



1° REINE-CLAUDE DORÉE.

2° PRUNE MONSIEUR.

3° REINE-CLAUDE VIOLETTE. 4° PRUNE D'ACEN.

PRUNES.

PRUNE REINE-CLAUDE DORÉE.

SYNONYMIE : GROSSE REINE-CLAUDE, ABRICOT VERT, DAUPHINE, VERTE BONNE.

Cette variété, quoique très-ancienne, est encore une des meilleures prunes connues jusqu'à ce jour, et sa bonté sera difficilement surpassée.

Le fruit, gros, rond, un peu aplati vers ses deux pôles, ne varie pas dans sa forme ; sa hauteur, qui est un peu moindre que son diamètre, est de 55 à 40 millimètres. La peau est fine, adhérente à la chair ; sa couleur verte, qui jaunit en partie à l'époque de la maturité, est ponctuée de taches rousses ou grises du côté de l'ombre, et de taches de carmin vif du côté du soleil ; elle est en outre recouverte dans son entier d'une fleur légère. La couture est superficielle, le point pistillaire petit, roux ; la queue, moyenne, verte, est placée dans une cavité assez profonde. La chair est jaune verdâtre, très-fine, très-délicate et très-fondante ; son eau est abondante, très-sucrée et d'un goût parfait. Le noyau, assez gros, ovale arrondi, mesure 16 millimètres en longueur, 13 en largeur et 8 en épaisseur ; il est libre dans sa cavité, ou adhère seulement à la chair par quelques points de sa surface et de son arête dorsale.

Cette excellente prune mûrit vers la fin du mois d'août ; elle se fendille vers cette époque, lorsque la saison est pluvieuse, sans toutefois perdre ses qualités ; seulement elle passe beaucoup plus vite.

La *reine-Claude* se consomme principalement crue et en compote ; elle se sèche difficilement à cause de l'abondance de son jus ; on peut aussi la conserver à l'eau-de-vie.

L'arbre est d'une vigueur moyenne, et très-fertile.

On apporte sur nos marchés bon nombre de paniers de prunes sous le nom de *reines-Claude*, qui ne sont que des dérivés de celles-ci, et n'en ont nullement les qualités; elles proviennent presque toutes de semis des noyaux de la *reine-Claude dorée*, faits par les habitants de la campagne, et non d'arbres greffés. J'ai déjà eu occasion de rencontrer parmi ces semis des fruits beaucoup plus gros que le type primitif, et participant de ses qualités, sans pouvoir m'en procurer des scions pour la greffe.

PRUNE MONSIEUR.

Le fruit est gros, arrondi, déprimé au sommet et à la base; son diamètre, qui est d'environ 4 centimètres, dépasse quelque peu sa hauteur; la peau est fine, rouge violacé, couverte d'une poussière glauque très-épaisse; elle se détache facilement de la chair. La couture est superficielle; le point pistillaire, petit, rond, roux, est peu apparent. Le pédoncule, gros, vert, long de 15 millimètres, est implanté dans une cavité profonde. La chair est jaune, assez fine, fondante; son eau est assez abondante, sucrée et d'un parfum agréable. Le noyau, moyen, arrondi, est libre dans sa cavité. Ses joues sont rugueuses, et ses arêtes saillantes.

La *prune monsieur* est un excellent fruit lorsque l'arbre se trouve planté dans un sol chaud et léger; dans les sols argileux, il n'est que médiocre; l'époque de sa maturité correspond à la fin de juillet. Cette prune doit son nom à *Monsieur*, frère de Louis XIV, qui, dit-on, l'aimait beaucoup.

PRUNE REINE-CLAUDE VIOLETTE.

Le fruit, assez gros, globuleux, légèrement rétréci vers son sommet, mesure 55 à 40 millimètres en diamètre et en hauteur; sa peau, un peu épaisse, adhère fortement à la chair, et passe du rouge au violet; elle est parsemée de points et de taches rousses, et recouverte d'une poussière glauque abondante. La couture, assez profonde et large, sépare le fruit en deux lobes inégaux; elle se prolonge jusqu'au point pistillaire qui est petit, roux, placé dans un léger enfoncement. Le pédoncule, assez long, vert et brun, s'im-

plante dans une cavité peu profonde. La chair est ferme, verdâtre, succulente, très-sucrée. Le noyau est moyen, ovale; l'arête dorsale est tranchante; le sillon profond et les joues assez lisses.

Cette excellente prune mûrit dans les premiers jours de septembre; on la mange crue, et on en prépare des compotes.

L'arbre est très-vigoureux et assez fertile.

PRUNE D'AGEN.

SYNONYMIE : ROBE DE SERGENT, PRUNE D'ENTE.

Le fruit, moyen oblong, mesure environ 50 millimètres en diamètre et 45 millimètres en longueur; sa peau est d'un violet tirant sur le noir. Le noyau est moyen, aplati et peu rugueux; la chair, jaune foncé, est remplie d'un jus sucré acidulé.

Cette variété mûrit en août; on l'emploie, dans les environs d'Agen, à la confection d'excellents pruneaux.

L'introduction en Belgique de la *prune d'Agen* est récente: je l'ai reçue moi-même de France, par l'entremise de M. LÉON LECLERC, vers 1844.

Voici en quels termes un journal français, cité par le *Journal d'Horticulture pratique de Belgique* (1846), en rend compte:

« Dans le département de Lot-et-Garonne se trouve une sorte de prunier, en exemplaires assez gros, »
» devant laquelle on passait jadis, sans daigner y faire beaucoup d'attention. Seulement à l'arrivée de »
» l'automne, quand les arbres étaient chargés de leurs fruits délicieux, on s'y arrêtait pour les en dépouil- »
» ler, puis on semblait les oublier de nouveau, se réservant de les visiter l'automne suivant. Cependant »
» ce précieux fruit ne pouvait pas éternellement échapper à l'attention des pomologues; il arriva, en effet, »
» qu'un savant reconnut le mérite distingué de cette prune; il en fit des boutures, et c'est de cette ma- »
» nière qu'elle s'est propagée dans le commerce.

» L'arbre, lorsqu'il a été élevé par boutures, forme une tige assez haute, à couronne pyramidale. Il ne »
» craint aucunement les gelées de notre climat, et se contente du plus mauvais sol; il prospère même dans »
» les terrains après, à sous-sol calcaire, qui ne reproduisent que le genévrier, le sumac, et la petite oseille;

» il y croît avec une vigueur, et produit des fruits d'une ampleur dont on ne le croirait pas susceptible
» dans un sol de cette nature; il est très-propre à être planté autour des champs, dans les vignobles et
» les prairies, car ses racines ne s'étendent pas fort au loin, et ses feuilles, minces, tombent bientôt en
» automne. Ses fruits secs se conservent pendant plusieurs années, et sont très-recherchés à l'étranger. La
» chair, jaune foncé, est pleine d'un jus sucré; la peau est rouge, violette du côté du soleil. Cinquante à
» soixante fruits desséchés pèsent environ un kilogramme, qui se vend 7 à 8 francs. »

Nous ajouterons à ces détails un extrait de la note présentée en 1850, à la Société centrale d'horticulture de France par M. MERAT; car, bien que d'accord avec la précédente sur le mérite de cette variété, elle en diffère quant au mode de culture, et de plus nous donne sur la manière de sécher les fruits des renseignements précieux.

« La culture du *prunier d'Ente* n'a de particulier que sa fumure, avec du terreau mêlé de vieux chiffons
» de laine; on le greffe franc sur franc, c'est-à-dire qu'on greffe avec des rameaux des arbres donnant
» les meilleurs fruits. Lorsqu'ils sont en fleur, et qu'on craint les gelées, on les secoue fortement, pour en
» faire tomber l'eau de rosée ou autre qu'elles peuvent renfermer. Outre le mérite particulier à ce fruit,
» les *pruneaux d'Ente* doivent une grande partie de leur qualité à la préparation qu'on en fait: c'est une
» profession, dans ce pays, que leur confection; des femmes, dans la saison convenable, parcourent la cam-
» pagne pour y vaquer. On les sèche d'abord au feu doux d'un four, dont la température s'augmente à
» chaque fois qu'on les y place, en les étalant sur des claies d'osier; après un séjour plus ou moins long,
» suivant la quantité de fruits, on les retire; puis les prunes sont exposées au soleil, retournées, replacées
» convenablement, puis remises au four une seconde, une troisième, et une quatrième fois, toujours en pra-
» tiquant les mêmes soins. A la cinquième et dernière remise au four, on augmente sa chaleur assez pour
» noircir les pruneaux et leur donner *l'œil* qu'ils doivent avoir. On comprend que la chaleur douce qu'ils
» ont reçue jusque-là les sèche sans les durcir. »

D'après ce qui précède, nous pensons qu'il y aurait intérêt à cultiver la *prune d'Agen* comparativement à la *quetsche*, vulgairement connue sous le nom de *prune d'atlesse*, dans les parties des provinces belges où la culture de ce fruit forme une branche importante de commerce.

Nous croyons savoir qu'une de nos sommités en pomologie, M. ROYER, de Namur, s'occupe à répandre la culture de la *prune d'Agen* dans les environs de la ville qu'il habite.