

45 i 10

634.75

LAM-



LE FRAISIER

2018

36
LE BRASSIER

Evreux, A. HÉRISSEY, impr.

5018

LE

FRAISIER

SA BOTANIQUE

SON HISTOIRE, SA CULTURE

PAR

LE COMTE LÉONCE DE LAMBERTYE

« I have no sympathy with the idea expressed by
« some, that enlightened theory and sound practice are
« at variance; on the contrary, I am persuaded that,
« just in proportion as we advance in scientific enquiry,
« and penetrate into the mysteries of nature, in a right
« spirit, the more satisfactory become our daily toils;
« and that the closet and the field will yet unite in full
« harmony in giving utterance to certain sounds, telling
« of fixed principles, unvarying laws. »

George MAC EWEN.

(*Fruit culture. — The Strawberry.*)

Je ne partage pas cette opinion que la théorie savante est en désaccord avec la pratique intelligente. Je crois, au contraire, que plus on avance dans les recherches scientifiques et plus on pénètre les mystères de la création, plus les opérations du praticien deviennent fructueuses. — Et de cette harmonie qui s'établira entre les travaux du cabinet et ceux de la terre, résulteront des lois et des méthodes invariables.

PARIS

LIBRAIRIE CENTRALE D'AGRICULTURE ET DE JARDINAGE

RUE DES ÉCOLES, 82, PRÈS LE MUSÉE DE CLUNY

(Au coin du boulevard Sébastopol, rive gauche)

— Auguste GOIN, éditeur —

ERRATA



FOR THE YEAR 1871

AS GIVEN BY THE

[Faint, illegible text block]

TABLE

CONTAINING THE

RESULTS OF THE

EXAMINATION

FOR THE

AVANT-PROPOS

Voici comment j'ai été amené, presque sans m'en douter, à écrire un gros volume sur le fraisier. Je commençais il y a trois ans la publication d'un ouvrage par livraisons sur la *Culture forcée des fruits et légumes de primeur* (1); le forçage du fraisier devait nécessairement en faire partie; — mais portant depuis bien des années un soin particulier à la culture du fraisier à l'air libre, remarquant qu'elle était mal comprise dans la plupart des jardins que je visitais, l'idée me vint de traiter des deux cultures : à l'air libre et sous verre. — Là ne devait pas se borner mon travail. M^{me} Vilmorin avait eu occasion de citer dans le *Jardin fruitier du Muséum l'Histoire naturelle des Fraisiers* de Duchesne, le seul ouvrage qui ait été publié en France sur cette plante, et dont j'ignorais complètement l'existence. Elle voulut bien me le procurer. Cette lecture m'attachait vivement et me fit naître le désir d'étendre mes recherches. Je consacrai un hiver entier à parcourir tous les livres de jardinage, tous les articles de revues, du xvi^e siècle jusqu'à nos jours, dans lesquels il était question du fraisier. Ce fut alors que, ayant appris tant de choses intéressantes sur l'histoire de la culture et l'origine des variétés anciennes du fraisier, j'eus le

(1) Trois livraisons ont paru : — 1^{re}, *Melon et Concombre*; — 2^e, *Vigne*; — 3^e, *Fraisier*.

soupçon qu'en coordonnant toutes mes notes et les publiant je pourrais intéresser à mon tour. — Cependant mon étude du fraisier ne me semblait pas achevée. Je voulus une bonne fois savoir à quoi m'en tenir sur ses espèces botaniques et leur nombre, sur leur distribution géographique dans les deux hémisphères : question du plus haut intérêt dont les botanistes jusqu'ici s'étaient superficiellement occupés. — Un vénérable savant qui m'est cher à plus d'un titre, M. Jacques Gay, mit sous mes yeux un remarquable mémoire de lui : *Recherches sur les caractères de la végétation du Fraisier et sur la distribution géographique de ses espèces*, en m'invitant à y puiser à pleines mains. Je ne lus pas ce mémoire, je l'étudiai. Il jeta de telles clartés dans mon esprit que ma résolution fut arrêtée de consacrer dans mon livre quelques pages à la science.

Je viens de raconter exactement de quelle manière mon instruction sur le fraisier a été acquise et complétée à peu près, et comment j'ai été amené peu à peu à élargir le cadre que je m'étais primitivement tracé. — Un ouvrage de 400 pages traitant d'une seule plante n'a pas effrayé mon éditeur. Je souhaite qu'il n'ait pas lieu de se repentir de la confiance qu'il m'a accordée et dont je le remercie.

Je ne puis taire les noms des personnes qui, à des titres divers, m'ont prêté leur concours, et je les prie d'agréer ici le témoignage de ma vive reconnaissance.

Je citerai d'abord MM. Decaisne et Jacques Gay, qui ont bien voulu entendre la lecture de la partie botanique de mon ouvrage et me donner leurs conseils bienveillants ; M. Ferdinand Gloede, dont j'ai reçu les plantes les plus intéressantes de son immense collection, et depuis trois ans de fréquents et utiles renseignements. Je lui dois la communication de livres anglais et allemands sur le fraisier qui m'ont été d'une grande ressource. — Je lui ai soumis, ainsi qu'à M. Hardy fils, directeur du potager impérial de Versailles, et à M. Grison, le jardinier chef des primeurs de ce vaste établissement, la partie de mon travail sur la culture. — J'ai eu également à profiter de mes relations avec M. le docteur Nicaise et M. Lebreton, de Châlons-sur-Marne, connus par leurs beaux gains de fraisier.

Si une absence très-regrettable de M^{me} Élisabeth Vilmorin, vouée depuis dix ans à l'étude du fraisier et dont on a pu apprécier les connaissances et le talent dans sa collaboration à ce gigantesque et magnifique ouvrage entrepris par M. Decaisne : *le Jardin fruitier du Muséum* ; si son absence m'a privé de la satisfaction de la consulter, je n'en reste pas moins très-touché de l'offre qu'elle avait bien voulu me faire de mettre ses notes à ma disposition.

Je n'ai plus qu'un mot à dire.

Si cette œuvre n'est pas appelée à rendre des services, je m'en consolerais par la pensée de l'avoir faite en conscience.

Il est une devise que j'aime entre toutes et que mes pères m'ont laissée :

Fay le bian, arrive que pourra.

Je m'efforcerai toujours de m'y conformer dans les moindres actes de ma vie retirée.

Comte LÉONCE DE LAMBERTYE.

Chaltrait (Marne), 15 mars 1863.

Le livre du *Fraisier* offre trois divisions. Chacune d'elles se subdivise en trois parties :

PREMIÈRE DIVISION. — BOTANIQUE.

1^{re} Partie. — 1^o Description du *genre*; 2^o des espèces; 3^o des anciens types d'espèces, des anciennes variétés, groupées d'après leurs espèces respectives et cultivées.

2^e Partie. — De la distribution géographique des fraisiers.

3^e Partie. — Description de quarante variétés les plus propres à la culture.

DEUXIÈME DIVISION. — HISTOIRE.

1^{re} Période. — Précis historique de la culture du fraisier, de la fin du XVI^e siècle (1570) jusqu'au livre de Duchesne en 1766 (196 ans).

2^e Période. — De 1766 jusqu'à la deuxième édition de la *Pomone française* par le comte Lelieur, 1842 (76 ans).

3^e Période. — De la *Pomone*, 1842, à l'époque actuelle, 1862 (20 ans).

TROISIÈME DIVISION. — CULTURE.

1^{re} Partie. — Culture à l'air libre du fraisier des Quatre-Saisons.

2^e Partie. — Culture à l'air libre de variétés américaines (grosses fraises, fraises anglaises), ainsi que des caprons (*Hautbois* des Anglais).

3^e Partie. — Culture forcée et hâtée.

LE FRAISIER

PREMIÈRE DIVISION

PREMIÈRE PARTIE

DESCRIPTION DU GENRE DES ESPÈCES ET DES ANCIENNES VARIÉTÉS

I. DU GENRE

Fragaria. *Linn.* — FRAISIER. (*Ordre des Rosacées.*) — Calice convexe à la base; limbe quinquepartite, plane, ainsi que le calicule; à estivation valvaire, persistant. Corolles à cinq pétales, insérés sur le calice, alternant avec les sépales et plus grands. Vingt étamines ou plus, insérées comme les pétales; filets libres, anthères biloculaires, déhiscence longitudinale. Ovaires nombreux placés sur un réceptacle convexe, distincts, uniloculaires, à ovule unique dressé amphitrope. Styles latéraux subbasilaires. Stigmates simples. Achaines nombreux, placés sur un réceptacle, grossissant après l'anthèse, charnu-succulent et à la fin caduc. Graine ascendante. Embryon sans périsperme à radicule supère.

Plantes des régions tempérées de l'hémisphère boréal,

croissant aussi dans l'Amérique australe extratropicale et aux Moluques, vivaces, gazonnantes, stonolifères, à feuilles alternes, ternées, quelquefois simples par l'avortement des folioles latérales; folioles inciso-serrulées; stipules soudées au pétiole; fleurs blanches, subcorymbiformes au sommet de la hampe.

Traduit d'Endlicher, *Genera plantarum*, p. 1241, n° 6361.

Achaines secs, épars sur un réceptacle charnu pulpeux, qui souvent se sépare de la portion centrale et conique du thorus; styles amincis à leur base, élargis au sommet; stigmaté déprimé. Semence insérée près de la base du style; amphitrope ascendant, radicule supère Réceptacle rouge ou blanchâtre et, quand il est mûr, bon à manger : c'est *la fraise*.

Traduit de Torrey et A. Gray, *Flor. of North. Amer.*, I, p. 457.

Le fraisier, très-voisin des potentilles, n'en diffère qu'en ce que le réceptacle qui supporte les graines (*achaines*) grossit et devient succulent. Dans les potentilles, le réceptacle ne prend pas d'accroissement.

Racines filiformes, fibreuses; tige sous-ligneuse, courte, simple ou rameuse, radicante; feuilles alternes (en spirale), stipulées, longuement pétiolées; limbe à trois folioles ovales, oblongues, veinées, plissées dans leur jeunesse, bordées de grandes dents. De l'aisselle d'une feuille il peut sortir un stolon, une hampe florale, un bourgeon caulinaire. Quelquefois deux de ces organes sortent en même temps de la même aisselle; plus rarement ils sortent tous les trois et successivement. Le stolon, appelé aussi *coulant*, *courant*, *filet*, à cause de sa ténuité, rampe sur terre, s'allonge de 65 centimètres à 1 mètre 33 centimètres, est muni de distance en distance de nœuds qui produisent une rosette de feuilles du côté supérieur et de racines du côté inférieur. Chaque nœud devient ainsi une nouvelle plante. La hampe florale s'élève plus ou moins verticalement, égale, dépasse les feuilles ou reste plus courte qu'elles, se divise dans sa partie supérieure par une

fausse di ou trichotomie, et chaque division se termine par une fleur (1).

FRAISIER dérive de *fragrans*, odorant : allusion à la chair parfumée de la fraise. — De FRAGRANS est venu le mot *fragum*, *fraga*, au pluriel : — *Fraga terrestria* ; *humi nascentia fraga* ; (Virgile, Ovide, Pline). De ce nom, celui de *fraise* en français. — La plante est nommée *herbe portant fraises* : *herba seu trifolium fragas gerens*, par les botanistes gaulois ; *fragula*, par Manlius et Cordus ; *fragaria*, par tous les modernes ; *fraisier*, en français (2).

COURTE DISSERTATION SUR LA FRAISE

Pour tout le monde, la fraise est *un* fruit et des meilleurs. — Les nombreux petits corps disséminés à sa surface, tantôt en saillie, tantôt nichés plus ou moins profondément dans des alvéoles, en sont les graines. Il peut paraître puéril d'en faire la remarque, tant cela est accepté.

Cependant, les botanistes ne voient pas la chose ainsi, et leurs raisons valent la peine d'être examinées. Pour eux, cette partie charnue-succulente, juteuse, parfumée, acidulée et sucrée, qui forme la *presque totalité* d'une fraise, est un organe *complètement indépendant du fruit*, et ce que l'on prend pour des graines est à leurs yeux autant de véritables fruits (3).

D'après eux, la fraise serait donc un fruit agrégé ou multiple, c'est-à-dire composé d'un nombre plus ou moins considérable de fruits, *plus d'un organe surajouté*.

Arrêtons-nous un instant sur cette opinion des savants, et cherchons à la faire partager par les jardiniers restés jusqu'ici complètement étrangers aux moindres notions botaniques. Dieu me garde cependant de les engager à cesser d'appeler la

(1) Poiteau, *Histoire, multiplication, culture et usage des fraisiers* (*Journal d'agriculture pratique*, année 1838-39, p. 200, 221).

(2) Duchesne, *Histoire naturelle des fraisiers*, p. 1.

(3) Les ovaires du fraisier sont ce qu'on prend pour ses graines. Tournefort leur a donné ce nom impropre. — Duchesne, *ouvrage cité*, p. 32.

fraise un fruit, parce que sa véritable organisation leur serait mieux connue !

Veillez examiner une fleur de fraisier peu après son épanouissement. Vous verrez au centre une petite boule hérissée de filaments jaunâtres. Coupez cette boule de bas en haut en deux moitiés longitudinales : chaque tranche présentera une masse charnue semi-hémisphérique recouverte à sa surface par tous ces filaments, au nombre de cent et plus.

La masse charnue n'est autre qu'un *support*, un *réceptacle* d'abord peu succulent, mais qui bientôt va se gorger de sucs, s'accroître insensiblement jusqu'au moment presque où la *fraise* sera bonne à manger.

Ce support a reçu le nom de *carpophore* ou *gynophore*, signifiant : *je porte fruit*.

Il porte en effet tous ces petits corps effilés dont je viens de parler, lesquels sont autant de pistils ou jeunes fruits. Parvenus un jour à leur maturité, ils recevront le nom d'*akènes* ou *achaines*.

Mais, me direz-vous, tout fruit doit avoir sa graine ; dans la pêche et la cerise il y a une amande. — S'il me faut désormais appeler fruit dans la fraise ce qui me semblait être sa graine, où seront les graines ? — Les graines seront logées dans tous ces petits fruits (achaines), chaque achaine renferme une graine, avec cette différence que l'enveloppe de cette graine, au lieu d'être charnue et comestible, comme dans la pêche et la cerise, est ici mince et coriace. Voulez-vous apprendre de M. Le Maout ce que vous mangez dans la *fraise* ? Il vous dira : « Ce n'est pas seulement les pistils ;
« c'est *surtout* le réceptacle développé. Les ovaires de la
« fraise sont insipides et craquent sous la dent, et ces petits
« fils noirâtres qui se déposent au fond de l'eau ou du vin
« dans lequel vous avez plongé les *fraises*, ces fils sont les
« styles desséchés (1). » Les botanistes distinguent dans tout

(1) Emm. Le Maout, *Leçons élémentaires de botanique fondées sur l'analyse de cinquante plantes vulgaires*, p. 327. 2 vol. in-8. Paris.

fruit (et toute plante à fleur visible en a) la graine et le péricarpe (1).

Lorsque le péricarpe est très-petit, très-mince, plus ou moins dur, qu'il ressemble à une membrane, à une feuille de parchemin, qu'il est ou paraît confondu avec la graine, alors le fruit porte dans le langage ordinaire le nom de *graine*. On dit : une graine de fraisier, de laitue, de cardon, de dahlia, un grain de blé. Ce sont autant de fruits cependant. Tandis que, au contraire, on désigne ordinairement par le nom de *fruits* ceux chez lesquels le péricarpe, renfermant une ou plusieurs graines, a pris un développement considérable et présente à sa superficie une pulpe, c'est-à-dire une enveloppe charnue ou succulente.

Auguste de Saint-Hilaire, d'impérissable mémoire, donne dans sa *Morphologie végétale* un moyen sûr et assez facile de distinguer *toujours* un fruit d'une graine.

« Puisque tout fruit, dit-il, a commencé par être un ovaire et que tout ovaire se termine par un ou plusieurs styles, un ou plusieurs stigmates, un fruit doit nécessairement porter, sinon un style entier, du moins les vestiges de cette portion d'organe.

« L'existence d'un style ou de sa base peut donc servir à faire distinguer un fruit d'une graine ou *des parties de la plante auxquelles on donne improprement le nom de fruit dans le langage usuel* (2). »

II. DES ESPÈCES

LEUR NOMBRE

J'adopte la classification établie par M. Jacques Gay, dans

(1) De *péri* (περι) autour et *carpos* (καρπός) fruit, enveloppe de la graine. La graine est le fruit par excellence puisqu'elle doit continuer l'espèce.

(2) *Leçons de botanique comprenant principalement la Morphologie végétale*, p. 656. 1 vol. in-8. Paris, 1840.

un travail remarquable sur le fraisier publié en août 1858 (1), moins cependant le *Fragaria Hagenbachiana*, Lang., qu'il supprime actuellement et dont il donne les motifs à la suite de la description du fraisier *Bargemon*, par M^{me} Vilmorin. (*Jardin fruitier du Muséum*, par J. Decaisne, 44^e livr.)

M. Gay reconnaît huit espèces, réparties de la manière suivante :

TROIS EUROPÉENNES : *F. vesca*, Linn. — *F. elatior*, Ehrh. — *F. collina*, Ehrh.

TROIS AMÉRICAINES : *F. Chilensis*, Duch. — *F. Virginiana*, Mill, Ehrh, etc. — *F. Grayana*. Élisabeth Vilm.

NOTA. Il ne tient aucun compte du *F. grandiflora* Ehrh., qu'il considère comme une race très-altérée du *F. Chilensis*, et il n'a pu constater encore si le *F. Lucida* était une espèce distincte.

DEUX ASIATIQUES : du nord de l'Inde, *F. Daltoniana*, Gay. — *F. Nilgerrensis*, Schlechtend.

ESPÈCES EUROPÉENNES

1^o F. Vesca. Linn. *Sp.* (excl. ver. β et γ .) *DC Fl. fr.* IV, p. 468 ; Grenier et Godron, *Fl. fr.* I, p. 535. (FRAISIER DE TABLE.) — Pédicelles à poils *appliqués*. Divisions du calice *étalées* ou *réfléchies* à la maturité. Fruit (carpophore mûri) globuleux ou ovale, conique, élargi à la base, se détachant aisément du calice, ordinairement rouge, rarement blanc (*Fragum album*. Tab.), aromatique. Réceptacle garni de *carpelles jusqu'à la base*. Folioles ovales, blanches, subargentées en dessous, dentées aux bords ; les latérales sessiles ; la centrale rarement pétiolulée. Pétioles à poils étalés. Rameaux floraux de 1 à 3 décim., dépassant peu les feuilles, nus, ou portant 1-2 feuilles florales ordinairement simples, en cime irrégulière, 3-11 fleurs.

(1) *Recherches sur les caractères de la végétation du fraisier et sur la distribution géographique de ses espèces, avec la description de deux espèces nouvelles.* (*Ann. Sc. nat.*, 4^e série, t. VIII, p. 185-288. Broché à part. Martinot, Paris. Août 1858.)

Stipules lancéolées pointues. Souche à rameaux flagelliformes (coullants, filets), souvent nombreux.

HABITATION : Très-commun dans les bois et les forêts de la plaine et des montagnes jusqu'à 1,600 mètres d'altitude. — Floraison en avril et mai.

Ce fraisier, qu'on nomme aussi *Fraisier des bois*, était autrefois très-cultivé dans les jardins d'Europe. Il en a disparu presque complètement aujourd'hui ; il a été remplacé par des variétés issues de lui. — Nous reviendrons sur ces variétés.

2° F. Elatior Ehrh. Koch, *Synopsis* ; Godr., *Fl. lorr.* — *F. dioïca et moschata*, Duch. — *F. Vesca*, β *pratensis* L. — *F. fructu parvi pruni magnitudine*, C. Bauh. — *F. magna*, Thuill., *Fl. Par.*, et Gr. et Godr., *Fl. fr.*, t. I^{er}, p. 536.

Fraisier Caperonnier. — *Capiton* de Duch., non celui de Tournefort (1).

Pédicelles à poils étalés. Divisions du calice étalées ou réfléchies à la maturité. Fraise ovoïde, rougeâtre d'un côté, blanc-verdâtre de l'autre, très-aromatique, de la grosseur d'une noisette ou d'une prunelle. Folioles ovales, blanches, subargentées en dessous, dentées aux bords ; les latérales pétiolulées comme la moyenne ; pétiole à poils étalés. Rameaux floraux de 2-4 décimètres, dépassant les feuilles, nus ou portant 1-2 feuilles florales ordinairement simples. Souche manquant souvent de stolons. Fleurs dioïques par avortement. Ordinairement stérile dans les bois, fructifiant dans les jardins, où il refleurit quelquefois à l'automne. Plante bien plus robuste que les *F. vesca* et *collina*.

HABITATION : Lieux montueux, bois. — Environs de Paris. — Départements : Marne, Cher, Vienne, Meurthe, Vosges, l'Alsace, etc. — Variétés cultivées. — Floraison, mai et juin,

3° F. Collina Ehrh. Gr. et Godr., *Fl. fr.*, I, p. 536 ; Koch, *Synopsis*, 2^e édit. — *Fraisier des collines*, *F. Breslingia*.

(1) Je ne mets pas en doute que le capiton ne provienne du *F. elatior*, c'est le même exactement, sauf plus de luxuriance que le *F. elatior* vrai, tel qu'il vient spontanément aux environs de Paris. (M. Gay, *Correspondance*.)

Duch., *Dict. Ency.* — *Fraisier Breslingue* de Duch. *Craquelin, Étoilé.* — Plante très-distincte du *F. vesca* par ses segments calicinaux, érigés après la floraison et recouvrant le fruit. Fraise duriuscule, se détachant difficilement du calice. Tragus, au xvi^e siècle, connaissait déjà très-bien ce fraisier.

Un fait nouveau, mais pas absolument constant, a été signalé par M. Jacques Gay dans ses *Recherches sur les caractères de la végétation du fraisier.* C'est que le *F. collina* diffère de toutes les autres espèces par la structure de ses coulants.

Le coulant des autres espèces est un axe composé de rameaux ajustés bout à bout, autrement dit un *sympode* (1).

« Si on examine avec attention, dit M. Gay, les coulants
« des *F. collina*, dans l'arrière-saison, lorsqu'ils ont pris tout
« leur développement, on distingue bien un *préfeuille* sur le
« premier entre-nœud, et cela n'a rien d'étonnant puisque
« le coulant est un rameau; mais c'est vainement qu'on
« cherche ce préfeuille sur les autres entre-nœuds, souvent
« nombreux, car il y manque entièrement. La cause de l'ab-
« sence de ce préfeuille tient à ce qu'ici *chaque entre-nœud*
« *pris à part n'est point, comme dans les autres fraisiers, un pro-*
« *duit axillaire*, c'est-à-dire un rameau du précédent, mais
« que tous se continuent directement, comme feraient les méri-
« thalles d'une branche de cerisier. Bref, le coulant du
« *F. collina* est un axe d'une seule pièce, secondaire jusqu'à sa
« dernière extrémité. » (*Broch. citée*, p. 192-93.)

HABITATION : Les bois et les collines calcaires. — Floraison en mai et juin. — Variétés cultivées.

NOTE. — Le *F. Hagenbachiana*, Rchb., que M. Gay maintenait (*broch. citée*, p. 194) au rang d'espèce, lui avait offert jusqu'alors des coulants façonnés en *sympode*, et c'est surtout en raison de ce caractère qu'il le distinguait spécifiquement du *F. Collina* (*Ann. sc. nat.*, 4^e série, t. 8, p. 185-

(1) On appelle *sympode* des axes qui semblent continus et qui pourtant sont formés par une suite d'entre-nœuds appartenant à des axes de différents ordres. (J. Grœnland, *Revue horticole*, année 1858, p. 301.)

208). Mais, en 1860, il a eu plusieurs occasions de reconnaître que le caractère qu'il supposait constant avait entièrement disparu. Ayant observé à un an d'intervalle à la même place le *F. Hagenbachiana*, dans la forêt de Saint-Germain, il n'a plus retrouvé le caractère de sympode, de sorte que tous les exemplaires étaient devenus des *F. collina*. Également dans trois exemplaires, originaires de Nancy, de Bargemon et de Lyon (*F. dumetorum*. Jord.), le coulant sympode s'était converti en axe parfaitement simple.

Il ne faut donc plus compter sur les coulants pour distinguer le *F. Hagenbachiana* du *F. Collina*.

M. Gay doute que les différences signalées entre ces deux plants aient une valeur spécifique ; il soupçonne, au contraire, très-fort que le *F. Hagenbachiana* n'est qu'un hybride des *F. Collina* et *vesca*. — Consulter la note par M. J. Gay, qui suit la description du *F. de Bargemon*. (*Jardin fruitier du Muséum*, 44^e livr.)

ESPÈCES AMÉRICAINES

4^o F. Chiloensis Duchesne, d'après M. J. Gay (*broch. citée*, p. 200). — *F. du Chili*, *F. Frutillar*, Duch. (De *frutillar*, nom vulgaire sous lequel il est désigné au Pérou.)

Fleur grande et étalée, folioles coriaces largement obovées, très-obtuses, grossièrement dentées, rugueuses, à poils soyeux en dessous, pédoncules et calices soyeux. (Hook, Ehrh, Willd, Seringe, *in DC. prod.*, II, p. 571.)

β. Pédoncules plus longs que les feuilles, plusieurs fois dichotomes avec un pédicelle dans l'aisselle. (Hook.)

γ. Pédoncules à une ou peu de fleurs, souvent plus courts que les feuilles ; les folioles plus petites et moins soyeuses, mais plus cunéiformes. *F. Chiloensis*, a (*in part.*) Hook! — *F. Californica*, Cham et Schlecht. — *F. Cuneifolia*, Nutt! Torrey et Asa Gray, *Flora of North America*. t. I, p. 448. (Voir la description détaillée de cette espèce, 1^{re} division, 1^{re} partie de mon ouvrage.)

5. F. Virginiana. Mill. Ehrh, DC. Prod. — Asa Gray. *Fraisier écarlate.* — Duch. *Écarlate de Virginie*, Duh., Arb. fruit.

Fruit ovoïdo-sphérique, achaines nichés profondément dans le réceptacle, calice étalé à la maturité. Pédoncules ordinairement plus courts que les feuilles, celles-ci un peu coriaces; direction des poils variables. Le fruit, *profondément alvéolé*, est le seul caractère de cette espèce sur lequel on puisse compter. Poils quelquefois apprimés ou ascendants sur les pétioles et les pédoncules, mais le plus souvent sur le tissu ferme des feuilles. (Torrey et Asa Gray, *Flora of North America*, t. I, p. 447.)

Le *F. Virginiana* est une plante remarquable par ses feuilles presque glabres, et souvent néanmoins blanches en dessous, avec dentelures ciliées et terminées par un faisceau de poils. La pubescence des pétioles est tantôt appliquée, tantôt et plus souvent très-ouverte, de même que celle des hampes florales; quant à celle des pédoncules, elle est *toujours et invariablement appliquée*.

Il paraît que les auteurs ont confondu deux espèces sous ce nom. (J. Gay, *broch. citée*, p. 202.)

Je complète la description de cette espèce par une citation empruntée au *Jard. fruitier du Muséum* :

« Fraise petite d'un rouge vif. Achaines petits, profondément enfoncés. Saveur fraîche très-fine, un peu acide, mais sucrée. Pétales en coquille, très-légers, transparents. Filets des étamines longs et faibles; anthères petites; hampe assez forte, couverte, ainsi que les pédoncules qui sont fort minces, de longs *poils* blancs *appliqués*; coulants minces, préfeuille formé presque toujours d'une feuille simple bien développée. Plante très-fertile, précoce, rustique, résistant bien à nos hivers. »

Tout fait supposer que le *F. Virginiana* est le premier fraisier américain qui ait été importé et cultivé. On trouve dans le *Manuel abrégé des plantes de Bauhin*, imprimé à Paris en 1624, un fraisier d'Amérique qui ne peut être rapporté qu'à

celui-ci. M^{me} Él. Vilm., *Jard. fruit. du Muséum.* (15^e liv., 1858.)

6° F. Grayana *Élisa Vilmorin, Jard. fruitier du Muséum,* (15^e livr. 1858) *F. d'Asa Gray.*

D'après M. J. Gay (*broch. citée*, p. 202), ce fraisier, très-voisin du *Virginiana*, aurait été confondu avec lui. Il s'en distingue, indépendamment de sa force et de son aspect, par une pubescence pédonculaire plus abondante, et *toujours ouverte à angle droit, ou même quelquefois un peu réfléchi*. Il juge que M^{me} Vilmorin a eu raison de le considérer comme une espèce nouvelle.

Voici un abrégé de la description qu'en donne M^{me} Vilmorin, *Jard. fruitier du Muséum* (15^e livr.) :

« Fraise remarquable par un étranglement nommé *cou*, par sa teinte rouge vif transparent et par une saveur toute particulière. Graines » (achaines) « peu nombreuses, très-enfoncées et comme de travers dans des logettes » (alvéoles) « profondes ; pétales très-plats, épais ; filets des étamines courts ; anthères grosses ; hampe très-vigoureuse ; pédoncules forts, hérissés de *poils* gros et courts, *presque réfléchis* ; coulant vigoureux ; préfeuille réduite à une gaine molle. Plante très-vigoureuse ; ayant l'aspect du *F. elatior*. Les fruits mûrissent peu de jours après ceux de l'*Écarlate de Virginie*. »

« Cette espèce, que je considère, dit M^{me} Vilmorin, comme « très-curieuse, nous a été envoyée, comme étant le *Fragaria* « *Virginiana*, par l'illustre botaniste américain Asa Gray, qui « l'avait trouvée en 1852 dans une contrée entièrement in- « culte (*wild and savage*) de l'extrémité ouest de l'État de « New-York. Il n'appartient qu'à lui seul de lui imposer un « nom spécifique, lorsqu'il sera persuadé, comme j'en ai la « certitude, en recevant les échantillons de notre *F. Virgi-* « *niana*, que son fraisier est différent de celui décrit sous « ce nom par Morison, Parkinson, Miller, Ehrhart et notre « admirable Duchesne. En attendant, nous l'avons décrit en « lui donnant le nom de notre savant et infatigable ami. »

ESPÈCES ASIATIQUES (1)

7° **F. Daltoniana** J. Gay, *Recherches sur la végétation du fraisier* et in *Ann. des Sc. nat.*, p. 204, 1858. — *F. Dalton*. — Fraisier nain, grêle, à petite feuille; hampe uniflore; poils de la hampe et des pétioles dressés; folioles trois à cinq fois plus courtes que le pétiole, glabriuscules, un peu velues en dessous sur la nervure médiane, poils épars en dessus; calice peu velu, à dix sépales presque égaux, à trois à cinq dents, réfléchis à la maturité du fruit; filets des étamines trois fois plus courts que le capitule des ovaires; fruit conique dressé! légèrement velu entre les carpelles petits et superficiels.

Habite dans l'Himalaya oriental, prov. *Sikkim*, lat. bor. environ 27°, région tempérée. 10-12,000 pieds au-dessus de la mer [3 à 4 mille mètres] (J. Dalton-Hooker!), et j'ai voulu lui donner le nom de cet intrépide explorateur de l'Inde boréale.

F. Nilgerrensis. Schlechtend, *F. des monts Nilghiris*. — *F. elatior* Whigt et Arn. Prod. fl. penins. Ind. or. *Non Ehr.* — Fraisier vigoureux, flagellifère, à grandes feuilles, très-velu, icosandrique; les coulants filiformes un peu gros, façonnés en sympode; feuilles trifoliées, folioles elliptiques, toutes sessiles; les hampes terminées en cime rameuse de trois à quatre fleurs; pédicelles un peu arqués après la floraison; duvet des pétioles, des hampes et des pédicelles très-abondant, très-étalé; calice velu, à quinze sépales égaux, entiers, dressés au moment de la maturité; pétales petits, obovés, à poils épars sur les deux faces; filets des étamines plus courts que le réceptacle, ovarifère quand il est jeune; fruit (*non mûr*) dépassant à peine le calice, hémisphérique ou globuleux, velu entre les carpelles, qui sont superficielles.

Habite la péninsule des Indes orientales, parties austro-occidentales et boréales-orientales, dans la région montagneuse et tempérée. sur

(1) J'ai traduit du latin les descriptions des deux espèces suivantes, faites par M. Gay.

les montagnes de *Nilghiri*, dans le voisinage du rivage de Malabar, lat. boréale 12°, long. Greenwich 76° (Leschenault! et Metz! *in herb. Mus. par.*), nommément près de *Utacamund*, 7,197 pieds anglais au-dessus de la mer (Perrotet! de même), également sur les monts *Khasia*, lat. boréale 26°, long. Greenwich 92°, pieds anglais 5,500 s. m. (J. Dalt. Hooker et Th. Thompson!)

Description faite d'après des échantillons provenant surtout des Nilghiris communiqués par Hooker et Thompson.

III. DES VARIÉTÉS ANCIENNES

GROUPÉES D'APRÈS LEURS ESPÈCES RESPECTIVES

1. FRAISIERS EUROPÉENS

1° F. Vesca Linn. (**Fr. de table, Fr. des bois**, une variation à fruit blanc), type cultivé autrefois, variétés nombreuses. Les principales sont :

VAR. **Semperflorens.**

F. semperflorens, Duch., *Cat. des march. holl.*; *Hist. nat. des fraisiers*, p. 49 (1766). — Duh., *Traité des arb. fruit.*, t. I, p. 231 (1768); *F. des mois, de tous les mois, des quatre saisons.*

F. semperflorens, Poit. et Turp., *Pomologie française; F. des Alpes*, liv. 278.

On trouve, 1^{re} division, 3^e partie de mon livre, la description de cette incomparable variété.

SOUS-VAR., *F. de Gaillon* (*Bon Jard.*, *F. efflagellosa semperflorens*).

F. des quatre saisons sans coulants.

Trouvé par M. le Baudé à Gaillon, vers 1825, dans un semis du *F. des quatre saisons*. On fait avec de bonnes bordures. Variation à fruit blanc.

VAR. **Muricata.**

F. silvestris muricata, Duch., *liv. cité*, p. 82; Poit. et Turp., *Pom. franç.*, liv. 309; *F. de Plymouth.*

Duchesne la regarde comme une production monstrueuse du fraisier des bois (*F. vesca*, L.).

Poiteau et Turpin en donnent la curieuse histoire (*Pomol. franç.*). Je la reproduis textuellement.

Il y a plus de deux cents ans que cette singulière anomalie a été observée pour la première fois. Duchesne cite tous les auteurs qui en ont parlé avant lui. Voici leurs noms par ordre de date : Simon Pauli dit avoir vu en 1623, dans le jardin botanique de Leyde, un fraisier à fruit rouge *hérissé*; Parkinson, en 1629, en a donné une description et une figure très-reconnaissables; Jean Gérard le décrit très-bien dans son *Histoire générale des plantes*, publiée en 1633 : il rapporte que Jean Tradescant lui avait dit que ce fraisier était cultivé comme curiosité par une dame à Plymouth; Hudson l'a décrit en 1662 et Merret en 1667; Zanoni l'a figuré en 1675, et enfin Linné, en 1764, l'a fait entrer dans son *Species plantarum* sous le nom de *fragaria muricata*.

Aucun de ces auteurs ne paraît avoir connu l'origine de ce fraisier. Si Linné l'eût connu, il se serait bien gardé d'en faire une espèce. Voici du positif : le 19 mai 1830, M. Jacquin a présenté à la Société royale d'horticulture de Paris un fraisier extraordinaire qu'un de ses correspondants avait obtenu dans un semis de *fraisier des Alpes* (lisez : *quatre saisons*), et qui a été reconnu sur-le-champ pour être le *F. muricata* de Linné. Ainsi, il est prouvé que ce fraisier, conservé jusqu'à aujourd'hui 1843, au Jardin du Roi, par les soins de M. Pepin, est une variété monstrueuse du *fraisier des quatre saisons*. Poiteau donne une figure du *fraisier de Plymouth* avec les détails de sa monstruosité, pour offrir aux physiologistes un exemple de plus de la manière dont les organes appendiculaires des végétaux changent de forme, d'aspect, de nature et de fonction, et comment, étant tous originairement identiques, ils rentrent facilement les uns dans les autres.

La fleur de ce fraisier renferme des anomalies de plusieurs sortes : des feuilles vertes au lieu de pétales nervées et à cinq lobes, des étamines transformées en feuilles, des achaines

devenus bourgeons. Quant au port de la plante, à sa feuille, à sa hampe, à sa *floraison perpétuelle*, c'est le *Fraisier des quatre-saisons*.

VAR. Hortensis.

F. hortensis, Duch., *ouvr. cité*, p. 113.

F. Fressant, Duch., du nom du premier pépiniériste qui s'est occupé de sa culture. Ce serait le *Capiton* de Tournefort (*Hort. rég.*, 1665), qui n'a point de rapport avec le vrai *Capiton*, *Caperon*.

F. portentosa. Poit. et Turp., *Pomol. franç.*, livr. 104. — Variation à fruit blanc qui n'était point estimée. Il y a encore le *F. Fressant rembruni* (la grosse fraise noire), moins productif, plus coloré, sans avoir plus de parfum; plus gros fruit propre à la parure des paniers. (Duch., *Cours d'agr. Détéville*, VI, p. 140.)

Ce fraisier est si semblable au *F. vesca* (fraisier des bois cultivé) qu'on a de la peine à l'en distinguer. Ses feuilles sont plus pâles, plus lisses, la hampe plus élancée. Fraise moyenne et petite, de forme très-irrégulière, allongée, conique, arrondie, subcomprimée, parfois lobée, en forme de crête de coq ou de dent de cheval. « Il y a des fraises qui « ont deux, trois ou quatre cornes, et qui semblent en quel-
« que sorte plusieurs fraises réunies en une seule. » (Duch., *ouvr. cité*, t. I, p. 114.) « Fraise rouge pâle ou très-foncé; « achaines saillants, chair pleine blanc jaunâtre, sèche et
« peu juteuse, saveur de la *fraise des quatre saisons*, très-
« parfumée; maturité tardive. » (Vilmorin-Andrieux, *Description des plantes potagères*, p. 139, 1856.) « Une obscurité
« profonde nous dérobe l'année et les circonstances de son
« origine. » (Poit., *ouvr. cité*.) Très-fertile, d'après Duchesne. La culture du *F. de Montreuil* est très-restreinte et tend à disparaître.

VAR. Monophylla.

F. monophylla, Duch., *liv. cité*, p. 124; Duh., *Arbr. fruit.*; Poit. et Turp., *Pomol. fr.*, *F. à feuilles simples*, livr. 347, *F. de*

Versailles; Duch., *F. commun à feuilles simples*, Duh., *liv. cité*, t. I, p. 228.

« Ce fraisier est né à Versailles, en 1761, d'un semis du
« fraisier des bois (*F. vesca*) fait par Duchesne. Il reprodui-
« rait de graines, selon l'auteur, et c'est peut-être pourquoi
« Linné l'a rangé au nombre des espèces, car Duchesne le lui
« avait envoyé à Stockholm. Cette singulière et curieuse
« variété s'est conservée dans les collections et chez quelques
« curieux. Elle est délicate, la plupart des feuilles sont sim-
« ples, c'est-à-dire à une seule foliole (1); mais il n'est pas
« rare d'en trouver aussi à deux et même à trois folioles.
« Hampes pauciflores; fraises plus grosses que la fraise des
« bois, peu nombreuses, toutes allongées, parfois compri-
« mées et lobées. Couleur et saveur de la fraise des bois. Ce
« fraisier est délicat et demande des soins pour sa conser-
« vation. » (Poit. et Turp., *Pomol. franç.*) Touffe maigre, peu
fertile, curiosité de botaniste. (Duch., *Dict. de Déterville*,
t. VI, p. 140.) C'est une curieuse anomalie du fraisier des
quatre saisons.

VAR. Efflagellis.

F. efflagellis, Duch., *Hist. nat. des fraisiers*, p. 119; Duh.,
Arb. fruit. t. I, p. 227. (*Fraisier sans coulants et fraisier-
buisson Duch., Duh.*)

Ce fraisier ne diffère du fraisier des bois (*F. vesca*, L.) que
par l'absence des coulants; il talle beaucoup et ne *court* ja-
mais : de là les deux noms français sous lesquels il est dési-
gné. Il ne faut pas le confondre avec une sous-variété des
quatre saisons sans filet; car celui qui nous occupe n'a
qu'une saison : fruit allongé, assez gros, fort bon, peu abon-
dant. (Duch., *Dict. Déterville*, p. 140.) On ignore la date pré-
cise de son apparition. On peut reprocher à Tournefort

(1) Le fameux *fraisier monophylle* de Duchesne paraît devoir son
organisation anormale à la soudure de ses trois folioles; ce qui est
indiqué par le vice de conformation de ses nervures. (Moquin-Tandon,
Tératologie végétale, p. 248. 1841.)

d'avoir omis ce fraisier, que Furetière mentionnait dans son *Dictionnaire* en 1690. Duchesne affirme seulement qu'il était cultivé vers 1754. « C'est de Bourgogne que le jardinier du prince de Chalais en apporta à Sceaux dans son potager. Il s'est ensuite répandu chez les curieux des environs. Un curieux du Maine, M. de l'Amuy de Fresneu, remarqua également vers la même époque, en chassant dans sa terre des Mottes, près Laval, dans un taillis, un individu de cette sorte. C'était un *buisson* de fraises excellentes. Il emporta le pied entier, le fit planter dans son jardin et l'y multiplia. Il s'est toujours soutenu chez lui et n'a jamais *filé*; il lui donna le nom de *fraise en buisson*. Dans le pays, on le nommait *fraise de l'Amuy*. » (Duch., *Hist. nat. des fraisiers*, p. 122-24.)

Le *fraisier buisson* était jadis très-employé pour faire des bordures. On le rencontre encore dans quelques jardins d'où il tend à disparaître, pouvant être remplacé pour le même usage et avec avantage par le *fraisier des quatre saisons* sans filet. Du reste, l'usage des bordures de fraisier se perd de plus en plus en France. Variation à fruit blanc.

VAR. Multiplex.

F. sylvestris multiplex, Duch., *liv. cité*, p. 74.

F. vulgaris flore semi duplici, Duh., *Arb. fr. t. I*, p. 226.

F. multiplex, Poit., *Pom. fr.*, le *fraisier double* Duch., le *fraisier commun à fleur demi-double* Duh.

J'emprunte à Poiteau les détails suivants, dont il a tiré une partie de l'*Hist. des fraisiers* de Duchesne.

Le *Fraisier à fleur double* est évidemment une variété de celui des bois; il est plus grand dans toutes ses parties et produit moins de coulants; mais ce qui le distingue particulièrement, ce sont ses fleurs, composées chacune de 15 à 40 pétales disposés sur plusieurs rangs. Le nombre des divisions du calice reste toujours le même. Les pétales intérieurs sont des étamines dilatées, monstrueuses, qui ont entièrement perdu leur forme et leur propriété; il ne reste que

5 à 6 de ces étamines dans un état parfait, et elles suffisent à la fécondation des ovaires qu'elles entourent.

Les pistils se ressentent sensiblement de ce désordre ; plusieurs sont oblitérés ou détruits, et il en résulte de l'irrégularité dans le fruit (les fraises). Pourtant, quand ces fruits sont parfaits, ils ont la même forme, la même couleur et la même saveur que ceux du *fraisier des bois*. (*F. vesca*, L.)

Les fleurs doubles ne sont pas ce qu'il y a de plus singulier dans ce fraisier. La plupart d'elles sont souvent prolifères, c'est-à-dire que de leur intérieur, entre les pétales et les ovaires, naissent d'autres fleurs, les unes sessiles, les autres pédonculées, doubles comme les premières (1), et qui donnent souvent des fruits imparfaits. Cette dernière modification paraît avoir été déjà observée par le botaniste italien Zanoni, et elle rapproche du fraisier à fleurs doubles une autre variété décrite par le même botaniste et nommée *F. à trochet* par Duchesne dans son *Hist. des fraisiers*.

F. botryformis, Duch. ; *F. à trochet*.

F. fructu rotundo suavissimo, flore duplici H. R. Par. Tourn. *illustr.* t. I, p. 296.

Le *F. à trochet* paraît être un état exceptionnel anomal du *F. multiplex*, dont les premiers fruits sont couronnés de petits fruits dans les terres fertiles. (Duch., *Cours d'agr.* de Déterville, 6^e vol, p. 140.)

On ne peut douter que le fraisier à fleurs doubles n'ait été obtenu de la culture ; mais l'époque de sa naissance n'est pas connue. Simon Paulli, qui écrivait vers 1640, dit qu'il ornait depuis quelques années le jardin d'un célèbre curieux à Copenhague. On le trouve dans presque tous les auteurs qui sont venus après Simon Paulli. Morisson semble assurer que ce fut en Angleterre qu'on le vit naître.

Le fraisier à fleur double avait disparu des jardins ; il a été retrouvé en Angleterre. Ces dernières années, M. F. Gloëde vient de le réintroduire en France.

(1) Duchesne ni Duhamel ne mentionnent cette seconde anomalie.

Il faut mentionner le *F. d'Angleterre*, *F. à châssis*, Duch., *Encyc. méth.* et *Dict.* de Déterville; nain hâtif, très-employé autrefois pour le forçage; fruit très-coloré, très-parfumé. Duch. — Variation à fruit blanc.

Poiteau décrit dans sa *Pomologie française*, livr. 235, un fraisier très-cultivé en Italie sous le nom de *F. de Florence*. Il lui conserve ce nom. D'après la figure, il n'y a pas à douter qu'il ne soit une variété du *F. vesca*. Il ne fleurit qu'une fois; sa fraise est blanche, d'une saveur très-relevée, très-parfumée; elle a la forme allongée de la *Quatre-Saisons*.

Une autre variété sortie immédiatement du *F. vesca* est encore cultivée dans quelques cantons des environs de Paris, sous le nom de *fraise petite hâtive de Fontenay-aux-Roses*. « Elle mûrit cinq à six jours avant les variétés les plus hâtives, « et cette petite avance suffit pour compenser la faiblesse et « la courte durée de son produit. » (M^{me} Él. Vilm., *Jard. fruit. du Mus.*, 13^e livr., 1857.)

2^o F. Elatior. Ehrh, type cultivé. (CAPERON COMMUN.)
F. Caperon. — *Hautbois* des Anglais (1).

F. Capiton. — *F. moschata*, Duch., *Hist. nat. des frais.* (1766), p. 145.

Capron mâle. — *F. scabra*, *flore masculo sterili*, Duh., *Tr. des arb. fruit.*, t. I^{er}, p. 247-48.

Capron femelle. — *F. scabra*, *flore fæmineo, fructu pureo moschato*, Duh., *Tr. des arb. fruit.*, t. I^{er}, p. 247-48.

Caperonnier unisexe. — *F. moschata dioïca*, le caperon (mal à propos capiton dans plusieurs livres et jamais dans l'usage). Duch., *Essai sur l'hist. nat. des fr.*, inséré dans le *Dict. encyc. et méth.* de la Marck, t. II (1786). *Exclure synonym. fraise-abricot* ou *framboise* du même auteur.

Caperonnier commun. — *F. moschata dioïca*. Duch. article *Fraisier*, *Cours d'agric.*, édité par Déterville, en 1809, t. VI,

(1) Les Anglais nomment cette race *the Hautbois Strawberry*, peut-être parce que ses tiges (hampes) s'élèvent à la hauteur de quelques sous-arbrisseaux. (Duch., *Hist. natur. des fraisiers*, p 164.)

p. 149. — Ici les synonymies de *fraisier*, *abricot* et de *fraisier framboise* sont retranchées par l'auteur; il en fait deux variétés.

Capron commun. — *F. elatior communis*, Poit. et Turp., *Pomol. franç.*, 373^e liv.

Common hautbois strawberry. — *Old hautbois. S.* — *Original hautb. S.*

Diœcious hautb. S. (*A Catal. of the fruits of the Hortic. Society of London* [1842], p. 179.)

Toutes les variétés de caperons ont une origine européenne, puisqu'elles descendent du *F. elatior Ehrh.*

En 1766, ce fraisier portait les noms de *chaperon*, *capiron*, *capiton*, *capronnier*, celui de *capron* a prévalu.

Il est bon de noter ici une remarque faite par Duchesne : « Le nom de *caperon*, jadis *chaperon*, a toujours été le nom propre et unique de cette sorte de fraise, mais on est dans l'usage de l'étendre, comme nous le faisons, à tout ce qui n'est pas de la nature de la fraise ordinaire (1). » De là, la confusion qui s'est établie dans la synonymie des anciens fraisiers à gros fruits. Le nom de *caperon* aurait dû seul servir à désigner les variétés descendant *uniquement* du *F. elatior Ehrh.*, et bien des personnes encore donnent ce nom de *capron* au *fraisier du Chili*, et à des variétés anciennes des types américains. Duhamel remarquait que les jardiniers abusent du nom de ce fraisier pour désigner des fraisiers dégénérés dont les fruits sont gros, mais insipides ou désagréables au goût. (*Arb. fr.*, t. I^{er}, p. 247.)

Voici comment Duchesne décrit ce fraisier (2), tel qu'il la vu cultivé, car il ne le connaissait pas à l'état sauvage :

« Les sexes, qui dans tous les fraisiers, sauf le *Frutiller*, sont réunis dans la même fleur, sont en quelque sorte séparés sur des individus différents dans le *capiton*. Il y en

(1) *Essai sur l'hist., nat. des frais.*, inséré dans le *Dict. encycl. et méth.* de la Marck, t. II, p. 534 et suiv.

(2) *Hist. nat. des frais.*, p. 145-54.

« a de mâles et de femelles; les uns et les autres sont si sem-
« blables qu'on ne peut les distinguer sans l'examen de leur
« sexe. Les feuilles sont du double de celles du fraisier des
« bois (*Fr. vesca*) cultivé, et leurs queues (pétioles) beaucoup
« plus hautes, les touffes plus fortes qu'aucun autre fraisier.
« Le vert est à peu près le même que celui des fraisiers des
« bois, mais le dessous des feuilles n'est pas aussi blanc;
« toutes ses parties sont fort velues; les fruits sont plus longs
« à mûrir. Tiges à fleurs » hampes « plus fortes, divisées et
« sub-divisées, les fleurs disposées à peu près comme un om-
« belle ou un corymbe; tous ses bouquets sont un peu au-
« dessus des feuilles (1); les fruits mûrissent tous ensemble.
« Ce caractère n'est commun qu'au capiton et au fraisier
« écarlate » *F. Virginiana*; « les divisions du calice se relè-
vent en l'air le long du pédicule » réfléchies sur le pédi-
celle lorsque le fruit grossit, au lieu de rester à plat, d'être
horizontal. « Leur nombre va rarement à 6, quelquefois
à 4. Les pétales sont réguliers dans leur nombre » nom-
bre normal, « concaves, arrondis, et de près du double de
« grandeur de ceux des fraisiers précédents » c'est-à-dire
« du *F. vesca* et de ses variétés; « les fleurs des pieds mâles
« plus grandes que celles des femelles; les filets des étamines
« sont dans les mâles de la longueur des deux tiers des pé-
« tales, gros et roides. Dans les femelles, ces filets n'ont pour
« ainsi dire pas de longueur. Aussi gros que les autres par
« le bas, ils se terminent tout à coup en pointe (2); les éta-
« mines des mâles » anthères des pieds mâles « sont grosses;
« sur les pieds femelles elles sont absolument avortées; elles
« ne contiennent pas de poussière » pollen; « le support des
« ovaires » carpophores « est fort gros, fort *dômé* dans les

(1) Cette disposition a fait nommer le capiton en quelques endroits *fraisier à bouquet*. (Duh., *Arbr. fruit.*, t. I, p. 248.)

(2) « Ils sont terminés par de si petits sommets que l'œil aurait peine
« à les distinguer s'ils n'étaient bordés de brun foncé. Ces sommets
« avortés ne contiennent aucune poussière pour féconder les pistils. »
(Duh., *Arbr. fruit.*, t. I, p. 249.)

« individus femelles, et très-petit, très-aplati dans les mâles ;
« les ovaires et les styles paraissent semblables dans les uns
« et les autres ; mais ceux des mâles sont absolument stériles,
« ils se dessèchent avec le support » carpophore « sans prendre
« d'accroissement. Il en arrive autant aux supports et aux
« ovaires dans les individus femelles qui n'ont pas été fécon-
« dés (1). L'usage est de donner aux fruits que forment ces
« supports le nom de *caprons*. Ils diffèrent, en effet, beau-
« coup par leur goût ; leur chair est tout à fait solide, sans
« cavité au centre et très-adhérente au calice ; ils sont du
« double de grosseur » du fraisier des bois ou de ses variétés,
« et conservent toujours leur forme régulière d'œuf tronqué.
« Les ovaires, plus gros aussi, sont plus écartés que dans les
« fraisiers communs » *F. des bois* ; « la chair s'élève quelque-
« fois autour ; couleur plutôt pourpre que rouge. Quand les
« *caprons* se trouvent ombragés par les feuilles, le fruit est
« toujours blanchâtre dans quelques parties ; leur parfum est
« aussi fort différent de celui des autres fraises, tant par
« l'odorat que par le goût ; il a quelque chose de mielleux
« et de musqué. »

On pourrait ajouter à cette description quelques détails de Duhamel ; il dit « que les folioles sont élancées, amincies
« aux deux extrémités, moins à la base pourtant, garnies
« de dents longues, terminées en pointe aiguës ; leurs
« côtes » nervures « forment des arcs assez courbes ; — des-
« sus, vert clair un peu jaune ; — dessous, d'un vert blan-
« châtre avec nervures saillantes ; dedans, creusées profon-
« dément d'autant de sillons correspondants. Surface rude
« au toucher et n'a point le luisant des feuilles des fraisiers
« d'Amérique.

« Les cultivateurs, avertis que ses fleurs ne sont point

(1) Caperon commun, *femelle*, fleurs petites, étamines avortées très-courtes ; *mâle*, fleurs plus grandes, plus nombreuses, pistils de moitié moins gros et avortant toujours, étamines longues et anthères fortes, bien formées, remplies de leur pollen. (Duch., *Dict. Déterville*, t. VI, p. 149.)

« hermaphrodites, multiplieront les individus femelles, dimi-
« nueront le nombre des mâles, qu'ils préfèrent à cause de
« leur vigueur et de leur facilité à se propager. Ceux qui ont
« des *Fraisiers Ananas* ou d'*Écarlate de Bath*, ou d'*Écarlate*
« *de Virginie*, rejetteront entièrement les caprons mâles et se
« procureront le même avantage, sans employer leur temps
« et leur terrain à une culture ingratè de fraisiers stériles.
« Dans les terres froides, le parfum est peu agréable, mais
« les terrains légers et chauds procurent à cette fraise plus
« d'estime qu'on ne lui en accorde communément. Les
« pépins » achaines « sont gros, quelquefois placés dans de
« petits enfoncements » alvéoles « peu creusés. Poiteau dit
du *Capron commun* (*F. elatior communis*, Poit. et Turp.),
auquel il ne rattache pas le synonyme Duchesne, mais qui
me paraît bien être le même : « C'est le plus anciennement
« cultivé dans les jardins ; c'est l'individu femelle de l'espèce
« primitive dont on trouve l'individu mâle dans nos bois,
« lequel est désigné vulgairement sous le nom de *Fraisier*
« *Coucou*, parce qu'il ne produit pas de fruits. Il succède aux
« fleurs fécondées, des fruits coniques rétrécis cependant
« auprès du calice, longs de 3 cent., couverts d'une assez
« grande quantité de graines » achaines « jaunes ou rouges,
« saillantes ou très-peu enfoncées. Lorsque ces fruits ont
« acquis du volume, on ne voit plus de graines dans le voisinage
« du calice, qui alors rejette ses découpures » sépales « en
« arrière. Les fruits prennent en mûrissant un rouge terne
« qui passe au rouge brun foncé dans l'extrême maturité. La
« chair est d'un blanc jaunâtre, quelquefois rougeâtre, fon-
« dante, parfumée, plus ou moins relevée. Les hampes ont
« besoin d'être soutenues par de petits tuteurs pour que les
« fruits ne traînent pas à terre. (Poit., *Pomol. franç.*)

Un souvenir de ma jeunesse se rattache au fraisier qui nous occupe. Il y a trente ans, j'habitais le Bourbonnais. Dans le potager du château de Blanzat, près Montluçon, existait une très-longue planche de caprons communs, le long d'un mur à l'est. On avait laissé filer les pieds mâles et

femelles, de telle sorte que la terre était couverte d'un tapis de feuilles. On n'en prenait aucun soin ; cependant chaque année on récoltait assez pour les besoins de la table. Le goût particulier de cette fraise me plaisait extrêmement. Cette planche fut détruite, les pieds dispersés. M'étant fixé depuis en Champagne, je regrettais chaque année d'avoir laissé échapper l'occasion de posséder ce fraisier, que je ne retrouvais plus nulle part, quand, m'étant procuré la *Belle Bordelaise*, il y a six ans, j'eus la satisfaction de retrouver dans cette variété des qualités identiques au capron commun.

En effet, les fruits de toutes les variétés de caprons ont un goût *sui generis* qui les sépare d'une façon très-tranchée des autres fraisiers. Aussi sont-ils préférés par certaines personnes et peu appréciés par d'autres.

VAR. Capron royal. Poit.

F. elatior regalis, Poit. et Turp., *Pomol. franç.*, 149^e livr.

Caperonnier royal. — *F. moschata*. Duch., *Essai sur l'hist. nat. des fr.*, inséré dans le *Dict. encyc. et méth.* de la Marck, t. II. (1786.) Connu seulement depuis 1770, par conséquent, n'est point cité dans le *Traité des arb. fruit.* de Duhamel, publié en 1768.

Caperonnier parfait. — *Caperon hermaphrodite*, *C. royal*, *C. de Bruxelles*, *C. de Fontainebleau*. — *F. moschata hermaphrodita*. Duch., art. *Fraisier*, *Cours d'agric.*, édité par Deterville (1809), t. VI. p. 150.

Prolific, or conical strawberry. — *Double bearing, hermaphrodite, Caperon royal, C. hermaphrodite*, etc. (*A Catal. of the fruits of the Hort. Society of London* [1842], p. 180.)

Selon Poiteau, M. Lindley père l'aurait trouvé dans un semis de caprons communs, sans faire connaître la date. Il fut, dit-on, envoyé de Bruxelles à Fontainebleau ; ce qui expliquerait pourquoi il a été désigné sous ces deux noms de villes. Ses fleurs complètes lui ont valu la synonymie de *C. hermaphrodite*, à une époque où il était seul de sa race ainsi conformé ; mais depuis, d'autres variétés se sont pro-

duites avec le même avantage. Connu en France en 1766, ce Caperon, parfaitement hermaphrodite, se propage si rapidement que la monœcie de l'ancien capron paraîtrait un rêve à plusieurs, si le mérite du *Capron Framboise* ne l'avait fait conserver quoique simplement femelle, et réclamant par conséquent une fécondation d'emprunt.

Fraise ovoïde, assez grosse, très-adhérente, un peu velue près du calice, rouge foncé; *achaines* saillants (la base de la fraise en est dépourvue); *chair* beurrée, blanche, parfois rouge au centre, avec une petite cavité centrale. *Corolle* grande (30 à 35 millimètres environ), bien ouverte, à pétales arrondis, amincis en onglet. Toutes les *étamines* fertiles, leurs filets persistent jusqu'à la maturité de la fraise. *Hampes* velues, d'abord plus hautes que les feuilles, puis dépassées par elles. *Feuilles* à *pétioles* très-velus, surtout dans la jeunesse, à *folioles* grandes, atténuées aux deux extrémités; plissées, bordées de dents régulières, aiguës. Fertilité moyenne; refleurit quelquefois à l'automne, mais les fruits ne mûrissent pas. — Duchesne écrivait en 1809 que la deuxième floraison portait fruit jusqu'aux gelées.

VAR. Capron framboise. Poit.

F. elatior favosa, Poit. et Turp., *Pomol. franç.*, 183^e livr.

Fraisier framboise. — *F. scabra*, *flore fœmineo, fructu rubro, baccæ Idææ sapore*, Duh., *T. des arb. fruit.*, t. I^{er}, p. 250.

Caperonnier framboise. — *La Fraise framboise*, Duch., art. *Fraisier, Cours d'agric.*, édité par Déterville (1809, t. VI, p. 150).

Poiteau fait remarquer avec raison que tous les caprons ayant les feuilles semblables, il est assez difficile de les distinguer sans voir le fruit. « Leurs fleurs, dit-il, excepté celles « du capron royal (à l'époque où il écrivait), sont toutes « femelles, et ont besoin pour fructifier d'être fécondées par « les étamines du capron mâle ou du capron royal.

« Le capron framboise est du nombre des fraisiers que le « boursoufflement de la chair, entre les graines, rend difficile

« à transporter sans se flétrir et bientôt se corrompre. » (Duch., *Cours d'agric. Déterville*, t. VI, p. 150.)

Il se distingue par des achaines bruns ou jaunes, enfoncés dans des alvéoles assez profonds. Fraise ronde, assez grosse, rouge cerise du côté du soleil, rouge clair ou jaune paille du côté de l'ombre; chair fondante, vineuse et parfumée de framboise.

Poiteau assure qu'il donne parfois une deuxième récolte en automne; il s'est mépris, il peut refleurir, mais ne fructifie pas deux fois sans abri.

VAR. Capron abricot. Poit.

F. elatior rotunda, Poit. et Turp., *Pomol. franç.*, 183^e livr. Duhamel cite le *fraisier abricot*, à la fin de sa description du fraisier framboise, *Traité des arb. fruit.*, t. 1^{er}, p. 251.

Le *Caperonier abricot*. — Le *caperon abricoté*, la *fraise abricotée*, Duch., art. *fraisier*, *Cours d'agric.*, édité par Déterville (1809), t. VI, p. 149. Fraise arrondie ou ovoïde, assez grosse, d'un rouge très-brun, achaines (graines) saillants, jamais enfoncés dans des alvéoles comme le capron framboise; chair et saveur du capron commun, (*F. elatior type*) variété peu importante, unisexe ou dioïque, dit Duchesne, *Cours d'agric. de Déterville*.

Parmi les variétés postérieures aux écrits de Duchesne, Duhamel et Poiteau, je citerai *Black Hautbois* (*capron noir*), fraise petite, d'un rouge très-foncé, presque noire au moment de sa complète maturité; chair jaunâtre, beurrée et très-aromatisée.

Monstrous Hautbois (*capron monstrueux*), variété parmi les caprons qui donne les fraises les plus grosses; et enfin la *Belle Bordelaise*, qui figure au nombre des quarante variétés que j'ai décrites (3^e partie, 1^{re} division de cet ouvrage).

F. Collina, Ehrh., type cultivé. *Breslinge*, *Craquelin* de Duchesne, section des *Étoilées* ou *Craquelins*, Poiteau (1)

(1) « Les cinq folioles du calice rabattues sur le fruit, empêchant le

F. Majaufa β *dubia* in DC. *Prod.*, pars II, p. 570.

La *Majaufe de Champagne*. — La *fraise vineuse de Châlons*, *F. angulosa*, Duch., art. FRAISIER, *Cours d'agric. de Déterville* (1809), t. VI, p. 146.

La *Majaufe de Champagne*, *F. dubia*. — Le *Fraisier vineux*, Duch., *Essai sur l'hist. nat. des fr.*, inclus., *Dict. encyc. et méth. de la Marck* (1786), t. II, p. 534.

Fraise vineuse de Champagne. — *F. Campana*, Poit. et Turp., *Pomol. franç.*, 228^e livr.

Fraise très-petite, globuleuse, ovoïde, rétrécie et dépourvue d'achaines (graines) à sa base, de forme bizarre et aplatie parfois, d'un rouge sombre, chair rougeâtre, beurrée, peu juteuse, saveur vineuse. *Achaines* peu nombreux. Divisions du *calice* appliquées sur la fraise. *Hampe* grêle, très-divisée, dépassant les feuilles, entraînée en demi-cercle vers terre par le poids des fraises. *Coulants* grêles, rouges, très-nombreux. *Feuilles* à pétiole velue, poils étalés; folioles ovales vert blond en dessus, blanches argentées en dessous, dents grandes et régulières. *Plante* très-rustique, moins fertile que le *F. de Bargemon* selon Duchesne et Poiteau; cependant se couvre de fruits dans les terrains les plus médiocres de la Champagne. *Fructification* prolongée, se rencontre très-rarement dans les cultures.

Il est fort sujet à la stérilité incomplète ou même totale. Lorsqu'il est élevé de graines, dit Duchesne, il ne produit que très-peu d'individus fertiles, et il s'en est trouvé de stériles dans ceux qui lui furent envoyés de la Ferté-sous-Jouarre (Aisne) en 1762, où la plante est sauvage.

VAR. Abortiva. FRAISIER COUCOU.

F. sylvestris abortiva, Duch.; le *F. coucou*, *Hist. nat. des Frais.*, p. 107, et Duh., *Arb. fruit.*, t. I, p. 233.

« soleil de le frapper à cette place, y déterminent une étoile à cinq branches. Ensuite, lorsqu'on détache le fruit de son calice, il se fait un petit bruit comme un craquement, d'où les deux noms étoilés et craquelins. » (Poit., *Pom. franç.*)

F. abortiva, Duch.; le *Breslinge coucou*; le *F. coucou*, Duch., art. FRAISIER, *Encyc. la Marck*, t. II, p. 534 (1786).

Le *Breslinge borgne*, le *F. aveugle des Anglais*, Duch., art. FRAISIER, *Cours d'agr. de Déterville* (1809), t. VI, p. 147.

F. breslingea abortiva in DC. prod., pars II, p. 570.

Presque stérile. Réceptacle déprimé vert et rouge. Achaines très-gros à peine adhérents; les divisions du calice se refermant après la chute des pétales. Les anthères grosses, pourvues de pollen. Les pistils ne paraissent pas défectueux, cependant ils avortent et le réceptacle (la fraise) se dessèche entièrement ou ne prend pas d'accroissement total et régulier. Il arrive qu'un ou plusieurs pistils sont fécondés et la partie correspondante du réceptacle grossit et forme *comme une portion de fraise*.

Les fraisiers coucou se trouvent fréquemment dans les bois, observe Duchesne; ils se propagent abondamment dans nos jardins lorsqu'on les apporte par mégarde (à l'époque où Duchesne écrivait ces lignes on allait chercher dans les bois le plant de *F. vesca* qu'on cultivait). Nos cultivateurs, ajoutait-il, connaissent et arrachent les *coucous* depuis un temps considérable. La Quintinye en faisait un précepte de culture dans ses *Instructions sur les jardins fruitiers*, t. II, p. 118.

Je me demande si l'on ne comprenait pas dans le siècle dernier également sous le nom de *coucou* les pieds stériles du capron (*F. elatior Ehrh.*), aussi fréquent dans les bois que le *F. collina*.

Le coucou produit quelques bonnes graines et, en les semant, Duchesne l'a vu se rétablir en quelques individus portant des fraises d'un goût assez fin pour leur avoir mérité le nom de *fraises mignonnes*. Ses ovaires (les achaines), féconds, en petit nombre et très-gros, adhèrent à peine à la pulpe; c'est ce qu'il a voulu exprimer par le nom latin *F. granulosa*.

« Les individus avortifs produisent quelquefois une à deux
« fraises parfaites, mais plus souvent des demi-fraises qui ne
« sont pulpeuses que sous les trois ou quatre ovaires (achaines)

« qui se sont trouvés fécondés; ce qui donne à ce fruit « informe une figure très-bizarre. » (Duch., *Dict. encyc. de la Marck.*) Cette fraise mignonne porte le nom de *Breslinge de Versailles*. (Duch., article FRAISIER, *Cours d'agriculture de Déterville* t. VI, p. 147.) Il était perdu alors, et, comme il produisait très-peu, on n'a du faire aucune tentative pour le retrouver.

VAR. à cinq folioles. (*Pentaphylla.*)

Breslinge d'Allemagne (*F. nigra* Duch., art. FRAISIER, *Encyc. la Marck*, t. II, p. 533).

Le fraisier à cinq feuilles (*F. pentaphylla*); *Breslinge noir, de la Forêt-Noire* Duch., art. FRAISIER, *Cours d'agric. Déterville* (1809), t. VI, p. 147.

F. hétérophylle (*F. heterophylla*), Poit. et Turp., *Pomol. franc.*, liv. 347^e.

F. breslingea; β *nigra* in DC. *Prod.*, pars II, p. 570.

Quand ce fraisier commence à pousser, a remarqué Poiteau, toutes ses feuilles sont trifoliolées; ensuite il s'en développe de tétra, et pentafoliolées. Les premières fleurs sont verdâtres, les suivantes sont blanches. La hampe, d'abord courte, finit par atteindre la hauteur des feuilles.

Fraise arrondie, ferme, un peu velue, verdâtre lavée de rouge brun; *achaines*, gros, jaunâtres ou lavés de pourpre, un peu enfoncés dans la pulpe; *chair* rouge claire ou blanche, très-ferme, sucrée, juteuse, mais sa saveur est si prononcée qu'elle plaît peu ou est désagréable. Avortement fréquent. Ce fraisier refleurit à l'automne et peut produire quelques fraises en octobre. — « Peut faire partie des collections d'amateurs de raretés singulières, mais ne mérite pas la culture. » (Duch.) — Ce fraisier fut envoyé à Trianon, par Haller, en 1766.

VAR. Duchesne (1). (*Pistillaris.*)

(1) Poiteau et Turpin ont cru devoir attacher le nom de Duchesne à cette variété (le nom de *Breslinge* n'ayant jamais été adopté dans la

F. Duchesne. F. pistillaris, Poit. et Turp., *Pom. franç.* livr. 324.

F. Marteau, le *F. de Bourgogne*, *F. pendula*, Duch., art. FRAISIER, *Encyc. de la Marck*, t. II, p. 534, le *Breslinge de Bourgogne*, Duch., art. FRAISIER, *Cours d'agr. de Déterville* (1809), t. VI, p. 147.

F. breslingea γ *pendula* in *DC. Prod.*, pars II, p. 570.

Comme le remarque judicieusement Poiteau, cette fraise a la forme d'un pilon (elle est pyriforme); aussi a-t-il été longtemps à la distinguer, se figurant toujours qu'elle devait représenter un marteau. Elle n'est nullement *tronquée en marteau* comme le dit Duchesne, si je m'en rapporte à la gravure qui accompagne le texte de Poiteau, qu'on doit supposer fidèle, puisque c'est Duchesne lui-même qui fit voir à Poiteau, dans son jardin de Versailles, le fraisier en question. Le calice est appliqué sur la fraise et y laisse une empreinte étoilée. Fleur sale. (Duch.) Fraise amincie à la base, ventrue et arrondie au sommet en tête de pilon, rouge terne du côté éclairé, souvent verdâtre ou peu coloré de l'autre. Très-peu d'achaines parfaits, les uns sailants, les autres nichés dans des alvéoles et parfois sur la même plante, nuls à la base; chair ferme, juteuse, saveur relevée, d'un goût particulier diversement apprécié.

Le fraisier refleurit parfois à l'automne, mais sans résultat. Duchesne le reçut de Besançon en 1768.

VAR. de Longchamp. (*Hispida.*)

F. de Longchamp. (*Breslinge de Longchamp.*) (*F. hispida.*) Duch., FRAISIER, *Encycl. de la Marck* (1786), t. II, p. 534. Ajouter à ces noms celui de *F. du bois de Boulogne*, Duch., FRAISIER, *Dict. d'agric. de Déterville* (1809), t. VI, p. 148. — *Breslingea* δ *hispida* in *DC prod.*, pars 2, p. 571.

Duchesne nous apprend que ce fraisier était ordinairement

pratique) « pour honorer la mémoire d'un savant dont la longue carrière a été uniquement consacrée à la culture ». (Poit., *Journ. d'agr. prat.*, 1838-39.)

stérile dans le bois de Boulogne, où il l'observa pour la première fois en 1767, entre Longchamp et Madrid. Fleur sale. Cultivé, sa fraise est analogue aux fraises des autres *Breslinges*, allongée, rouge, chair ferme, juteuse, d'un goût agréable. — Plante basse, tallant peu, tapissant la terre, chargée de coulants, assez fertile, feuilles petites.

VAR. Vert d'Angleterre. (Var. *Viridis*.)

Le *F. verd* (*F. viridis*), Duch., *Hist. nat. des fraisiers* (1766), p. 135.

F. gracilis, flore et fructu sub-*viridibus*. (Duh., FRAISIER VERT, *Arb. fruit.*, t. Ier, p. 252.)

Le *Breslinge d'Angleterre*. Duch., FRAISIER, *Encycl. la Marck*, t. II, p. 534.

Le *Breslinge d'Ecosse*. Duch., *Cours d'agr. Déterville*, t. VI, p. 148.

F. breslingea ε *viridis*, in *DC prod. pars 2*, p. 570.

Green Strawberry, *Breslinge d'Angleterre; de Pensylvanie*. (*A Cat. of the fruits of the Hort. Society of London* [1842], p. 180.)

Cette variété a été décrite dès 1597 par les auteurs anglais. Il y avait plus de 150 ans qu'elle était connue en Angleterre quand elle fut, dit Duchesne, adressée de ce pays à Trianon, au printemps de 1765; aussi, en 1766, année où parut l'*Histoire naturelle des Fraisiers*, Duchesne connaissait à peine le fraisier vert et n'en avait pu examiner ni les fleurs ni les fruits.

Voici à peu près ce qu'en dit Duhamel (*Arb. fruit.*, t. Ier, p. 252) : *Fraise* petite, sphéroïde, très-aplatie aux deux extrémités, souvent irrégulière, très-adhérente au calice, d'un rouge terne du côté du soleil, verte de l'autre côté. — Les *pépins* (achaines), peu nombreux (la plupart avortent), sont nichés dans des alvéoles presque aussi profondes que celles de la fraise *Écarlate*. — *Chair* un peu ferme et cassante. Quand la plante est élevée sous châssis, elle devient fondante et excellente; les fruits mûrissent presque tous ensemble. — La *corolle* est petite (25 mill.), pétales de forme

ovale, creusés en cuilleron (cuiller). Ils finissent par s'aplatir et leurs bords sont plissés et continus; ils sont verdâtres, lavés de jaune; il en persiste quelques-uns qui ne se dessèchent qu'à la maturité du fruit. — *Filets des étamines* déliés et fort longs, anthères grosses et d'un jaune clair.

Toutes les fleurs portées sur des hampes (pédicelles) grêles forment un bouquet terminal qui couronne les feuilles; après la fleur, les *sépales* du calice se referment sur le support (carpophore) comme avant l'épanouissement et y restent appliqués. — *Feuilles* à pétiole grêle, *folioles* plus petites que celles du fraisier commun cultivé (*F. vesca*, L.), dents grandes, profondes, très-aiguës; en dessus d'un vert assez foncé; en dessous vert blanchâtre; sillons correspondants aux nervures, très-profonds. — Les folioles, les pétioles, les hampes, les coulants sont couverts de poils assez épais. — « Paraît perdu en France, » disait Duchesne, dans le *Cours d'agric.* de Déterville (1809); il a été retrouvé; il est porté sur le catalogue de M. Gloëde.

Il y avait encore une autre variété du *F. collina*, la variété *pratensis*, *Breslinge de Suède*, *fraise Brugnon*, perdue aujourd'hui et que cite Duchesne dans l'*Encycl.* de la Marck et dans le *Dict. d'agr.* de Déterville. Il la décrivait ainsi : « Plante
« restant très-basse; le seul fraisier qui perde ses feuilles en
« hiver; hampes faibles, fruit rond, d'un vert brillant, coloré
« de rouge foncé, chair ferme, très-juteuse, boursoufflant
« entre les graines (achaines), parfum délicieux. » (T. VI, p. 148, *Dict.* de Déterville.)

VAR. Hagenbachiana. (Type cultivé.)

F. de Bargemon, Duch.

F. Hagenbachiana, espèce d'après Koch. (*Lang. in Koch, syn. fl. germ. et helv.*, 2^e édit. addenta, p. 443.) Espèce très-douteuse, d'après Kirschleger, *Flore d'Alsace*, p. 239, 1850, très-voisine, dit-il, du *F. collina*. — Simple forme du *F. collina*, d'après M. Grenier (*Gr. et Godr., Fl. fr.*, t. I^{er}, p. 536). — Hybride du *F. vesca* et du *F. collina*, d'après de très-forts

soupons de M. Gay. — (Note de M. J. Gay, faisant suite à la description du *F. de Bargemon*, par M^{me} Elisa Vilmorin; *Jard. fruit. du Muséum*, 44^e liv., 1861.)

Que le *F. Hagenbachiana* soit maintenu encore au rang d'espèce; qu'il soit une forme du *F. collina*, ou un hybride du *F. vesca* et du *F. collina*, comme en dernier lieu M. Gay le suppose; il n'en est pas moins *identique* avec le *F. de Bargemon*. Cesalpin, le premier, avait observé ce fraisier dans les environs de Bargemon (Var), et l'avait décrit en 1583 (1); c'est de Bargemon que Duchesne le fit venir en 1766; M. Gay le reçut ces derniers temps également de Bargemon, et à ce sujet il m'écrivait: « Le fraisier que j'ai tiré
« de Bargemon est *certainement* le *Hagenbachiana in Kock*; et
« M^{me} Vilmorin a constaté qu'il était exactement semblable
« avec la plante qui se trouve encore dans quelques jardins
« d'amateurs sous le nom de *F. de Bargemon*; à Tours, en-
« tr'autres, chez M. le docteur Bretonneau (2). »

Dans l'article consacré au *F. des mois*, *F. semperflorens*, page 49, *Hist. nat. des Fraisiers*, publiée en 1766; Duchesne confond deux fraisiers fort différents: le *F. des mois*, issu du *F. des bois* (*F. vesca*. L.) et le *F. de Bargemon* (*F. Hagenbachiana*), type cultivé.

Voici d'abord les caractères de son article qu'on peut rapporter au *F. des mois*: végétation moins vive que celle du *F. des bois* cultivé, *presque la seule différence qui existe entre eux*. Le *F. des mois* élevé de graines fleurit au bout de trois à quatre mois; ses coulants donnent des fleurs avant même d'avoir pris racine. Ses fruits ne *diffèrent en rien* du fruit du *F. des bois*. A ces indices, on peut reconnaître le *F. des mois* (ou *des Quatre-Saisons*). Mais les observations qui suivent ne s'y rapportent plus et conviennent très-bien au *F. de Bargemon*. Les fraisiers que Duchesne reçut de Bargemon

(1) « *Fragaria* genus in Alpibus Bargeis visum bis in anno fructificans. » (*Cæs. syst.*, 554.)

(2) Il s'y trouvait, car je doute que depuis la mort du docteur Bretonneau il ait été conservé.

par le père Antoine *étaient aussi forts* que les *F. des bois*. Les tiges à fleurs (hampes) de ces pieds *faisaient l'arc*, et toutes les bifurcations des ramules *étaient arquées de même*. Il cite le passage suivant de Césalpin (*Syst.*, 554, année 1583) qu'il traduit ainsi: « On a vu sur les Alpes *Bargéennes* une sorte « de fraisier qui fructifie deux fois l'an, au printemps et à « l'automne; son fruit, *un peu aplati* et cannelé, a le goût de « *la framboise*. »

Le *F. de Bargemon* est vigoureux; ses hampes s'inclinent en demi-cercle, son fruit est un peu plus large que long, sa saveur est framboisée (M^{me} Vilmorin le constate), et refleurissant à l'automne, s'il n'a pas assez de beaux jours pour fructifier sous le climat de Paris, il paraît très-probable qu'il peut donner une deuxième récolte en Provence.

Duchesne répara son erreur vingt ans plus tard (en 1786). Dans son *Essai sur l'hist. nat. des fraisiers* (inclus *Dict. encyc. et méth.* de la Marck), il sépara le *F. des mois* (*F. semper-florens*) de la *Majause*, *F. de Bargemon* (*F. bifera*).

SYNONYMIES BOTANIQUES ET HORTICOLES DU F. DE BARGEMON

VAR. **Hagenbachiana.**

« *Fragaria* genus in Alpibus Bargeis visum bis in anno « fructificans. » (*Cæs. syst.*, 544, et J. Bauh.) — (Il n'en est pas question dans le *Tr. des arbres fruitiers* de Duhamel.)

La *Majause de Provence* (c'est le nom qu'il porte en Provence).

Le *F. de Bargemon* (*F. bifera*); Duch., *Essai sur l'hist. nat. des fraisiers*, inclus *Dict. encyc. et méth.* de la Marck, t. XI, p. 534 (année 1786).

La *Fraise à étoile* ajoutée aux noms précédents; Duch, article FRAISIER, *Cours d'agric. édité par Deterville* (1809), t. VI, p. 146.

Fraisier de Bargemon (*F. Bargea*), Poit et Turp., *Pomol. franç.*, 334^e livr.

Green strawberry de Bargemon. — *Majause*. (*A Cat. of the fruits of the Hortic. Society of London* [1842], p. 180.)

F. de Bargemon (*F. majaufa*), M^{me} Él. Vilm., *Jard. fruit. du Muséum*, 44^e liv. (1861.)

La fraise du *F. de Bargemon* est petite, arrondie, rouge violet du côté du soleil, jaune verdâtre lavé de violet du côté de l'ombre, marquée à la base d'une décoloration figurant une étoile causée par l'application des cinq sépales du calice; achaines (graines des jardiniers) petits, nombreux, peu enfoncés, bruns ou jaunes selon leur exposition, manquant à la base; chair verdâtre, très-pleine, beurrée, fondante, très-juteuse, acide. Il faut que la fraise soit très-mûre, presque noire pour être mangée : alors elle est excellente. Parfum plus relevé que celui de la fraise des bois, saveur framboisée. *Corolle* petite (15 à 20 mill.), pétales arrondis entièrement blancs (cinq), nombre normal. *Calicule et calice* à dix sépales, cinq libres, cinq très-appliqués sur le fruit, teintés de rouge à la maturité. *Hampes* très-nombreuses, très-élevées, rougeâtres dans la partie supérieure et velues, grêles, mais fermes à la base; à l'époque de la maturité, le poids du fruit le fait plier en demi-cercle jusqu'à terre. *Coulants* rouges, grêles, très-nombreux, ayant tantôt le mode de végétation du *F. vesca*, tantôt du *F. collina*. *Feuilles* à pétioles grêles, fermes, velus, poils étalés, folioles petites, ovales, plissées, à dents très-grandes, vert foncé en dessus, teinte glauque en dessous. Plante vigoureuse, très-rustique, prospérant dans les sols médiocres; maturité un peu tardive, mais assez rapide; les dernières fleurs coulent fréquemment; seconde floraison : une bonne exposition est nécessaire pour bien faire mûrir les fruits d'automne.

FRAISIERS PARTICULIERS A L'AMÉRIQUE

F. du Chili (*F. Chilensis*). Duch. Type cultivé (1).

(1) J'ai fondu dans cette description les détails les plus saillants puisés dans Duchesne, Duhamel, Miller, Poiteau et le *Jardin fruitier du Muséum*.

Fraise très-grosse (1), *dressée*, forme normale, en cône obtus très-élargi à la base, « mais varie souvent et devient « ovale et même lobée. » (Poit.) « D'un rose jaunâtre luisant, « pâle du côté de l'ombre et d'un rose assez vif du côté du « soleil. » (M^{me} Él. Vilmorin.) *Achaines* bruns, nombreux, très gros, assez saillants quoique placés dans d'assez grandes alvéoles; *chair* blanche du côté de l'ombre et légèrement teintée de vermillon du côté où cette couleur domine à la surface; toujours une cavité centrale. (Poit.) « Légère, « juteuse, peu sucrée, peu parfumée. » [M^{me} Él. Vilm.] (2); *corolle* très-grande [atteignant jusqu'à 45 mill.] (3), 6, 8, jusqu'à 10 pétales (au lieu de 5 qui est le nombre normal), d'un blanc légèrement soufré, en forme de cœur et se recouvrant sur les bords. « Quand la corolle est tombée, le calice « se referme à moitié; la fraise en grossissant le force à se rouvrir. » (Duch.) Étamines à l'état rudimentaire, informes; absence de pollen; stigmates très-gros, verdâtres. *calicule et calice* appliqués; 12-15 sépales, larges, les uns dépassant en longueur les pétales, très-velus, d'un vert tendre. *Pédoncule* très-velu, très-robuste, se recourbant à peu près à la façon d'une S, peu de jours après la chute des pétales : il en résulte que le sommet de la fraise mûre est plus ou moins dressé. *Hampe* d'une grosseur remarquable, droite, ferme, élevée, peu divisée, recouverte de longs poils soyeux et serrés. *Coulants* gros, vigoureux, s'allongeant souvent de 50 centimètres avant d'émettre un

(1) Duchesne rapporte qu'un M. des Nouettes-Grou en a obtenu en 1764, à Cherbourg, deux fruits ayant chacun 7 pouces 1/2 de tour (20 centimètres de circonférence), *livre cité*, p. 175.

(2) « Sans saveur dans les années pluvieuses, elle a un parfum « agréable dans les années favorables; tantôt je lui ai trouvé la chair « sèche, tantôt humectée à un point convenable. Son mérite consiste « dans sa grosseur extraordinaire; c'est un fruit admirable pour les « tables somptueuses. » (Poit., *Pom. franç.*)

(3) « On en voit souvent qu'un écu de six francs ne peut pas couvrir. « Quant aux pétales, chacun a autant d'étendue qu'une fleur entière « du fraisier des bois. » (Duch., p. 173, *Hist. nat. des fraisiers.*)

bourgeon, peu ou assez nombreux, très-velus. *Feuilles à pétiole* robuste, court, canaliculé, teinté de rouge à la base, extrêmement velu, poils mous, blanchâtres, généralement étalés; *folioles* petites, presque orbiculaires, creusées un peu en cuiller (1), épaisses; les latérales sessiles, la centrale peu pétiolulée, crénelures larges assez régulières bordant les deux tiers du limbe; en dessus d'un vert foncé; gaufrées, hérissées çà et là de poils assez longs; en dessous, teinte grise, nervures saillantes, couvertes de poils soyeux. « Feuilles peu nombreuses, courtes, plus épaisses, plus roides, « plus soyeuses et plus blanchâtres, plus arrondies que dans « les autres espèces. » (Poit.) *Plante* des plus vigoureuses dans son pays natal et en général dans le voisinage de la mer, habituellement peu touffue, d'une végétation lente, très-fertile dans la zone maritime, redoute l'hiver du climat de Paris, très-tardive; dioïque par avortement.

Cette espèce habite les côtes de l'Océan pacifique. Elle a été rapportée de la Conception (Chili), en 1712, en Europe, par le voyageur français Frézier, officier du génie maritime.

M^{me} Élisabeth Vilmorin accompagne la description qu'elle donne de ce fraisier (*Jard. fruit. du Mus.*, livr. 44^e), de détails pleins d'intérêt, les uns puisés dans l'ouvrage de Duchesne, les autres dûs à ses propres recherches. Nous pensons qu'elle voudra bien nous permettre de les reproduire ici en partie.

« Fraizier écrivait à Duchesne qu'il avait vu ce fraisier
« cultivé au Chili, au milieu de petites vallées où l'on peut
« amener un ruisseau pour les arroser, parce qu'il ne pleut
« au Chili que pendant deux mois de l'année. Dans ces cir-
« constances, il rapporte si abondamment aux environs de
« la ville de la Conception qu'on en vend les fruits au marché
« comme les autres fruits. Aujourd'hui, comme à l'époque où

(1) « Pendant qu'elles sont jeunes, elles retiennent beaucoup la
« disposition qu'elles avaient dans le bouton, se roulant et se creu-
« sant en cuilleron, par la suite elles s'ouvrent et s'étendent davan-
« tage. » (Duh., *livre cité*, t. I, p. 235.)

« Fraizier visita le Chili, les champs de fraisiers de la Con-
« ception et ceux des environs de Valparaiso sont le but
« d'une partie de plaisir très-recherchée des habitants du
« pays qui lui ont donné le nom que porte en espagnol la
« fraise du Chili : « *la frutilla; andar à la frutilla.* » Cette
« excursion consiste à venir en grand nombre, après une
« longue promenade à cheval, cueillir et manger les fraises
« dans les champs mêmes où elles ont mûri.

« Des plants que Fraizier rapporta, cinq seulement, et tous
« femelles, résistèrent à une traversée de six mois. Arrivé à
« Marseille, il en donna deux à M. Roux de Valbonne, qui,
« ayant seul sur le bâtiment la disposition de l'eau douce,
« n'en laissa jamais manquer les fraisiers. Il en offrit un autre
« pied à son ami Antoine de Jussieu; un quatrième à M. Le
« Pelletier de Soucy; le cinquième fut planté par lui aux en-
« virons de Brest, où il devint la souche des milliers de frai-
« siers cultivés actuellement dans les communes de Plougas-
« tel, Loperhet, Dirinon, etc. M. Guiastrennec, de Brest, voulut
« bien, en 1857, prendre, à ma demande, des renseignements
« dans les mairies et auprès des cultivateurs de ces com-
« munes, pour apprécier l'étendue des cultures de cette
« espèce; il en est résulté que plus de 180 hectares y sont
« occupés par le fraisier du Chili, qui ne paraît pas exiger sur
« la côte de Bretagne autant de soins qu'en demandent aux
« environs de Paris les variétés cultivées pour la halle. L'a-
« bondance de la récolte est telle que les fraises du Chili sont
« vendues 10 à 20 cent. le kilogramme. Brest, Châteaulin,
« Landerneau, Morlaix, Quimper sont abondamment appro-
« visionnées de ces magnifiques fruits; l'exportation en est
« considérable. Lorsque mon beau-père était commandant
« des garde-côtes de la station de Brest, il a vu souvent, dans
« un même jour, plus de vingt bâtiments, parmi lesquels était
« le vapeur *le Hambourg*, s'éloigner de la côte avec un char-
« gement uniquement composé de fraises destinées à Londres,
« aux villes de la côte d'Angleterre et à celles de la Normandie
« jusqu'au Havre. Les cultivateurs bretons ont la précaution

« de planter entre les lignes de fraisiers du Chili d'autres
« fraisiers, à fleurs pourvues de bonnes étamines. Le *fraisier*
« *de Virginie* et les pieds mâles du *Caperon* (*Fragaria elatior*)
« étaient employés autrefois à cet usage ; on leur a substitué
« un fraisier très-vigoureux dont l'origine n'est pas connue :
« le *fraisier de Barbarie*, qui semble être un métis des *fraisiers*
« *de Virginie et du Chili*. . . . Aux environs de Paris et dans
« tous les lieux où manque l'influence maritime immédiate,
« la culture du fraisier du Chili est fort difficile ; on ne peut
« la tenter qu'à la condition de faire venir, tous les trois ou
« quatre ans, du plant de Plougastel. A Verrières, où le frai-
« sier du Chili, cultivé dans un terrain découvert, périt de
« suite, j'ai réussi à le conserver depuis 12 ans en le plantant
« dans une terre assez forte, à l'ombre d'un grand chêne-
« liège, et j'évite d'ôter les coulants, nécessaires pour rem-
« placer les vieux pieds, qui s'épuisent rapidement. J'ai planté
« exprès des fraisiers de Virginie et successivement de tous
« les fraisiers de ma collection, et il m'a semblé que c'est
« la variété Deptford-Pine qui est la plus favorable par son
« voisinage à la fécondation du fraisier du Chili. J'obtiens
« aussi quelques fruits que leur grande beauté et l'époque
« tardive à laquelle il mûrissent rendent intéressants pour les
« amateurs. »

ANALYSE CHIMIQUE DE LA FRAISE DU CHILI
D'APRÈS M. BAIGNET (1)

Elle est fort aqueuse et beaucoup plus riche en matériaux solubles qu'en matériaux insolubles. L'acide malique, la matière azotée, la matière grasse et le parenchyme non azoté s'y trouvent en proportion moyenne. Le sucre total rapporté aux matériaux fixes, et surtout aux matériaux insolubles, est plus abondant que dans la plupart des autres

(1) *Examen chimique de la fraise et analyse comparée de ses diverses espèces*, par M. Buignet, broch. in-8° de 61 pages. Paris, imprimé par Thunot.

espèces. Le sucre de canne s'y rencontre en proportion marquée.

VAR. **Chili orange**, assez ancien, devenu très-rare dans les collections. Fraîse grosse, arrondie, orange vif; chair jaunâtre, très-sucrée et parfumée, bonne; corolle grande, pétales jaunâtres au moment de l'épanouissement; coulants vigoureux, couverts de poils; feuilles à pétiole très-velu; folioles soyeuses en dessous dans leur jeunesse, aussi larges que longues; plante vigoureuse, assez fertile, mais délicate l'hiver.

VAR. **F. Souchet** (*F. Suchiana*), Poit. et Turp., *Pom. franç.*, 88^e livr.

Voici ce qu'en dit Poiteau (je ne transcris pas littéralement) : C'est à Souchet, jardinier en chef au potager royal de Versailles sous Louis XVIII, que l'on doit cette variété. En 1808, il récolta quelques graines sur un *fraisier du Chili*, isolé de tout autre fraisier d'environ 70 à 80 mètres. Les graines ayant été semées, il ne leva que trois pieds semblables entre eux, mais différents du *fraisier du Chili* leur mère et des autres fraisiers connus. Il sema de nouveau des graines recueillies sur les fraises de ces trois plantes; l'opération fut répétée une troisième fois, et tout ce qu'il obtint fut semblable, de sorte que la plante parut irrévocablement fixée. Le *fraisier Souchet* s'élève plus haut que le *fraisier du Chili*; ses feuilles plus grandes, d'un vert foncé et luisant en dessus, blanchâtres et assez soyeuses en dessous; à pétioles très-gros, se teignant parfois de rouge pâle, hampes courtes, très-roides, portant 10 à 12 fleurs dont les corolles sont très-grandes (40 millimètres); les premières qui s'épanouissent ordinairement femelles, les autres hermaphrodites; calice à 10-15 sépales. Après la floraison les pédicelles s'inclinent, puis se redressent et prennent la forme d'un S qu'ils conservent jusqu'à maturité. Il ne noue ordinairement que une, deux ou trois fraises sur chaque hampe, grosses, d'abord d'un rouge obscur, ensuite écarlate fin très-luisant. Achaines

(graines) nombreux, roux, légèrement enfoncés; chair ferme, blanc-jaunâtre, parfumée, relevée, très-bonne, meilleure que celle du *fraisier du Chili*.

Tant que Souchet est resté au potager de Versailles, il a cultivé avec soin le fraisier auquel Poiteau avait donné son nom, mais depuis son successeur l'a laissé perdre.

VAR. Ananassa. Le *fraisier ananas*, type cultivé.

F. ananassa. Duch., FRAISIER ANANAS (1), *Hist. nat. du fraisier* (1766), p. 190, et Duh., *Tr. arb. fruit.*, t. Ier, p. 244.

F. Chilensis ananæformis. *Cat. des march. holl.*

Le *Quoimio de Harlem* (2), Duch., *Hist. nat. du fraisier*, in *Encycl. la Marck*, t. II, p. 534, et art. FRAISIER, *Cours d'agr. Déterville*, t. VI, p. 151.

C'est le fraisier décrit par Poiteau sous le nom de *fraisier de la Caroline*, Poit. et Turp., *Pom. franç.*, 26^e liv.; Nois., *Jard. fruit.* (1839.)

F. Chilensis, Ehrh, β *Ananassa*. — In *DC. Prod.*, pars II, p. 571, ajouter la synonymie de *F. grandiflora*, Ehrh, in *DC. Prod.*

Fraise assez grosse, généralement arrondie, parfois ovoïde, rouge clair du côté du soleil, blanc-jaunâtre du côté de l'ombre; *achaines* gros, espacés, rouges ou jaunes suivant l'exposition, assez saillants; *chair* blanche ou rose, à cavité centrale, d'un parfum agréable, rappelant un peu celui de l'ananas, si elle est mangée à temps; trop mûre, elle est fade. *Corolle* très-grande (35 mill.), 6-7 pétales, rarement 5. *Calice* à 12-16 sépales fort grands. *Hampe* vigoureuse,

(1) Duchesne dit qu'il a été appelé en France *fraise ananas* à cause de son parfum et de son goût, et qu'il lui a conservé cette dénomination.

(2) Où ce *Quoimio* a probablement pris naissance, croyait Duchesne. (*Essai*; *Dict. encycl. la Marck*.) De Harlem il s'est répandu, vers 1862, en Allemagne, en Suisse, en France et depuis en Angleterre. (*Encycl.*; *id.*)

portant de nombreuses fleurs qui nouent presque toutes. *Coulants* allongés, assez rares. *Feuilles* rappelant assez celles du fraisier de Virginie; *folioles* plus grandes, vert foncé et bleuâtre en dessus, glauques en dessous. *Plante* fertile et rustique.

Philippe Miller a le premier cité et donné la première figure de ce fraisier dans l'édition de 1760 (la 7^e) de son *Dictionnaire des jardiniers* (1). « Cette sorte, dit-il, n'a été introduite que depuis peu d'années dans les jardins d'Angleterre; mais nous serions fort en peine de dire d'où elle est venue; quelques personnes m'ont assuré qu'elle avait été apportée de la Louisiane, d'autres de la Virginie. » Effectivement son origine est américaine. Le *fraisier ananas* a été apporté d'Aix-la-Chapelle à Paris en 1764. Dès 1762, Daubenton en avait reçu quelques pieds de Suisse qu'il cultivait à Montbard (Côte-d'Or).

Il faut rapporter au *fraisier ananas* le *F. grandiflora* Ehrh. Il me paraît curieux de faire connaître ce qu'en dit M. Gay :

« Il est un fraisier qu'une ancienne tradition rattache à l'Amérique, et qui aurait sa patrie à Surinam ! Un fraisier entre les tropiques, à 5 degrés de latitude nord, et sans doute au niveau de la mer ! C'est comme si l'on faisait croître un palmier à Reikiavik ou à Hammerfest ! Il n'en faudrait pas davantage pour discréditer le *F. grandiflora* d'Ehrh, s'il ne l'était déjà comme espèce. C'est le *fraisier Ananas* de Duchesne et des jardiniers, qui paraît n'être qu'une race très-altérée du *F. Chilænsis*. » (*Rech. sur le fraisier, Ann. Sc. nat.*, 4^e série, t. VIII, p. 203-204.)

J'ai dans ma collection vivante de fraisiers le *F. Chilænsis*, var. *Ananassa*, type cultivé, et le *F. grandiflora* d'Ehrh, que je dois à l'obligeance de M^{me} Élisabeth Vilmorin et de M. Decaisne, le premier provenant des cultures comparatives de Verrières, le second du Jardin des Plantes de Paris. J'ai bien examiné

(1) La 1^{re} édition est de 1724. — La 8^e, portant la date de 1768, passe pour la meilleure.

l'un et l'autre sur le vif; j'en ai desséché des échantillons pour les étudier après plus à mon aise, et je n'ai pu découvrir entre eux de différence sensible.

Les fraisiers *ananas* type de la *Caroline* et de *Bath* ont entre eux une grande analogie. Aussi Poiteau remarquait-il qu'à l'époque où il publiait sa *Pomologie française* ces trois variétés étaient toujours confondues dans les jardins et sur les marchés. (*Pom. franç.*, liv. 62.)

On rencontre très-rarement un autre fraisier *ananas* à pédoncule renflé vers le fruit. C'est celui que Poiteau a figuré et décrit sous le nom de *F. grandiflora*. (Poit., *Pom. franç.*, 62^e liv., et Nois., *Jard. fruit.*, 1839, p. 326, pl. 148.)

« Le fraisier ananas (celui que nous venons de décrire) a
« seul approvisionné de gros fruits la ville de Paris pendant
« plus d'un demi-siècle; ce n'est qu'à l'apparition des varié-
« tés anglaises *Keens' seedling* et *Elton* que sa culture a com-
« mencé à se restreindre; la fraise *Princesse royale* le fit
« presque entièrement abandonner aux environs immédiats
« de Paris; mais il a continué d'être cultivé sur une très-
« grande échelle dans les vignes des environs de Bordeaux,
« d'où, grâce à sa faculté de rester frais plusieurs jours et
« de bien supporter le transport, grâce aussi aux soins que
« les cultivateurs du Médoc mettent à l'emballer, il vient
« en primeur approvisionner les glaciers, les confiseurs,
« puis les fruitiers, et enfin le marché de Paris... Ce fraisier
« est cultivé aussi dans les plaines fertiles de Saint-Laud,
« pour l'approvisionnement de la ville d'Angers, qui en
« expédie des quantités considérables à Paris. » El. Vilm.,
Jard. fruit du Muséum, liv. 58^e (1861).

VAR. de la Caroline.

F. flore magno, Caroliniensis, fraisier de la Caroline.
(Duh., *Tr. arb. fruit.*, t. I^{er}, p. 246.)

Le quويمio de Caroline, *F. Caroliniensis*. (Duch., *Hist. nat. des fraisiers, Encycl. la Marck*, t. II, p. 539.)

Le quويمio cerise, la fraise de la Caroline, la fraise ananas

de Paris, la fraise bigarreau, *F. lucida*. (Duch., art. FRAISIER, *Cours d'agric. Déterville*, t. VI, p. 151.)

Fraise grosse, ovale ou arrondie, jamais irrégulière, rouge cocciné, passant au rouge feu dans la parfaite maturité. *Achaines* (graines) toujours saillants. *Chair* rougeâtre à la circonférence, blanche au centre; parfois cavité centrale, acidulée; parfum assez prononcé quand les pieds sont en terre légère et à une exposition chaude. *Corolle* très-grande (40 mill.). Les premières fleurs ont 6-7 pétales, les dernières se dessèchent sans donner de fruit. *Calice* 12-14 sépales; *Hampes*, les unes courtes, les autres allongées, fortes, roides, se bifurquant à 8 centimètres de leur base, portant chacune de 15 à 20 fleurs hermaphrodites. *Feuilles* à *pétiole* très-long, canaliculé, velu; poils fins et étalés; à *folioles* très-larges, très-étouffées, pétiolulées, vert bleuâtre en dessus, vert pâle en dessous, bordées de dents ovales et aiguës. *Plante* haute, vigoureuse, plus fertile que l'*Ananas ancien* et le *fraisier de Bath*. Les Anglais, par des fécondations croisées entre ce fraisier, qu'ils appellent *Old Caroline* et le *F. Virginiana*, ont obtenu, remarque Poiteau, un grand nombre de variétés qui rendent la classification des fraises très-difficile. Il avait raison. Aussi me suis-je bien gardé de rechercher les descendances de nos variétés modernes, me contentant de séparer les origines américaines des européennes.

VAR. de Bath.

F. flore magno, fructu dilute coccineo majore, seminibus in cortice loculoso depressis, Bathonica.

Fraisier écarlate de Bath. (Duh., *Tr. arb. fruit.*, t. I^{er}, p. 238.)

Le *quoimio de Bath*, *F. calyculata*. Mill. (Duch., *Hist. nat. des fraisiers*, *Encycl. de la Marck*, t. II, p. 539.)

La *fraise de Bath*, l'*écarlate double*, l'*écarlate de Bath*; *F. Bathonica*. (Duch., art. FRAISIER, *Cours d'agric. Déterville*, t. VI, p. 151.)

Fraisier de Bath, *F. Bathonica*. (Poit. et Turp., *Pom. franç.*, liv. 81 ; Noisette, *Jard. fruit.*, p. 326.)

Fraise grosse, de forme variable, arrondie, ovoïde, parfois comprimée, lobée, lavée de rose sur un fond blanc jaunâtre. Toute blanche quand elle mûrit à l'ombre. *Achaines* rouges ou jaunes, suivant leur position, nichés dans des alvéoles profonds. *Chair* blanche plus fondante que juteuse, peu parfumée ; cavité centrale. *Corolle* très-grande (35 à 40 mill.), les premières fleurs 6-7 pétales, fleurs nombreuses sur les hampe ; très-peu fructifient. *Calice* 12-14 sépales appliqués sur le fruit. *Hampe* forte, velue, courte. *Coulants* longs, gros. *Feuilles* à pétiole gros, court, à folioles plus ou moins pétio-lulées, plus épaisses, plus larges, plus arrondies et plus luisantes que celles du *fraisier de la Caroline* et aussi luisantes que celles de l'*ancien ananas*. Très-fertile, selon Duchesne (art. FRAISIER, *Encycl. la Marck*). Origine inconnue. Plante très-vigoureuse.

Duchesne cite dans son essai (*Encycl. la Marck* et art. FRAISIER, *Cours d'agric.* de Déterville) un *quoimio de Cantorbéry*, var. du *F. Chilænsis* qui, je crois, ne se trouve plus dans aucune collection. Selon cet auteur, c'est à cette variété que fut d'abord donné en Angleterre le nom de *Quoimio* ou *Coamiau*, dont nous ignorons l'origine.

F. Virginiana. Mill. (1), Ehrh, type sauvage cultivé. (*L'ancien Écarlate de Virginie.*)

Le *fraisier écarlate* (*F. Virginiana*) ; Duch., *Hist. nat. du fraisier*, p. 204.

Fraisier écarlate de Virginie, Duch. ; *F. glabra, fructu coccineo minore, seminibus in cortice loculoso altius depressis, Virginiana* ; Duh., *Tr. arb. fruit.* t. I^{er}, p. 241 :

(1) *F. Virginiana, foliis oblongo ovalis serratis interne incanis, calycibus longioribus, fructu sub-rotundo.*

Fraisier à feuilles oblongues ovales, dentées en scie et blanches en dessous, divisions du calice très-longues, fruit arrondi. (Mill., *Dict. des jard.*, 8^e édit., t. III, p. 300.)

Le *quoimio de Virginie* (*F. Virginiana*). Le *fraisier écarlate* (*F. Virginiana fructu coccineo*), *Park-Mor.* — *F. Virginiana* de Duh. — Duch., art. FRAISIER, *Dict. encyc. de la Marck*, t. II, p. 539, n° 24.

Le *fraisier écarlate de Virginie*, la *fraise de Canada*, le *caperon* (1), (*F. coccinea*); Duch., art. FRAISIER, *Cours d'agr. Déterville*, t. VI, p. 150. — Aussi *fraisier de Hollande*, de *Barbarie*, de *Siam*; Duch., *liv. cité*, p. 137.

Old scarlet, *Early scarlet*, *Original scarlet*, *Scarlet Virginian*, etc. (*A Cat. of the fruits Hort. Society of London* [1842], p. 175.) — *Fraisier de Virginie à grande fleur*, Poit et Turp.

Duchesne a donné une bonne description de ce fraisier.

Duhamel l'a reproduite en termes différents et en y ajoutant une figure. Ce que je vais en dire est le résumé de ces deux auteurs.

Fraise petite (son plus grand diamètre 20 mill.); forme d'un œuf tronqué à la base; écarlate brillant dans la partie éclairée; dans l'ombre, écarlate lavé de jaune. *Achaines* petits, peu nombreux (la moitié avorte), rouges ou jaune pâle, enfoncés dans des alvéoles très-grandes et très-profondes. *Chair* extrêmement boursoufflée entre les achaines, écarlate pâle, pleine, légère, très-fondante, sans cavité centrale, parfum relevé, vineux; variable d'intensité et de qualité. *Corolle* moyenne (20 mill.), pétales 6-7 aux premières fleurs, ovoïdes, amincis à l'onglet, le plus souvent demi-étalés, simulant une coupe; *étamines* à filets longs, grêles, à anthères petites. Le *gynophore* (réceptacle), d'abord très-petit, prend un accroissement tellement rapide que la maturité de cette fraise, dit Duhamel, devance de 15 jours les fraises communes. (Ce pouvait être vrai alors.) *Calicule et calice* concaves, à sépales longs, étroits et très-acuminés, les extérieurs

(1) Il croît spontanément en Virginie et au Canada. *Caperon* est le nom vulgaire sous lequel il était souvent désigné, car le *caperon vrai* est un type *exclusivement* européen et fort différent du fraisier qui nous occupe.

fendus en 2-3 segments. Lorsque les pétales sont tombés, les sépales du calicule restent étalés, mais ceux du calice se referment presque entièrement sur la fraise jusqu'à sa maturité; alors tous les sépales, grands et petits, prennent différentes directions. *Hampes* obliques, penchées vers terre, très-courtes, couvertes par les feuilles, portant rarement plus de dix fleurs. *Pédicelles* très-déliés, implantés dans un enfoncement du calice. *Coulants* longs, vigoureux, très-nombreux, lisses, rarement teintés de rouge. *Feuilles* à *pétiole* assez court, un peu velu, à *folioles* grandes, élancées, souvent longues de 14 cent. sur 9 de large, amincies à la base, minces, fermes, lisses; vert glauque en dessus, plus clair en dessous, bordées de dents, plus longues, plus étroites, plus aiguës que dans aucun autre fraisier (du temps de Duhamel); nervures très-fines, peu saillantes. *Plante* basse, *tallant* beaucoup, très-fertile, très-hâtive (1). Se forçait bien jadis en serre chaude et sous châssis, et après avoir donné du fruit en mars et avril; si elle était mise en pleine terre, on en obtenait une deuxième récolte abondante en septembre. Maturité rapide, ne durant pas au delà de 15 jours. Lindley rapporte que son fruit réussit bien dans tous terrains et à toute exposition.

La *fraise écarlate* se trouve sur les catalogues de *Jean Robin*, botaniste de Louis XIII, en 1624, et de l'Anglais *Tradescant*, vers le même temps. (Duch., art. FRAISIER, p. 137, t. VI, *Dict. d'agr.* de Déterville (1709).

Dans la *Pomone* de Langlay, imprimée à Londres en 1729, on trouve une bonne figure gravée et la description du *F. Virginiana*.

(1) A mûri en 1727, à Twickenham, le 10 mai, à bonne exposition, et le 21 mai, sans abri. (Lindley, *Guide*.)

DEUXIÈME PARTIE

DE LA DISTRIBUTION GÉOGRAPHIQUE DES FRAISIERS (1)

Le nombre des espèces du fraisier est réduit à huit par M. Gay (2), dont trois particulières au nouveau monde, mais toutes confinées, sauf une seule exception (*F. Chilensis*), dans l'hémisphère nord, où elles affectionnent les zones tempérées.

1. ESPÈCES D'EUROPE

Les trois espèces qui vivent spontanément en Europe sont : les *F. elatior*, *F. collina* et *F. vesca*.

F. elatior, *Ehrh.* — Il croît çà et là dans toute l'Europe centrale, d'où peut-être il passe dans la Transcaucasie, fuyant d'ailleurs les climats excessifs de cette région, puisqu'il n'a encore été signalé ni en Suède, ni en Espagne, ni au

(1) Ce travail ne m'appartient pas. Je l'ai emprunté au mémoire, cité souvent déjà, de mon très-savant ami M. J. Gay, qui a bien voulu m'autoriser à y puiser à ma guise ; il m'écrivait (janvier 1860) : « Faites « de ma *Géographie des fraisiers* tout ce que vous voudrez, et n'oubliez « pas qu'elle est le résultat de beaucoup d'expériences et de nombreuses recherches. »

(2) Le mémoire de M. Gay en constate neuf ; mais depuis (*Jard. fruit. du Muséum*, 44^e liv., notes à la suite de la description du fraisier *Bargemon*) il a eu de très-fortes raisons de soupçonner que le *F. Hagenbachiana* Rehb. (celui que nous avons retranché) n'est point une espèce. Il le croirait hybride du *F. collina* et du *F. vesca*.

sud du Tyrol italien, ni dans les contrées riveraines de l'archipel grec, ni même dans le midi de la France. Je lui connais trois localités aux environs de Paris : 1^o le bois de Saint-André, près Thury, en Valois (Aisne) ; 2^o le bois des Gonnards, près Versailles, et 3^o aux Bois-Noirs, près Saint-Germain-en-Laye, où M. de Schœnefeld soupçonne qu'il pourrait bien provenir d'anciennes cultures (1).

C'est une espèce *exclusivement* européenne, affirme M. Gay. L'on ne doit tenir *aucun compte* des patries que lui assigne Seringe, dans le *Prodrome* de de Candolle (2).

F. collina, Ehrh. — Le *F. collina Ehrh.* n'a jusqu'ici été indiqué ni en Espagne, ni en Sicile, ni en Grèce, ni dans les Iles Britanniques, ni en Laponie ; mais il est d'ailleurs fort répandu dans toutes les contrées intermédiaires de l'Europe (y compris le midi de la France et de l'Italie), d'où il se propage à l'est, d'après le témoignage des auteurs, jusqu'au lac Baïkal, c'est-à-dire jusqu'au centre de la Sibérie, qui probablement n'est pas sa dernière limite orientale. Ce n'est pas non plus sa limite méridionale, car j'ai sous les yeux une série d'échantillons desséchés que MM. J. Dalton Hooker et Thompson ont récoltés à Cachemir, au Lachen, à Simlah, à Sikkim et dans le Kumaon, et qui me donnent lieu de penser

(1) J'ajouterai aux localités françaises indiquées par M. Gay : bois autour de Chaltrait (Marne) ; lieux montueux çà et là dans les Vosges ; à Sarrebourg, Ramberville, en Alsace, à Bâle (*Flore d'Alsace*, par M. Kirschleger) ; bois montueux, Cher et Nièvre (M. Boreau, *Flore du centre*) ; Metz, Nancy, la Vienne (Gr. et Godr., *Flore française*).

(2) Duchesne ignorait la patrie de cette espèce, qu'il disait ne croître ni dans ses environs ni en France ; cependant sa grande pénétration le faisait douter de l'affirmation de Miller qu'il fût originaire de l'Amérique ; il s'appuyait sur le *facies* de cette espèce qui le rapproche au premier coup d'œil des autres fraisiers d'Europe et le sépare, par conséquent, des races américaines. (Voir *Hist. nat. des frais.*, p. 159.)

MM. Torrey et Gray (*Flora of the North America*, liv. I, p. 447) affirment que c'est par erreur que le *F. elatior* a été indiqué par les anciens auteurs comme une espèce américaine.

que l'espèce dont il s'agit ici est très-commune dans les cantons tempérés des montagnes du nord de l'Inde, entre 6,000 et 12,000 pieds au-dessus du niveau de la mer. Malheureusement, ces échantillons manquent de ce qui serait nécessaire pour une détermination exacte, de stolons recueillis avec soin et de fruits noués sur lesquels on pût voir le calice appliqué. Les localités parisiennes dont je puis rendre témoignage sont : le bois de Boulogne, la forêt de Saint-Germain, la forêt de Compiègne, le bois des Bray, près Crépy, la forêt de la Haute-Pomméraie, sur la route de Creil à Chantilly, le parc du château de Chantilly. Ces quatre dernières localités dans le département de l'Oise. Je l'ai trouvé encore sous les châtaigniers, à Royat (Puy-de-Dôme). J'ajouterai aux localités françaises indiquées par M. Gay : un taillis clair au-dessus de Vertus (Marne). (De Lambertye, *Catalogue des plantes vasculaires du département de la Marne.*) Très-commun en Alsace : pâturages, pelouses ombragées ; sous les haies et les buissons, depuis Bâle jusqu'à la Wantzenau ; il abonde aux environs de Strasbourg ; *vulgatissime* dans toutes les collines calcaires sous-vosgiennes et lorraines ; plus rare dans les terrains granitiques et arénacés. (*Flore d'Alsace*, par M. Kirschleger.) Bois secs, pelouses arides des coteaux, assez rare. Nièvre, Cher, Loiret, Loir-et-Cher, Yonne. (Boreau, *Flore du centre de la France.*) Très-rare dans le Puy-de-Dôme, l'Allier. (Lecoq et Lamothe, *Cat. des plantes vasculaires du plateau central.*)

F. vesca, Linn. — Le *F. vesca* est le premier de tous les fraisiers, celui qui donne les fruits les plus exquis et qui, dans une de ses variétés (*fraisier des quatre-saisons*), en donne successivement pendant plusieurs mois. C'est donc par un vrai bienfait de la Providence qu'il a été semé avec profusion sous les pas de vingt races d'hommes qui occupent dans les deux mondes le nord de notre hémisphère. De tous ses congénères, c'est le seul qui, dans nos montagnes du centre de l'Europe, s'élève et porte fruit jusque dans la zone des

sapins, c'est-à-dire jusque dans la région subalpine. Il est commun et fructifie parfaitement au mois d'août à Zermatten, vallée de Viège (canton du Valais), à 1,614 mètres d'altitude. Aussi commence-t-il plus près du pôle, en Islande et en Laponie, et devient-il de plus en plus rare vers le sud, jusqu'en Sicile et à Madère, où il a sa dernière limite sur les montagnes, limite en deçà de laquelle même il manque totalement en beaucoup de lieux, comme, par exemple, en Algérie et dans le midi de l'Espagne. A Ténériffe, son indigénat est plus que suspect, parce que là il ne se trouve qu'à un seul endroit, à Agua-Manza, au-dessus de la villa de Orotava, où tout annonce qu'il a été importé avec le châtaignier, ainsi que le *F. Chilænsis*, qui, du reste, s'y sont tous les trois parfaitement naturalisés, de manière à fournir des fruits en abondance pour le marché de la villa. Le *F. vesca* est donc une plante rare dans les parties basses du bassin de la Méditerranée et des latitudes correspondantes de l'Asie mineure ; mais partout ailleurs, en Europe, on peut dire que c'est de toutes les plantes du sol la plus commune ; de même dans la Transcaucasie et dans toute la Sibérie, au moins jusqu'au lac Baïkal et à la Daourie, frontière de la Mongolie chinoise. Un échantillon récolté à Sikkim, dans l'Himalaya, par le docteur J. Dalton Hooker me ferait croire qu'il pourrait bien se trouver aussi dans les montagnes du nord de l'Inde ; mais l'état imparfait de cet échantillon me laisse dans l'incertitude pour cette espèce...

Tel est le rôle que joue le *F. vesca* dans l'ancien monde ; mais ce n'est là qu'une partie de ses longues migrations. De l'Europe il passe en Amérique, seul à ce qu'il paraît de ses congénères européens ; car au delà de l'Atlantique je ne trouve aucune trace ni du *F. elatior* ni du *F. collina*.

Torrey et Gray indiquent le *F. vesca* dans toute la partie nord des États-Unis, depuis l'Atlantique jusqu'au Pacifique, et de plus dans l'Amérique anglaise subarctique. Cependant nous ne le connaissons avec certitude, M^{me} Vilmorin et moi, que sur trois points de cette vaste région : 1^o à Montréal (bas

Canada); 2° bois environs de Boston; 3° à *Great Cedar Island*, île du fleuve Missouri, située par environ 43° 45' de latitude, à 1,337 milles au N.-O. de Saint-Louis.

La même plante, si je ne me trompe, vient en *terra fria* (terre froide) sur les plateaux du Mexique... Schlechtendal a cherché à distinguer sous le nom de *F. mexicana* la plante de cette contrée; mais tout le monde convient qu'elle a une *étonnante ressemblance* avec notre fraisier commun, et pour moi, qui l'ai vue cultivée au Jardin des Plantes de Paris, je ne saurais y voir autre chose que le *F. vesca*.

Humboldt et Bonpland indiquent le *F. vesca* dans la Cordillère de Quindiu, province de Papayan (Nouvelle-Grenade), où ils ne l'ont rencontré qu'à un seul endroit, à 1,350 toises au-dessus de la mer.

J'ai vu dans l'herbier du Muséum un des échantillons récoltés par les deux illustres voyageurs, et, quoi qu'il fût fort rabougri, je ne doute pas qu'il n'appartienne réellement à notre espèce.

J'ai vu dans l'herbier de feu Barker-Welb des échantillons récoltés à Santa-Fé-de-Bogota qui m'ont paru se rapporter à la même espèce.

Nous sommes là par environ 4 degrés de latitude nord, et ce n'est point encore l'extrême limite sud du fraisier commun, car il se trouve aussi à Quito, cette ville que tout le monde sait être située à peu près sous la ligne de l'équateur, dans l'État qui porte ce nom, entre les deux grandes chaînes des Andes péruviennes, à 9,000 pieds au-dessus du niveau de la mer, ce qui explique la douceur de son climat et la présence en ce lieu de quelques plantes des parties tempérées de notre Europe. Le *F. vesca* croît là spontanément, *variis locis, in pratis sylvisque, ad semitas et vias* (lieux variés, dans les prés et les bois, le long des sentiers et des chemins), m'écrit le docteur W. Jameson, qui est un vieux

habitant de Quito, et il justifie son assertion par l'envoi d'échantillons secs qu'on pourrait croire tirés de la forêt de Saint-Germain. Il ajoute qu'à Ambato, petite ville du voisinage, mieux abritée et plus propre à la culture des plantes potagères, le même fraisier est cultivé en grand pour l'approvisionnement de Quito. — Ceci est encore un fait positif, et ce n'est point un autre fraisier qui est cultivé là, comme on aurait pu le soupçonner (à cause du voisinage du *F. Chilensis*), car le docteur W. Jameson m'a envoyé les graines de cette plante et, semées à Verrières, elles ont produit le *F. vesca* dans toute sa pureté.

II. ESPÈCES PARTICULIÈRES AU NOUVEAU MONDE

F. Chilensis, Duchesne. — Le *F. Chilensis*, Duch., a aussi un caractère géographique tout à fait particulier, car non-seulement il reste attaché aux côtes de l'océan Pacifique, d'où il ne s'élève point dans les montagnes, mais c'est encore un exemple rare de ces plantes qui passent d'un hémisphère dans l'autre, avec des stations disjointes (1), séparées par la zone intertropicale toute entière. Un de ces deux centres est, en effet, le Chili méridional, entre le 45° et le 33° degré de latitude sud, où ses principales localités sont du sud au nord, l'archipel des Chonos, celui de Chiloë, Valdivia, la Conception et les îles de Juan-Fernandez. L'her-

(1) Je crois devoir donner ici la définition de cette épithète, employée par M. Gay; je l'emprunte à M. Alphonse de Candolle. (*Géographie botanique raisonnée*, t. II, chap. X, p. 993.)

« L'épithète de *disjointes* me paraît convenir à certaines espèces
« dont les individus se trouvent divisés entre deux ou plusieurs pays
« séparés, et qui cependant ne peuvent être envisagés comme ayant
« été transportés de l'un à l'autre, à cause de quelques circonstances
« tenant, ou à la structure des graines, ou à la manière de vivre des
« plantes, ou à l'éloignement considérable des pays d'habitation. »

bier du Muséum contient plusieurs échantillons spontanés venant de cette contrée, d'où ils ont été rapportés par MM. Cl. Gay et Poeppig, par ce dernier sous le nom de *F. bonariensis*, Juss. — C'est de là aussi que nous sont arrivés les premiers plants cultivés en Europe, au commencement du dernier siècle. Mais la plante a un autre centre qu'il faut aller chercher dans l'hémisphère nord, et dans des circonstances climatériques à peu près semblables à celles du Chili. Or, ces circonstances se trouvent sur la côte nord-ouest d'Amérique, entre le 38^e et le 48^e degré de latitude, où le *F. Chilensis* a été effectivement trouvé, d'abord à *San Francisco* par Chamisso et Nuttall, puis par Douglas et le docteur Scouler sur toute la côte de Californie et de l'Orégon jusqu'à *Point-Bodugo* et *Puget-Sound*, au nord de l'embouchure de la Columbia. La plante n'est cependant point exclusivement littorale, car J. Dalton Hooker croit avoir reconnu la même espèce dans un échantillon récolté sur la rivière *Saskatchewan*, à l'est des *Rocky Mountains* (montagnes Rocheuses), dans le haut Canada, ce qu'il est bon de noter comme une exception au rôle que cette espèce joue partout ailleurs, si toutefois il n'y a pas ici quelque erreur de détermination : le *F. Grayana* peut être pris pour le *F. Chilensis*.

La plante de San-Francisco, telle qu'elle a été rapportée par M. Boursier de la Rivière et telle que la cultive M^{me} Vilmorin depuis 1855, diffère des formes anciennement cultivées par ses feuilles très-luisantes en dessus, ce qui lui a fait donner par M^{me} Vilmorin le nom de *F. lucida*; mais je ne l'ai pas encore suffisamment étudiée pour pouvoir décider si elle constitue réellement une espèce distincte du *F. Chilensis*.

F. Virginiana, Mill., Ehrh., etc. — Une seconde espèce américaine, plus voisine de nos fraisiers d'Europe,

est le *F. Virginiana*, Mill., Ehrh., etc., celui que nous cultivons sous le nom de *fraisier écarlate de Virginie*. Au dire des auteurs américains, ce serait une plante répandue sur le territoire entier des Etats-Unis, et se propageant de là au travers du Canada, jusqu'au lac des Esclaves, sous le 62^e ou le 64^e degré de latitude. (Voir Hook., *Fl. bor. amer.* — Torr. et Gray, *Fl. of North. Amer.*) Mais il paraît que les auteurs ont confondu deux espèces sous ce nom, de sorte qu'il n'est pas en ce moment possible de tracer l'aire géographique de celle qui doit conserver le nom de *Virginiana*. Les seules localités que je puisse assigner à cette dernière sont Montréal, dans le bas Canada, d'après un échantillon de Macrae, et les environs de Boston, dans le Massachussetts (où croît déjà le *F. vesca*), d'après une belle suite d'échantillons secs qui m'ont été envoyés par notre excellent ami Asa Gray, échantillons étiquetés *F. Virginiana*, comme est aussi celui de Macrae.

F. Grayana, Elis. Vilmorin. — Les plants de ce fraisier, que M^{me} Vilmorin et moi considérons comme une espèce nouvelle, cultivée à Verrières depuis 1855, viennent de M. Asa Gray, qui, de la partie occidentale de l'État de New-York, où le plant est parfaitement sauvage, les avait transportés dans son jardin de Cambridge, et qui les envoyait comme étant le vrai *F. Virginiana*. Voilà une localité à peu près précise. J'en connais une autre à Saint-Louis-du-Missouri, d'où proviennent deux échantillons qui ont été distribués par Riehl, en 1839, sous le nom de *F. Canadensis*, W. *potius* (plutôt), *F. Virginiana*, ex A. Gray, et qui me semblent, par la pubescence, parfaitement identiques avec ceux de New-York occidental, quoiqu'ils s'en distinguent par *deux petites folioles surnuméraires* qui manquent à l'autre plante. C'est encore à la même espèce qu'il faut rapporter deux échantillons sans nom qui m'ont été communiqués par

M. Asa Gray, et qui avaient été récoltés à *Clear Water*, dans l'Orégon, par le révérend Spalding. On lui trouvera sans nul doute vingt autres localités, lorsqu'en faisant plus d'attention à la pubescence de ses pédoncules on aura appris à le distinguer. Car les auteurs américains sont, je crois, trop absolus lorsqu'ils refusent toute importance au caractère à déduire, dans le *F. Virginiana*, de la direction des poils sur les pétioles et les pédoncules, comme l'ont fait Hooker et Asa Gray. Il importe de répéter que je cherche le caractère du *F. Grayana* non dans la hampe ou la tige florale, mais dans ses dernières ramifications portant immédiatement les fleurs.

TROISIÈME PARTIE

DESCRIPTION DE QUARANTE VARIÉTÉS PROPRES A LA CULTURE

L'idée des « quarante fraises » m'est venue des *quarante poires*. Tel est le titre d'un ouvrage substantiel, très-conscientieux, très-utile, publié d'abord par articles séparés dans l'excellent journal *le Sud-Est*, et imprimé à part en 1860 (1). L'auteur de ce bon petit livre avait gardé l'anonyme sous les initiales P. de M. Aujourd'hui il est connu de tout le monde : c'est M. Paul de Mortillet. On lui a demandé pourquoi quarante poires ? Ce chiffre est-il irrévocable ? M. de Mortillet a donné ses raisons, et je trouve qu'il s'est bien défendu.

Nul doute qu'on ne me cherche chicane sur mes quarante fraises. Avant d'être attaqué, je vais me justifier. Le nombre auquel je me suis arrêté n'est point un nombre cabalistique dont on ne puisse s'écarter. J'eusse pu le porter à soixante, comme il m'a été conseillé, ou le réduire de moitié pour plaire à d'autres plus difficiles. Je reconnais qu'il n'est guère plus de vingt variétés réunissant tous les mérites qu'on exige d'une plante parfaite ; mais, en dehors de ces vingt variétés, il en est d'autres assez importantes et qu'on peut trouver indispensables, selon le résultat qu'on recherche. Ces dernières se recommandent, les unes, par la qualité exquise de leurs fruits, les autres, par leur grosseur exceptionnelle ; celles-ci, par une grande précocité ou *tardivité*, celles-là, par leur aptitude au forçage.

S'il se rencontre quelques rares amateurs collectionnant

(1) Cet ouvrage se trouve à Paris, chez A. GOIN, éditeur, rue des Écoles, 82. Prix *franco* 3 fr. 50 c.

tous les fraisiers anciens et modernes, je suppose qu'il y en aura encore fort peu qui consentiront à cultiver mes quarante fraises; mais chacun sera à même de se composer à sa guise une collection plus ou moins restreinte, d'après des combinaisons particulières et les descriptions que j'en donne.

On pourra s'étonner de m'être permis d'écarter d'une liste si considérable la *Princesse royale* (Pelv.), variété tellement classique, et si en honneur encore qu'on la rencontre dès le mois de mars aux vitrines des marchands de primeurs et des restaurateurs de Paris, plus tard sur tous les marchés, dans tous les jardins, dans ceux-là même où l'on se doute le moins de la culture du fraisier. La *Princesse* m'est connue depuis quinze ans. Ses mérites, les voici: elle est rustique, fertile, très-hâtive; elle se force très-bien. Sa fraise est belle et bien faite; mais cette fraise a un défaut capital qu'on ne trouve dans aucune autre à un pareil degré. Je veux parler de sa partie centrale, tellement solide qu'elle a reçu de M^{me} Vilmorin le nom de *mèche ligneuse* et a été comparée à un *noyau* par des gourmets.

Je ne suis nullement embarrassé de donner à la *Princesse royale* une remplaçante partageant tous ses mérites sans avoir le grave défaut qui me l'a fait rejeter. Je renvoie à la description de *Marguerite* (Lebreton).

Du jour où je songeai à décrire des variétés du fraisier, je pris des notes du printemps à l'automne et à des époques rapprochées sur les cent cinquante variétés dont se compose ma collection. Je mis en herbier des feuilles, des coulants, des hampes, des fleurs de chacune, et c'est avec ces matériaux que j'ai dressé une liste des quarante sortes qui m'ont paru les plus recommandables (1). Mais je n'ai pas pour habitude de m'en rapporter à moi seul; je trouve qu'il faut consulter les praticiens expérimentés pour comparer et asseoir définitivement son jugement.

Je priai donc M^{me} Élisabeth Vilmorin, « qui a trouvé le

(1) Cette liste était arrêtée dès la fin de 1861. Je n'y ai fait depuis que de très-légers changements.

« moyen d'ajouter un lustre nouveau à ce nom déjà honoré
« depuis deux générations pour d'importants services rendus
« à l'agronomie et à l'horticulture (J. Gay); » M. Ferdinand
Gloëde, le plus intrépide propagateur des *fraisieristes*; M. le
docteur Nicaise, de Châlons-sur-Marne, amateur assidu et fin
observateur, de vouloir bien, chacun de leur côté, me faire
une liste des quarante variétés les plus intéressantes à leur
point de vue. Ils mirent une obligeance empressée à répondre
à mon appel. Les listes de M. Gloëde, de M. Nicaise et la
mienne présentèrent entre elles une grande homogénéité.
Nous avons apprécié les variétés d'après leur valeur intrin-
sèque. M^{me} Vilmorin était partie d'une autre base; elle
s'était laissé guider particulièrement par leur valeur relative
à la nature du terrain. Elle n'admettait pas qu'une variété
au moins du fraisier pût ne pas prospérer dans le sol le plus
ingrat, et dès lors elle acceptait cette variété lors même
qu'elle ne présentait qu'un faible mérite. Sa liste devait
nécessairement s'écarter d'une manière sensible des nôtres.
Comme je considérais, en principe, qu'une terre de jardin est
plus ou moins artificielle, et que si elle ne remplit pas les
conditions exigées par les besoins d'une plante il faut la tra-
vailler, la bonifier, afin de favoriser la culture particulière
qu'on a en vue; j'eus le regret de ne pouvoir admettre le
tiers environ des variétés que me signalait M^{me} Vilmorin.

Le goût de l'art horticole, la diffusion des connaissances
théoriques et pratiques se répandent dans une proportion
tellement forte d'une année sur l'autre que les méthodes et
les plantes en subissent de continuelles transformations.

Il n'y a plus à compter sur la stabilité des procédés de
culture, ni sur celle des variétés admises par la sanction géné-
rale. Tout change, tout se renouvelle à des époques rappro-
chées; et peut-être ne restera-t-il pas, dans vingt ans, dix
fraisiers parmi les quarante que je recommande dans ce mo-
ment à l'attention de mes lecteurs.

C'est pourtant fatigant de n'avoir plus le temps de faire
des haltes! Pareils au Juif errant, nous sommes condamnés à
toujours marcher, toujours avancer...

TABLEAU DES QUARANTE FRAISES DÉCRITES

NOM DU FRAISIER	NOM DE L'OBTENTEUR	DEGRÉ DE BONTÉ	DEGRÉ DE FERTILITÉ	DEGRÉ DE GROSSEUR ET DE BEAUTÉ	DEGRÉ DE VIGUEUR et de rusticité de la plante	ÉPOQUE DE MATURITÉ
1^o VARIÉTÉS DESCENDANT D'ESPÈCES EUROPÉENNES						
A. Issue du <i>Fraisier des bois</i> (<i>Fragaria vesca</i> , L.)						
Quatre-Saisons.....	Inconnu.....	Excellente.....	Extrém. fertile.	Petite, forme régulière.	Vigoureuse.....	Des plus hâtives et la plus tardive de toutes.
B. Issue du <i>Fraisier capron</i> (<i>Fragaria elatior</i> , Ehrh.)						
Belle Bordelaise....	Lartey.....	Bonne.....	Fertile.....	Grossour moy., régul..	Tr.-vigoureuse.	Demi-hâtive.
2^o VARIÉTÉS DESCENDANT D'ESPÈCES AMÉRICAINES						
Issues directement ou par le croisement du <i>Fraisier du Chili</i> (<i>Fr. chilensis</i>), de sa variété botanique <i>ananas</i> (<i>Fr. chilensis</i> , VAR. <i>anassa</i>), du <i>Fraisier de Virginie</i> (<i>Fr. virginiana</i>)						
Admiral Dundas....	Myatt.....	Assez bonne....	Assez fertile..	Énorme, forme variable.	Vigoureuse.....
Ambrosia.....	Nicholson.....	Bonne.....	Fertile.....	Grosse, régul..	Vigoureuse.....	Demi-hâtive.
Barnes' Large White	Barnes.....	Très-bonne....	Fertile.....	Grosse, régul..	Vigoureuse.....	Tardive.
Belle de Paris.....	Bossin, Louesse.	Bonne.....	Très-fertile..	Très-grosse, forme var.	Tr.-vigoureuse.	Tardive.
Bonté de St-Julien.	Carré.....	Bonne.....	Très-fertile..	Grosse, régul..	Vigoureuse....	Très-tardive.
British Queen.....	Myatt.....	Excellente....	Peu fertile....	Grosse, forme variable.	Vigoureuse....	Très-tardive
Carolina superba..	Kitley.....	Excellente....	Fertile.....	Grosse, régul..	Rustique, plutôt que vig.	Tardive.
Châlonnaise (la)...	Dr Nicaise.....	Excellente....	Fert. ou ass. fert.	Très-grosse, forme var.	Tr.-vigoureuse.	Tardive.
Constante (la)....	De Jonghe.....	Excellente....	Très-fertile..	Grosse, régul..	Vigoureuse....	Demi-hâtive.
Crémont.....	Crémont.....	Bonne.....	Fertile.....	Grosse, régul..	Plus rustique que vigour.	Hâtive.

Duc de Malakoff...	Gloëde.....	Bonne.....	Fertilité moyen.	Très-grosse irrégulière.	Tr.-vigoureuse.	Assez tardive.
Eleanor.....	Myatt.....	Bonne.....	Très-fertile.....	Très-grosse, régulière.	Tr.-vigoureuse.	Tardive.
Eliza.....	Rivers.....	Bonne.....	Fertile.....	Grosse, régul..	Plus rustique que vigour.	Demi-hâtive.
Elton.....	Knight.....	Bonne, tr.-acide	Très-fertile.....	Grosse, habituell. f. rég.	Tr.-vigoureuse.	Tardive.
Empress Eugenia..	Knevett.....	Bonne.....	Très-fertile.....	Très-grosse, forme var.	Tr.-vigoureuse.	Assez tardive.
Excellente.....	Lorio.....	Bonne.....	Très-fertile.....	Tr.-grosse, assez régul.	Vigoureuse.....	Demi-hâtive.
Fill Basket.....	Nicholson.....	Bonne.....	Très-fertile.....	Grosse, régul..	Plus rustique que vigour.	Assez tardive.
Goliath.....	Kitley.....	Bonne.....	Très-fertile.....	Grosse, régul..	Tr.-vigoureuse.	Demi-hâtive.
Grosse sucrée.....	De Jonghe.....	Excellente.....	Fertile.....	Grosse, régul..	Rustique.....	Assez tardive.
Hendries' seedling.	Excellente.....	Très-fertile.....	Grosse, régul..	Tr.-vigoureuse.	Assez tardive.
Jucunda.....	Salter.....	Assez médiocre.	Très-fertile.....	Tr.-grosse, forme sup.	Tr.-vigoureuse.	Demi-hâtive.
Keens' seedling...	Keen.....	Excellente.....	Peu fertile.....	Grosse et petite.	Vigoureuse.....	Très-hâtive.
Lucas.....	De Jonghe.....	Excellente.....	Fertile.....	Grosse, régul..	Tr.-vigoureuse.	Demi-hâtive.
Lucie.....	Boisselot.....	Bonne.....	Très-fertile.....	Tr.-grosse, forme irrég.	Tr.-vigoureuse.	Tardive.
Marguerite.....	Lebreton.....	Bonne.....	Très-Fertile.....	Grosse, forme régulière.	Vigoureuse.....	Très-hâtive.
Marquise de Latour Maubourg.	Jamin et Durand	Excellente.....	Très-fertile.....	Grosse, belle forme....	Vigoureuse.....	Très-hâtive.
May Queen.....	Nicholson.....	Ronne.....	Très-fertile.....	Groseur moy. et petite.	Plus rustique que vigour.	La plus hâtive.
Muscadin.....	Lorio.....	Bonne.....	Très-fertile.....	Grosse, forme régulière.	Tr.-vigoureuse.	Hâtive.
Napoléon III.....	F. Gloëde.....	Bonne.....	Très-fertile.....	Grosse et très-grosse..	Tr.-vigoureuse.	Très-tardive.
Nec plus ultra.....	De Jonghe.....	Bonne.....	Fertile.....	Grosse, forme irrégulière	Tr.-vigoureuse.	Très-hâtive.
Oscar.....	Bradley.....	Excellente.....	Fertile.....	Grosse, ordina. belle forme	Plus rustique que vigour.	Demi-hâtive.
Princess Frederick William.	Niven.....	Assez médiocre.	Fertile.....	Assez gr. belle f. ordina.	Rustique.....	Très-hâtive.
Prince of Wales...	Stewart et Neilson...	Assez bonne...	Fertile.....	Assez grosse, belle forme	Peu vigoureuse.	Très-hâtive.
Sir Charles Napier.	R. Smith.....	Bonne.....	Très-fertile.....	Ass. gr. belle f. ordina.	Rustique, très-vigour..	Tardive.
Sir Harry.....	R. Underhill...	Excellente.....	Très-fertile.....	Gr. et tr.-gr. ord. belle f.	Vigour, rustiq.	Demi-hâtive.
Sultane.....	Dr Nicaise.....	Excellente.....	Fertile.....	tr.-gr., ordina. belle f.	Vigoureuse.....	Assez tardive.
Victoria.....	J. Trollope.....	Bonne.....	Très-fertile.....	Grosse, belle forme....	Vigoureuse.....	Demi-hâtive.
Wonderful.....	Jeyes.....	Très-bonne.....	Très-fertile.....	Grosse, forme régulière.	Tr.-vigoureuse.	Très-tardive.

LES QUARANTE FRAISES DISTRIBUÉES
PAR CATÉGORIES

1^o Variétés réunissant tous les mérites : *bonté, fertilité, beauté, rusticité* :

Ambrosia.	Grosse sucrée.
Barnes' Large White.	Hendries' seedling.
Belle de Paris.	Lucas.
Bonté de Saint-Julien.	Lucie.
Carolina superba.	Marguerite.
Châlonnaise (la).	Marquise de Latour-Maubourg.
Constante (la).	Muscadin.
Crémont.	Napoléon III.
Eleanor.	Nec plus ultrà.
Eliza (R.).	Oscar.
Empress Eugenia.	Sir Harry.
Excellente.	Sultane (la).
Fill Basket.	Victoria.
Goliath.	Wonderful.

2^o Variétés peu fertiles habituellement, mais dont les fraises sont belles et excellentes :

British Queen.	Keens' seedling.
----------------	------------------

3^o Variétés dont les fraises sont exceptionnellement belles :

Admiral Dundas. — Assez bonne.	Duc de Malakoff. — Bonne.
	Jucunda. — Assez médiocre.

4^o Variétés qui se recommandent à des titres divers :

Quatre-Saisons. — Réunit tous les mérites au suprême degré, sauf la grosseur.

Belle Bordelaise. — Goût spécial et vineux des caprons.

Elton. — Tardive, tous les mérites, si la fraise n'était pas aussi acide.

May Queen. — La plus hâtive de toutes les variétés connues.

Prince of Wales. (St.) — Très-hâtive.

Sir Charles Napier. — Tardive, tous les mérites, si la fraise était plus grosse.

Princess Frederick William. — La plus hâtive après May Queen. La première fraise, assez grosse.

NOTA. Les quarante fraises sont comprises dans ces quatre catégories. On peut encore les grouper d'après les mérites suivants :

Variétés qui donnent les fraises les plus exquises :

Quatre-Saisons.	Keens' seedling.
British Queen.	Lucas.
Carolina superba.	Marquise de Latour-Maubourg.
Châlonnaise (la).	Oscar.
Constante (la).	Sir Harry.
Grosse sucrée (la).	Sultane (la).
Hendries' seedling.	Wonderful.

Variétés qui produisent les plus grosses fraises :

Admiral Dundas.	Excellente.
Belle de Paris.	Jucunda.
Châlonnaise (la).	Lucie.
Duc de Malakoff.	Marguerite.
Eleanor.	Sir Harry.
Empress Eugenia.	Sultane (la).

Variétés qui se forcent très-bien :

Quatre-Saisons.	Keens' seedling.
Ambrosia.	Marguerite.
British Queen.	May Queen.
Constante (la).	Oscar.
Crémont.	Princess Frederick William.
Eleanor.	Sir Charles Napier.
Eliza (R.).	Sir Harry.
Empress Eugenia.	Victoria (Troll.).
Grosse sucrée (la).	

1° VARIÉTÉS ISSUES D'ESPÈCES EUROPÉENNES

F. des Quatre-Saisons. — Race du fraisier des bois.
(*F. vesca*, L.)

F. semperflorens. — *Fraisier des mois*, Duch., *Hist. nat. des fraisiers*, 1766, p. 49. — *Fraisier des Alpes*, mais à tort de tous les auteurs horticoles, Duh., Poit., Nois., Le Lieur, le

Bon jardinier, etc. — *F. vesca*, L., β *semperflorens* in DC. *Prod.*, pars II, p. 569, et de tous les botanistes.

Fraise petite et très-petite, mais plus grosse que la fraise des bois (*F. vesca*); de forme très-régulière, globuleuse ou ovale-conique (suivant la saison et la culture), élargie à la base, rouge brun du côté du soleil, vernissée (blanche par variation). *Achaines* très-nombreux, répandus sur toute la fraise, même à sa base, de couleur puce, très-saillants. *Chair* rougeâtre à la circonférence, blanche au centre, fondante, acidulée, sucrée, très-parfumée (tout autant que la *fraise des bois* quand la plante est bien aérée et en plein soleil); petite cavité centrale; la meilleure de toutes les variétés connues et cultivées. La fraise seule des bois (*F. vesca*), dont elle sort, l'égale en parfum. *Corolle* très-petite, atteignant au plus 17 mill., habituellement 5 pétales réguliers, arrondis. *Calicule et calice* étalés ou réfléchis; 10 *sépales* alternativement larges et étroits, acuminés, velus, aussi longs que les pétales; *pédicelles* à poils appliqués. *Hampe* dépassant peu les feuilles, couverte de poils mous, étalés en désordre, nue ou portant 1-2 feuilles florales simples ou composées, divisée au sommet en plusieurs bifurcations et formant une cime irrégulière. *Coulants* grêles, velus, très-nombreux, s'allongeant beaucoup. *Feuilles* à long pétiole mince, rouge à la base, vert au sommet, obscurément canaliculé, assez velu; poils en désordre, plutôt renversés. *Folioles* petites, ovales, les latérales sessiles, la centrale à peine pétiolulée, glabres sauf quelques poils distants vers le bord, gaufrées et plissées à toutes les nervures, d'un vert frais luisant en dessus; bordées de dents grandes plus ou moins aiguës, en dessous blanches, sub-argentées, nervures saillantes recouvertes, ainsi que le tissu, de poils courts.

Plante formant de fortes touffes composées d'un grand nombre de bourgeons, d'une prodigieuse fertilité, très-hâtive, et fructifiant sans lacune jusqu'aux gelées si elle a été convenablement cultivée. Se force très-bien.

Ce fraisier, dont le nom de l'obtenteur paraît devoir rester

toujours ignoré, si toutefois il n'est pas le produit d'un semis naturel, est cité pour la première fois dans l'*Histoire naturelle des fraisiers* de Duchesne, en l'année 1766. « L'on dit que « c'est de Turin que le roi d'Angleterre en reçut les premières graines vers 1760 » (*livre cité*, p. 56). D'Angleterre il passa en Hollande. C'est de ces deux contrées qu'il fut introduit en France en 1764. Il y parvint aussi par une voie plus directe et pendant la même année, car « M. Fougerou « de Bondaroi, traversant le mont Cenis en 1764, y aurait vu « ce fraisier, dont il rapporta des graines que son oncle, M. Duhamel, sema à Denainvilliers avec succès. » (*Livre cité*, p. 56.) — Cette affirmation se trouve renouvelée dans l'*Essai sur l'hist. nat. des fraisiers* de Duchesne, insérée au *Dict. encycl. et méth.* de la Marck, t. II, p. 534.

Donc, Duchesne n'a pas hésité à faire une espèce du fraisier des Quatre-Saisons, tout en reconnaissant que « la vivacité de sa végétation est presque sa seule différence d'avec le « fraisier des bois (*F. vesca*, L.) » (*livre cité*, p. 49), et *Essai sur le Fraisier*, inclus dans le *Dict. encycl. et méth.* de la Marck.

Pour Duhamel, il le distingue du fraisier commun (*F. vesca*, L.), « par sa fécondité continuelle et sa grandeur. » *Traité des Arbres fruitiers*, t. I, p. 231, in-4^o, édit. 1768. Ce sont, il faut en convenir, des caractères de mince valeur. — Poiteau s'obstine à le maintenir au rang des espèces, donnant cette pauvre raison « que les botanistes ne l'ont jamais vu « naître d'un autre fraisier, ni dégénérer en un autre, jamais « vu autrement qu'on le voit aujourd'hui. » (*Pomologie française*, par Poit. et Turp., in-folio, art. FRAISIER DES ALPES.) — Il me semble qu'on peut facilement répondre à cet argument que si le fraisier des Quatre-Saisons était véritablement une espèce botanique, on devrait le rencontrer quelque part à l'état sauvage en Europe.

Je me trouve amené à discuter dans un court paragraphe les raisons qui ont pu faire que le fraisier des Quatre-Saisons s'est appelé dès le principe fraisier des Alpes, pourquoi il est

encore désigné ainsi, et enfin comment cette synonymie de *fraisier des Alpes* me paraît absurde.

Césalpin et J. Bauhin citent une espèce de fraisier *bifère* trouvé dans les Alpes Bargéennes (1).

Lorsque Duchesne publia en 1766 sa curieuse et savante *Histoire naturelle du fraisier*, il crut que ce *fraisier des Alpes de Bargemon* était identique au *fraisier des mois* dont on s'occupait déjà beaucoup en Angleterre (2).

Confondant les deux plantes, Duchesne supposait que le *fraisier des mois* devait habiter des montagnes semblables par leur situation à celles de Bargemon, et il signalait *qu'il avait été vu* au mont Cenis en 1764. Il paraîtrait, toujours d'après le même auteur, que ce fraisier fit son apparition dans les cultures vers 1760 ; que le roi d'Angleterre en reçut les premières graines de Turin. Une pincée valait alors une guinée. En 1763, il était déjà très-répandu dans presque tous les jardins anglais. D'Angleterre, il passa en Hollande, puis il fut adressé de ces deux contrées en France, à Antoine Richard, habile jardinier du roi à Trianon. Nul doute que ce fraisier ne fût le vrai *fraisier des mois*. Comme il avait été envoyé de Turin, et que cette ville est au pied des Alpes (d'ailleurs n'avait-il pas été observé au mont Cenis?), Il n'en fallait pas plus pour convaincre les esprits de son origine alpine.

Le *Traité des arbres fruitiers* parut en 1768, peu à près l'ouvrage de Duchesne. Duhamel donne pour synonymie au *fraisier des mois* un nom nouveau : *fraisier des Alpes*. Depuis et jusqu'à l'époque actuelle, il a été désigné ainsi dans tous

(1) *Fragaria genus eis Alpibus Bargensibus visum bis in anno fructificans* Cæs. — J. Bauh. Hist.

(2) Vingt ans plus tard, en 1786 (*Dict. encycl. de la Marck*), il reconnut son erreur et sépara ces deux fraisiers : l'un la *Majause de Provence*, *F. bifera*, *fraisier de Bargemon*, le fraisier de Césalpin et de J. Bauhin ; il ne serait autre que le *F. Hagenbachiana* l'autre le *fraisier des Alpes*, *F. semperflorens*, *fraisier des mois*, *F. minor semperflorens ac frugescens Alpina Duhamel*, qui est une variété du *F. vesca*, L.

les livres horticoles. C'est le nom qu'il porte dans la *Pomologie française* de Poit. et Turp., dans toutes les éditions du *Bon Jardinier*, etc.

Ce nom reçut ainsi une consécration quasi-scientifique, et fit croire à tous qu'il y avait dans les Alpes une *espèce particulière de fraisier qui fructifiait pendant tout l'été*.

Un autre motif pouvait et peut encore aujourd'hui fortifier cette erreur. C'est qu'en effet on cueille des fraises pendant tout l'été dans les Alpes et autres chaînes de montagnes élevées. Voici comment ce fait a lieu.

Malgré la variété des terrains et les abris naturels qui se rencontrent à peu près partout, on sait qu'à latitude égale un pays élevé est plus froid qu'un pays bas. Je citerai le plateau de la Brie champenoise et la plaine de Champagne qu'il domine seulement de 100 à 150 mètres. De cette différence de niveau, si faible soit-elle, il résulte une différence de dix à quinze jours dans la marche de la végétation. L'un est un pays *tardif* relativement à l'autre, le printemps s'y déclare un peu plus tard.

Ailleurs cette inégalité est infiniment plus sensible. — Pour peu qu'on ait herborisé dans les Alpes, on a dû en être frappé.

Si l'on gravit une montagne de 2,000 m. au-dessus de la mer, on observe à sa base telle espèce portant des fruits mûrs, lorsqu'à la même heure elle commence seulement à végéter au sommet de la même montagne! En traversant les zones intermédiaires, en partant de la plus inférieure, on trouve cette plante, dans l'ordre de l'ascension, d'abord en fruit vert, plus haut passé fleur, encore plus haut en fleur, et enfin en bouton.

Ainsi le même jour, dans l'espace de trois à quatre heures et en s'élevant de quelques centaines de mètres, on a rencontré des climats et des saisons divers. — Au bas de la montagne l'été, l'hiver à son sommet. — En plaine, il eût fallu franchir de grandes distances, parcourir non plus des centaines de

mètres, mais des centaines de lieues pour retrouver tous ces climats. — Aller de Paris en Laponie !

Que cette plante soit par hasard le *F. vesca* de Linnée, « qui
« croit à l'état sauvage depuis l'Islande et la Laponie jusqu'en
« Sicile et à Madère, le *seul* de tous ses congénères qui, dans
« nos montagnes du centre de l'Europe, s'élève et porte fruit
« jusque dans la zone des sapins.— A Zermatt, en Valais, il
« atteint 1614 mètres d'altitude » (1).

Ce fraisier, à la station de 600 mètres, présentera des fruits mûrs au commencement de juillet ;— à 1,000 mètres, vers le 15 ;— à 1,400 mètres au delà, au mois d'août et une partie de septembre. — On pourra donc récolter sur la même montagne des fraises pendant deux mois et demi, par suite d'une végétation échelonnée à des altitudes diverses correspondant à autant de climats. — Mais, à chaque station, ce fraisier ne fleurira qu'une fois quand le printemps sera arrivé pour lui.— Voilà comment on peut manger si longtemps des fraises dans les pays de montagnes.

Résumé : le *fraisier des Alpes* (*fraisier des Quatre-Saisons*) n'est point une espèce. Il ne croît *ni aux Alpes ni ailleurs*. Nulle part il n'a été authentiquement observé à l'état sauvage. C'est une des nombreuses variétés du *F. vesca*, L., qui par un accident s'est montré bifère et qui a été rendue quasi perpétuelle par les semis et la culture. Négligé, il peut finir par retourner à son type, c'est-à-dire perdre la faculté de refleurir. Il y a encore des jardiniers ignorants qui connaissent ce moyen.

Je termine par la remarque d'un des quelques savants les plus familiarisés avec les plantes européennes. M. J. Gay m'écrivait en 1860 :

« *Fraisier des Alpes*, synonyme du *fraisier des Quatre-Sai-*
« *sons*, est un nom absurde provenu comme tant d'autres de
« source ignorante. Le fraisier qui vient dans les Alpes n'est

(1) J. Gay. *Recherches sur les caractères de la végétation du fraisier*, etc. (*Ann. des Sc. nat.*, partie botanique, année 1858, p. 197.)

« point bifère, et il ne diffère en rien du *F. vesca*, L. (fraisier « des bois, fraisier de table), des environs de Paris. »

Je souhaiterai d'être parvenu à persuader aux pomologues et aux jardiniers que la synonymie de fraisier des Alpes pour désigner la *Quatre-Saisons* n'a nulle raison d'être, je voudrais aussi la voir supprimée pour toujours.

Belle Bordelaise (1a). — Race du capron, Hautbois des Anglais. (*F. elatior*, Ehrh.)

Fraise de grosseur moyenne, conique, rouge vineux, d'un aspect triste. *Achaines* saillants, *chair* blanc jaunâtre, pleine, beurrée, sucrée, d'un goût très-relevé, particulier aux *caprons*, très-recherchée par quelques personnes. Excellente selon moi. *Corolle* moyenne (20 millimètres), 5 pétales arrondis. *Calice et calicule* 10 sépales larges, acuminés, rouge brun, très-velus, les pédicelles également. *Hampe* droite, couronnant d'abord le feuillage qui prend le dessus après la floraison, très-velue, poils soyeux, horizontaux et réfléchis, un foliole à la base de l'inflorescence. *Coulants* nombreux, vigoureux.

Feuilles contemporaines de la fleur dressées, à *pétiole* long, mince, canaliculé, très-velu; poils mous, horizontaux et réfléchis; *folioles* minces, grandes, lancéolées, très-élégantes, à nervures parallèles, obliques, bordées presque jusqu'à la base de dents régulières, d'un vert tendre et hispides en dessus, en dessous très-velues; poils couchés, soyeux, à reflet argenté.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* très-long, rouge à la base, très-velu toujours; *folioles* atteignant jusqu'à 14 centimètres de long sur 8 de large, peu pétiolulées, presque glabres en dessus, peu velues et glauques en dessous.

Plante très-rustique, très-fertile, demi-hâtive, refleurit toujours à l'automne, mais trop tard pour pouvoir récolter au delà de quelques fruits.

Ce fraisier a été obtenu en 1854 par M. Lartey.

2° FRAISIERS DE RACE AMÉRICAINE

On a pu voir que le genre Fraisier renfermait peu d'espèces : trois d'Europe, — deux, peut-être trois d'Amérique. — M. Gay a des raisons d'en supposer deux autres en Asie.

Le *fraisier des Quatre-Saisons* qui prime tous les autres ; celui de *Montreuil*, dont la culture se restreint de jour en jour et tend à disparaître ; le *Capron*, si recherché au siècle dernier et trop négligé à présent, sont à peu près les seuls fraisiers issus d'espèces européennes qui se soient maintenus dans les jardins.

Toutes les variétés obtenues depuis trente ans, et dont le chiffre s'accroît d'année en année dans une progression presque décourageante ; toutes ces variétés, dis-je, descendent des types américains. Pour distinguer celles-ci des premières que j'ai citées, on les désigne le plus habituellement sous le nom collectif de *Fraises anglaises*, parce que dans le principe elles étaient toutes obtenues par des Anglais. Mais depuis, les Français, les Belges se sont adonnés aux semis et ils ont obtenu des gains qui peuvent rivaliser avec ceux de nos voisins d'outre-mer. Ne serait-il pas ridicule de continuer de nommer *fraises anglaises* celles qui ont été conquises en France et en Belgique ?

Vaudrait-il mieux les appeler les *Grosses Fraises*, par opposition à la *fraise des Quatre-Saisons* qui est petite ? Ce ne serait pas absolument juste ; il est des variétés issues des races américaines dont les fraises sont petites aussi, tandis que la *fraise de Montreuil* et le *Capron*, descendant de deux espèces européennes, ont leurs fraises relativement plus grosses.

Seraient-elles mieux caractérisées par le titre de *Fraisiers d'une saison* ? Ces variétés-là ne fleurissant qu'une fois, au printemps (1), seraient distinguées ainsi de la *fraise des Quatre-*

(1) Car je ne tiens aucun compte de la floraison *anticipée* qui se produit accidentellement à l'automne sur quelques variétés, dans certaines années.

Saisons, qui fleurit et fructifie presque l'année entière. — Cela ne suffirait pas, car les variétés appartenant aux types européens (sauf la Quatre-Saisons) n'ont aussi qu'une saison.

Il faut pourtant trouver un nom qui puisse mieux convenir, un nom plus juste. Or, je proposerai de désigner à l'avenir sous celui de *Fraises de race américaine*, *Fraises américaines*, toutes les variétés obtenues dans n'importe quelle contrée, si toutefois elles paraissent évidemment descendre soit du *fraisier du Chili* et de sa variété botanique *ananas* (le fraisier ananas des jardiniers), soit du *fraisier de Virginie*, l'une et l'autre espèces spéciales au nouveau monde.

F. Admiral Dundas.

Fraise (1) « énorme, de forme variable, couleur orange pâle, chair rose, goût assez bon. » (Gloëde, *Cat.*, 1860-61, p. 22.) « Première grosseur, beau coloris. Qualité médiocre. » (Nicaise, *Correspond.*) *Corolle* moyenne (26 millimètres), *pétales* cunéiformes, deux fois plus longs que larges. *Calicule et calice* à 10 sépales aigus, velus. *Hampe* très-velue. *Coulants* peu nombreux, peu velus, rouges.

Feuilles contemporaines de la fleur à *pétiole* canaliculé, vert, très-velu, poils horizontaux, *folioles* latérales subsessiles, ovales, glabres, vert luisant sur la surface supérieure, dents assez régulières, aiguës, bordant les deux tiers du limbe, teinte grise en dessous.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* peu velu, encore les poils horizontaux, *folioles* d'un vert foncé, gaufrées en dessus, bleuâtres en dessous.

Plante fertile, mais la seconde année de plantation. (Gloëde, *Correspond.*)

Ce fraisier a été obtenu en Angleterre par Myatt.

(1) Dans la revue de ma collection de fraisiers, j'ai négligé d'étudier cette variété au moment seul de sa maturité. Je donne la description de son fruit d'après MM. Gloëde et Nicaise.

F. Ambrosia. (Ambroisie.)

Fraise grosse, arrondie, rouge foncé vernissé; *achaines* jaunes et rouges enfoncés dans les alvéoles, *chair* vermillon à la circonférence, blanche au centre, pleine, très-juteuse, très-sucrée, parfumée, bonne. M. Gloëde lui trouve le goût très-prononcé de la mûre. (*Cat.* 1860-61, p. 5.) *Corolle* très-grande (40 millimètres), 7 pétales larges, arrondis, rétrécis à la base, unguiculés. *Calicule et calice* jusqu'à 16 sépales lancéolés à nervures saillantes, très-velus en dessous, peu en dessus, recouvrant une grande partie des pétales. *Hampe?* *Coulants* rougeâtres, couverts de poils nombreux, blanchâtres, mous, en désordre, le plus souvent étalés.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* canaliculé, rougeâtre, velu, poils étalés; *folioles*, les latérales brièvement pétiolulées, la centrale de 10 millimètres, petites, orbiculaires ou obovées, glabres et d'un vert tendre en dessus, teinte grise en dessous, poils soyeux, couchés sur les nervures et les veines, dents régulières, assez grandes, bordant la partie antérieure du limbe.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, gaufrées, fermes, vert sombre en dessus, teinte glauque en dessous, nervures principales rougeâtres, couvertes de poils nombreux en désordre.

Plante vigoureuse, fertile, demi-hâtive, d'après M. Gloëde, propre à la culture forcée. (*Cat.* 1860-61, p. 5.)

Ce fraisier a été obtenu en Angleterre, en 1856, par Nicholson; il paraît issu d'*Ajax*, et fut introduit en France par M. Gloëde dès l'automne de la même année.

F. Barnes' Bicton Pine (grosse blanche de Barnes).

F. Barnes' large White (Ananas blanc de Bicton).

Fraise grosse, arrondie ou aplatie *blanche*, *achaines* sail-lants, roses, *chair* blanc diaphane, creuse, juteuse, acidulée, sucrée, parfumée, très-bonne. *Corolle* moyenne (25 mill.),

5 pétales très-ronds. *Calicule et calice*; 12 sépales étroits, aigus, velus. *Hampe* très-velue. *Coulants* robustes, teintés faiblement de rouge, un peu velus, poils en tous sens.

Feuilles contemporaines de la fleur, pétiole vert, court, chargé de poils nombreux horizontaux et dressés; *folioles* ovoïdes, les latérales subpétiolulés, entièrement glabres et vert clair en dessus, teinte grise en dessous, poils sur les nervures et les veines, dents grandes bordant les trois quarts de la circonférence du limbe.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, épaisses, vert sombre très-gaufrées, réticulées en dessus, très-glauques et très-velues en dessous.

Plante vigoureuse, fertile, tardive.

Ce fraisier a été obtenu en Angleterre par Barnes, en 1847, et introduit en France par MM. Thibaut et Keteleer, en 1849, qui l'avaient reçu du jardin de la Société d'horticulture de Londres.

M. Gloëde remarque que parmi les trois à quatre cents variétés de fraisiers issues de races américaines, il n'en existe que cinq à fruit blanc ou rosé. Ce sont l'ancienne *Old white Caroline*, probablement la mère de Bicton, la *Reine*, *Ananas de Guëmenée*, le *Chili à fruit blanc*, et enfin *Barnes' Bicton Pine*, incontestablement la plus recommandable des cinq. (*Correspondance.*)

F. Belle de Paris.

Fraise très-grosse et grosse, de forme variable, vermillon orange, *achaines* petits et saillants, *chair* vermillon à la circonférence, blanche au centre, ferme, un peu pâteuse, sans acidité, sucrée, saveur relevée. Bonne. *Corolle* très-grande (jusqu'à 45 mill.), pétales très-ronds, retrécis brusquement en onglet. *Calicule et calice*, 12 à 14 sépales lancéolés à nervures saillantes, très-velus. *Hampe* très-forte, dressée, couverte de poils. *Coulants* peu nombreux, très-vigoureux, très-longs, verdâtres.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* court, chargé de nombreux poils horizontaux, à *folioles* de grandeur moyenne, ovales, les latérales subpétiolulées, presque glabres en dessus, d'un vert tendre, lisse et gaufré, gris cendré en dessous et velues.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, long *pétiole* semi-cylindrique ou arrondi, garni de poils blancs, mous, nombreux, horizontaux, ponctué et marbré de rouge; *folioles* d'un vert foncé.

Plante très-vigoureuse, très-rustique, très-fertile, tardive.

Ce fraisier a été mis dans le commerce en 1851, par la maison Bossin, Louesse et Cie, de Paris.

F. Bonté de Saint-Julien.

Fraise assez grosse, de forme régulière, arrondie ou conique, vermillon; *achaines* presque saillants, *chair* rose, pleine, sucrée et parfumée. Bonne. *Corolle* petite (22 millimètres), 5 pétales arrondis. *Calicule et calice*, 9 à 12 sépales lancéolés, couvrant presque toute la corole, très-velues. *Hampes* très-nombreuses et ternes.

Feuilles contemporaines de la fleur, *pétiole* court, canaliculé, velu, poils en désordre, *folioles* petites, égales, peu pétiolulées, presque orbiculaires à dents larges et bordées de longs cils, presque glabres en dessus, très-finement réticulées en dessous et velues.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, *pétiole* toujours court, poils épars, *folioles* toujours petites, gaufrées, glabres et d'un vert sombre en dessus, glauques et très-velues en dessous.

Plante naine, vigoureuse, rustique, très-fertile, tardive. Ce fraisier a été obtenu par M. Carré.

F. British Queen. (Reine de la Grande-Bretagne.)

Fraise grosse, de forme irrégulière, souvent allongée en cône, aminci ou tronqué, quelquefois aplatie, rouge vermillon clair, *achaines*? *chair* blanc rose, pleine, beurrée, fon-

dante, sucrée, parfumée, exquise; l'une des meilleures. *Corolle* très-grande (38 à 40 millimètres), pétales unguiculés, lancéolés, deux fois plus longs que larges. *Calicule et calice*, 12 à 14 sépales. *Hampe* couchée, velue, poils en désordre. *Coulants* vigoureux, rougeâtres, peu nombreux.

Feuilles contemporaines de la fleur, longuement pétiolées; *pétiole* grêle, canaliculé, velu, poils longs, fins, blancs, horizontaux ou rejetés; *folioles* latérales, subpétiolulées, pétiolule de l'impaire, long de 20 millimètres, — un peu plus longues que larges, à dents moyennes, régulières, surface supérieure presque glabre, d'un vert foncé et gaufré, très-velues en dessous et glauques.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* toujours velu, *folioles* très-gaufrées en dessus, nervures centrales rougeâtres, en novembre les feuilles du printemps détruites.

Plante assez vigoureuse, malheureusement peu productive dans certains terrains, fertile dans d'autres, très-tardive (1). Ce fraisier a été obtenu en Angleterre, par Myatt, en 1841, et introduit en France vers 1848, M. Gloëde m'écrivait en septembre 1860: « Le fruit de *British Queen* est vraiment exquis; « mais dans combien de localités cette variété réussit-elle? Chez M. Nicaise, à Châlons, elle prospère et j'y ai vu des fruits aussi gros que dans les meilleures cultures anglaises. »

Ce même fraisiériste me disait, dans une visite qu'il me fit au mois de juin 1861 à Chaltrait: « *British Queen* est presque partout dégénéré en France; j'en ai rapporté d'Angleterre en 1860 des pieds qui avaient conservé toutes leurs qualités primitives et qui me font espérer de le régénérer. » Malgré l'excellence de son fruit, je l'ai admise bien juste.

(1) Mise au nombre des huit variétés conseillées dans la Culture de châssis froids, par M. Rivers, *the Orchard house*, 9^e édit. L'auteur affirme que le fruit de ce fraisier, avancé sous verre sans être forcé, acquiert un goût plus relevé que dans la culture à l'air libre. (*Même ouvr.*)

F. Carolina superba.

Fraise grosse, en cône régulier obtus, rétréci à la base en un col très-court, vermillon orangé, *achaines* petits, saillants, jaunes et rouges, *chair* entièrement blanche, pleine, beurrée, fondante, très-sucrée, d'un parfum délicieux. Excellente. *Corolle* grande (32 mill.), 5-6 pétales ronds ou un peu allongés. *Calicule et calice*, 12 sépales étoffés, inégaux, lancéolés, très-velus, réfléchis sur le fruit mûr. *Hampe* vigoureuse, couchée, couverte de poils mous, roussâtres. *Coulants* se montrant tard, peu vigoureux, peu nombreux.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* robuste, assez court, largement canaliculé, velu, poils horizontaux ou réfléchis; *folioles* brièvement pétiolulées, ovoïdes, d'un vert bleuâtre, un peu gaufrées en dessus, grises en dessous, dont la moitié antérieure est bordée de très-grandes dents.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à long *pétiole* marbré de rouge, toujours velu; *pétiolules* des *folioles* latérales de 10 mill., celui de l'impaire de 20 mill.; *folioles* peu velues en dessous; les feuilles du printemps détruites en novembre.

Plante basse, ne tallant pas, fertile, tardive.

Ce fraisier a été obtenu en Angleterre par Kitley en 1854, et introduit en France par M. Gloëde en 1855. Se force bien, mais très-convenable surtout pour être cultivé à froid, sous châssis. (T Rivers, *Orchard house*, 9^e édit.)

M. Gloëde dit avec raison « qu'il ne devrait manquer dans aucun jardin (*Cat.*, 1860-61, p. 25); » il n'est cependant pas très-répandu encore.

On doit le planter rapproché, à 30 cent. au maximum, en raison de sa petite taille et pour ne pas perdre de terrain.

F. Châlonnaise (la).

Fraise très-grosse, conique ou arrondie, parfois irrégulière, rouge ou rouge vermillon vif, *achaines* presque saillants, assez espacés, assez gros, jaunes ou rouges suivant l'exposition, *chair* vermillon à la circonférence, blanche au centre,

pleine, juteuse, acidulée, très-sucrée, parfumée. Excellente. *Corolle* très-grande (40 mill.), 6 pétales presque ronds, plus ou moins amincis en onglet. *Calicule et calice*, 12 sépales lancéolés, aigus, velus. *Hampe* très-robuste, très-velue. *Coulants* très-vigoureux, très-longs, nuancés de rouge.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* long, semi-cylindrique, ponctué de rouge, très-velu, poils mous, d'un blanc d'argent, étalés et réfléchis, *folioles* grandes, très-peu plus longues que larges, échancrées à la base, pétiolulées, la centrale assez longuement (15 mill.), en dessus entièrement glabres, vertes et un peu gaufrées, en dessous grises, hispides sur les nervures et les veines, crénelures très-larges.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* peu velu, poils en désordre.

Plante très-vigoureuse, rustique, très-fertile, tardive.

Ce fraisier a été obtenu en 1852, à Châlons-sur-Marne, par le docteur Nicaise ; paraît, dit le D. N., se plaire bien plus à mi-soleil qu'à une exposition chaude. (*Correspondance.*)

F. Constante (1a).

Fraise toujours grosse, belle forme conique régulière, rouge vif vernissé. *Achaines* nombreux, petits, très-saillants, rouges. *Chair* rose ou carnée, pleine, beurrée, juteuse, acidulée, très-parfumée, rappelant un peu le goût des Caprons (1). Excellente. *Corolle* moyenne (25 mill.), 5-6 pétales à peu près ronds, planes. *Calicule et calice*, 10 à 12 sépales étroits, lancéolés, aigus, velus, les uns de la longueur des pétales, rougeâtres à la base. *Hampe* courte et ferme, bi-trifurquée vers le milieu, velue, poils en désordre ou horizontaux, « chaque « division surmontée de 5-10 fleurs qui nouent bien ; les « plantes âgées en portent davantage (de Jonghe, *Corres-*

(1) M. Gloëde, à qui j'avais fait part de ce goût particulier observé par moi, m'a dit avoir fait la même remarque. M. de Jonghe n'a pas eu lieu de le constater.

« pondance). » *Coulants* très-vigoureux, trapus, verdâtres, velus, peu abondants.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* très-court, largement canaliculé, très-velu, poils horizontaux et réfléchis, à *folioles* à peu près aussi larges que longues, presque orbiculaires, à dents très-grandes, très-inégales, occupant les deux tiers de la circonférence du limbe, pétiolulées, parfaitement glabres, d'un vert clair, mat en dessus, glauques en-dessous et couvertes de poils couchés sur les nervures.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* lavé de rouge avec des poils en désordre; *folioles* un peu gaufrés.

Plante « très-constante en effet dans toutes ses qualités propres (de Jonghe), » trapue, vigoureuse, très-rustique (1), très-fertile, demi-hâtive. Se force bien.

Ce fraisier a été obtenu en juin 1854 par M. de Jonghe, horticulteur à Bruxelles.

M. Nicholson, un des plus habiles cultivateurs de fraisiers d'Angleterre, fait le plus grand cas de *la Constante*. Voici ce qu'il en écrivait à M. Gloëde :

« The shape of the fruit always fine and even; large, firm
« and compact; flavour first rate; a splendid sort, one of the
« very best, too much cannot be said in its praise! »

« Fruit toujours beau et uni, vernissé; chair ferme, com-
« pacte, saveur exquise; très-belle variété et des meilleures.
« On ne saurait trop la recommander. »

F. Crémont.

Fraise grosse, belle, régulière, en cône allongé, rappelant la forme de *Princesse royale* (P.), rouge vernissé; chair vermillon, presque pleine, acide, sucrée, parfumée. Bonne. *Corolle* moyenne (25 millimètres), pétales obovés. *Calicule et*

(1) « Résistant aussi bien aux froids les plus intenses des hivers les plus rigoureux qu'aux rayons solaires des étés les plus chauds. » (De Jonghe, *Correspond.*, décembre 1861.)

calice 10 sépales lancéolés, aigus, velus. *Hampe* forte, velue, poils dressés. *Coulants* vigoureux, rouges, peu nombreux.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* arrondi, très-velu, poils horizontaux; *folioles* longuement pétiolulées, plus longues que larges, tout à fait glabres, gaufrées, d'un vert lisse sur la surface supérieure, bordées de très-larges crénelures, teinte grise en dessous, poils couchés sur les nervures.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* encore velu, poils dans toutes les directions; *folioles* arquées, glauques en dessous.

Plante basse, peu fournie, quoique très-rustique, fertile, très-hâtive; se force bien.

Ce fraisier a été obtenu en 1850 par M. Crémont, horticulteur à Sarcelles, près Paris.

Dans un rapport sur ce fraisier, publié p. 503, *Ann. d'hort. de Paris*, 1850, M. Forest pensait qu'il aurait l'avantage de *remonter*; il l'avait vu effectivement avec des hampes garnies de fleurs et de fruits, *mais en petite quantité*. « M. Crémont, dit-il, nous fait espérer qu'il arrivera à le rendre franchement *remontant*, en ne plantant que de jeunes filets provenant de pieds mères reconnus très-francs. » Cet espoir ne s'est pas réalisé; au mois de décembre de la même année, M. Bossin publiait cette judicieuse remarque dans le même journal :

« Le fraisier des *Quatre-Saisons* est seul remontant; il faut renoncer à juger tels : *Keens' seedling*, *Swainston seedling* et même *Crémont*. Tout le monde sait que beaucoup de variétés forcées et placées ensuite en pleine terre donnent souvent une deuxième récolte à l'arrière-saison; cependant elles ne sont pas remontantes. »

F. Duc de Malakoff.

Fraise toujours très-grosse, du poids moyen de 15 à 20 grammes, parfois monstrueuse et pesant jusqu'à 45 grammes, selon M. Gloëde. Dans mes cultures elle n'a pas atteint jusqu'ici

au delà de 35 grammes. Forme irrégulière, arrondie, aplatie, en crête de coq, velue ça et là sur les arêtes, couleur rouge foncé, *achaines* rouge brun, presque saillants, *chair* rouge clair, pleine, juteuse, acidulée, sucrée, parfumée. M. Gloëde signale « un goût prononcé d'abricot » (*Cat. 1860-61, p. 27*) qui m'a échappé. Bonne. *Corolle* très-grande (34 millimètres), 6 à 8 pétales presque ronds. *Calicule et calice*, 12 à 14 sépales à l'ordinaire et jusqu'à 18-20 sur des plantes forcées, larges, très-velues sur les deux surfaces, plus ou moins acuminés, presque aussi longs que les pétales, parfois colorés de lie de vin. *Hampe* très-velue, couchée par le poids du fruit. *Coulants* longs, effilés, rougeâtres, velus.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* court, canaliculé et strié, rougeâtre, peu velu, poils obliques ascendants; *folioles* ovoïdes, les latérales sessiles, l'impair subpétiolulée; surface supérieure complètement glabre, lisse, vert un peu bleuâtre; *dents* très-larges bordant les trois quarts de la circonférence du limbe; surface inférieure grise, peu velue.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, longuement pétiolées, *pétiole* grêle finissant par être absolument glabre; *folioles* pétiolulées; pétiolule de l'impair de 12 à 15 millimètres. En novembre toutes les feuilles cuivrées.

Plante très-vigoureuse. M. Nicaise et moi la jugeons d'une fertilité moyenne. Chez l'obtenteur elle serait assez fertile (F. G.). Termine la série des demi-hâtives, se force bien, produit de beaux fruits, mais peu. Ce fraisier a été obtenu par M. F. Gloëde, en 1856, d'un semis du *F. du Chili*, fécondé par *British Queen* (correspondance de M. Gloëde).

F. Eleanor (Eléonore).

Fraise très-grosse, en cône allongé, obtus et aplati, parfois avec un court collet à la base, vermillon vif, vernissé; teinte se rapprochant de *Carolina superba*, quoique plus vive. *Achaines*? *chair* blanche, beurrée, fondante, peu acidulée, sucrée, parfumée. Bonne. *Corolle* grande (34 millimètres), jusqu'à 7 pétales ronds, atténués à la base, se recouvrant un

peu les uns les autres. *Calicule et calice*, 12 à 14 sépales. *Hampe* velue. *Coulants* longs, effilés, rougeâtres, velus.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* court, profondément canaliculé, vert, très-velu, poils horizontaux, *folioles* ovales, orbiculaires de grandeur moyenne, glabres, vert foncé luisant, un peu gaufrées, surface supérieure. Les latérales subpétiolulées, pétiolule de la centrale de 10 millimètres, crénelures régulières bordant les deux tiers de la circonférence du limbe, glauques en dessous, nervures velues.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* long, grêle, presque glabre, rougissant.

Plante très-vigoureuse, très-productive, tardive, « d'une fertilité prodigieuse lorsqu'elle est forte. » (F. G., *Correspondance*, novembre 1861.) Ce fraisier a été obtenu en Angleterre par M. Myatt en 1847, et introduit en France en 1849 par M. Jamin.

F. Eliza. (R.)

Fraise rappelant *Victoria* (T) par sa taille, sa forme, sa coloration, sa chair. Grosse, ronde, rarement allongée, vermillon orange clair; *achaines* gros, jaunes ou rouges, assez écartés, nichés dans d'assez larges alvéoles; *chair* blanche, juteuse, acidulée, sucrée et parfumée. Bonne. *Corolle* grande (34 millimètres), 7 pétales ronds. *Calicule et calice* à sépales nombreux, 14 à 16. *Hampe* courte, couverte de poils. *Coulants* vigoureux, nombreux.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* fort, canaliculé, peu velu; *folioles* petites, très-arrondies à la base, orbiculaires, longueur juste égale à la largeur, les trois pétiolulées complètement glabres, un peu gaufrées, vert luisant sur la surface supérieure; *dents* moyennes assez régulières; surface inférieure d'une teinte glauque, et poils sur les nervures.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* long, marbré de rouge, peu velu, poils longs en désordre, *folioles* plus grandes, vert foncé en dessus.

Plante naine, rustique, fertile, demi-hâtive, se force très-

bien. (Riv.) Ce fraisier a été obtenu en 1854, en Angleterre, par M. Rivers, dans un semis d'*Eliza* (Myatt), et introduit en France par M. F. Gloëde.

F. Elton Seedling.

Fraise grosse, habituellement d'une belle forme conique, parfois irrégulière, presque carrée, aplatie ou en crête de coq, vermillon foncé vernissé; *achaines* nombreux, assez gros, presque saillants, d'un jaune vif. Chair très-rouge, pleine, beurrée, fondante, très-acide, très-parfumée. Il ne lui manque que du sucre pour être parfaite, il est toujours facile de l'y ajouter. *Corolle* grande (34 millimètres), très-régulière, 5 pétales ronds. *Calicule et calice*, 10 sépales très-velus, moitié moins long que les pétales. *Hampe* très-velue que la charge des fruits fait tomber sur la terre. *Coulants* vigoureux et nombreux.

Feuilles contemporaines de la fleur, à pétiole peu canaliculé, vert, très-velu, poils horizontaux, *folioles* petites, orbiculaires ou ovales, latérales sessiles, la centrale peu pétiolulée, d'un vert un peu bleuâtre, parfaitement glabres, un peu gaufrées en dessus, toujours velues et teinte glauque en dessous, crénelures régulières.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à pétiole arrondi, rougeâtre et encore très-velu, *folioles* de grandeur moyenne, toutes pétiolulées, vert sombre bleuâtre en dessus, encore très-velues en dessous.

Plante extrêmement vigoureuse, très-rustique, très-fertile, très-feuillée, tardive. Ce fraisier a été obtenu en Angleterre, en 1827, par M. Andrew Knight; il était cultivé au potager royal de Versailles dès 1840, et décrit cette année-là dans le *Bon Jardinier*

M. Gloëde voulait faire renoncer M. le docteur Nicaise et moi à la culture de cette variété, à cause de son extrême acidité; ni l'un ni l'autre nous n'avons pu y consentir; ce défaut, et c'est le seul à lui reprocher, se corrige sur la table par une

dose plus forte de sucre. L'Elton a des qualités assez précieuses pour légitimer son admission dans ma liste des quarante ; son fruit est d'une belle forme, d'une superbe couleur, il est fondant et parfumé ; la plante est des plus vigoureuses, très-rustique et tardive.

Je m'appuie, en outre, de l'appréciation suivante consignée dans le *Catalogue du Jardin de la Société d'horticulture de Londres* : « Size 1. — Quality 1. — A great bearer, valuable as a very late sort (1). » « 1^{re} grosseur.— 1^{re} qualité.— Très-productive et précieuse comme variété très-tardive. »

M. Gloëde m'avait proposé de lui substituer *Annette* (Salter). *Annette*, j'en conviens, est un beau fruit dont la maturité coïncide avec celle de l'*Elton*, mais sa qualité est médiocre et il a le grave inconvénient, qui n'a point échappé à la perspicacité de M. le docteur Nicaise, d'être trop tendre et de se décomposer dans l'espace de quelques heures.

Cent vingt à cent trente hectares sont consacrés à la culture de l'Elton dans les communes de Verrières, Sceaux, Châtenay, Fontenay-aux-Roses, Ruel, Marly, etc. (M^{me} El. Vilm., 57^e liv., *Jard. fruit. du Muséum.*)

F. Empress Eugenia (Impératrice Eugénie).

Fraise de première grosseur, souvent énorme, « ayant atteint, à Isleworth, en Angleterre, jusqu'à 60 à 75 grammes, mesurant 15 cent. de circonférence ! (F. Gloëde), » les unes arrondies ou en cône allongé, les plus grosses en crête de coq « ou en forme de tomate » (F. G.), velues sur les angles, rouge pourpre vernissé. *Achaines* presque saillants et petits. *Chair* vermillon, pleine, juteuse, acidulée, parfumée. Bonne. *Corolle* très-grande (45 mill.), 5-6 pétales arrondis, larges de 18 mill., à contour sinueux. *Calicule et calice* 12-14 sépales très-grands, se recouvrant, dépassant parfois les pétales,

(1) *A Catalogue of the fruits cultivated in the Garden of the Horticultural society of London* : 1842, p. 176.

velus. *Hampe?* *Coulants* effilés, nombreux, rouges sur toute leur longueur.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* court, peu canaliculé, rouge, velu ; *folioles* peu pétiolulées, même la centrale (celle-ci lancéolée à sa base, arrondie dans sa moitié antérieure), assez petites, épaisses, fermes, surface supérieure entièrement glabre, un peu gaufrées d'un vert obscur, crénelures plutôt que dents, assez grandes, bordant la moitié de la circonférence du limbe ; surface inférieure vert glauque, nervures très-velues.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* très-rouge, *folioles* encore petites, tout aussi peu pétiolulées, d'un vert sombre en dessus, très-velues en dessous, nervures rougeâtres.

Plante très-vigoureuse, très-fertile, ouvre la série des tardives, maturité très-prolongée. « Se force très-bien, et c'est pour la culture forcée qu'elle a remporté plusieurs premiers prix aux expositions de Londres (F. Gloëde). »

Ce *fraisier* a été obtenu en 1854 à Isleworth, par M. Knevelt, introduit en France par M. Gloëde en 1857.

Dans l'été de 1860, M. Gloëde alla visiter, à Isleworth, chez M. Knevelt, un champ de la contenance de 7 arpents planté depuis deux ans et entièrement en *Empress Eugenia*. Il ne pouvait se lasser de contempler le beau coup d'œil de ces milliers de fruits magnifiques. Le propriétaire cueillit en sa présence, *sur un seul pied*, un *kilog.* de fraises parfaitement mûres, dont plusieurs étaient du poids énorme de 60 à 75 grammes ! (*Revue hort.*, n° du 16 fév. 1861, p. 70.)

J'ai tenu à provoquer une nouvelle affirmation, et voici ce que m'a répondu M. Gloëde (nov. 1861) :

« Je n'ai rien dit de trop sur l'*Empress Eugenia* ; nous avons, « en effet, en juillet 1860, avec M. Knevelt, cueilli dans le « champ, sur un bon nombre de pieds pris *indistinctement*, « beaucoup de fruits dont six à huit pesaient une livre ! Je « n'avais jamais rien vu de pareil ; chez moi, j'en avais des « fruits superbes, sans cependant arriver au même résultat

« pour le poids. J'attribue cette différence aux ravages des
« vers blancs, qui étaient encore jusqu'à la fin de juin dans
« cette plantation.

« J'en avais livré des pieds forts, en motte, septembre 1860,
« à M. Bergmann, chez M. le baron de Rothschild. Cette an-
« née, il me disait : je n'ai encore rien vu d'aussi beau dans
« mes cultures et mon maître en était émerveillé. »

F. Excellente (1).

Fraise très-grosse, ronde ou aplatie, rouge foncé, *chair* rose, fondante, sucrée, parfumée, acidulée. Bonne (d'après MM. Gloëde et Nicaise). N'ayant vu la fleur, je ne puis en parler. *Corolle ? Calice ? Hampe ? Coulants ?*

Feuilles à pétiole velu, poils en désordre ; *folioles* petites, orbiculaires, bordées de dents grandes, irrégulières, vert sombre, gaufrées en dessus, teinte glauque très-prononcée en dessous.

Plante très-fertile, maturité moyenne. (F. G.)

Ce fraisier a été obtenu en Belgique par M. Lorio en 1850, et introduit en France par M. Gloëde en 1851.

F. Fill Basket (Panier plein).

Fraise grosse, beau rouge vermillon. *Achaines* gros et sail-lants. *Chair* pâle, vidée au centre, fondante, sucrée, savou-reuse. Je lui ai trouvé un parfum rappelant faiblement celui des Caprons. Bonne. *Corolle* très-grande (40 mill.), 5-6 pé-tales arrondis ou oblongs. *Calicule et calice* 12 sépales lancéo-lés couvrant les trois quarts des pétales, hérissés de poils blancs et roux. *Hampe* très-velue. *Coulants* vigoureux, nombreux, rouges.

Feuilles contemporaines de la fleur, à pétiole canaliculé, très-

(1) Ce que j'avais dans ma collection sous le nom d'*Excellente* était une autre variété. Je n'ai pu en étudier tous les organes ; mais M. Gloëde m'ayant envoyé cet été la *vraie*, je décris les feuilles d'a-près ces derniers échantillons-là.

velu, poils généralement horizontaux, d'autres renversés; *folioles* petites, ovales ou obovées, les latérales subpétiolulées, l'impaire à pétiolule de 7-8 mill., glabres, teintées de vert bleu mat, un peu gaufrées en dessus, glauques et velues en dessous, bordées de dents très-larges, assez régulières.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à long *pétiole*, marbré de rouge, peu velu, surtout à la base; *folioles* de grandeur moyenne, les latérales franchement pétiolulées, vert foncé et tachées de rouge.

En novembre, les premières feuilles sont mortes.

Plante peu feuillée, très-productive, d'où lui vient son nom. Presque tardive.

Ce fraisier a été obtenu en Angleterre par M. Nicholson et introduit en France par M. Gloëde.

F. Goliath.

Fraise grosse, en cône obtus, rouge vermillon. *Chair*, pleine, blanche, juteuse, parfumée, bonne, supporte bien le transport, prétend M. Gloëde (*Cat.* 1862). Je n'ai pu observer la corolle, le calice, les hampes et coulants.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* assez long, effilé, canaliculé, velu, poils mous, longs, horizontaux. *folioles* faiblement pétiolulées, assez petites, ovales, bordées de dents moyennes, régulières, surface supérieure d'un vert jaunâtre, gaufrée, presque glabre, surface inférieure très-glauque, très-velue.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, *pétiole* très-allongé, sinueux, moins velu, *folioles* plus pétiolulées, complètement glabres en dessus et plus ridées, en dessous teinte glauque affaiblie.

Plante très-vigoureuse, fertile.

Ce fraisier a été obtenu en Angleterre par M. Kitley.

F. Grosse sucrée (la).

Fraise grosse, allongée, belle, rouge vernissé; *achaines*

presque saillants, bruns; *chair* blanc rosé à cavité centrale, fondante, juteuse, sucrée, sans acidité. Excellente. J'ai négligé d'étudier corolle, calice, hampe et coulant.

Feuilles contemporaines de la fleur, pétiole très-court, gros, ferme, arrondi, très-velu; poils longs horizontaux d'un blanc sale; *folioles* petites, presque sessiles, bordées de dents grandes, fermes, gaufrées, glabres, d'un vert foncé en dessus, en dessous soyeuses argentées, glauques, nervures très-saillantes.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, pétiole court et toujours très-velu; *foliole* même teinte, plus grandes et tout aussi velues en dessous.

Plante trapue, basse, rustique, productive, assez tardive, se force bien. Ce fraisier a été obtenu à Bruxelles par M. de Jonghe.

Par rapport à ses gains, M. de Jonghe place la *Grosse sucrée* immédiatement à côté de la *Constante* pour la beauté et la saveur du fruit. Il la jugeait ainsi en 1854. « Depuis cette « époque, » m'écrit M. de Jonghe, « je l'ai essayée à plusieurs « places de mon jardin, en terre sèche, pierreuse et légère, en « terre forte, humide et froide, partout j'ai obtenu le même « résultat. Des amateurs ont trouvé la saveur de son fruit « plus relevé que celle de la *Constante*; malgré tout, il ne me « paraît pas que cette variété soit aussi rustique et aussi fertile « que la *Constante*. »

F. Hendries Seedling.

Fraise grosse, forme régulière en cône allongé, rouge orangé; *achaines* rouges et jaunes, saillants; *chair* blanche, pleine, ferme, sucrée, très-parfumée. Exquise. *Corolle* petite (25 millimètres), 5 à 6 pétales ronds, réguliers. *Calicule et calice*, 10 à 12 sépales, couvrant les trois quarts des pétales. *Hampe* vigoureuse, couverte de poils horizontaux. *Coulants* nombreux.

Feuilles contemporaines de la fleur, à pétiole peu canaliculé, très-velu, poils un peu en désordre; *folioles* petites, orbicu-

lares, les latérales subpétiolulées, pétiolule de la centrale long de 10 millimètres; bordées de dents sur les trois quarts de la circonférence, vertes, un peu hispides sur la surface supérieure, en dessous teinte grise et peu de poils sur les nervures.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à long pétiole, peu velu, poils en tous sens; *folioles* en dessus, vert foncé, un peu gaufrés, à peine hispides, en dessous teinte bleuâtre prononcée, nervures velues.

Plante très-vigoureuse, très-fertile, assez tardive. Ce fraisier a été obtenu en Angleterre vers 1854.

F. Jucunda.

Fraise très-grosse, parfois énorme, de la plus grande beauté, en cône aplati, rouge vermillon; *achaines* jaunes, assez gros, saillants; *chair* blanc rosé, acidulée, un peu pâteuse, peu sucrée, peu parfumée. Qualité médiocre. *Corolle* moyenne (27 millimètres), 6 pétales arrondis. *Calicule et calice*, 12 sépales étroits, aigus, très-velus, atteignant presque la hauteur des pétales. *Hampe* très-vigoureuse, verte, peu velue. *Coulants* vigoureux, nombreux, peu velus.

Feuilles contemporaines de la fleur, à pétiole vert, peu canaliculé, velu, poils horizontaux ou ascendants; *folioles* ovoïdes, les latérales subpétiolulées, la centrale de 10 millimètres, bordées de dents grandes, inégales, surface supérieure entièrement glabre et vert lisse, nervures de la surface inférieure couvertes de poils couchés.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *folioles* de taille moyenne, bien pétiolulées, épaisses, gaufrées, vert obscur en dessus; glauques en dessous avec les nervures rouges et velues; en novembre, toutes les feuilles sont encore vertes.

Plante très-vigoureuse, très-rustique, très-fertile, termine la série des demi-hâtives. Ce fraisier a été obtenu par M. Salter à Hammersmith en 1854, et introduit en France par M. Gloëde en 1855. Sa vigueur, sa fertilité, la beauté remarquable et constante de son fruit me l'ont fait accepter; de

plus, M. Gloëde assure « qu'il garde sa vigueur et sa fertilité dans tous les terrains et à toutes les expositions. » (*Cat.* 1860-61, p. 30.)

F. Keens' Seedling (semis de Keen), à la halle et sur les marchés souvent *fraise de la Reine*, la *Reine des fraises*, l'*Anglaise*.

Fraise de grosseur très-inégale, « allant toujours en décroissant de la première à la dernière sur chaque hampe » (Mad. El. Vilm., *Jard. fruit.*, du *Muséum*, 13^e livr.); grosse et petite, ronde parfois, plus large que longue, rarement aplatie et en crête de coq, rouge vernissé; *achaines* jaunes et rouges, espacés et nichés au fond d'alvéoles assez profonds; *chair* vermillon à la circonférence, puis une large zone blanche et rose au centre, pleine, juteuse, fondante, très-sucrée, très-parfumée, excellente. *Corolle* moyenne (27 millimètres), régulière, 5 à 6 pétales ronds. *Calicule et calice*, 10 sépales très-étroits. *Hampe* velue, assez grêle, couchée. *Coulants* vigoureux, verts, presque glabres.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* assez grêle, peu canaliculé vert, à peine velu, poils en désordre; *folioles* grandes, de forme assez variable, obovées ou orbiculaires, toutes pétiolulées, vert luisant, parfaitement glabre sur la surface supérieure; nervures peu velues en dessous; limbe bordé de dents grandes inégalement profondes.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, encore quelques poils isolés sur le *pétiole*; *folioles* épaisses très-gaufrées en dessus, pétiolule de la centrale atteignant 15 millimètres, en-dessous teinte glauque, nervures saillantes toujours velues.

Plante vigoureuse, basse et *tallant* peu, peu fertile, des plus hâtives, se force avec facilité. « Ce fraisier, qui devait avoir un « si grand et si durable succès, a été obtenu par M. Michael « Keen à Isleworth, d'un semis de *Keens' imperial*; il parut « pour la première fois à l'exposition de Chiswick, le 3 juillet 1821. Il ne paraît pas qu'il ait été connu en France avant « 1824; il s'y répandit lentement d'abord, puis, des potagers

« des amateurs, s'étendit aux jardins maraîchers, et vers 1834
« pénétra dans les cultures faites en plein champ pour l'ap-
« provisionnement des grandes villes. Il a été conservé aux
« environs de Paris, où les cultivateurs donnent à son fruit
« le nom d'*Anglaise*; mais la culture de deux variétés nées
« de lui : *Princesse royale* (P) et *Comte de Paris* (P) [l'une et
« l'autre plus productives, mais d'une qualité inférieure],
« tendent chaque jour à restreindre sa culture commerciale.
« Les amateurs, au contraire, et les personnes qui tiennent
« plus à la distinction du produit qu'à son abondance la
« recherchent davantage depuis quelques années, soit pour la
« chauffer, soit pour la cultiver en plein champ; c'est de tous
« les fraisiers connus *jusqu'à ce jour* celui dont la culture
« forcée se fait le plus facilement, et réussit le plus constam-
« ment. » (M^{me} El. Vilm., *Jard. fruit. du Muséum*, 3^e livr.,
1857.)

L'excellence de *Keens' Seedling*, ses longs états de service me l'ont fait conserver malgré deux défauts que M^{me} El. Vil-morin lui a justement reconnus : elle est peu fertile, elle n'a que trois à quatre beaux fruits par pied, les autres restent petits. Je conviens qu'elle se force avec facilité, étant très-hâtive, basse, peu touffue; mais c'est avec un mince profit; elle a déjà disparu des *forceries* du potager impérial de Versailles où elle a été remplacée par *Sir Harry* et *Victoria* (Troll.). Quand *Marguerite* (Lebr.) sera plus répandue, elle sera la variété par excellence pour le forçage de première saison. Tout porte à croire que, dans un avenir très-prochain, *Keens' Seedling* ne sera plus cultivée malgré la grande qualité de son fruit.

F. Lucas.

Fraise grosse, belle forme ovale ou ronde, rouge cramoisi vernissé; *achaines* nombreux, peu enfoncés, souvent saillants; *chair* blanc rosé, pleine, ferme, juteuse, sucrée. Excellente, l'une des meilleures. *Corolle, calice, hampe, coulants*? J'en ai négligé l'étude.

Feuilles contemporaines de la fleur, pétiole gros, ferme, arrondi, très-velu, poils longs, mais d'un blanc roux, horizontaux ou rejetés; *folioles* épaisses, petites, ovoïdes, bordées de dents moyennes, régulières, gaufrées, très-glabres, d'un vert foncé en dessus; les latérales presque sessiles, la centrale un peu pétiolulée; en dessous très-velues, nervures saillantes, teinte glauque.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, pétiole toujours assez court et velu; *folioles* sensiblement plus grandes, atteignant jusqu'à 10 centimètres de long sur 6 de large, encore velues en dessous.

Plante très-vigoureuse, fertile, demi-hâtive, récolte se prolongeant longtemps. Ce fraisier, obtenu à Bruxelles par M. de Jonghe, est issu de la *Grosse sucrée*. (De Jonghe, *Corresp.*)

Chez M. de Jonghe, il ne serait ni très-rustique, ni très-fertile.

F. Lucie.

Fraise très-grosse, forme irrégulière, arrondie, aplatie, parfois plus large au sommet qu'à la base et formant des arêtes, des cornes, rouge vif vernissé; *achaines* assez écartés, saillants, rouge brun, *chair* pâle? ferme, pleine, fondante, fine, sucrée, relevée. Bonne. *Corolle* moyenne (28 mill.), jusqu'à 7 pétales parfaitement ronds. *Pédoncule* gros et court. *Calicule et calice*, 10-14 sépales. *Hampe* droite et forte. Fruit redressé légèrement au moment de la maturation. *Coulants* vigoureux, rougeâtres, velus.

Feuilles contemporaines de la fleur, à pétiole mince, court, très-caniculé, vert, très-velu, à poils horizontaux ou obliques ascendants, *folioles* petites, orbiculaires ou ovales, complètement glabres et d'un vert bleuâtre en dessus, bordées de dents régulières; en dessous, grises, soyeuses par les poils nombreux et couchés.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à pétiole gros, arrondi,

encore très-velu, nuancé de rouge; *folioles* vert foncé luisant en dessus; en dessous, glauques et velues.

Plante très-vigoureuse, rustique, très-fertile, tardive. M. Boisselot a souvent vu près de 100 fruits sur des pieds de deux ans. Ce fraisier a été obtenu en 1856, à Nantes, par M. Auguste Boisselot, d'un semis du *Chili* fécondé par le fraisier *Cornu*, de Nantes. (*Corresp.*) A été figuré dans l'*Horticulteur français*, numéro de septembre 1857.

F. Marguerite.

Fraise grosse et très-grosse, du poids moyen de 15-20 gr., et exceptionnellement de 40 à 45, ce dernier poids d'après le témoignage de MM. Lebreton, docteur Nicaise et Ferdinand Gloëde. De belle forme en cône allongé, rouge vif vernissé *jusqu'au sommet*. *Achaines* petits, nombreux, jaunes, presque à la surface. *Chair* orangé vif à la circonférence, blanche au centre, pleine, juteuse, sucrée, parfumée. *Mèche* nulle ou molle. Très-bonne. *Corolle* de grandeur moyenne (20 à 25 mill.), 5-6 pétales ronds, très-réguliers. *Calicule et calice* à 10-14 et jusqu'à 18 sépales allongés, étroits, bordés et couverts en dessous de poils nombreux, roux et blanchâtres. *Hampe* vigoureuse, chargée de poils nombreux, mous, blanchâtres, horizontaux. *Coulants* vigoureux, extrêmement nombreux, rougeâtres ou rouges, couverts de poils mous étalés ou appliqués.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* vert ou nuancé de rouge, canaliculé, velu, poils horizontaux, *folioles* grandes, élégantes, toutes pétiolulées, lancéolées par la base, ovales ou sommet, d'un vert gai et absolument glabres en-dessus, gris cendré en dessous, à nervures saillantes, régulières, couvertes de poils couchés. *Crênelures* larges, régulières, bordant la moitié antérieure du limbe.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* nuancé de rouge, moins velu, poils souvent en désordre.

Plante vigoureuse, très-fertile, très-hâtive, se forçant admirablement.

Ce fraisier, auquel je n'ai pu trouver un seul défaut, a été obtenu en 1859 à Châlons-sur-Marne par M. Lebreton, qui s'adonne avec prédilection à la culture de ce genre. Il est issu de *Sir Harry*, fécondé par une variété dont l'obtenteur n'a pas fait connaître le nom. En juillet 1860, M. Lebreton céda plusieurs centaines de jeunes pieds de son fraisier à M. F. Gloëde, qui le mit dans le commerce dès l'automne suivant.

Un lot de cinquante fraisiers forcés exposé le 5 mai 1861, à Châlons-sur-Marne (lors du concours régional), par le jardinier de M. Haudos, de Loisy-sur-Marne, contenait huit pieds de la *Marguerite* chargés de fruits magnifiques qui ont été *médillés* par le jury et fort remarquables du public. M. le docteur Nicaise, de Châlons, avait, lui aussi, chez lui, des fruits mûrs de cette variété au 9 mai. J'ai pu en constater la beauté. Il m'écrivait au 1^{er} juin : « Les pieds que vous avez vus en « pot, sous châssis, dans mon jardin, et en fruits mûrs, ont « encore fleuri depuis et commencent à nouer. » Il ajoutait : « Il est à constater que les fruits de la *Marguerite* diminuent « moins de grosseur du premier au dernier de chaque hampe « que chez la plupart des autres variétés. »

Le 28 mai 1861, M. F. Gloëde avait des fruits mûrs sur des pieds de pleine terre. M. Lebreton récoltait les premiers le 4 juin *en même temps* que *Princesse royale* (Pel.), *Marquise de Latour-Maubourg* (J. et D.).

M. Gloëde pense que le règne de *Princesse royale*, dont la durée a été longue (16 ans), est au moment de finir, que *Marguerite* sera appelée à lui succéder comme fraise *horticole* et *agricole*. Je partage cette conviction.

M^{me} Élisabeth Vilmorin, dont l'opinion doit toujours être citée quand on traite du fraisier, s'exprime ainsi au sujet de *Princesse royale* [P.] (1) : « Si la *Princesse royale* était plus « savoureuse, plus sucrée, qu'elle n'eût pas sa mèche ligneuse « qui en fait un fruit grossier, aucune fraise ne l'égalerait,

(1) *Jardin fruitier du Muséum*, 2²e livr.

« car elle joint à une grande beauté toutes les qualités qui
« peuvent être requises d'un fruit destiné à être cultivé sur
« une grande échelle. »

La *Marguerite* partage *au moins* au même degré toutes les qualités de la *Princesse*, beauté, fertilité, *hâtivité*, rusticité; se force avec les mêmes avantages, réussit dans les terrains médiocres, si je m'en rapporte au témoignage de M. Lebreton, et elle n'a *aucun* de ses défauts; elle est savoureuse, sucrée, et on ne peut lui reprocher cette mèche coriace que signale si justement M^{me} Vilmorin dans la *Princesse*.

Nous avons donc toute raison de croire aux belles destinées de la *Marguerite*. Elle ne peut désormais manquer à la plus petite collection.

F. Marquise de Latour-Maubourg.

F. Héricart de Thury (sur les marchés l'*Héricart*, par corruption l'*Herica*).

Fraise grosse, belle forme, arrondie ou aplatie, rouge vermillon. *Achaines* petits, nombreux, saillants. *Chair* blanche pleine, très-sucrée, d'un goût très-relevé. Une des meilleures. *Corolle* moyenne (30 mill.), 5-7 pétales sub-orbiculaires, réguliers. *Calicule et calice*, sépales nombreux (10-14), irréguliers, les plus longs atteignant la moitié des pétales, velus, poils roux et blancs. *Hampe* forte, couverte de poils mous, en désordre. *Coulants* vigoureux, nombreux, rougeâtres par place, velus.

Feuilles contemporaines de la fleur, à long pétiole grêle, très-caniculé, chargé de poils mous horizontaux. *Folioles* grandes, brièvement pétiolulées, presque orbiculaires, à dents inégales, dont plusieurs fort grandes, profondes de 15 mill., vert clair, luisantes, très-gaufrées et complètement glabres en dessus; teinte glauque en dessous, nervures un peu hispides.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à pétiole rouge, obscurément canaliculé, peu velu, poils en désordre, *folioles*

fermes, épaisses, vert sombre en dessus, en dessous, teinte franchement glauque, nervures rougeâtres, d'où partent encore quelques poils. En novembre, les feuilles sont cuivrées.

Plante vigoureuse, rustique, très-fertile, très-hâtive, que je ne saurais trop recommander.

Ce fraisier a été obtenu à Paris en 1849 par MM. Jamin et Durand, pépiniéristes.

M. Ferdinand Jamin, à qui nous avons soumis notre description, l'a trouvée parfaitement exacte. Il nous a appris (lettre de janvier 1862) que cette précieuse variété est cultivée depuis plusieurs années sur une grande échelle sur tout le territoire voisin de Bourg-la-Reine.

Les deux noms de *Marquise de Latour-Maubourg* et *Héricart de Thury* figurent sur les catalogues de M. Jamin, mais il y a là évidemment une erreur. J'ai confronté les deux plantes, et il m'a été impossible de découvrir la moindre différence entre elles.

F. May Queen (Reine de Mai).

Fraise de grosseur moyenne et inégale, mais de forme assez régulière, arrondie, parfois plus large que longue, vermillon orangé; *achaines* jaunes enfoncés dans des alvéoles; *chair* blanche, pleine, fondante, un peu acidulée, assez sucrée et parfumée. Bonne quand elle est récoltée complètement mûre. *Corolle* moyenne (25 mill.), 5-7 pétales obovés. *Calicule et calice*, 10 à 14 sépales étroits, petits, n'atteignant guère que la moitié des pétales. *Hampe* faible, couchée, divisée peu au-dessus de la base, velue. *Coulants* très-grêles, très-nombreux, rouges.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* largement canaliculé, avec quelques poils en désordre ou apprimés. *Folioles* petites, obovées ou ovales, bordées de dents grandes, très-irrégulières, plus ou moins profondes, glabres, vert terne en dessus, teinte glauque en dessous, peu de poils sur les nervures.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à long pétiole verdâtre, presque glabre, les folioles toujours petites.

Plante basse, formant de petites touffes quelques fois assez vigoureuses, rustique, très-fertile, *la plus hâtive de toutes les variétés connues jusqu'à ce jour, y compris même les Quatre-Saisons*, très-convenable pour premier forçage. Ce fraisier a été obtenu en Angleterre par Nicholson, en 1857, et introduit en France par M. Gloëde sur la fin de 1858.

L'on sait combien le printemps de 1859 fut beau et chaud, et tellement favorable à la végétation du fraisier que M. Gloëde put récolter le 12 mai les premiers fruits mûrs de *May Queen* sur des pieds plantés contre un mur, au midi, sans aucun abri supérieur, et le 28 du même mois, même année, sur des pieds placés au nord. (*Cat.* 1860.)

En l'année 1861, tandis que cette variété mûrissait le 18 mai aux Sablons, chez cet habile fraisiériste, non plus adossée au mur, mais en planche et à 2 mètres de lui, à Chaltrait je n'obtenais en pleine terre les premiers fruits que le 25, et encore sur des plantes plus favorablement situées, puisqu'elles étaient au pied d'un mur. En plein carré, la maturité a eu lieu neuf jours plus tard [le 4 juin] (1).

May Queen, en raison de sa petite taille, peut se forcer dans des godets de 10 à 12 cent. Chauffée à Chaltrait le 15 décembre 1860, elle était en bouton le 10 janvier 1861, en fleur le 17, passée fleur le 4 février, colorée le 3 mars, mûre le 10.

Ainsi, elle avait parcouru toutes ses phases végétatives, de l'ébranlement de la sève à la maturité des premiers fruits, en quatre-vingt-cinq jours, moins de trois mois!

F. Muscadin.

Fraise grosse, en cône allongé habituellement, parfois déformé, plus large que longue, simulant 2 à 3 fraises soudées

(1) Les premiers fruits ont mûri le 17 mai 1863 à Chaltrait, sur des plantes au pied d'un mur, au midi.

ensemble, rouge foncé; *achaines* rosés; *chair* rouge, pleine, très-fine, très-sucrée, parfumée; bonne. *Corolle* moyenne (28 millim.), très-régulière, 5 pétales ronds. *Calicule et calice*, 10 sépales étroits, les uns aussi longs que les pétales, velus. *Hampe* forte, velue. *Coulants* vigoureux, nombreux, d'une belle nuance rouge.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole*, semi-cylindrique, très-velu, poils en désordre; *folioles* petites, orbiculaires ou obovées, bordées de dents grandes et régulières; glabres, sauf quelques poils isolés, un peu gaufrées sur la surface supérieure; glauques en dessous, nervures rougeâtres et velues.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à long *pétiole* très-peu velu; *folioles* grandes, épaisses, complètement glabres. En novembre les feuilles sont cuivrées.

Plante très-vigoureuse, très-fertile, hâtive. Ce fraisier a été obtenu à Liège par M. Lorio, en 1850, et introduit par M. Pelé père, fleuriste.

F. Napoléon III.

Fraise grosse et très-grosse, de forme irrégulière, arrondie ou aplatie, quelquefois en crête de coq, un peu velue sur les arêtes, vermillon orange; *achaines* saillants; *chair* entièrement blanche, ferme, fondante, sucrée, acidulée, pas des plus parfumées, à petite cavité centrale. Bonne. *Corolle* petite! — étamines presque nulles! (F. G.) *Calicule et calice*, 12 sépales très-velus. *Hampe* roide, extrêmement velue. *Coulants* vigoureux, mais rares.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* vigoureux, piqueté de rouge, couvert de poils blanchâtres en désordre; *folioles* moyennes, ovales, subpétiolulées; *pétiolule* de l'im-paire long de 10 millim., presque glabres, vert foncé, gaufrées en dessus, grises, très-velues en dessous; bordées de dents inégales.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, gaufrées, vert sombre

en dessus, glabres ; surface inférieure très-velue, en dehors même des nervures.

Plante très-vigoureuse, très-fertile, très-tardive. Ce fraisier a été obtenu, en 1859, par M. Gloëde, d'un semis de *British Queen*.

M. Gloëde avait chez lui en 1861, sur des pieds de deux ans, une quantité énorme de fruits de la plus grande beauté.

F. Nec plus ultra.

Fraise grosse, souvent de forme bizarre, rouge brun, presque noir à complète maturité ; *achaines* ? *chair* rouge clair, juteuse, sucrée, assez relevée. Bonne. *Corolle* moyenne (24 millim.) ; pétales arrondis. *Calicule et calice* ? *Hampe* assez forte, velue. *Coulants* assez effilés, un peu rougeâtres, velus.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* canaliculé, velu, poils érigés, apprimés ; *folioles* ovales ou suborbiculaires, bordées de dents grandes, aiguës, inégales, glabres, vertes luisantes en dessus ; glauques en dessous.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* peu velu, poils écartés, en désordre ; *folioles* subpétiolulées. En novembre toutes les feuilles du printemps sont mortes.

Plante rustique, très-vigoureuse, fertile, très-hâtive. Ce fraisier a été obtenu à Bruxelles par M. de Jonghe, en 1854.

F. Oscar.

Fraise grosse, belle forme conique, quelquefois en crête de coq, beau rouge foncé, vernissé ; à petits alvéoles ; *achaines* jaunes ; *chair* vermillon à la circonférence, blanche au centre, ferme, acidulée, sucrée, aromatisée. Excellente. *Corolle* très-grande (35 millimètres), 6 à 8 pétales orbiculaires ou obovés. *Calicule et calice*, sépales nombreux, 12 à 14 de moitié moins longs que les pétales, hispides, poils roux et blanc. *Hampe* courte, couchée, divisée presque à sa base. *Coulants* assez effilés, rougeâtres, très-velus, peu nombreux.

Feuilles contemporaines de la fleur à *pétiole* très-court, rouge

à la base, très-velu, poils mous, horizontaux; à *folioles* à peine pétiolulées, petites, obovées ou ovoïdes, à dents obtuses, petites, régulières, partant presque de la base du limbe; presque glabres, luisantes, fermes, gaufrées en dessus, teinte glauque très-caractérisée en dessous et poils sur les nervures. *Stipules* rouges très-acuminées.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, le *pétiole* reste court et velu; *folioles* vert sombre en dessus. En novembre, toutes les feuilles encore vertes, même celles du printemps.

Plante très-basse, vigoureuse quoique petite, fertile, demi-hâtive, se force très-bien; production s'échelonnant pendant longtemps; au 8 novembre 1861, il était dans mon jardin de Chaltrait couvert de fleurs et de boutons. Ce fraisier a été obtenu en Angleterre par Bradley, en 1858, et introduit en France par M. Gloëde, en 1859.

F. Princess Frederick-William.

Fraise assez grosse, de belle forme arrondie, quelquefois en crête de coq, vermillon ou rouge vif; *achaines* peu nombreux, nichés dans des alvéoles; *chair* vermillon clair, pleine, un peu pâteuse, peu sucrée, peu parfumée. Qualité secondaire. *Corolle* moyenne (30 millimètres), 5 à 8 pétales, la plupart orbiculaires; *calicule* et *calice*, nombre de sépales très-variable de 10 à 17, couvrant la moitié des pétales, velus, poils blancs et roux; *hampe* assez forte, longue et couverte de poils; *coulants* très-longs, fluets, velus, assez nombreux.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* assez long, grêle, peu canaliculé, muni de poils peu nombreux, en désordre ou dressés; *folioles* élégantes, très-grandes, ovales, longues de 10 centimètres, larges de 8, subpétiolulées, d'un vert lisse, très-glabres en dessus, gris terne en dessous, très-velues, peu de poils sur les nervures, limbe bordé de très-grandes dents assez régulières.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* marbré de rouge; *folioles* pétiolulées, surface supérieure des folioles

vert foncé, terne, gaufrée; surface inférieure glauque, toujours des poils sur les nervures.

Plante assez vigoureuse, rustique, fertile, très-hâtive, se force bien! Ce fraisier a été obtenu par M. Niven, en 1858, et introduit en France par M. Gloëde, en 1859.

La suppression de *Princess Frederick* de ma liste des quarante a tenu à peu; je l'ai maintenue provisoirement, parce qu'elle est, comme le remarque très-bien M. Gloëde (*Cat.* 1860-61, p. 12), *la plus hâtive des fraises à gros fruit*. Elle mûrit trois jours seulement après *May Queen*, qu'elle surpasse en beauté, et trois jours avant *Keens' Seedling*. Si j'avais à recommencer ce travail dans un an ou deux, il est très-probable qu'elle serait enfin sacrifiée.

F. Prince of Wales (Prince de Galles) de Stewart et Neilson.

Fraise assez belle, arrondie, rouge, vernissée; *achaines* assez saillants; *chair* vermillon à la circonférence, blanche à l'intérieur, un peu vidée au centre, un peu pâteuse, peu sucrée, peu acidulée, peu parfumée et cependant d'un goût agréable. Assez bonne. *Corolle* grande (35 millimètres), 5-6 pétales orbiculaires. *Calicule et calice* 10-12 sépales. *Hampe* courte, forte, très-velue. *Coulants* vigoureux, nombreux.

Feuilles contemporaines de la fleur, à court *pétiole* canaliculé, très-velu, *folioles* subpétiolulées parfaitement ovales, très-glabres, vert lisse en dessus, grises en dessous, nervures très-velues.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* assez long, vert, peu velu, poils apprimés ascendants, les 3 *folioles* pétiolulées, grandes, glauques en dessous, avec nervures saillantes très-velues, dents bordant la moitié antérieure du limbe.

Plante peu vigoureuse, degré de fertilité ignoré de moi, très-fertile d'après M. Nicholson, très-hâtive.

Ce fraisier a été obtenu en Angleterre en 1856, par Stewart

et Neilson, et introduit en France par M. Gloëde, en 1857. M. Gloëde, le docteur Nicaise et moi ne tombons point d'accord ensemble dans nos appréciations sur cette fraise. Le premier lui trouve une saveur exquise (1), le second ne l'a pas jugée digne de figurer sur sa liste des quarante, et moi je l'admets bien juste.

F. Sir Charles Napier.

Fraise de grosseur moyenne, belle forme conique ordinairement, « quelquefois énorme et en crête de coq » (Gloëde, *Corresp.*), vermillon orange, très-vernissée; *achaines* très-saillants; *Chair* blanc rosé, un peu creusée au centre, fondante, acide, parfumée. Bonne. *Corolle* grande (30 millim.), 5 à 6 pétales arrondis ou oblongs, un peu unguiculés. *Calicule et calice*, 10 à 12 sépales. *Hampe* très velue, poils horizontaux. *Coulants* vigoureux, peu nombreux.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* très-canaliculé ou demi-cylindrique, peu velu, poils dans toutes les directions; *folioles* grandes, souvent orbiculaires et ovales ou obovées; *dents* très-grandes, très-inégales, bordant les deux tiers de la circonférence du limbe; surface supérieure glabre, luisante, d'un vert jaunâtre; surface inférieure grise, nervures velues.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* long, rouge ou non, toujours couvert de poils dans toutes les directions. En novembre, les feuilles les plus anciennes sont mortes.

Plante rustique, très-productive, tardive, peut se forcer, mais il faut supprimer des feuilles. Ce *fraisier* a été obtenu

(1) M. Gloëde m'écrivait, novembre 1861 : « J'ai toujours trouvé exquis le fruit de *Prince of Wales* (Stew. et Neils.) ; mais vous savez qu'il peut en être autrement dans une autre localité et un terrain moins sec et moins chaud que le mien. — Je vous communique l'appréciation de M. Nicholson : « Fruit large and very good of dark colour and good form, capital bearer, and good habit. » (Fruit gros et très-bon, de couleur foncée et d'une bonne forme... Produit beaucoup.)

par Richard Smith à Twickenham, en 1853, et introduit en France par M. Gloëde, en 1855.

F. Sir Harry.

Fraise grosse et très-grosse, arrondie, plus longue que large, bosselée, quelquefois aplatie, rouge et rouge brun par place, luisante ; *achaines* nombreux et saillants, rouges sur la partie foncée et jaunes sur la partie claire ; *chair* vermillon à la circonférence, blanche au centre, pleine ou creuse, juteuse, très-sucrée. Saveur exquise ; maturité demi-hâtive, prolongée. *Corolle* très-grande (35 cent. environ), 7 à 8 pétales arrondis. *Calicule et calice*, nombreux sépales, jusqu'à 14-16 lancéolés de taille égale, couvrant presque toute la corolle, velus en dessus et en dessous, se colorant de rouge avec l'âge. *Hampes* fortes, teinte rousse, couvertes de poils dressés. *Coulants* vigoureux, teintés de rouge, peu nombreux.

Feuilles contemporaines de la fleur, à pétiole fort, assez court, canaliculé, velu, poils dressés ; *folioles* petites, brièvement pétiolulées, plus longues que larges, amincies à la base (obovées), à *dents* obtuses, grandes, régulières, entièrement glabres et d'un vert terne en dessus, grises et velues en dessous.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à pétiole presque glabre, du moins à la base ; *folioles* un peu gaufrées, rougeâtres parfois en dessus, teinte glauque en dessous, nervures saillantes, peu velues.

Plante très-vigoureuse, très-fertile ; se force très-bien. « Ce *fraisier* a été obtenu en 1853, à Edgbaston, près Birmingham, par M. Richard Underhill, dans un semis de « graines de *Keen's Seedling*, fécondé par *British Queen*. » (M^{me} É. Vilm., *Jard. fruit. du Muséum*, 22^e liv.) Il a été introduit en France, en 1854, par M. Ferd. Gloëde.

M^{me} Vilmorin s'exprime ainsi sur le compte de ce fraisier dans le même ouvrage (*Jard. fruit.*, 22^e liv.) : « Le climat de « l'Angleterre doit parfaitement convenir à son développe- « ment, mais aux environs de Paris il nous a semblé supporter « difficilement notre température. Presque tous ses fruits, si

« on n'a le soin d'arroser souvent, se fanent avant l'époque
« de leur complète maturité ; la nécessité de regarnir les
« planches de ce fraisier, dont les pieds sont si promptement
« épuisés par leur étonnante fertilité ; les arrosages continuels
« qu'il réclame pour amener à bien tous ses fruits, demandent
« trop de soins pour que sa culture ne doive pas rester bornée
« aux jardins d'amateurs. » Un tel jugement, porté par une
personne aussi compétente et depuis longtemps initiée à la
connaissance du fraisier, pourrait être de nature à refroidir
l'enthousiasme qu'on ressent pour cette variété incomparable.
En borner la culture *aux jardins seuls des amateurs*, c'est
protester contre la juste popularité dont elle jouit. Sir Harry
ne serait pas, cependant, dans toute circonstance aussi délicat
et exigeant, puisque M^{me} Vilmorin elle-même a bien voulu me
faire savoir (*Corresp.*, juin 1861) « qu'il s'était tellement
répandu aux environs d'Arbois qu'on le trouve dans
les jardins des cloutiers les plus pauvres de Champagnole,
etc. » Dans ces communes-là des environs de Paris, sa culture
n'est donc plus restreinte aux jardins des amateurs, elle est
aussi générale que possible, et s'il réussit dans les jardins des
cloutiers, il doit y réussir sans être soigné. *Sir Harry* ne
 prospère pas dans tout terrain indistinctement ; c'est une
condition fâcheuse, sans doute, mais qu'il partage avec bien
d'autres variétés. S'il s'épuise à trop produire, on le remplace-
ra ; si une sécheresse trop prolongée fait faner ses fruits,
on le mouillera copieusement, comme il faut agir dans l'un
et l'autre cas à l'égard de la *Quatre-Saisons*, par exemple.
M. Gloëde m'écrivait (juillet 1861) : « Cette variété est très-
rustique chez moi (aux Sablons, Seine-et-Marne) ; je n'en ai
jamais perdu un seul pied pendant l'hiver, n'importe à quelle
exposition. Il en est de même au potager impérial de Ver-
sailles et chez M. le docteur Nicaise, à Châlons-sur-Marne. »
Il m'écrivait de nouveau, en novembre même année : « Les
pieds forcés au printemps donnent généralement à l'automne
une récolte supérieure aux autres variétés soumises
au même traitement ; ainsi, à l'exposition de Londres qui

« eut lieu à Kensington-Jore, le 4 novembre, il y avait un com-
 « potier de *Sir Harry* de la plus grande beauté qui fut récom-
 « pensé par un 1^{er} prix. » D'après les mérites hors ligne de *Sir Harry* et les deux raisons que je viens d'exposer, je concluerai à ce qu'il soit cultivé partout, même dans les moindres jardins; je le range dans la série des 10 variétés les plus méritantes. Il est avéré qu'il est encore maintenant assez peu répandu, quoique ayant été extrêmement demandé. Là où l'on croit le posséder, on a souvent *Victoria* (Trol.) à sa place. Il faut que cette erreur ne puisse plus se renouveler et qu'on rencontre à l'avenir le *Sir Harry vrai* partout. Pour aider à ce résultat, je consigne ici, en regard, les caractères saillants qui différencient d'une façon très-nette les deux fraisiers en question, et au moyen desquels il ne sera plus possible, je crois, de s'égarer.

VARIÉTÉS

VICTORIA

SIR HARRY

Fraise

Grosse; Ronde, plutôt plus large que longue; Forme très-régulière; Couleur vermillon orange clair; Chair blanche ou blanc rosé.	Très-grosse; Arrondie, plus longue que large; Bosselée; Couleur rouge et rouge brun par place; Chair vermillon à la circonférence.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Achaines

Assez écartés, nichés dans des al- véoles profonds.	Nombreux, assez saillants.
--------------------------------------------------------	----------------------------

Corolle

Moyenne (23 millimètres environ).	Très-grande (35 millimètres).
-----------------------------------	-------------------------------

Feuille

A folioles aussi larges que longues, — arrondies à la base, — d'un vert lisse en dessus, — nervures peu saillantes, peu réticulées en des- sous.	A folioles plus longues que larges, — amincies à la base, — un peu gaufrées et d'un vert tendre en dessus, — nervures saillantes, très- réticulées en dessous.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

F. Sultane (la).

Fraise très-belle, conique, parfois de forme bizarre, rouge vif glacé; *achaines* bruns presque saillants; *chair* blanche, pleine, juteuse, sucrée, très-parfumée. Excellente. Je n'en ai pas vu la fleur. *Corolle? calice? hampe? Coullants* vigoureux, velus, poils apprimés.

Feuilles contemporaines de la fleur, à *pétiole* court et fort, très-velu, poils dressés et apprimés, *folioles* petites, ovales, subsessiles, gaufrées en dessus, glauques en dessous, poils nombreux sur les nervures et répandus un peu partout.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, à *pétiole* encore très-velu, poils plutôt dressés, *folioles* de grandeur moyenne, encore peu pétiolulées; il reste quelques poils sur la surface supérieure, nervures de la surface inférieure rousses et velues.

Plante vigoureuse, fertile. Termine presque la série des demi-hâtives

Ce fraisier a été obtenu en 1858, à Châlons-sur-Marne, par M. le docteur Nicaise, d'un semis de *Prince Arthur*, et mis dans le commerce par M. Gloëde en 1860.

F. Victoria.

Fraisé grosse, beaucoup du poids de 25 gr., constamment belle, arrondie, plutôt plus large que longue, forme très-régulière, vermillon orangé clair; *achaines* gros, jaunes ou rouges d'une fraise à une autre ou sur la même fraise, assez écartés, nichés dans des alvéoles assez larges; *chair* blanche ou blanc rosé, très-tendre, juteuse, sucrée, d'une saveur agréable, quoique peu relevée, cavité centrale. Bonne. Maturité demi-hâtive, prolongée; inégalité de volume peu sensible des premières fraises mûres aux dernières sur la même hampe. *Corolle* moyenne (23 mill. env.). *Calicule et calice* à sépales grands et petits alternant ensemble (10-12), acuminés, velus en dessus et en dessous. *Hampe* inclinée, bi-trifurquée vers le milieu de sa longueur, velue, poils mous,

redressés, et la plupart apprimés. *Coulants* nombreux, vigoureux.

Feuilles contemporaines de la fleur, nombreuses, à *pétiole* long très-fort, largement canaliculé, assez velu, direction des poils plutôt ascendante; *folioles* grandes, orbiculaires, d'un vert luisant en dessus et complètement glabres, grises en dessous, nervures velues, poils roux, couchés.

Feuilles contemporaines du fruit mûr, *pétiole* peu velu, *folioles* conformes à celles de la première période.

Plante très-robuste, rustique, très-fertile; se force très-bien. A commencé, en 1861, à mûrir à Chaltrait le 14 juin.

Ce fraisier a été obtenu en Angleterre par James Trollope, à Bath, en 1850, et introduit en France par M. Gloëde en 1851.

M. le docteur Nicaise a des raisons de supposer que jusqu'ici, dans presque toutes les collections françaises, *Victoria* a remplacé *Sir Harry*, en sorte qu'on rencontre malheureusement très-peu cette dernière variété. (Cité par M. Andry. Rapport sur l'exposition de Châlons-sur-Marne, *Ann. de la Soc. d'Hort. de Paris*, numéro de juin, p. 433 [1861]).

Je suis porté à croire qu'alors cette confusion était très-générale. Quant à moi, j'ai cultivé deux ans une planche de *faux Sir Harry* dont tous les pieds étaient des *Victoria*. La Société d'horticulture d'Eure-et-Loir a constaté la même méprise dans son jardin d'expérience; je pourrais citer d'autres exemples. Dorénavant, cette erreur sera facile à éviter si l'on veut bien jeter les yeux sur le tableau qui termine la description du fraisier *Sir Harry*.

F. Wonderful (Admirable).

Fraise grosse, en cône allongé un peu aplati, rouge vif vernissé, mais se colorant rarement à son extrême sommet; *achaines* peu profonds, peu nombreux, très-bruns; *chair* complètement blanche, beurrée, fondante, acidulée, sucrée, très-parfumée; un petit vide au centre. Très-bonne. *Corolle* grande (33 millimètres); 5-6 pétales orbiculaires ou obovés; *calicule et calice*, 10-12 sépales très-velus, à poils roux et

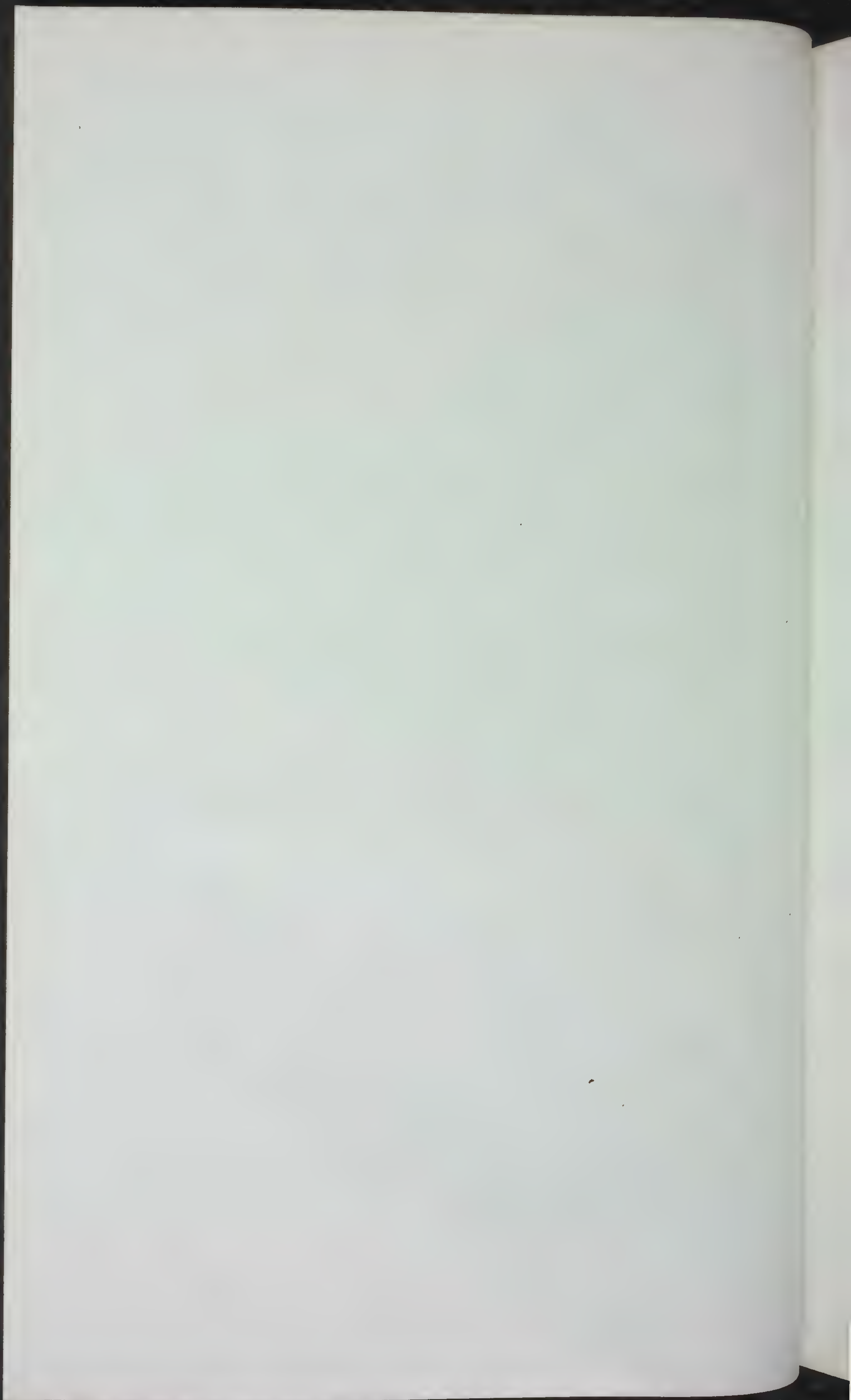
blancs, moitié moins longs que les pétales ; *hampe* vigoureuse, longue, très-velue, inclinée ; *coulants* vigoureux, velus, rouges, très-nombreux.

Feuilles contemporaines de la fleur à *pétiole* cannelé, très-velu, poils étalés ou réfléchis ; *folioles* de taille moyenne, les latérales subpétiolulées, orbiculaires ; dents grandes, arrondies, assez régulières, occupant les trois quarts de la circonférence du limbe ; surface supérieure d'un vert bleuâtre, lisse, glabre, avec quelques poils isolés ; surface inférieure glauque, nervures très-velues.

Feuilles contemporaines du fruit à *pétiole* peu velu, poils étalés ou réfléchis, *folioles* latérales encore subsessiles, le *pétiolule* de l'impaire long de 5 millimètres.

Plante très-vigoureuse, très-tardive, d'une prodigieuse fertilité.

Ce fraisier a été obtenu par M. Jeyes à Northampton, en 1857, et introduit en France par M. Gloëde, en 1858.



DEUXIÈME DIVISION

PREMIÈRE PÉRIODE

PRÉCIS HISTORIQUE DE LA CULTURE DU FRAISIER

De la fin du XVI^e siècle (1570) jusqu'à Duchesne en 1766 (196 ans)

L'Agriculture et Maison rustique de Charles Estienne et Jean Liebault (1570). — *Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs* d'Olivier de Serres, 1^{re} édit. (1600). — *Théâtre des Plans et Jardinages*, par Claude Mollet, 1^{re} édit. (1652). — *Le Jardinier françois* (1683). — *Instructions pour les Jardins fruitiers et potagers*, par de la Quintinye, édition de 1746. — *Le Bon Jardinier*, édition de 1763.

Je ne suppose pas qu'on trouve le moindre document sur la culture du fraisier dans les écrits antérieurs à la seconde moitié du XVI^e siècle ; et si de cette période on remonte d'âge en âge jusqu'aux anciens, on acquiert la certitude que la fraise, chez eux, ne jouissait d'aucune faveur. J'avoue que je ne me serais pas senti le courage de faire ces recherches ; je les trouve dans *l'Histoire naturelle des fraisiers*, par Duchesne, et je les accepte, ayant toute raison de les croire consciencieuses.

« Il ne paraît pas, dit-il, que les anciens aient connu ou
« du moins estimé la fraise. Théophraste, Hippocrate, Dios-
« coride ni Galien n'en font mention. Les quatre auteurs latins

« qui ont écrit sur l'agriculture: Caton, Varron, Columelle
« et Palladius, n'en disent rien non plus. Apulée n'attribue au
« fraisier que des vertus médicinales. Virgile et Ovide, en
« célébrant les fraises par leurs vers, ne le font que dans des
« sujets champêtres; ils les associent avec les *arbouses* (1),
« les *cornouilles* (2), les *mûrons* (3) et les *prunelles* (4); enfin
« Pline, qui met les fraises au nombre des productions natu-
« relles de l'Italie, n'en parle point parmi les plantes cultivées.

« Le sort du fraisier est bien changé chez les modernes. De
« sauvage il est devenu domestique (5)..... Depuis Ruel,
« Brunsels et Dorstem, qui écrivaient vers 1530, tous les au-
« teurs qui, comme eux, n'ont parlé que d'un fraisier ont
« entendu le fraisier des bois (*F. vesca*, L.), qui est le plus
« connu, » du moins si l'on se rapporte à la date de la
publication du livre de Duchesne.

La série des auteurs français qui ont parlé du fraisier et de sa culture s'ouvre par Ch. Estienne et Jean Liébault (6); ils publièrent à Paris, dès 1570, un vol. in-4° sous le titre: *l'Agriculture et Maison rustique*, « de M. Ch. Estienne, docteur en médecine; parachevée premièrement, puis augmentée par Jean Liebaylt, docteur en médecine ». Ce n'est pas le lieu de discuter le mérite de cette œuvre; il suffit seulement d'en citer le passage qui se rapporte à notre sujet. J'ai évité à dessein d'en altérer la forme et l'orthographe. Je l'emprunte à la deuxième édition.

« Fraises n'ont besoin de grande culture, moyennant
« qu'on les plante en quelque bonne terre non fumée, toute-
« fois, surtout en lieu ombrageux: parce qu'elles se délectent
« grandement de l'ombre des autres plantes; aussi on les void

(1) Fruit de l'*arbousier* (*Arbutus unedo*, L.).

(2) Fruit du *cornouiller mâle* (*Cornus mas*, L.).

(3) Fruit de la *ronce* (*Rubus fruticosus* de Lin.).

(4) Fruit du *prunier épineux* (*Prunus spinosus*, L.).

(5) Duch., *Hist. nat. des fraisiers*, p. 2-5.

(6) Ch. Estienne n'a pas fait mention du fraisier dans son *Prædium rusticum*, imprimé en 1554.

« croistre parmy les bois de haute fustaye sans aucune cul-
« ture : vrai est qu'elles viennent fort bien en plein soleil,
« moyennant qu'on les arrouse vne fois ou deux la sepmaine,
« principalement quand elles commencent à rougir : faut les
« replanter de trois en quatre ans, pour faire leur fruict fort
« beau et serfoüer tous les ans vne fois aux Aduents de Noël
« avec la serfoüette, et les sarcler avec la main quand on y
« void les herbes parcroistre : en la terre où vous les trans-
« planterez, mettez-y premièrement fien (fumier) de cheual
« bien pourry, ou de vache, vne hostee à chacune planche
« de trois pieds de large : labourerez ceste terre en temps
« sec, puis la laisserez reposer, et en temps humide, non
« pluuiieux, les planterez demy pied en tous sens, avec racine
« à la cheuille (au plantoir). »

Les lignes qui vont suivre complétant le paragraphe du fraisier donneront un aperçu des idées du xvi^e siècle en histoire naturelle. Par le temps qui court, nous nous croyons plus habiles ; c'est possible, cependant l'erreur existe encore, elle porte ailleurs. Nous aurons notre tour, et les hommes progressifs du xix^e siècle seront également condamnés pour leurs erreurs et leurs préjugés par les siècles suivants ; ainsi va le monde.

« Faut marquer vne innocence, voire quasi chose mi-
« raculeuse aux fraises : lesquelles encores qu'elles rampent
« contre terre et qu'elles soyent assiduellement foulées des
« serpens, lezards et couleuvres, et autres bestes venimeuses,
« toutesfois elles n'en sont infectées, ni acquierent aucune
« saueur venimeuse, qui est vn signe qu'elles n'ont aucune
« affinité avec le venin (1). »

Tout n'est pas à dédaigner dans ces courts renseignements des auteurs de la *Maison rustique*. D'abord, ils observent judicieusement que les fraisiers cultivés prospèrent en plein soleil, quoique les bois soient leur station naturelle.

(1) *Maison rustique* d'Estienne et de Liebault, édit. de 1600, liv. II, chap. xli, p. 108 v^o et 109 r^o.

Ils recommandent les arrosements de temps à autre, principalement vers l'époque de la maturité, le binage, le sarclage et enfin un labourage avec addition de bon fumier dans le terrain destiné à une nouvelle plantation.

En l'année 1600 parut le *Théâtre d'agriculture* dédié à Henri IV, ce grand et bel ouvrage, d'après le jugement du naturaliste Haller, qui devait assurer à Olivier de Serres une gloire immortelle. Ce premier livre sérieux, pratique sur la science agronomique, dont Arthur Young parlait avec enthousiasme dans ses *Voyages en France* (1787-1790), eut de 1600 à 1675 vingt éditions.

Nous laisserons Olivier de Serres nous raconter dans son style naïf et charmant le parti qu'on tirait alors du fraisier :

« Bien que ce discours ne contienne que fleurs pour l'or-
« nement du parterre, si ne sera-il mal à propos, pourtant,
« de loger en ce rang les Fraizes : les quelles donnans et de
« l'herbe verdoiante plusieurs années, et des belles fleurs
« blanches bonne partie de la primevere, avec raison, pour-
« ront-elles tenir honorable rang en cest endroit. Car les
« vuïdes du parterre, comme quarrez, ronds, triangles, pen-
« tagones et semblables parties des compartimens, estans
« remplis de Fraizes, s'en représenteront plaisans à la veüe,
« pour le naturel de leur herbe, se tenant tous-jours basse-
« ment, rampant à terre, et souffrant d'estre ageancee par
« retailleures, ainsi qu'on désire. Et ceci est, de plus, seule
« suffisante cause de les esleuer, que le fruit qu'en abon-
« dance elles produisent, bon, salulaire, plaisant, primerain,
« auant-coureur de tout autre, rend la plante recommandable.
« De plant enraciné l'on se pouruoid de Fraizes, non de
« semence, pour sa foiblesse. Mais ce plant-ci est tant aisé à
« reprendre, qu'il n'en faut que des menus jettons aians
« quelques filamens subtils, pour s'en engeancer. Souffrent
« tout aer, bien que froid, aussi l'ombrage. C'est pourquoi
« naturellement sans culture viennent-elles par les forests
« agrestes, parmi la touffe des arbres. Toutes fois, elles s'en
« grossissent à mesure du traitement : dont auient, que pour

« auoir des grosses Fraises, conuient les transplanter au Jar-
« din en lieu soleillant, et là les bien traiter par sarcler, sans
« souffrir les malignes herbes les importuner, et en la sèche-
« resse les arrouser : à la quelle curiosité interuenant l'exquis
« choix de la race, ce sera pour auoir des fraises du tout
« agréables. Ceci aussi est obseruable, qu'estans les fraizes
« en pais leur agréant, gagnans terre, elles rempent au
« détriment du voisinage, qu'elles couuent et oppriment de
« leur ramage. Pour au quel mal obuier, est nécessaire ter-
« miner leur limites, coupant des jettons ce qui s'esgarera
« hors d'iceux ; sans leur permettre passer plus outre. Ainsi
« on les contraindra à demeurer dans leur logis, sans nui-
« sance (1). »

Le fraisier était donc alors *logé* au rang des *fleurs* pour l'ornement des parterres ; il y tenait une place *honorable* par sa verdure en tapis, ses jolies fleurs blanches, par la bonté, la belle couleur et l'abondance de son fruit *avant-coureur de tout autre*. Il ne se multipliait pas de semence, mais des plants qu'on trouvait dans *les forêts agrestes*. (Il ne peut être question encore que du fraisier des bois, *F. vesca*, L.) Olivier de Serres a soin de noter que si les fraisiers ne sont nullement difficiles à élever, les fruits grossissent cependant en raison du traitement, et que, pour obtenir de grosses fraises, il faut transplanter à bonne exposition du jardin, sarcler, arroser. Il conseille de couper l'extrémité des jettons (rejetons, coulants), quand ils *couvrent et oppriment* les plantes du voisinage, ainsi étaient-ils *contraints à demeurer dans leur logis*.

On voit poindre la culture du fraisier. Elle est à son état embryonnaire. La *Maison rustique* de Ch. Étienne en apprenait un peu plus.

Dans une édition peu postérieure, dont j'ignore le millé-

(1) Le *Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs* d'Olivier de Serres, seigneur de Pradel, liv. 6^e, chap. XII, dont le titre : *Fleurs pour le Jardin bouquetier*. Paris, M.D.C., in-fol., p. 576.

sime (Olivier de Serres mourut en 1619), il ajoutait les renseignements suivants :

« Pour avoir des fraizes plus grosses et en plus d'abondance que le commun, les fraiziers en seront conduicts d'un particulier traictement : c'est, en ne leur permettant de grimper (ramper) à terre, ains les contraignant à s'élever en haut, se façonnans comme en petits arbrisseaux. Cela se faict en leur couppant de jour à autre, avec l'ongle, les jettons (coulants) voulant grimper à terre, selon leur naturel. Pour la quelle cause, les plantes seront mises à terre par séparations distinctes (non confusément); c'est assavoir, de demi en demi pieds de distance l'une de l'autre, par rengées. Dont la terre, après cultivée, rapportera des fraizes exceedans en grandeur, bonté et abondance, les communes. Et en telles qualités se rendront presque admirables, si la race d'elle mesme en est bonne : veu que par tel traictement, les du tout sauvaiges s'affranchiront. »

Voilà donc un nouveau et important procédé acquis à la pratique. Si l'on veut obtenir des fraises et plus grosses et en plus grande abondance, il ne faut pas laisser ramper les coulants selon leurs fantaisies. On doit les supprimer avec l'ongle *de jour à autre*. Il faut planter à part, en ligne, à distance faible sans doute, mais qui devait paraître grande alors ! Les fraisiers ainsi perfectionnés commençaient à s'écarter du type sauvage.

Claude Mollet, premier jardinier d'Henri IV et de Louis XIII, fut contemporain d'Olivier de Serres. Les grands travaux qu'il fit exécuter, les principes qu'il exposa dans son *Théâtre des plans et jardinages* lui assignent dans l'art des jardins un rang presque égal à celui qu'Olivier de Serres occupa en agriculture.

J'ai cherché en vain dans l'unique volume des œuvres de Claude Mollet le moindre renseignement sur le fraisier : seulement au chapitre XXVII^e (1), *monstrant la façon d'élever tou-*

(1) *Théâtre des plans et jardinage*, 1^{re} édit., petit in-4^o, p. 178.

tes sortes de fleurs basses pour servir d'ornemens et embellir les compartimens, il intercale « aussi Fraisiers blancs et rouges » : il n'en dit pas plus. C'est toujours le même fraisier des bois (*F. vesca*, L.) dont le fruit est blanc quelquefois par variation.

Le *Jardinier françois*, tel est le titre d'un assez bon livre qui parut sous de simples initiales en 1683. Il est attribué à Bonnefons ; l'auteur se plaint dans « une *Épître aux Dames* » de ce qu'il n'ait rien été écrit encore d'instructif sur les jardins. Il excepte toutefois « *Monsieur de la Serre*, » Olivier de Serres, « qui a composé le Théâtre d'agriculture « en prose, avec un tel ordre, qu'on le lit et relit sans aucun « dégoust ; mais comme il a traité généralement de tout le « ménage de la campagne, il n'a pu particulariser ce qui est « nécessaire pour le jardinage ; d'ailleurs il a composé son « œuvre en Languedoc, qui est un pays bien différent de « celui de Paris et de ses environs, » pour lequel l'auteur a dessein d'écrire « comme ayant fait expérience en ce « climat ».

Le *Jardinier françois* traite des terres, des arbres fruitiers sous différentes formes, de la pépinière, des greffes, des variétés de fruits, des légumes, de la conservation des fruits et du parti à en tirer pour la table et l'office. Je détache de ce livre la seule page où il soit question du fraisier :

« Les fraises sont de quatres sortes, des Blanches, des « Grosses rouges, des Copprons, et des Petites rouges ou « sauvages.

« Pour ces dernières qui sont les petites, vous ne vous en « mettez beaucoup en peine si vous estes proche des bois où « elles abondent ; car les enfants des villageois en apportent « assez, pourveu que vous leur donniez quelque peu de « chose ; et si vous estes esloignez de ces petites douceurs, « vous en pourrez faire de petits tapis forts estroits dans le « milieu de quelques-unes de vos allées, sans aucun soin « ny autre peine que de les planter, envoyât seulement « quérir du plant en mothe, où vous saurez qu'il y en aura ;

« ou bien de les sçauvez, qui est de jeter dessus ce tapis
« l'eau dans laquelle vous aurez lavé vos fraises avant que
« de les manger.

« Pour les grosses fraises Blanches, Rouges et Copprons ;
« vous les planterez par planches, quatre rangées à la
« planche, et chaque planche à un pied et demy l'une de
« l'autre: le meilleur plant est de prendre des trainasses
« (coulants) qu'elles font durant l'esté, et en mettre trois
« plantes dans chaque trou que vous ferez avec le plantoir :
« le vray tems de les planter est dans le mois d'aoust, lors-
« que ces trainasses sont fortes et ont pris racines par les
« nœuds, formans à chacun une petite plante.

« Pour leur gouvernement, on les labourera, sarclera et
« binera fort soigneusement.

« Pour avoir de plus beau fruit et du plus net, l'on mettra
« à chaque plante un petit pisseau (1) [tuteur] y liant
« doucement les montans (hampe) de chacune plante avec
« du foarre [brin de paille] (2); cela fera qu'outre que le
« fruit en sera plus gros, les limats (limaces), crapaux,
« grenouilles et autres animaux nuisibles ne s'y logeront
« pas, ce qu'ils feroient, si la plante rampoit par terre; et en
« mangeroient une bonne partie, attaquant toujours les plus
« belles.

« Au tems qu'elles jettent leurs trainasses, il les faudra
« chastrer curieusement, n'y en laissant aucunes que celles
« que vous destinez pour avoir du plant.

« Vous en ferez tous les ans quelques nouvelles planches,
« ruynant celles qui auront plus de quatre ou cinq ans,
« comme commençans à déchoir de leur bonté et grosseur.

« Il sera bon de les fumer de petit fumier un peu aupa-

(1) De *palus*, pieu, nom usité encore dans quelques provinces, synonyme d'échalas ; on dit *paisseler la vigne*.

(2) Paille de seigle, de froment. La rue du Fouarre, à Paris, celle où l'on vendait autrefois de la paille, vient de *farago*, qui porte le grain. (Trévoux, *Dictionn. univers.*)

« ravant les grandes gelées, afin de les améliorer; coupant
« toutes les feuilles près terre avant que de les couvrir.

« Pour la terre qu'elles désirent, le sablon leur est plus à
« goût que la terre forte, c'est pourquoy vous choisirez la
« partie de votre jardin la plus sablonneuse pour les y loger.

« Si vous voulez avoir des fraises dans l'automne, vous
« n'aurez qu'à couper toutes les premières fleurs qu'elles
« pousseront et les empêcher de fructifier; elles repousseront
« d'autres fleurs par après, qui porteront leur fruit en arrière
« saison (1). »

Cette citation dévoile certains progrès dans la culture du fraisier.

D'abord le nombre de variétés est augmenté. Jusqu'alors on ne connaissait que le *fraisier des bois* à fruit rouge ou blanc (*F. vesca*, L.), type sauvage ou type cultivé et amélioré par des soins. Dans le *Jardinier françois* on cite quatre fraises: des *petites rouges* ou *sauvages*, des *blanches* (variation du fraisier des bois), des *grosses rouges* et des *copprons*. Ces deux dernières étaient-elles réellement distinctes? Peut-on retrouver dans cette *grosse rouge* le *faux capiton* de Tournefort (*Hort. reg.*, 1665). *Fraisier Fressant* de Duchesne (*F. hortensis*), nommé depuis *fraise de Montreuil* (*F. vesca*, L., var. *Hortensis* des botanistes), qui était connu depuis nombre d'années avant 1683.

L'autre fraise, le *coppron* serait-elle le *vrai capron* (*F. elatior*, Ehrh., type cultivé); connu également depuis longtemps?

Comme le nom de *capron* a été donné à plusieurs sortes de fraises (avant même l'introduction en France des races américaines). Je ne puis éclaircir si la *grosse rouge* et le *coppron* du *Jardinier françois* étaient réellement différents ou ne

(1) Le *Jardinier françois* qui enseigne à cultiver les arbres et les herbes potagères, avec la manière de conserver les fruits et toutes sortes de confitures, conserves et massépains. Rouen, 1683. 1 vol. in-18, p. 236-39.

représentaient qu'une seule et même variété sous des noms différents.

Je passe aux améliorations. L'auteur recommande de planter les *grosses fraises* et le *capron* sur quatre rangs dans chaque planche séparée de sa voisine par un sentier d'un pied et demi, et cela au mois d'août, lorsque les coulants sont forts et bien enracinés.

Pour avoir de plus beaux fruits, assujettir chaque hampe à un petit tuteur; ne laisser produire aux plantes que le nombre de coulants nécessaires pour avoir du plant. Chaque année, créer de nouvelles planches et détruire les anciennes dans une proportion égale. Couvrir les carrés de fraisiers de fumier court avant les fortes gelées, afin de les garantir du froid.

Et, enfin, il enseigne le moyen de récolter des fraises en automne (la *Quatre-Saisons* n'était pas alors connue), en prenant le soin de supprimer au printemps toutes les hampes et annulant ainsi toute floraison.

L'édition princeps des célèbres *Instructions* de la Quintinye, directeur des jardins fruitiers et potagers du roi, remonte à 1690. Je ne la possède pas, ni celle de 1730, la meilleure, dit-on, et n'ai pu consulter ni l'une ni l'autre.

Je parlerai de l'édition de 1746, dans laquelle il est question du fraisier en plusieurs endroits de la sixième partie aux chapitres 2, 3 et 6 (t. II).

Pour la première fois nous entendons parler du *fraisier coucou*. (Voir note 1, à la fin de la deuxième division.)

Laissons de la Quintinye le décrire :

« C'est dans ce temps-ci (ouvrages d'avril) que les fraisiers
« en pleine terre font leur montants (hampes) et qu'il y
« faut extrêmement prendre garde pour arracher les *Coucous*,
« c'est-à-dire les fraisiers qui fleurissent beaucoup et ne
« nouent point; mais il est difficile de les connaître et sur-
« tout, jusques à ce que leurs montants soient faits : la plu-
« part d'entre eux sont fraises qui *ont dégénéré*. (Cela n'est pas,
« mais c'était cru alors.) Aussi les feuilles des bons et des

« mauvais se ressemblent assez; mais ces pieds dégénérés
« en font ensuite par leurs trainasses une infinité d'autres
« qui sont très-beaux, et par conséquent sont trompeurs :
« ceux qui les connaissent s'aperçoivent bien qu'ils sont un
« peu velus et plus verdâtres que les bons, mais enfin, si ce
« n'est extraordinairement appliqué à faire la guerre à ce
« malheureux plant qui *impose par sa beauté*, on se trouve
« en peu de temps réduit à n'en plus avoir d'autres : c'est
« à lui que convient particulièrement le proverbe de *belle*
« *montre et peu de rapport* (1). »

Le forçage appliqué au fraisier est certes une grande nouveauté. Je laisse cet habile jardinier l'expliquer à sa manière.

« Les fraisiers qu'on réchauffe sur couche commencent en
« janvier à pousser leur montant, et enfin fleurissent en février
« et mars et donnent du fruit en avril et mai. La meilleure
« manière pour les faire est de les empoter au mois de septembre dans de la terre assez bonne et assez légère, pour
« les mettre ensuite sur couches au mois de décembre; on
« peut aussi en planter sous couches sans les avoir empotés;
« il faut, au mois de mars, leur ôter leur trainasse (coulants)
« et quelques feuilles, s'ils en ont trop, tenir la terre des pots
« toujours meuble et un peu humide, et s'il vient à faire des
« chaleurs excessives pendant quelques jours de mars et
« d'avril, il leur faut donner un peu d'air du côté du nord
« et les couvrir la nuit (2). »

Il me reste à résumer les prescriptions et les indications de la Quintinye dans la culture générale du fraisier. Elles témoignent de l'amélioration sensible qui s'était opérée.

Trois fraises différentes sont citées (et non plus quatre, ce qui me confirme dans mon idée que la *grosse fraise* et le *coppron* du *Jardinier françois* étaient identiques).

Ces trois fraises sont les *blanches* et les *rouges* (*F. vesca*. L.),

(1) *Instruction pour les Jardins fruitiers et potagers*, par de la Quintinye, édit. de 1746, in-4°, t. II, p. 118.

(2) *Ouvr. cité*, t. II, p. 104.

« Les gens curieux ont fraises de deux couleurs, » puis les *caprons* [*Fr. elatior*, Ehrh.] (1) « qu'on arrache, à moins qu'on ait une amitié particulière pour eux ». Quant au *coucou*, il est stérile; c'était le fléau des jardiniers d'alors.

La terre destinée à recevoir une plantation de fraisier doit être bien labourée et bien fumée.

Il est important d'élever du plant en pépinière; on le plante en mai à la distance de quatre pouces (11 cent.), on l'enlève et on le met en place en septembre pour faire des planches ou bordures.

Si la terre est sèche et sablonneuse, il faut que les planches et bordures soient un peu plus creuses que les sentiers et les allées pour y retenir l'eau de pluie et des arrosements.

On élèvera au contraire les planches et les bordures si la terre est forte, car l'excès d'humidité fait pourrir le fraisier.

On espacera le plant de 9 à 10 pouces (25 à 28 cent.).

Si le plant ne provient pas de pépinière, il sera mis en place en mai et commencement de juin, avant les grandes chaleurs; mais on peut en planter tout l'été en temps pluvieux.

Quand la plantation à demeure des fraisiers est faite en mai, ils sont en plein rapport l'année d'après.

Quand elle est faite en septembre, ils produisent peu au printemps suivant, mais « font merveille » la troisième année.

Il est bon de les renouveler après la deuxième récolte.

Les fraisiers qui mûrissent fin de mai sont plantés « dans les pieds des murs » du midi ou du levant.

Ceux qui mûrissent les derniers sont plantés « le long du nord ».

Bien arroser pendant la sécheresse.

Laisser trois à quatre montants (hampes) des plus forts à chaque pied, et à chaque montant les quatre premières

(1) A été appelé aussi *capiton*, augmentatif dérivé de *caput*, tête, à cause de sa forme presque sphérique et de sa grosseur relative à celle du fraisier des bois.

fraises nouées. On voit rarement *arrêter* les dernières fleurs.

Certainement ces prescriptions sont excellentes la plus part, et si dans la pratique moderne on emploie de nouveaux procédés inconnus à la Quintinye, on a souvent le tort de ne pas appliquer plusieurs de ceux qu'il recommandait. Voit-on, par exemple, beaucoup de jardiniers pousser la recherche et la prévoyance jusqu'à planter au pied des murs du midi et du nord, afin de prolonger la récolte des fraises ?

Faire fortifier le jeune plant en pépinière avant de le mettre en place ?

Creuser ou élever les planches selon que la terre est légère ou forte ?

Détruire invariablement les planches qui ont rapporté deux fois ?

Je n'hésite pas à certifier que le nombre des jardiniers exécutant toutes ces bonnes opérations est infiniment petit. Je dirai plus, je dirai que dans quatre-vingt-dix-neuf jardins de propriétaires sur cent, le fraisier est assez mal cultivé et souvent le plus mal possible.

Et ce livre que j'ai tenté, que j'ai écrit avec tout le soin dont je suis capable, si on lui trouve le mérite de l'opportunité, fera, je le crains, peu de conversions, car en France le jardinier lit peu ou ne lit pas.

Et certes, dans le nombre, il en est de très-habiles, je me plais à le proclamer, mais j'en voudrais un peu plus d'habiles.

Le *Bon Jardinier* (1) [édit. de 1763], qui parut longtemps après les *Instructions* de la Quintinye, est un très-petit volume in-18, de 244 pages. Peu de lignes y sont consacrées au fraisier (chapitre du jardin fruitier). C'était la vraie place

(1) *Bon Jardinier*, sans nom d'auteur, 1763. Paris, chez Guillyn, quai des Augustins. La 1^{re} édition, que je n'ai pu consulter, est de 1755, d'après les renseignements que j'ai obtenus à la Bibliothèque impériale.

qu'on aurait dû lui conserver dans toutes les éditions suivantes, et non le ranger parmi les plantes potagères.

Il n'y est point question du *capron*, connu cependant de la Quintinye et même de Bonnefons (en 1683). Je lis dans ce *Bon Jardinier* « qu'il y a fraises de plusieurs sortes, la « *Rouge* qui donne le plus et la *Blanche*. La fraise des bois est « la meilleure et la plus *naturelle*. » Quelques mots suivent sur la culture, qui apprennent moins qu'on n'en savait déjà.

DEUXIÈME PÉRIODE

DE L'HISTOIRE NATURELLE DU FRAISIER PAR DUCHESNE (1766)

Jusqu'à la 2^e édition de la Pomone française, par le comte Le Lieur, 1842 (76 ans)

Histoire naturelle des Fraisiers, par Duchesne, édition unique (1766). — *Traité des Arbres fruitiers*, par Duhamel du Monceau, édition unique (1768). — *Essai sur l'histoire naturelle des Fraisiers*, Duchesne, inséré dans le *Dictionnaire encyclopédique et méthodique* de La Marck (1786). — *Nouveau la Quintinye*, par le Berriays, 3^e édit. (1789). — *Nouveau Cours d'Agriculture*, publié par Déterville (1809). — *Botaniste cultivateur*, par du Mont de Courset (1811). — *Traité des Arbres fruitiers*, par Poiteau et Turpin, commencé en 1807, terminé en 1836. — *La Pomologie française*, par Poiteau, publiée en 431 livr., de 1838 à 1846. — *Voyage agronomique en Angleterre*, par Philippar (1830). — *Manuel complet du Jardinier*, par L. Noisette, 2^e édit. (1835). — *Le Jardin fruitier*, 2^e édit. avec gravures en couleur, par Noisette (1839). — Les éditions du *Bon Jardinier*. — Les *Annales de la Société d'horticulture de Paris*. — Les revues horticoles.

Les divisions que j'ai établies dans l'histoire de la culture du fraisier ne me semblent pas arbitraires. Elles correspondent à des époques où le mouvement progressif s'est manifesté d'une façon plus tranchée. La fin du xv^e siècle est le point de départ des premières pages écrites sur le fraisier ; et, si l'on recueille dans leur ordre chronologique les enseignements qui nous ont été légués par Ch. Estienne, Olivier de Serres, Claude Mollet, Bonnefons et la Quintinye, suivis d'une longue lacune depuis la publication des *Instructions* jusqu'à l'année 1766, on ne rassemble dans un espace de cent quatre-vingt-seize ans que quelques feuillets, précieux sans

doute, mais qui n'en attestent pas moins l'enfance de la pratique.

La seconde division embrasse une période de soixante-seize ans, durant laquelle de nombreux travaux importants ont vu le jour. Elles'ouvrent par l'apparition de l'unique ouvrage publié en France et spécial au fraisier (1), livre rempli d'érudition, de faits, à la fois botanique et horticole, où se trouvent surajoutés aux détails de la culture contemporaine à l'année 1766 les résultats de la pratique et de l'expérience propre de son auteur.

Duchesne nous donne les raisons qui lui firent naître l'idée d'écrire l'histoire des fraisiers.

« La curiosité, dit-il, d'élever de graine le fraisier, qu'on ne
« sème jamais, m'a procuré le hasard heureux d'en gagner
« un d'une race nouvelle en 1761 (*F. de Versailles*). Ce ré-
« sultat, m'ayant attiré plus particulièrement à l'examen du
« fraisier, m'a conduit à une autre découverte. J'ai vu que
« tous ne sont pas hermaphrodites parfaits, qu'il s'en trouve
« où les sexes sont séparés sur des individus différents. J'ai
« même réussi en 1765 à féconder avec des mâles des indi-
« vidus d'une autre sorte, qui sont constamment stériles dans
« les jardins des curieux. »

Duchesne avait eu l'avantage de voir et d'étudier tous les fraisiers collectionnés à Trianon, par suite des correspondances que cet établissement, d'après les ordres du roi, entretenait avec toute l'Europe. Il avait déjà semé, cultivé et décrit la plupart; il avait lu ce qui avait été imprimé jusqu'alors sur ce sujet, surtout le *Dictionnaire des Jardiniers*, de Philippe Miller, et il découvrit que le fraisier, cette plante si utile, cultivée depuis longtemps, n'était bien connue que d'un petit nombre de cultivateurs marchands, « qu'elle n'avait
« pas encore son historien particulier, » et il se mit à faire son histoire. Voici le plan de l'ouvrage :

(1) *Histoire naturelle des Fraisiers*, par Duchesne. 1 vol. in-18 de 430 pages, y compris 116 pages de notes. Paris, 1766.

Dans un premier et très-court chapitre, après quelques généralités bibliographiques, il signale les changements survenus (il le croyait du moins) par l'influence des climats et autres causes sur les diverses *racés* de fraisiers qui existent ; dans un deuxième chapitre, il réunit toutes ces *racés* (qu'on doit désigner maintenant par les noms *d'espèces* et de variétés) dans la description du *genre*, et il établit les rapports du genre *fraisier* avec plusieurs genres appartenant à la même famille (celle des rosacées).

Dans un troisième chapitre, il donne la description et l'histoire de chaque *race* en particulier, et enfin le quatrième et dernier chapitre est consacré à la culture (l'économique, comme il l'appelle quelque part).

Dans des notes placées à la fin de l'ouvrage, il discute des questions intéressantes :

La stérilité des fraisiers nommés *coucous* :

L'origine du *fraisier de Versailles* et la distinction des espèces, races et variétés ;

La séparation des sexes dans le *capiton* (capron) et autres plantes ;

La fécondation du Frutiller (*F. du Chili*) par le capiton ;

Les synonymies ;

Les différentes fraises indiquées dans les ouvrages des botanistes ;

Les plantes qui ont improprement porté le nom de fraisier.

Duchesne connaissait à merveille l'organisation du fraisier. Il en saisit tous les caractères avec une grande finesse d'observation. Il prend la plante au début de la germination, la suit dans tous ses développements, et ne la quitte qu'après avoir décrit son fruit et sa graine.

Je ne puis songer à transcrire ici les pages nombreuses qu'il consacre à cet intéressant sujet ; je me bornerai à en donner la substance, reproduisant toutefois les termes scientifiques dont il s'est servi.

Dès que la graine confiée à la terre est germée, la radicule sort de sa capsule (enveloppe de la graine, *testa* des botanis-

tes), et se dirige vers le centre de la terre, les deux lobes de la semence (les cotylédons) s'allongent, s'écartent. Au dedans d'eux on voit, quelque temps après, paraître les premières feuilles, elles partent toutes du collet de la plante. Feuilles radicales (il faudrait un autre terme, car ces feuilles se développent sur une tige raccourcie), simples dans une variété, à 5 folioles dans une autre, mais normalement à 3 folioles, à pétiole stipulaire (gaine de Duchesne), disposées en spirale. Les bourgeons prennent naissance à l'aisselle de ces feuilles; ce sont de jeunes *cœurs*, semblables à celui dont ils reçoivent la vie. Les feuilles y sont pliées en deux et rangées circulairement. Le *cône* qu'elles forment est écailleux. Ces bourgeons ou jeunes cœurs peuvent se développer en coulants (1), qui ne sont que des rameaux flagelliformes munis comme tout axe de nœuds et d'entre-nœuds; des nœuds très-distancés portent de nouveaux bourgeons qui, appuyés sur terre, émettent des racines et des feuilles. Dès qu'il a absorbé suffisamment de nourriture par ses racines, le coulant se dessèche et meurt. On a alors de nouvelles plantes qui se développent de la même manière, et qui, à leur tour, émettent des coulants; ces deuxièmes *cœurs* en produisent des troisièmes; ceux-ci des quatrièmes, et cette multiplication va encore plus loin, surtout si le sol est fertile et cultivé. De l'aisselle des feuilles sortent aussi les bourgeons à fleur qui se présentent lorsque l'âge a fortifié la plante. Au point d'où est sorti un bourgeon à fleur, il ne s'en présente plus l'année suivante. Les racines ne durent qu'un an, se dessèchent après la maturité du fruit, alors il en perce de nouvelles au-dessus, et quelques-unes au-dessous sur le *vieux pivot*.

Les tiges ou troncs sont recouverts extérieurement par les *gainés* (stipules et bases des vieilles feuilles détruites).

Les tiges deviennent ligneuses en vieillissant.

(1) *Flagella* en latin, nommés *traînasses* par les premiers auteurs, *jets* par Tournefort, *filets* à Montreuil. On dit aussi : *fléaux*, *fouets*, *tirants*, *lisières*, etc.

La tige à fleur (hampe) se divise et se subdivise et est munie parfois de petites feuilles simples et sessiles.

Les fleurs terminent *seules à seules* les pédicelles des derniers rameaux. Calice à deux rangs de dents (calicule et calice). Les dents du rang extérieur plus étroites, plus petites et alternées avec celles de l'intérieur. Les pétales reposent sur les échancrures du calice ; ils alternent (ce qui répond au milieu des dents extérieures), et sont fixés par un onglet. Ils tombent après la fécondation, ils sont blancs, hors l'onglet jaunâtre. Chez certains individus, le blanc est coloré de jaune lors de l'épanouissement, et disparaît après. Le nombre des pétales augmente quand les fleurs *luxurient*, et alors, manquant de place, ils se recouvrent les uns les autres et forment deux rangs. Duchesne a compté jusqu'à 13 pétales à quelques fleurs d'un fraisier Fressant (F. de Montreuil), élevé de graine.

Les étamines naissent d'une lame circulaire adhérente au calice ; elles persistent.

Au centre de la fleur est le support des ovaires (le réceptacle commun de Linnée, le gynophore ou carpophore des modernes). Cette partie, dont la forme est presque toujours celle d'un œuf tronqué par la base, porte à sa surface tous les ovaires (ce qu'on nomme les graines), au nombre de cent environ, souvent supérieur, et qui se touchent presque (plus ou moins, j'ajouterai, selon les espèces ou variétés). Ce support se compose de l'assemblage des vaisseaux nourriciers, qui aboutissent à chaque ovaire, et de parties charnues qui enveloppent tous ces vaisseaux pour n'en faire qu'une seule masse.

Après la fécondation, pendant que l'*incubation* des graines se fait, le support prend par degré un accroissement considérable ; il devient pulpeux, se remplit d'un suc parfumé, des plus agréables à l'odorat et au goût : c'est la *fraise* que nous mangeons.

La distention qui se fait dans le tissu de la fraise occasionne, à l'intérieur de certaines, le vide plus ou moins grand

qu'on y remarque; mais alors il reste au milieu un *moyeu* (petite partie de chair isolée plus compacte que le reste).

C'est aussi en prenant de l'accroissement que les fraises perdent souvent leur forme et deviennent *anguleuses*.

Ce support est vert d'abord et se colore diversement à mesure que le fruit mûrit.

Chaque ovaire saillant, ou niché dans la pulpe du réceptacle (dans ce dernier cas la pulpe boursouffle entre les ovaires), est composé d'une membrane cartilagineuse ou capsule (péricarpe sec des botanistes).

La graine qui est dedans est un vrai pepin enveloppé de deux peaux [*testa* des botanistes] (1).

Je ne suivrai pas l'auteur dans les rapports qu'il établit entre le fraisier et les autres genres de la famille des rosacées. J'en ai dit assez pour donner la mesure de son esprit observateur et analytique.

Après avoir exposé les caractères du fraisier et son mode de végéter, Duchesne donne la liste de *dix races* qu'il connaissait, et dont plusieurs sont citées par Miller. Voici cette nomenclature :

1. Le fraisier des mois..... *Fragaria semperflorens*. (*Cat. des march. hollandais.*)
2. Le fraisier des bois..... *F. sylvestris*. L. sp.pl., auquel il rattache six variétés :
 - a. Le panaché.. — *variegata*.
 - b. Le blanc.... — *alba*.
 - c. Le double... — *multiplex*.
 - d. A trochet.... — *botryformis*.
 - e. De Plymouth. — *muricata*.
 - f. Le coucou... — *abortiva*.
3. Le fraisier Fressant..... *F. hortensis*.
·VAR. a. blanc.. — *alba*.
4. Le fraisier sans coulants... *F. efflagellis*.
5. Le fraisier de Versailles.... *F. monophylla*.
6. Le fraisier vert..... *F. viridis*.
7. Le fraisier capiton..... *F. moschata*.

(1) *Livre cité*, voir de la p, 10 à la p. 38.

8. Le fraisier frutiller..... F. Chilœnsis.
9. Le fraisier ananas..... F. ananassa.
VAR. a. panaché. — Variegata.
10. Le fraisier écarlate..... F. Virginiana.

Ces dix races ne sont point dix espèces comme semblait le croire Duchesne; elles rentrent toutes dans cinq espèces seulement.

Son *F. des bois*, n° 2, est le *F. vesca* de Linnée. Descendant de cette espèce les variétés suivantes (races de Duchesne) : le *F. des mois*, n° 1; le *F. Fressant*, n° 3; le *F. sans coulants*, n° 4; le *F. de Versailles*, n° 5. Son *F. vert* est une variété du *F. collina*, Ehrh; son *F. capiton* n'est autre que le *F. elatior*, Ehrh, type cultivé, c'est le fraisier caperonnier; son *F. Chilœnsis*, espèce américaine maintenue, ainsi que son *F. écarlate* (*F. Virginiana*, Mill.; Ehrh), autre espèce américaine, et enfin son *F. ananassa* (le fraisier ananas des jardiniers) est une variété botanique du *F. Chilœnsis* (1).

De la partie *scientifique*, je passe à l'*économique*.

RÉSUMÉ DE LA CULTURE PAR ET AU TEMPS DE DUCHESNE (2)

On a longtemps planté en *F. des bois* (*F. vesca*, L.) de grandes étendues de terrain au levant de Paris, « comme on le fait encore dans les potagers du roi, des seigneurs et de presque tous les amateurs de l'agriculture; » mais depuis le commencement de ce siècle (le xviii^e), on l'a remplacé par le *F. Fressant* (le *F. de Montreuil*, variété du *F. des bois*). Le plant de ce dernier s'élève à la Ville-du-Bois, à Villebousin, à Saulx-les-Chartreux, près Montlhéry. On le cultive ensuite à Montreuil, Bagnolet, Fontenai-sous-Bois, Romainville, Rosny. Les marchés

(1) Les détails relatifs à ces espèces et à ces variétés ont été donnés dans la 1^{re} partie de mon ouvrage; plusieurs renseignements ont été empruntés à celui de Duchesne.

(2) *Livre cité*, de la p. 229 à la p. 324 (comprend 103 pages).

de Paris sont très-approvisionnés des fraises de cette variété; elles sont d'une qualité un peu inférieure à la fraise des bois, mais elles sont plus belles.

Quant aux autres fraises; elles sont peu connues dans Paris, à peine y voit-on quelques fraises blanches (une sous-variété du F. des bois). Les écarlates (*F. Virginiana*, Mill., Ehrh.). le fraisier écarlate de Duchesne sont très-rares et ne figurent que dans les collections. Le mélange des écarlates et des communes est très-bon; les caprons (*F. elatior*, Ehrh., type cultivé) sont généralement méprisés; on leur reproche de rapporter peu (il y a des pieds stériles); leur goût déplaît à plusieurs personnes et plaît, au contraire, à d'autres.

Quant aux fraises ananas (*F. Chilensis*, var. *ananassa*, DC. *Prod.*, et Gay, *F. ananassa*, Duch.), elles sont recommandables par leur grosseur, leur chair succulente et un parfum d'ananas délicieux. (Si Duchesne jugeait aussi favorablement cette variété, c'est qu'il manquait alors de points de comparaison.) Les Frutilles (*F. frutiller*, Duch., *F. Chilensis*), sont encore plus grosses et ont aussi un parfum très-agréable; sous le climat de Paris, elles sont pâteuses et de saveur peu relevée.

Les Anglais cultivent tous ces fraisiers depuis quelques années; mais ils avouent, et Duchesne pensait comme eux, que le fraisier des bois, sauvage et cultivé, et le fraisier de Montreuil l'emportent sur tous les autres.

On fait des bordures avec le fraisier, quelquefois des tapis dans les grands parcs, à l'instar des tapis de trèfle ou de gazon; mais, si l'on vise à l'utile, si l'on veut une bonne récolte de fraises, il faut planter les fraisiers en planche et en former des carrés. Le serfouissage et la récolte en sont plus faciles, les arrosements s'y conservent mieux. C'est l'usage des habitants de Montreuil. Voici leur pratique, qu'une expérience très-ancienne « doit faire prendre pour modèle ».

On multiplie le fraisier de deux manières, soit de graines, soit de coulants; ces deux méthodes ont chacune leur avantage. Il faut que le plant sorte d'une mauvaise terre pour passer dans une bonne; les coulants qu'il donne dans cette

dernière « dégénèrent en peu de temps ». Aussi, ceux qui cultivent le fraisier ordinaire (*F. vesca*, type) ont-ils soin de prendre toujours leurs plants dans les bois, mais, quant au *F. Fressant* (F. de Montreuil), qu'on ne trouve pas à l'état sauvage, il y a bien nécessité d'en faire des pépinières. On l'élevait dans des terres sablonneuses, et c'est ce que l'auteur recommande pour toutes les variétés *gagnées de graine*. Ainsi les bois servaient de pépinière au F. commun, et il était *indispensable* d'en faire pour les autres.

« On sème, quand on reçoit des graines étrangères, dans « l'espérance d'obtenir des variétés nouvelles. » Il indique plusieurs procédés; celui qu'il préfère est de jeter la graine sur une terre fine sans la couvrir, et, quand cette graine s'y est *pelotée* naturellement, répandre dessus un peu de mousse hachée pour empêcher le hâle. Il paraît que Duchesne semait toujours en pot, à l'ombre. Le semis en mars lève au bout de dix-huit à vingt jours; si le plant est assez fort en octobre, il pourra être planté alors; sinon, au mois de mars de l'année suivante. Le semis fait en juillet lèvera plus lentement; il pourra ne lever qu'au printemps d'après.

Quand on repique, quelle que soit l'époque, il faut écarter les lignes de 9 à 10 pouces (25 à 28 cent.) et planter des fèves en échiquier, à pareille distance, pour utiliser le terrain. Les fèves récoltées en juillet, on sarcle, on *effile* (suppression des coulants), ou arrose tout l'été. On peut semer du pourpier à la volée dans les planches.

Vingt-deux mois après le semis de juillet (fin d'avril), les fraisiers donnent les premières fleurs. Des fraisiers des bois, semés en 1763, n'ont fleuri qu'en 1765. Le Capiton (*F. elatior*, Ehrh.) a été également tardif. Le Frutiller (*F. du Chili*), semé depuis un temps encore plus long au Jardin du Roi, n'a pas fleuri jusqu'à présent (1766). Le fraisier des bois (*F. vesca*, var. *semperflorens*) seul fait exception; il porte fruit quatre mois à partir du semis.

PRATIQUE DES HABITANTS DE VILLE-DU-BOIS ET DE MONTREUIL
DANS LA CULTURE DU FRAISIER DE MONTREUIL

1^o *Pépinière à Ville-du-Bois*

Dans une planche large de 18 pieds (6 mètres), les cultivateurs de Ville-du-Bois tracent six rangs; le premier à 1 pied et demi (50 cent.) du bord, les autres de mètre en mètre. En novembre, ils plantent cinq à six jeunes pieds, la touffe espacée de 10 à 15 pouces (28 à 40 cent.) dans la ligne; au printemps suivant les coulants se montrent. Ils retranchent les tiges à fleurs (hampés) qui se présentent sur les pieds mères, afin que ces derniers nourrissent mieux les coulants. A la fin de mai, les gens de Montreuil viennent visiter ces pépinières, choisissent, font leurs achats; mais le plant n'est enlevé qu'après la Saint-Martin (fin de novembre). Pendant ce temps, la terre se couvre de milliers de coulants. Après un temps de pluie, ils vont les arracher eux-mêmes en soulevant la terre avec une houe et tirant les fraisiers à la main, afin d'éviter que les racines ne se rompent. Rentrés chez eux, ils les épluchent, retranchent l'extrémité des racines, ne conservent de chaque coulant que le premier et le deuxième des *cœurs* (rosettes) les plus près du pied mère; ils les mettent en dépôt (en jauge) au pied d'un mur pour leur faire passer l'hiver. Le mieux est de *déposer* ce plant le lendemain du jour où il a été levé; il doit rester là quatre mois pour se fortifier, dit-on.

Si les gens de Montreuil font passer ainsi tout l'hiver en jauge à ce plant de fraisier au lieu de le laisser dans la pépinière, c'est pour qu'il ne se dispose pas à fleurir au printemps, ne voulant le faire fructifier qu'au printemps qui suivra la plantation définitive, afin de rendre la récolte plus abondante.

2^o *La culture de Montreuil*

La première chose dans cette culture, c'est le choix de la

terre. « Celle de Montreuil, où les fraisiers réussissent si bien, « est une vraie terre franche, brune, qui ne s'attache pas « plus aux mains que le sable... C'est cette terre que les pê- « chers préfèrent à toutes celles des environs de Paris ; où « l'on recueille du raisin-chasselas si admirable ; également « propre aux légumes, en somme, une des meilleures terres. » (P. 275.)

Il ne faut point la fumer, si l'on en croit d'habiles cultivateurs de ce canton. Les terres neuves doivent être préférées ; Il faut surtout qu'elles n'aient point porté de fraisiers depuis 12 ou 15 ans. On en plante dans les jeunes vignes. La largeur des planches est de quatre pieds (1 m. 33 cent.), celle des sentiers de 2 pieds (66 cent.). On trace quatre lignes par planche ; les deux extérieures à 6 pouces (16 cent.) des sentiers, les deux autres de pied en pied (33 cent.). On plante dans les lignes, à 8-10 pouces et même un pied (33 cent.) de distance et en échiquier ; mais Duchesne a soin de noter que, si cette distance est suffisante pour le *fraisier de Montreuil* et d'autres à fruits plus petits, les races à gros fruits, tels que *Capron*, *fraisier ananas*, en exigent une plus grande, et il cite celle prescrite par Miller (50 cent. environ en tous sens).

Il faut que la terre ait eu un beau labour avant la plantation. En mars, le plant est pris au dépôt (à la jauge) où il avait passé l'hiver et mis en place, 2 pieds par trou. Ils ne doivent pas porter fleur de l'année. Si des tiges à fleur (hampes) se présentent, on les coupe. On supprime les coulants, opération renouvelée cinq six fois dans *une campagne*. Quand on a *effilé* (suppression des filets, coulants) et sarclé, on donne un serfouissage, ayant soin de *rechausser* le pied qui tend toujours à s'exhausser un peu.

A Montreuil on répand de l'eau abondamment ; on y a fait des puits en plein champ ; on les tarit tous les deux jours en été pour arroser. On donne un arrosoir par 10 à 12 fraisiers.

D'après le mode de culture du *fraisier de Montreuil*, le plant ne devant fructifier que l'année qui suit celle de la plantation,

il en résulte une non-valeur du terrain pendant 13 à 14 mois. Lacour, jardinier hollandais, recommande de remédier à cette perte en plantant des fèves ; mais les gens de Montreuil disent que leurs plants souffriraient de cette pratique et ne la veulent pas adopter.

On traite le fraisier de Montreuil, pendant l'été et l'hiver qui suivent la première récolte, comme on a fait la première année (celle de la plantation). On le laisse rapporter une *deuxième campagne* ; la récolte est déjà moindre. On se garde bien d'en attendre une troisième : aussitôt après la cueillette, on détruit la plantation. Il paraîtrait qu'il faut renouveler les autres sortes de fraisiers tous les trois ans aussi. Au reste, Duchesne pense que la méthode de conduire le fraisier *Fres-sant* conviendrait également aux autres *races* qu'on aurait élevées en pépinière.

CULTURE DU FRAISIER DES BOIS (*F. vesca*, L.)

On procède autrement pour le *fraisier des bois*. Le plant, quand on le tire des bois, a *déjà fructifié au moins une à deux fois*. On le lève en septembre et on le plante aussitôt, ou bien en avril, alors on ne le laisse fructifier que l'année d'après pour le rendre plus fort. Duchesne propose un troisième mode, qu'il a pratiqué avec succès : enlever les fraisiers dans les bois fin de juin, quand ils sont chargés de fruits mûrs ; supprimer hampes, coulants, une grande partie de leurs racines ; les planter seuls à seuls et à la distance exigée (indiquée plus haut) ; arroser souvent : ils seront très-forts l'année suivante et rapporteront beaucoup. Il admettait qu'on peut multiplier les vieux pieds en les *déchirant* (par éclat).

Il recommande, sur l'avis de Miller, de répandre avant l'hiver, sur les planches, du gros terreau, qui sert de couverture et préserve de la gelée.

« Les fraisiers ne craignent pas précisément le froid, puisqu'ils sont *naturels* » (sauvages) « des pays du Nord ; cependant, comme ils croissent dans les bois ou sur les montagnes

« et que la neige ou les feuilles qui tombent chaque année
« des arbres les y garantissent de la gelée, on doit, dans les
« jardins, y suppléer avec le terreau, qui sert en même temps
« d'engrais. » (P. 288.)

Le Frutiller (*F. du Chili*) exige particulièrement une couverture quelconque; sans cela, il périrait dans les hivers rigoureux.

A Montreuil, l'on ne fait usage d'aucune couverture.

Il faut un peu d'abri aux fraisiers, parce qu'ils sont *habitants des bois*. On le fait avec des paillassons de 1 m. 16 à 1 m. 31 cent. de haut; on les dresse de quatre en quatre planches, et d'autres à angle droit de 8 en 8 mètres, imitant des murs de refend. Ces paillassons sont permanents.

A Montreuil, on ne supprime aucune fleur. Duchesne conseille de ne laisser que 5 à 6 fleurs par hampe.

Lorsque les fraises commencent à grossir, il faut couvrir la terre pour empêcher la pluie ou les arrosements de les crotter. Lacour conseille du sable; les Anglais emploient de la mousse. A Montreuil, on se sert de paille brisée ou de litière sèche. Plusieurs personnes sont dans l'usage de couper toutes les feuilles du fraisier rez de terre après la récolte. Duchesne croit préférable de les conserver comme à Montreuil.

Ordinairement, on ne voit plus de fraises à la fin de juillet (il ne comprend pas le *F. des Quatre-Saisons*); cependant on en aura plus tard si l'on retarde la floraison en plantant des fraisiers au nord. On peut aussi couper les hampes quand elles se présentent; il s'en formera d'autres plus tard qui produiront en septembre et octobre. Si on peut retarder, on peut aussi avancer en plantant au pied d'un mur en terrasse, à une exposition chaude; on peut ainsi commencer à récolter fin de mai.

CULTURE DU FRAISIER DES MOIS

(*F. vesca*, L., var. *semperflorens*)

Duchesne avoue son peu d'expérience sur la culture de ce

fraisier nouvellement introduit. Il n'avait aucun doute qu'il n'eût pour origine les Alpes, et particulièrement celles de Bargemon (département du Var), d'où il conseillait de tirer les graines, qui viendraient mieux que celles recueillies dans les jardins. Les pieds de graines doivent être préférés à ceux de coulants.

Il ne s'explique pas sur le moment favorable de semer, probablement dans l'été; car il conseille, si au mois d'octobre le plant n'a pas quatre feuilles bien développées, d'attendre après l'hiver pour le planter. Il veut qu'on plante à plusieurs expositions : au nord pour récolter en août, au midi pour récolter en hiver ! Il raconte que depuis peu d'années, en Angleterre, on couvre, l'hiver, le *F. des mois* avec de la paille brisée qu'on jette dessus quand il gèle, et qu'on recueille des fruits en cette saison ! Aussi a-t-il fort raison d'ajouter : « On le garantit bien mieux avec des caisses vitrées (coffre et châssis). »

Il croyait, d'après les épreuves de Richard, jardinier à Trianon, que ce fraisier ne pouvait supporter la chaleur du fumier et du feu.

On fait cinq rangs dans une planche. Il n'y a nul inconvénient puisque chaque pied périt à peu près quand il a donné son fruit, et que les coulants forment de nouveaux pieds qu'il faut conserver; on a soin de les espacer comme on fait dans les pépinières. On supprime ceux qui gênent.

Trois ans après la plantation, la terre se trouvera probablement fatiguée, et la plante pourra bien commencer à dégénérer; il faudra faire une autre plantation dans une terre neuve en semant *de la nouvelle graine tirée de Bargemon*.

De tout ce qui précède, il faut conclure que Duchesne ne se doutait pas de la culture du *F. des Quatre-Saisons*.

CULTURE FORCÉE

Duchesne se guide sur les préceptes donnés par Miller et

sur l'expérience de Richard, jardinier de Trianon, qui alors passait pour un homme habile.

Il cite le procédé suivant, qu'il a pratiqué en 1686, et avec succès. Réchauffer simplement une planche comme une planche d'asperges ; on choisit la mieux exposée ; en novembre, l'entourer de coffres, poser des châssis dessus ; dès les premiers jours de décembre, faire au pourtour une tranchée de 66 centimètres de large, profonde de 50, et la remplir de fumier chaud qu'on élèvera au-dessus de terre, jusqu'au niveau des châssis, renouveler le réchaud selon le besoin ; on peut espérer des fraises fin d'avril. Quant à la manière de s'y prendre pour forcer en serre et sur couche chaude, il reproduit exactement la méthode anglaise indiquée par *Philippe Miller*, dans son *Dictionnaire des jardiniers* [7^e édit., 1760] (1). Voici cette méthode :

LA CULTURE FORCÉE EN ANGLETERRE

D'après la 7^e édition du *Dictionnaire des Jardiniers* de Philippe Miller
(1760)

Forçage dans les serres à fruit

Quand on se dispose à hâter des arbres fruitiers le long d'un mur par la chaleur d'un fourneau, on plante des pieds de fraisiers très-près les uns des autres dans la plate-bande des arbres ; ils profitent ainsi de la chaleur. On fait cette plantation assez avant l'époque où l'on doit commencer le feu, afin qu'ils aient le temps d'émettre de nouvelles racines. Arroser quand les pieds commencent à montrer leurs fleurs, sans quoi elles tomberaient sans produire de fruit ; donner de l'air chaque jour dans les temps doux. Si l'on a allumé le fourneau à partir de Noël, les fraises mûriront fin de mars ou vers le milieu d'avril. Après la récolte, on jette la plante ;

(1) La seule édition française qui existe, et qui a été traduite d'après le texte de la 8^e édition anglaise, est de 1787.

et si l'on veut en forcer l'année d'après, on enlève une bonne épaisseur de terre, on la remplace par de la nouvelle pour recevoir les nouveaux pieds qui ont été élevés exprès.

On élève aussi en pot ceux qu'on force sur couche et en serre chaude. On force particulièrement l'*Ecarlate* (*F. de Virginie*), l'*Alpine* (var. *Semperflorens* du *F. vesca*, L.), le *fraisier des bois* (*F. vesca* type). Le *Hautbois* (le Capron, *F. elatior*, Ehrh.) devient trop fort pour cet usage. Les plants destinés à être forcés n'importe de quelle manière doivent être choisis sur les pieds les plus fertiles ; ils s'enlèvent à l'automne. On les plante un à un dans de petits pots qu'on place à l'ombre jusqu'à émission de nouvelles racines, puis on les expose en plein air, ils y restent jusqu'à la fin de novembre. Alors on enterre les pots le long d'un mur à l'est, on les garantit de la gelée qui soulèverait le plant. Au printemps d'après, les racines garniront les pots ; on dépotera alors, on supprimera l'extrémité des racines et on repotera dans des pots plus grands dont le diamètre n'est pas indiqué. On enterrera ces pots à l'ombre où ils resteront tout l'été ; nettoyer, supprimer les coulants, les hampes à fleur qui voudraient monter. On ne peut prendre trop de précautions pour obtenir ce plant aussi fort que possible, afin de lui faire rapporter beaucoup de fruits, autrement il ne vaudrait pas la peine d'être forcé. Vers le 15 octobre, ou plus tôt si l'automne est froid, on transporte les pots dans un lieu plus chaud afin de les préparer par transition à être forcés, car on doit éviter de les faire passer subitement d'une place froide dans une serre ou sur une couche chaude.

Forçage dans la serre à ananas

Il faut, pour cette culture, commencer dès septembre à repoter dans de grands pots et, pour bien préparer les plantes, les passer dès octobre ou novembre (selon qu'on veut les avancer) sous châssis tout simplement, ou sur couche chaude recouverte de châssis. Lorsqu'elles présenteront des fleurs on les placera dans la serre chaude sur des tablettes,

près des verres, afin qu'elles puissent jouir *du soleil et de l'air* ; car si elles étaient au fond de la serre, elles s'étioleraient, et leurs fleurs tomberaient sans produire de fruits. Arroser souvent et légèrement ; une humidité trop grande leur serait nuisible. Si ces plantes sont bien traitées, elles auront des fruits mûrs dans le mois de février. La récolte terminée, on jette les plantes.

Forçage sur couche chaude

Quand on n'a pas de serre à ananas, ni de serre à forcer les arbres fruitiers (ce que Miller nomme des *murailles chaudes*), on peut hâter le fraisier sur couche, il n'y mûrira pas aussitôt, mais la récolte sera abondante ; les plantes seront rempotées dans de grands pots, on les place en octobre à une exposition chaude ; vers le 25 décembre, on fait une couche chaude comme pour les concombres ; on répand dessus un lit de fumier pourri, on dépose et on met les plantes sur cette couche, *aussi près que possible les unes des autres*, puis on glisse de la terre entre elles. On donne de l'air chaque jour ; quand la couche se refroidit, on en garnit le tour avec du fumier chaud (on monte des réchauds).

Les fraisiers entrent en fleur fin de février ou au commencement de mars ; mais alors, la couche n'ayant plus de chaleur, on reporte les fraisiers en motte sur une autre couche moins forte, disponible ; on les place très-serrés, et on glisse de la terre entre. On peut ainsi avoir une bonne récolte en avril, c'est-à-dire deux mois avant celle obtenue naturellement (à l'air libre).

Aux détails fournis par Miller sur la culture des châssis, Duchesne ajoute les suivants :

« A Montreuil, on se dispense d'empoter les fraisiers destinés à être forcés sur couche. Ils sont enlevés des carrés pour les planter en janvier sur la couche, où ils restent jusqu'à maturité. »

Il a vu préparer très-prompement du plant pour les serres

de Trianon. Ce plant est tiré des bois en juillet (*F. vesca*, L., type), planté sur couche neuve chargée de terre; il s'y fortifie très-vite. Empotés en octobre, les pots sont placés sur une nouvelle couche *demi-refroidie* (tiède), où ils restent jusqu'au moment où on les passe dans la serre.

Duchesne se résume ainsi : « Au moyen de la serre chaude, « serre à fruits, couches, on peut cueillir des fraises depuis « février jusqu'en mai. Alors, les plantations faites au pied « des murs, au midi, succéderont. En juin, juillet, l'abon- « dance, sans interruption, se trouvera naturellement en « plein air; et, si l'on a retardé la floraison d'une partie de « la *fraiseraie*, elle fournira en septembre et octobre. Enfin, « le *Fraisier des mois* en donnera dans l'intervalle des au- « tres; en août, en novembre, décembre, janvier, dans le « plus fort de l'hiver comme dans les autres mois. »

L'Histoire naturelle des fraisiers de Duchesne dévoile des aperçus et des faits nouveaux en culture. Je récapitule les plus importants :

Un bon travail sur l'organisation et le mode de végéter du fraisier ;

Une explication scientifique des causes de stérilité de certains pieds du *Capron* et du *F. du Chili* ;

Le *F. des mois* (*Quatre-Saisons*), mentionné pour la première fois par un auteur français, bien que Duchesne le confonde avec le *F. des Alpes de Bargemon* (la Majaufe de Provence), erreur qu'il a su réparer vingt ans plus tard dans un autre écrit ;

Le *F. Fressant* (*F. de Montreuil*), cité aussi pour la première fois, et d'autres variétés peu importantes issues comme lui du *F. des bois* ;

Également les espèces du continent américain (*F. du Chili*, sa *variété botanique*, *ananas* et le *F. écarlate de Virginie*) ;

Un examen très-complet, très-minutieux de la culture du *F. de Montreuil*, telle qu'elle était suivie à cette époque par les habitants de Montreuil ;

La culture du *F. des bois* (*F. vesca*) commence à être abandonnée; les nouveaux fraisiers sont à peine connus;

Nécessité de planter en planches. Les pieds plus espacés qu'au temps de la Quintinye, entre 30 et 50 cent.; même 60 cent. sont accordés au *F. du Chili*.

L'avantage des pépinières préparatoires est reconnu, les soins sont plus incessants; le sarclage, le binage, l'*effilement* (suppression des filets, coulants), les arrosements, le *paillage* entrent définitivement dans les habitudes. On doit renouveler les planches au bout de trois ans.

Le conseil donné par de la Quintinye est répété : de planter au nord une partie des fraisiers, et de supprimer les hampes au printemps si l'on veut obtenir du fruit à l'automne. « Mais déjà ce procédé, dit Miller, n'est plus en usage (en Angleterre) depuis que le *F. des mois* a été introduit dans les jardins anglais, parce que cette espèce » (*variété*) « peut fournir la table pendant tout l'été. »

Le *F. des mois* était depuis trop peu de temps connu en France; aussi, Duchesne n'a-t-il que des idées vagues sur sa culture.

La Quintinye avait fait connaître le premier qu'on pouvait hâter la production des fraisiers en les réchauffant sur couche dès le mois de janvier; la récolte avait lieu en avril et mai.

Duchesne, se guidant sur les préceptes de Philippe Miller, sur l'expérience de Richard à Trianon et sur sa propre pratique, entre dans des détails assez circonstanciés sur la culture forcée du fraisier : 1° dans la serre à ananas; 2° dans la serre aux arbres fruitiers; 3° sur couche chaude.

Les fraisiers sont préparés en pot un an d'avance, et au moment choisi pour les forcer, on les soumet à une chaleur progressive. On peut récolter dès février jusqu'au moment où la pleine terre produira.

On force l'*Écarlate de Virginie*, « l'*Alpine* », (la *Quatre-Saisons*), le *F. des bois*.

TRAITÉ DES ARBRES FRUITIERS DE DUHAMEL

Le *Traité des arbres fruitiers* suivit de très-près l'*Histoire naturelle du fraisier*; il parut deux ans après (en 1768), 2 vol. in-4^o.

La gloire qui s'attacha à la publication de ce magnifique ouvrage rejaillit toute entière sur Duhamel du Monceau, et cependant, d'après son propre témoignage (p. iij de la préface), le Berriays concourut pour une grande part à sa rédaction (1); mais Duhamel n'en reste pas moins « un des savants les plus remarquables qui aient illustré la France au XVIII^e siècle par l'étendue, la variété et l'utilité de ses recherches, qu'il appliqua avec succès aux progrès de l'agriculture, du commerce et de la marine. » (Dupetit-Thouars.)

Le texte de Duhamel sur les fraisiers comprend 43 pages (t. I^{er}, de la page 219 à la page 263); il est accompagné de neuf gravures en noir représentant les espèces et variétés suivantes :

Texte de Duhamel	Mon texte
Pl. 1. <i>Fraisier commun</i>	C'est le <i>F. des bois</i> , <i>F. vesca</i> . — ESPÈCE.
— 2. <i>Fraisier des Alpes</i> ...	<i>F. vesca</i> . VAR. <i>semperflorens</i> .
— 3. <i>Fraisier du Chili</i>	<i>F. Chilænsis</i> , Duch. — ESPÈCE.
— 4. <i>Écarlate de Bath</i>	VAR. très-voisine du <i>F. ananassa</i> , lequel est une var. botanique du <i>F. Chilænsis</i> .
— 5. <i>Écarlate de Virginie</i> .	<i>F. Virginiana</i> . — ESPÈCE.
— 6. <i>Fraisier ananas</i>	<i>F. Chilænsis</i> . VAR. <i>ananassa</i> .
— 7. <i>Fraisier de la Caroline</i> .	VAR. très-voisine du <i>F. ananassa</i> . Ce dernier, variété botanique du <i>F. Chilænsis</i> .
— 8. <i>Capron</i>	C'est le <i>F. elatior</i> , Ehrh., type cultivé. — ESPÈCE.
— 9. <i>Fraisier vert</i>	VAR. <i>viridis</i> du <i>F. collina</i> , Ehrh.

Duhamel débute par une description du genre, calquée sur

(1) Dupetit-Thouars, dans sa *Notice sur le Berriays*, constate que c'est à lui que l'on doit presque en entier le *Traité des Arbres fruitiers* publié sous le nom de Duhamel. (*Biogr. univers.* de Michaud, vol. XXIII, p. 48.)

celle de Duchesne que nous avons reproduite, mais formulée dans une langue plus scientifique. Toutefois on peut s'étonner de lui voir appliquer les noms de *graines*, *semences*, *pépins* aux ovaires qui recouvrent la *fraise*. (P. 223, t. I^{er}.)

Il énumère et décrit ensuite les dix-sept espèces ou variétés qu'il connaissait. Il ne se fait pas de toutes une idée bien nette; ainsi, au nombre des dix espèces qu'il admet, il comprend: le *F. des Alpes* (variété *semperflorens* du *F. vesca*, L.); le *F. de Montreuil* (qui lui paraît se rapporter au *F. vesca*, dont il est en effet une variété); le *F. vert* (variété *viridis* du *F. collina*, Ehrh.); l'*Écarlate de Bath* est le *F. de la Caroline* (deux variétés du *F. Chilensis*); le *F. ananas* (variété botanique du *F. Chilensis*).

Ces six espèces de Duhamel ne sont que six variétés; les quatre autres qu'il cite sont de bonnes espèces: *F. commun* (*F. vesca*, L.); *Capron femelle* (*F. elatior*, Ehrh., type cultivé); *F. du Chili* (*F. Chilensis*, Duch.); *F. écarlate de Virginie*, *F. Virginiana*, Mill. Duhamel n'accorde que six pages à la culture, et tout ce qu'il dit est à peu près emprunté à l'ouvrage de Duchesne. Toutefois je mentionnerai les remarques suivantes:

Le *F. des Alpes* (c'est le nom qu'il donne au *F. des mois* et sous lequel il est encore malencontreusement désigné) peut donner tous les mois de l'année sous le climat de Paris, lorsque l'hiver n'est pas trop froid; mais il a soin d'ajouter ce correctif: « On n'en recueille abondamment que depuis le mois de mai jusqu'à la fin de septembre. »

Ce fraisier, élevé de semences ou de coulants, se met en place comme le *F. des bois* (sans passer par la pépinière!), parce qu'il fleurit un an plus tôt que les autres fraisiers; il périt après avoir donné ses fruits et se renouvelle par les œilletons des filets.

Avant que la culture d'une plante soit à peu près fixée, car elle ne l'est jamais absolument, bien des années s'écoulent pendant lesquelles les jardiniers vont de tâtonnements en tâtonnements. En indiquerait-on une seule gouvernée convena-

blement peu après son apparition dans les jardins? Ainsi le dahlia, si répandu, si bien conduit, tombé en disgrâce à son apogée et on ne sait trop pourquoi, a d'abord été cultivé en serre chaude lors de son introduction en France; livré ensuite à la pleine terre, il a fallu dix-sept ans avant d'en obtenir ce que dans la langue horticole on nomme des *fleurs semi-doubles*.

Ne soyons point étonnés que Duhamel et Duchesne, dont les ouvrages parurent à deux ans de distance, nous en aient appris aussi peu sur la culture du *F. des mois*, qui venait d'être connu.

Le *Bon Jardinier* de 1773 (1) répéta absolument dans les mêmes termes ce qu'avait dit celui de 1763. L'auteur n'avait donc eu aucune connaissance de l'*Histoire des fraisiers* et du *Traité des arbres fruitiers*.

Dans la collection des éditions de la bibliothèque de M. Louis Vilmorin, que j'ai eu la facilité de consulter, il existe une lacune de neuf ans (de 1773 à 1783); j'ignore donc si dans ce laps de temps il a été apporté par de Grace quelques modifications à la rédaction de l'article FRAISIER.

De grands changements sont consignés dans l'édition de 1783 (2). Le fraisier n'y figure plus au nombre des arbres fruitiers; il fait partie des plantes potagères.

Il est divisé en quatre races principales :

1^o *Fraisiers*; 2^o *Fraisiers verts ou Breslinges*; 3^o *Fraisiers musqués ou caperonniers*; 4^o *Fraisiers d'Amérique ou quويمios*.

Texte du Bon Jardinier

Mon texte

1 ^o FRAISIERS.....	Descendants du <i>F. vesca</i> , L. —
(Sont compris dans cette race):	ESPÈCE.
Le rouge.....	Type cultivé du <i>fraisier des bois</i> (<i>F. vesca</i> , L.).

(1) Sans nom d'auteur, chez Guillyn, Paris, in-18 de 220 pages.

(2) *Bon Jardinier* de 1783, par M. de Grace, censeur royal, amateur et cultivateur. Paris, chez Onfroy, quai des Augustins, au Lys-d'Or. In-18, 384 pages.

Texte du Bon Jardinier	Mon texte
Le blanc.	Variation à fruit blanc du <i>fraisier des bois</i> .
<i>Fraisier à fleur semi-double</i>	<i>F. vesca</i> . VAR. <i>multiplex</i> , Duch.
<i>Fraisier hâtif d'Angleterre</i>	Id. VAR. <i>minor</i> .
Il y en a une variation à fruit blanc ambré :	
<i>Fraisier des mois ou des Alpes</i> .	Id. VAR. <i>semperflorens</i> .
<i>Fraisier buisson</i>	Id. VAR. <i>efflagellis</i> , Duch.
<i>Fraisier de Versailles</i>	Id. VAR. <i>monophylla</i> , Duch.
<i>Fraisier de Montreuil</i> est omis..	Id. VAR. <i>hortensis</i> , Duch.
2° FRAISIERS VERTS OU BRESLINGES.	Descendants du <i>F. collina</i> , Ehrh. — ESPÈCE.
<i>Verd d'Angleterre</i>	<i>F. collina</i> , Ehrh. VAR. <i>viridis</i> , Duch.
<i>Breslinge de la Thuringe</i>	Id. VAR. <i>pentaphylla</i> , Duch.
<i>Fraisier verd de Longchamps</i> ...	Id. VAR. <i>hispida</i> , Duch.
<i>Fraisier vineux de Champagne</i> ..	Id. Type cultivé, c'est le <i>Majaufe de Champagne</i> de Duch.
<i>Fraisier de Bargemon</i>	<i>F. collina</i> , Ehrh. VAR. <i>Hagenbachiana</i> . le <i>Majaufe de Provence</i> de Duch.
3° LES FRAISIERS MUSQUÉS OU CAPERONNIERS.	Fraisiers descendants du <i>F. elatior</i> , Ehrh. — ESPÈCE.
<i>Royal hermaphrodite</i>	<i>F. elatior</i> , Ehrh. VAR. <i>moschata</i> , Duch.
<i>Framboisé</i>	<i>F. elatior</i> , Ehrh. VAR. <i>fraisier framboise</i> .
4° FRAISIERS D'AMÉRIQUE OU QUOIMIOS.	On désignait ainsi les fraisiers d'origine américaine.
<i>Écarlate</i>	<i>F. Virginiana</i> . ESPÈCE. (Écarlate de Virginie.)
<i>Le frutiller</i>	<i>F. Chilænsis</i> . — ESPÈCE. (Fraisier du Chili.)
<i>Ananas</i>	<i>F. Chilænsis</i> . VAR. <i>ananassa</i> , type cultivé (<i>fraisier ananas</i>).
<i>De Caroline</i>	} Deux variétés du <i>F. Chilænsis</i> .
<i>De Bath</i>	
<i>Quoimio</i>	Nommé aussi <i>de Cantorbery</i> . VAR. du <i>F. Chilænsis</i> .

Je passe aux renseignements sur la culture :

« Avoir soin de couper les coulants du *fraisier des mois*
« (*Quatre-Saisons*). Il est avantageux de le semer tous les
« ans.

« Le *Frutiller* (*F. du Chili*, type cultivé) est rarement
« fertile, à moins qu'il ne soit fécondé par le *F. ananas* ou
« par le *caperon* (1). Il est à propos de remarquer que les
« *Quoimios* (tous les fraisiers américains) et les *Breslinges* (les
« variétés issues du *F. collina*) dégénèrent beaucoup plus par
« semis que les fraisiers proprement dits (les fraisiers issus
« du *F. vesca*, L.). Dans les *caperonniers* (variétés du *F. ela-*
« *tior*, Ehrh.) élevés de graines, il se trouve toujours moi-
« tié de *pieds mâles*, qui sont stériles, mais sans lesquels les
« femelles le sont aussi, à moins qu'on ne les plante mêlés
« à du *caperonnier royal*, qui est hermaphrodite. Multiplication
« par œilletons, bonne terre fraîche légère, fréquents arro-
« sements; renouveler le plant au bout de deux à trois ans;
« quand on propage par le semis, le mettre à l'abri du soleil;
« on le couvre de mousse et l'on arrose par-dessus. »

Il est à noter que le *Bon Jardinier* de 1783 recommande de semer le fraisier des Quatre-Saisons tous les ans et d'abriter le semis avec de la mousse.

Nous voici arrivés à 1786. Vingt ans juste se sont écoulés depuis la publication de l'*Histoire naturelle des fraisiers*. Duchesne revient à sa plante favorite dans le *Dict. encyc. et méth.* de La Marck (2). Cette fois il parle peu de sa culture; il s'applique surtout à ranger les vingt-cinq fraisiers connus de lui d'après une nouvelle classification abandonnée aujourd'hui, car elle n'est pas fondée sur l'*espèce*. Il donne d'abord les caractères génériques, puis il décrit tous les fraisiers et les divise (espèces et variétés qu'il ne sépare pas) en deux groupes :

1^{er} groupe, les FRAISES, 2^e groupe, les CAPERONS.

(1) Je doute fort que la fécondation du *F. du Chili* par le *caperon* ait eu lieu.

(2) T. II, p. 534 (1786), brochure à part, in-18 de 46 p., extraite de l'*Encyclopédie*, sans nom d'imprimeur et sans date.

Le 1^{er} groupe renferme huit fraisiers :

1. *Fraisier des Alpes*..... (*F. semperflorens*).
2. *F. des bois*..... (*F. sylvestris*).
3. *F. d'Angleterre*..... (*F. minor*).
4. *F. Fressant*..... (*F. hortensis*).
5. *F. buisson*..... (*F. efflagellis*).
6. *F. de Versailles*..... (*F. monophylla*).
7. *F. double*..... (*F. multiplex*).
8. *F. de Plymouth*..... (*F. muricata*).

Le 2^e groupe, les CAPERONS.

Ce groupe est naturel ; mais Duchesne ignorait qu'il ne renfermait qu'une seule espèce (le *F. des bois*, *F. vesca*, L.). Les autres fraisiers sont des variétés de ce *F. des bois*. Je renvoie aux descriptions et aux synonymies que j'ai données (première division, première partie de mon livre).

Le 2^e groupe renferme dix-sept fraisiers ; il est subdivisé en quatre sections : *Majaufes*, *Breslinges*, *Caperonniers* et *Quoimios*.

9. *Majaufe de Provence*..... (*F. bifera*).
10. *Majaufe de Champagne*..... (*F. dubia*).
11. *Breslinge coucou, borgne*.... (*F. abortiva*).
12. *Breslinge d'Allemagne*..... (*F. nigra*).
13. *Breslinge de Bourgogne*..... (*F. pendula*).
14. *Breslinge de Longchamps*.... (*F. hispida*).
15. *Breslinge d'Angleterre*..... (*F. viridis*).
16. *Breslinge de Suède, Brugnon*. (*F. pratensis*).
17. *Caperonnier royal*..... (*F. moschata*).
18. *Caperonnier unisexe*..... (*F. moschata dioica*).
19. *Quoimio frutiller*..... (*F. Chilænsis*).
20. *Quoimio de Harlem*..... (*F. ananassa*).
21. *Quoimio de Bath*..... (*F. calyculata*).
22. *Quoimio de Caroline*..... (*F. Caroliniensis*).
23. *Quoimio de Cantorbéry*..... (*F. tincta*).
24. *Quoimio de Virginie*..... (*F. Virginiana*).
25. *Quoimio de Clagny*..... (*F. hybrida*).

OBSERVATIONS. — Le titre de ce 2^e groupe est vicieux, car le nom de *caperon* ne peut convenir en même temps et aux vrais caperons et aux autres subdivisions du groupe : c'est faire la nuit au lieu d'éclairer ; et pourquoi toutes ces épi-

thètes de *Majause*, de *Breslinge*, de *Quoimio*, de *Frutiller*, qui n'ont jamais été adoptées !

Ces dix-sept fraisiers appartiennent à quatre espèces : deux européennes, deux américaines.

Le *Majause de Champagne* est le type cultivé du *F. collina*.

Le *Majause de Provence* n'est autre que le *F. hagenbachiana*, mauvaise espèce, plutôt variété ou hybride du *Collina*. Tous les *Breslinges* sont des variétés du *F. collina*. Le *Breslinge coucou* n'est point une variété, c'est une anomalie.

Le *Caperonnier unisexe* est le type cultivé du *F. elatior*, Ehrh. Tous les *Caperonniers* (les vrais) sont des variétés de cette dernière espèce.

Les *Quoimios* descendent de deux espèces américaines : le *Quoimio frutiller* est le type cultivé du *F. Chilænsis* ; le *Quoimio de Harlem* est le type cultivé de la variété botanique *Ananassa* (*F. Chilænsis*, var. *Ananassa*) ; les *Quoimio de Bath*, de la *Caroline*, de *Cantorbéry* sont des variétés du *F. Chilænsis* ; le *Quoimio de Virginie* est le type cultivé du *F. Virginiana*. Je ne sais d'où sort le *Quoimio de Clagny* ; il n'existe aujourd'hui dans aucune collection.

Les vingt-cinq fraisiers inclus dans l'*Encyclopédie* de la Marck comprennent donc seulement cinq espèces et vingt variétés.

Je réunis ces cinq espèces :

F. vesca, L. ; *F. collina*, Ehrh. ; *F. elatior*, Ehrh. ; *F. Chilænsis*, Duch. ; *F. Virginiana* ; Mill. Plusieurs détails concernant les espèces et variétés se trouvent consignés dans les descriptions que j'ai données d'elles (première division de mon livre) ; je citerai seulement ici quelques observations de Duchesne sur le *F. des Alpes* (*F. des Quatre-Saisons*), le *F. des bois* (*F. vesca*) et le *F. de Bargemon*.

« Le *F. des Alpes*. — La vivacité de sa végétation est, en quelque sorte, la seule chose qui distingue ce fraisier du commun de nos bois » (du *F. vesca*, L.) ; « il est en fleur et en fruit dans les Alpes pendant toute la belle saison. » (Il le

croyait, on sait aujourd'hui que ce fraisier ne croît point aux Alpes.) « *Il se trouve* notamment au mont Cenis, *d'où il a été apporté* en France par Fougeroux de Bondaroi, en 1764. » (Je suspecte fort cette provenance.)

« Le *F. des bois* (*F. vesca*, L.) croît par toute l'Europe, surtout dans les régions septentrionales; se plaît dans les taillis, les lisières; se multiplie rapidement dans les futaies abattues, surtout sur les places des fourneaux à charbon. On en trouve quelquefois dans les gazons, sur les collines, mais jamais à l'humidité. Le parfum de la fraise des bois égale celui de la fraise des mois (Quatre-Saisons), surpasse celui de toutes les autres variétés. On lui reproche de n'avoir pas assez d'eau lorsqu'elle est sauvage; cultivée, elle devient plus grosse, quelquefois anguleuse, et alors creuse et un peu moins parfumée. Le *F. des bois* donne des fleurs pendant environ un mois, de la fin d'avril à la fin de mai, et chaque fleur produit son fruit mûr dans le même intervalle d'un mois. Linnée observait la même chose en Suède.

« *F. d'Angleterre.* » (*F. vesca*, L.; var. *minor.*) — « Destiné par les cultivateurs anglais à être élevé sous châssis, où il réussit mieux que les autres, étant plus bas; fruit rond, très-parfumé, très-coloré, hâtif.

« *F. Buisson.* » (*F. vesca*, L.; var. *efflagellis*, Duch.) — « *Fait race* lorsqu'on le sème. » (Il se reproduit dans toute son intégrité.) »

« Le *Majafe de Provence* (*F. collina*, Ehr.; var. *Hagenbachiana*). — A l'état sauvage, ne donne du fruit qu'au printemps et à l'automne, mais cultivé dans les jardins, il en donne presque toute l'année sans interruption; ce fut ce qui, dans le premier moment (*Hist. nat. des fraisiers*) nous le fit confondre avec le *fraisier des mois*, dont il est très-différent; bien décrit par Mortimer sous le nom de *fraise à étoile*. Il paraît qu'il se trouve dans presque toute la Provence, et nous lui avons conservé son nom dans le patois provençal. »

Le classement des fraisiers dans le *Bon Jardinier* de 1787 (1) diffère de celui de l'édition de 1783; il vaut infiniment moins. Les quatre divisions de *Fraisiers* (proprement dits) *verts* ou *Breslinges musqués* ou *Caperons*, *d'Amérique* ou *Quoimios*, qui comprenaient tous les fraisiers connus en 1783, ont disparu et ne sont pas remplacées. Cette fois, la synonymie de *F. des mois* est supprimée; il ne s'appelle plus que *F. des Alpes*. Il paraît, dit de Grace, constituer une espèce (si toutefois l'auteur pouvait se rendre compte de la valeur de l'espèce). Sont réunis au *F. commun* (*F. vesca*), à titre de variétés: le *F. commun à fruit blanc*, le *F. double*, le *F. buisson*, le *F. d'Angleterre*, ce qui est juste; puis arrivent le *F. de Bargemon*, qui est écrit avec un *t* à la fin, et le *F. vert d'Angleterre*; puis trois *Caprons*, puis cinq *F. d'Amérique* immédiatement après le *F. de Versailles* (sa place était parmi les *F. communs*), et enfin cinq *Breslinges*, qu'on aurait dû réunir au *F. vert d'Angleterre* et au *F. de Bargemon*. Quel gâchis! Ce sont, du reste, tous les mêmes fraisiers cités dans l'édition de 1783, et à peu près les mêmes renseignements de culture, à l'exception des suivants :

Le *F. des Alpes* donne du fruit *presque* tous les mois s'il est bien cultivé. Semis en terrine, en caisse, en pleine terre, à l'ombre en terre douce, meuble; enterrer peu *ou point* les graines, *mouiller souvent et très-légèrement*, repiquer en bonne terre non engraisée, à diverses expositions. Les graines fraîches lèvent en dix-huit jours; les vieilles germent lentement.

Pour avoir du fruit en hiver, empoter trois pieds ensemble en septembre, provenant de plants de semis du printemps qu'on aura *effilés* (suppression des coulants) l'été. En octobre et novembre, placer les pots sous châssis et sur une couche de chaleur moderne (couche tiède).

Toujours retrancher les filets du *F. des Alpes* à mesure

(1) Le *Bon Jardinier* (1787) par de Grace, chez Onfroy. In-18 de 456 p., avec un supplément pour l'année, de 36 p. petit format.

qu'ils se forment, si l'on veut toujours avoir du fruit. *F. de Bargemon* peut rapporter deux fois par an; son fruit est jugé excellent.

Les *F. vineux de Champagne* et tous les autres *Breslinges* sont plus curieux qu'utiles.

Le *Bon Jardinier* de 1787, en faisant remarquer qu'il est mieux de semer des graines nouvelles du *F. des Quatre-Saisons*, en conseillant de les enterrer peu ou point, de les mouiller souvent et très-légèrement, a fait faire un pas de plus à la culture de ce fraisier.

La première édition du *Nouveau de la Quintinye* de le Berriays est de 1775. Ne l'ayant pas sous la main, j'ignore si l'article du fraisier qu'elle renferme est conforme à l'article de la 3^e édition (celle de 1789), la seule qu'il m'ait été possible de consulter (1).

Le Berriays enregistre seize fraisiers, tous ceux du *Traité des arbres fruitiers* de Duhamel (voir la liste que j'en ai donnée plus haut), excepté le *F. de Versailles*, le *F. coucou*, le *capron commun*, qu'il écarte d'une part, et le *F. de Bargemon* et le *capron royal*, qu'il ajoute de l'autre. En effet, à l'époque où parut le *Traité des arbres fruitiers*, le *capron royal* était inconnu et le *F. de Bargemon* n'était pas encore séparé du *F. des mois* (Quatre-Saisons), avec lequel Duchesne l'avait confondu dans son *Histoire naturelle des fraisiers*. Il n'adopte pas les noms de *Majause*, *Breslinge*, *Quoimio*, *Frutiller*.

Sa description du genre fraisier est à peu près pareille à celle du *Traité des arbres fruitiers*. Il remarque que si l'on sème des graines du fraisier des bois (le *F. vesca*, L.) et cultive le plant en bon terrain, on recueillera des fruits dont la grosseur rendra presque méconnaissable cette espèce.

Il parle d'un fraisier qui ressemble beaucoup au *F. vert*, dont le fruit est renflé *par la tête* (au sommet). Son parfum

(1) *Traité des Jardins ou le Nouveau de la Quintinye*, par M. L. B..., 3^e édit., 4 vol. in-8° (1789). Le fraisier y est rangé parmi les plantes du jardin potager, 2^e partie, de la page 209 à 229.

est très-fort et très-fin. Il se trouve sauvage dans les bois de Franche-Comté et du Poitou. (Ce fraisier n'est autre que le *F. collina*, Ehrh, type dont est sorti le *F. vert*.)

Selon lui, aucun fraisier n'est aussi fécond que le *F. de Bargemon*, et aucun ne mérite plus d'être cultivé. Son fruit a un goût fin et agréable. A bonne exposition et avec le *secours de l'art*, on peut en tirer une seconde récolte à l'automne. Ainsi, il ne serait pas constamment, naturellement *bifère*.

Il a soin de noter que le *F. écarlate de Virginie* est souvent mal nommé *Capron*.

Je passe à la culture, qu'il traite rapidement. Rien de neuf, si ce n'est qu'il tient pour mauvaise pratique de couper toutes les feuilles des fraisiers après la récolte du fruit, ce qui fait périr l'hiver beaucoup d'œilletons et souvent des pieds entiers. Il avait raison. Voici comment le Berriays comprenait la culture du *F. des Quatre-Saisons*. La méthode actuelle est tout autre. « On fait plusieurs plantations du *F. des Alpes*, depuis
« le commencement de mars jusqu'à la fin de juin (le plant
« élevé de graine est préférable), afin de faire des récoltes
« successives dans la même année jusqu'à la fin de l'automne.
« Ces nouveaux plants portent des fruits non-seulement sur
« les talles » (souches) « des pieds, mais sur les jeunes œille-
« tons » (rosettes) « qui naissent de leurs filets. L'année sui-
« vante, ils donneront une récolte en même temps que les
« autres fraisiers. Aussitôt après cette récolte, il faut retran-
« cher tous leurs filets, rechausser les pieds, donner quel-
« ques arrosements pendant l'été. Ils produiront une seconde
« récolte abondante en automne ; ensuite il faudra détruire
« le plant (1). »

Culture forcée. — « En avril, on plante en pots des pieds
« forts des *F. des bois* (*F. vesca*, L.), de *Montreuil, des Alpes*, et
« mieux *Blanc hâtif d'Angleterre* et l'*Écarlate de Virginie*. On
« les place à l'ombre pendant l'été ; on les effile » (suppression
des coulants) « pour les fortifier et les faire taller. Depuis la

(1) *Livre cité*, p. 226, t. II.

« fin de novembre jusqu'à la fin de janvier, on les place sous
« châssis, afin d'avoir des fraises pendant l'hiver et le prin-
« temps. Chaleur modérée, *mais autant d'air, surtout pendant*
« *leur floraison, qu'il est possible de leur en donner sans retarder*
« *leur progrès* (1) » : excellent précepte fort recommandé par
les meilleurs auteurs modernes qui ont écrit sur le forçage.
Le Berriays constatait déjà que les fraisiers forcés après avoir
cessé de produire pouvaient être mis en pleine terre et, étant
soignés, donner une deuxième récolte en septembre.

Ainsi que Duhamel, il conseille de garantir l'hiver les *F. des Alpes* (Quatre-Saisons) de coffres et de châssis ; mais il ne dit pas que par ce moyen ils continuent à fructifier. A cette époque, ce fraisier passait pour très-délicat.

Toutes les éditions du *Bon Jardinier* qui se succédèrent de 1789 à 1805 reproduisirent invariablement l'article FRAISIER de l'édition de 1787. (Voir ce qui a été dit sur cette édition.)

C'est la dernière fois que nous aurons à rendre compte des travaux de Duchesne. Dans un espace de quarante-trois ans, et à trois époques, il a fait connaître les résultats de ses recherches et de sa longue expérience. Il débutait en 1766 par sa curieuse et très-intéressante *Histoire naturelle des Fraisiers*. Les articles FRAISIER du *Dictionnaire encyclopédique de la Mark* (1786) et du *Cours d'agriculture de Déterville* (1809) sont de lui.

C'est de ce dernier article qu'il me reste à parler (2).

Duchesne trouve qu'il n'est pas plus convenable de traiter les races de fraisiers d'espèces distinctes que de les confondre en une seule espèce. Il les rapporte à des souches principales regardées comme primitives ; il fait observer que : 1° la souche la plus répandue en Europe semble partout la même à l'état sauvage, mais que plusieurs variétés dues à la culture, tout en conservant les caractères essentiels de l'espèce dont elles

(1) *Livre cité*, t. II, p. 227.

(2) Article FRAISIER, par Duchesne, *Cours d'Agriculture de Déterville* (1809), t. VI, p. 129-133.

sortent, présentent pourtant des différences *sur lesquelles on a coutume d'établir les espèces*, et d'ailleurs elles se reproduisent assez identiques par le semis; 2^o diverses races locales, très-sensiblement distinctes, propagées par semis loin de leur pays natal, ne se reproduisent pas avec constance; 3^o les individus de cette deuxième série, qui sont *unisexes*, sont facilement fécondés par le pollen des races analogues, *et ne semblent point l'être par la race européenne!* Il part donc de l'hypothèse de deux espèces seulement. (P. 130.)

Généralités sur la culture du fraisier, qu'il appelle un *ar-buste herbacé*, « et cette désignation convient très-exactement « à un végétal dont le tronc (souche) ferme, sans être vérita- « blement ligneux, s'allonge peu à peu dans son état sau- « vage, et reste unique en traînant sur la terre. »

L'importance qu'il attache à la sélection des graines va jus- qu'à conseiller « *d'enlever des portions de pelures sur les plus belles fraises et du côté le plus mûr* ». On les fait sécher sur une planche, puis on les mêle à une petite quantité de terre légère; le tout placé dans un pot qu'on enterre jusqu'au prin- temps, époque du semis (c'est une stratification). Semer en terrine, ou en planche, ou sur couche chaude. Ce dernier moyen est rapide, « *mais le plant est très-sujet à fondre lorsqu'on le met en pleine terre.* » (C'est qu'il était mal conduit.)

Si on sème en observateur qui cherche des variétés nou- velles, un moyen de multiplier les chances, c'est, sans doute, de favoriser les fécondations étrangères; mais la chose n'est pas si commune que l'on croit, et ceux qui en veulent faire de « *certaines y trouvent beaucoup de difficultés* ».

Il cite de nouveau, pour la multiplication par coulants, le procédé des cultivateurs de Montreuil, qu'il a décrit en son *Histoire des fraisiers*, et qui consiste à laisser se former libre- ment tous les coulants pendant l'été, enlever les plus forts à l'automne, les *aubiner* (1) l'hiver en rigoles, à *trois doigts de*

(1) *Aubiner*, vieux terme de jardinage, c'est couvrir de terre les racines d'un arbre, pour empêcher qu'elles ne s'altèrent, en attendant

distance, au pied d'un mur, et mettre en place définitivement en mars suivant (ce moyen est long), ou bien ne laisser se former que les principaux coulants, faciliter l'enracinement des bourgeons, les enlever et les mettre en place quand ils ont 5 à 6 feuilles.

« Quand on veut fortifier les fraisiers et les préparer à porter de beaux produits, le soin *de supprimer les coulants pendant toute l'année est indispensable*. On se trouve toujours bien de *le faire assidûment*. « Il est vrai, comme disent les « jardiniers, que plus on en ôte plus il en vient de nouveaux, « parce que tous ces bourgeons de réserve se développent « dès que les premiers sont supprimés ; mais ce travail épuise « beaucoup moins les gros pieds que ne le fait la nourriture « qu'il est forcé de fournir aux courants qui s'allongent « librement. Si, par épargne de peine, on veut laisser passer « le premier coup de feu, selon l'expression des jardiniers, et « n'ôter les courants que quand ils sont déjà sensiblement « allongés et multipliés, toujours est-il nécessaire de les sup- « primer à l'instant où le fruit noue : c'est ce qui décide sa « grosseur et sa beauté. » (P. 132.)

L'abbé Rozier avait déclaré *pratique vicieuse* la suppression des coulants. « *Les coulants, disait-il, sont aux fraises ce que les branches sont aux arbres.* » Duchesne accepte la comparaison, et, pour justifier le retranchement des coulants, il s'autorise de l'ébourgeonnement des arbres fruitiers.

Après la récolte, on peut *raser* les touffes entières si l'*es-pèce* est assez vigoureuse pour refaire promptement un nouveau feuillage; sinon, attendre un peu et donner un bon binage, puis un labour comme aux autres arbres fruitiers pour *entre-hiver* (entre-hiverner) avec terreautage. Au printemps suivant, un autre binage qui enfouit le terreau.

Recommande toujours le *paillis* avec de la mousse, de la paille ou des feuilles; revient sur l'utilité de pincer les

qu'on puisse le planter au lieu qu'on lui destine. (Duh., *Physique des Arbres*, in-4° [1758], t. II, p. 363.)

dernières fleurs de chaque hampe pour faire grossir les fruits.

On observe que le fumier frais est très-mauvais aux fraisiers; il occasionne une surabondance de feuilles et une maladie nommée *rougissure*, qui amène promptement leur mort. Au contraire, les terreaux consommés leur sont très-favorables; mais rien ne leur est plus nécessaire que de les rechauffer avec de la terre neuve dans « *laquelle ils puissent étendre l'étage supérieur de nouvelles racines qui s'établissent chaque année* ».

L'abbé Rozier comparait le fraisier, à l'état sauvage, au gibier dont l'excellence dépend des cantons où il se nourrit et aux vins dont le terroir décide de la qualité, les fraises perdant en parfum tout ce qu'elles gagnent en beauté par la plupart des effets de la culture.

La cueillette de fraises vaut mieux le soir que le matin; celle par la chaleur est encore préférable pour jouir de tout le parfum (mais aussi l'acidité est plus développée). Les récolter avec la queue (pédicelle), les laver avant de les éplucher.

Insectes nuisibles. — La courtilière a été rangée parmi les insectes nuisibles au fraisier; il est vrai que ses galeries éventent les racines et qu'elles coupent celles qui se trouvent sur leur passage; mais le véritable et très-redoutable ennemi du fraisier est la larve du hanneton (taon, mans, turc). Le *ver gris* ne ronge pas les racines, mais le haut des bourgeons. Il cite la larve du *rhinocéros*, plus grosse que celle du hanneton, elle ne fait aucun tort (elle est fréquente dans les fumiers de feuilles). Le *ver gris* se transforme en phalène.

ORDRE CHRONOLOGIQUE DES INTRODUCTIONS DE FRAISIERS
AVANT ET PENDANT DUCHESNE

Tournefort, dans ses *Institutiones rei herbariæ*, t. I^{er}, p. 295 et 296 (1700), cite vingt-deux fraisiers dont dix seulement appar-

tiennent aujourd'hui au genre fraisier, les douze autres sont des potentilles à feuilles trifoliolées.

Voici ces dix fraisiers cités par Duchesne, et dont j'ai interverti l'ordre pour les mettre en regard des espèces actuelles auxquelles ils correspondent :

D'après Tournefort	D'après les botanistes modernes
<i>Fragaria vulgaris</i> . C. B., Tournef.	<i>Fragaria vesca</i> , L., F. de table (vulgairement F. des bois).
<i>F. vulgaris variegato folio</i> . H. R. Par., Tournef.	<i>F. vesca</i> , L., F. de table , variété à <i>feuilles panachées</i> .
<i>F. fructu albo</i> . C. B., Tournef.	<i>F. vesca</i> , L., F. de table , variété <i>fructu albo</i> (à fruit blanc).
<i>F. fructu parvi magnitudine</i> . C. B. (1), Capitons.	<i>F. vesca</i> , L., F. de table , variété <i>hortensis</i> , F. de Montreuil , F. Fressant , le <i>Capiton de Tournefort</i> . H. R., Paris.
<i>F. fructu rotundo, suavissimo flore duplici</i> . H. R. Par., Tournef.	<i>F. vesca</i> , L., F. de table , variété <i>multiplex</i> à fleur double.
<i>F. flore viridi, F. arborea confiore herbaceo</i> . Zan., Tournef.	<i>F. vesca</i> , L., F. de table , variété <i>muricata</i> , F. de Plymouth .
<i>F. peregrina, hirsuta, fructu rubro moschato</i> , H. R. Par., Tournef.	<i>F. elatior</i> , Ehrh., F. caperon (le vrai Caperon, type cultivé).
<i>F. foliis hispidis</i> . C. B., Tournef.	<i>F. collina</i> , Ehrh., variété hispide probablement, F. des collines , variété de <i>Longchamps</i> .
<i>F. bis fructum ferens</i> . C. B.,— <i>Quoddam F. genus in Alpibus Bargeis, bis in anno fructificans</i> . Cæsalp. Tournef.	<i>F. Hagenbachiana</i> ! Lang., F. de Bargemon , <i>Majaufe de Provence</i> de Duchesne.
<i>F. Virginiana, fructu coccineo</i> . Mor., Tournef.	<i>F. Virginiana</i> , Mill., Duch., F. écarlate de Virginie .

Tournefort a omis le *F. Buisson* (*F. vesca*, L.; var. *Efflagellis*), cité par Furetière en 1690.

(1) Le fraisier que Tournefort désigne ici est un *faux caperon*, c'est le fraisier *Fressant*. La phrase de C. Bauhin, qui appartient certainement au *caperonnier commun*, se trouve par erreur appliquée par Tournefort au fraisier *Fressant*. Le nom de caperon (et mal à propos *capiton*), qui signifie *grosse tête*, a toujours été appliqué aux grosses fraises. (Duch.)

En 1712, Frezier rapportait de la Conception (Chili) en France, le *F. du Chili* (*F. Chilensis*, Duch.). On fut longtemps à jouir de cette magnifique nouveauté, qui demandait à être fécondée pour produire. Le *F. écarlate*, dont le défaut est de ne pouvoir se garder, une fois cueilli, avait peu de partisans. Le *caperon*, encore moins. Le *F. de Montreuil*, à raison de son extrême fécondité, s'était emparé seul des marchés de Paris. Le *F. des bois* était en grande vogue chez les amateurs, où il était, en quelque sorte, le seul cultivé.

Ainsi se passa un demi-siècle.

Tout à coup, l'esprit de recherche se porta sur le genre fraisier et, dans l'espace de sept à huit ans, la liste des fraisiers s'accrut sensiblement.

En 1761, Duchesne obtenait de graines le *F. de Versailles* (*F. vesca*, L.; var. *monophylla*).

En 1765, les Hollandais possédaient le *F. de Harlem*, *F. ananas* (*F. Chilensis*, var. *ananassa*); et les Anglais le *F. à chassis* (*F. vesca*, L., var. *minor*); le *F. de Bath* et le *F. de Cantorbéry* (*F. Chilensis*, var. *Bathonica* et var. *Tincta*). Le *Breslinge d'Écosse*, *F. vert* (*F. collina*, Ehrh., var. *viridis*) décrit par les Anglais dès 1597, était reçu à Trianon en 1765. Haller avait observé à Iéna le *Breslinge de la Forêt-Noire* (*F. collina*, Ehr., var. *pentaphylla*).

Linnée renouvelait l'indication du *Breslinge de Suède*, qu'il nommait *F. des prés* (*F. collina*, var. *pratensis*).

Le chevalier Jenssen avait reçu d'Angleterre, et l'académicien Fougeroux avait rapporté lui-même du mont Cenis, en 1764, le *F. des Alpes* (*F. vesca*, L., var. *semperflorens*; *F. des Quatre-Saisons*).

Peu après, Duchesne recevait d'un de ses correspondants le *Majause de Provence* (*F. Hagenbachiana*, Lang., type cultivé: *F. Bargemon*), et d'un autre, sous le nom de *F. vineuse*, le *Majause de Champagne* (*F. étoilée*, *F. de Bargemon*), *F. collina*, Ehr., type cultivé. Il recevait encore, en 1768, de Besançon,

le *Breslinge de Bourgogne*, *F. marteau* (*F. collina*, Ehrh., var. *pendula*).

Le *capron framboisé* (*F. elatior*, Ehrh., var. *cap. framboisé*), et une sous-variété du *F. Buisson à fruit blanc* (*F. vesca*, L., var. *Efflagellis fructu albo*) venaient d'apparaître. Également un peu après le *F. des Alpes à fruit blanc* (*F. vesca*, L., var. *semperflorens, fructu albo*). — Duchesne découvrait, entre Madrid et Longchamps, un nouveau *Breslinge* qu'il baptisa du nom de *Longchamps* (*F. collina*, Ehrh., var. *hispida*). Du *Breslinge borgne, coucou*, d'infécond rétabli fécond, il gagna ce qu'il nomme le *Breslinge de Versailles*, fraise *mignonne* (*F. collina*, Ehrh., var. *granulosa*, Duch.).

Il obtint de Linnée même son *Jordgubbar* ou *F. des prés*, *Breslinge brugnon* (*F. collina*, Ehrh., var. *Pratensis*), qui a disparu; et enfin cette longue énumération, dont le point de départ était une belle espèce américaine, se termine par le *Capron parfait*; *Cap. hermaphrodite* (*F. elatior*, Ehrh., var. *regalis*).

DIFFÉRENCE DES DEUX NOMENCLATURES DE FRAISIERS
DE DUCHESNE

Années 1786 (*Dict. encycl.*) et 1809 (*Cours d'agr. Déterville*).

1809	1786
Le fraisier divisé en deux séries.	Le fraisier divisé en deux groupes.
1 ^{re} SÉRIE. — <i>Le Fraisier franc</i> (<i>F. vulgaris</i>)	1 ^{er} GROUPE. — <i>Les Fraises</i>
Renferme treize fraisiers dont sept semblables à la liste de 1786.	Renferme huit fraisiers; une variété manque à la liste de 1809.
Les six autres sont :	<i>F. de Plymouth.</i>
<i>F. des Alpes,</i> <i>F. des bois,</i> <i>F. à châssis,</i> <i>F. Fressant,</i> <i>F. buisson,</i> <i>F. Fressant, rembruni</i> (la grosse fraise noire).	

Synonymies différentes

Le *Fr. à châssis*..... | *Fr. d'Angleterre.*

2^e SÉRIE. — *Les Caprons* | 2^e GROUPE. — *Les Caprons*

4 divisions. { 1^{re} le *Majaufe*,
2^e le *Breslinge*,
3^e le *Caperonnier*,
4^e les *Quoimios*. } Mêmes divisions.

Cette 2^e série renferme dix-neuf fraisières dont seize semblables à la liste de 1786.

Les trois autres sont :
Breslinge de Versailles, perdu,
Caperon abricoté,
Caperon framboisé.

Ce 2^e groupe renferme dix-sept fraisières ; une variété manque à la liste de 1809.

Quoimio de Clagny (F. hybrida).

Synonymies différentes

<i>Majaufe de Champagne (F. angulosa)</i> .	<i>Majaufe de Champagne (F. dubia)</i> .
<i>Breslinge borgne</i> .	<i>Breslinge coucou</i> .
<i>Breslinge noir (F. pentaphylla)</i> .	<i>Breslinge d'Allemagne (F. nigra)</i> .
<i>Caperonnier commun</i> .	<i>Caperon unisexe</i>
<i>Caperonnier parfait (F. moschata hermaphrodita)</i> .	<i>Caperon royal (F. moschata)</i> .
<i>Quoimio cerise (F. lucida)</i> .	<i>Quoimio de la Caroline (F. Caroliniana)</i> .
<i>Quoimio de Bath (F. Bathonica)</i> .	<i>Quoimio de Bath (F. calycubata)</i> .

CULTURE DES FRAISIERS FRANCS

Le *F. des bois (F. vesca, L., type)* était encore généralement cultivé en 1809, quand parut le *Dictionnaire d'agriculture* de Déterville, puisque Duchesne conseille de prendre le plant dans les bois quand il est chargé de fruits pour éviter le *Breslinge borgne (coucou)*, difficiles à distinguer quand ils n'ont l'un et l'autre que des feuilles.

Rien de nouveau sur la culture du *F. Fressant (de Montreuil)*, très-détaillée dans son *Histoire des fraisières*. (Voir les extraits que j'en ai donnés plus haut.)

Culture hâtive. — On emploie le *F. à châssis* (*F. d'Angleterre*), ou à défaut le *F. des bois*. Pour les couches printanières, empoter à l'automne; pour les planches d'automne, empoter dès le printemps, supprimer les fleurs, repoter vers le milieu de l'été, ajouter de la terre neuve, retrancher une partie des vieilles racines. Dès que commence le forçage, la chaleur fait apparaître des boutons anticipés dont le développement normal n'eût dû s'effectuer qu'au printemps suivant, phénomène dont Duchesne se rendait compte et qu'il explique de cette manière : « Aussitôt commence (c'est l'au-
« tomne) une culture soignée qui dispose les fraisiers à l'er-
« reur de nature, d'après laquelle il arrive à plusieurs plantes
« printanières de fleurir dès l'automne, et la température
« artificielle donne à cette erreur de la réalité. » (P. 142.)

Il est nécessaire de tenir les pots près des verres, soit sous châssis, soit en serre, pour éviter l'étiollement, et on a soin de les tourner de temps en temps *un quart chaque fois*.

La fraise des Alpes. La culture de la *Quatre-Saisons* était à l'état d'enfance. Rien de fixe, rien d'arrêté; on tâtonnait, on allait d'essais en essais. Duchesne va se charger de le prouver par les préceptes qu'il donne :

On semait, dit-il, la *fraise des Alpes*; on se plaisait à voir le jeune plant fleurir au bout d'un mois; on voyait également fleurir les coulants avant même d'être enracinés. On devait en conclure que ce mode de multiplication (par les coulants) pouvait être bon; mais, la *fraise des Alpes* étant rare, on eut plus de plant par le semis et il fut plus faible (1). On voulut avoir dans l'année même des fraisiers de force à donner une récolte automnale suffisante. On sema sur couche; à force de soins, on réussit, et pendant un temps ce genre de culture fut proclamé le meilleur. On vit ensuite qu'il en résultait un

(1) Si on eût employé ensemble les deux modes de reproduction par semis et coulants, on eût obtenu encore plus de plant, et il n'est pas vrai que le plant de semis soit plus faible que le plant de coulants.

feuillage trop fort (1); *on ne fut plus aussi pressé*. Les semis furent faits très-clairs à la fin du printemps, au pied d'un mur, au couchant; on y laissa le plant se fortifier et braver le premier hiver. Les plus vigoureux étaient mis en place au printemps suivant. La suppression des coulants et des premières fleurs était faite à plusieurs reprises, le calcul étant de les laisser fructifier seulement à la fin de juin, de manière à succéder aux fraises *saisonnieres* (de saison) et continuer jusqu'aux gelées.

Au deuxième printemps, le *fraisier des Alpes* produisait de bonne heure et succédait aux fraisiers forcés, surtout si la précaution avait été prise de garantir les premières fleurs des gelées printanières. La récolte se prolongeait jusqu'à la mi-juillet; on ne lui en demandait pas davantage. Les pieds étaient alors usés; ils avaient occupé le terrain quinze ou seize mois et rapporté du fruit pendant six. (Duchesne dit huit mois; mais je ne puis arriver à son chiffre d'après les explications qu'il donne.) C'était assez pour une culture marchande.

Dans les petits jardins, c'est autre chose. Daubenton conservait le *F. des Alpes* quatre ans de suite en son logement au Muséum, en rechargeant de terre chaque année ses pieds de fraisiers, et chaque année de nouvelles racines se développaient dans cette terre neuve. *Cet encombrement* (rechargement) *avait le même succès que les alluvions sur les rives fleuries des rivières*.

Duchesne ne s'est pas encore séparé de cette idée fixe, partagée également par l'abbé Rozier (*Dict. d'agric.*), de chercher à se procurer de la graine du *F. des Alpes* au mont Cénis ou sur quelque autre passage des Alpes. « C'est le moyen le plus sûr, dit-il, de conserver à cette *race* toute sa pureté. »

Ceci me rappelle ces anciens jardiniers qui conseillaient de greffer des rosiers sur le *houx* et le *cassis*, afin d'obtenir des roses vertes et des roses noires. Ils n'avaient pu faire ces

(1) Parce qu'on ne savait pas conduire ce plant.

greffes-là(1), ni jamais vu par conséquent ce singulier phénomène; mais ils répétaient ce qu'ils avaient entendu dire, et de bouche en bouche l'erreur faisait ainsi son chemin. De même, *un seul* voyageur a dit avoir vu une fois (il a cru voir) le *F. des Quatre-Saisons* en traversant le mont Cénis, et depuis on a répété qu'il était originaire des Alpes, et voilà comment tous les écrivains horticoles en ont fait une espèce alpine, et Duchesne, plus que tout autre, a contribué à propager cette erreur.

Il ajoute : « Si les semis proviennent de graines recueillies « sur des pieds cultivés, ils feront éprouver à cette *race ex-* « *patriée* les altérations que produit plus ou moins promptement l'*altération du climat*, et, quoique cette observation « *me soit contestée*, j'ai tout lieu de croire que les individus à « végétation lente, rencontrés dans les semis, sont la vraie « dégénération (2). »

Quand on multiplie par les coulants pris sur des pieds fructifères, il faut trop de surveillance pour épurer les plants, qui pourtant, amenés à *la pureté*, se soutiennent plusieurs années.

Il faut préférer des coulants pincés et arrêtés qu'on élève sur place ou en pépinière.

Le plant du printemps sera mis en place à l'automne, celui de l'automne en place au printemps.

Du Mont de Courset n'était ni un botaniste ni un jardinier dans le sens qu'on attache aujourd'hui à ces deux titres; il était instruit, il aimait les plantes et les connaissait. Ses jardins de Courset où il avait rassemblé la plus vaste collection de végétaux qu'on eût vue jusqu'alors chez un amateur, ses relations avec les savants, sa position indépendante, toutes ces choses lui permirent d'entreprendre et de mener

(1) Les lois physiologiques s'y opposent.

(2) La Quatre-Saisons est une variété, et toutes les variétés reproduites par semence dégénèrent plus ou moins. Dans la Quatre-saisons, ce sont les individus à végétation vigoureuse qui sont les dégénérés.

à bonne fin cette vaste publication de *Botaniste cultivateur* dont le succès fut grand et des plus légitimes.

Mais depuis, les genres, les espèces, la terminologie botanique ont subi de notables transformations; d'innombrables introductions de plantes ont fait délaisser les anciennes, les méthodes de culture ont été renouvelées, et voilà comment ce livre, malgré tout son mérite, a vieilli; toutefois, il peut être consulté encore avec un réel profit.

Du Mont de Courset en dit peu sur le fraisier (1). Sa nomenclature se compose de vingt variétés, qu'il décrit en deux lignes. Il ne les sépare pas par tribus; il considère comme espèces le *F. des bois*, le *F. de Bargemon*, le *F. du Chili*, le *F. ananas*. S'il en reconnaît d'autres, il ne les signale pas. Sa liste renferme tous les fraisiers de Duchesne (du *Dict. encycl. de la Marck*), sauf le *F. double*, le *F. de Plymouth*, le *Majause de Champagne* et le *F. de Bourgogne*. Il n'emploie pas les épithètes de *Majause*, *Quoimio*, *Frutiller*. Le mot de *Breslinge*, cité une fois, sert à désigner, non un groupe, mais une seule variété, le *Breslinge d'Allemagne* (*F. nigra*, Duch.), *F. collina*, Ehrh., VAR. *nigra* des botanistes. Il nomme *F. de table* (*F. vesca*) le *F. des bois* (*F. sylvestris*) de ses prédécesseurs. Le *F. des Alpes*, *F. perpétuel* (*F. semperflorens*), est à ses yeux une variété du *F. vesca*.

Sa culture n'offre aucune particularité à citer. C'est ce que Miller et Duchesne avaient appris. Il en était à croire que les éclats formaient de meilleurs plants que les coulants, et que les fraisiers se plaisaient mieux dans les situations un peu ombragées qu'en plein air. « La nature les a mis dans les « bois, dit-il; nous devons nous conformer à cet usage. »

(C'est vrai, les bois sont la station habituelle des fraisiers à l'état sauvage; mais il ne faut pas perdre de vue qu'ils se rencontrent particulièrement dans les très-jeunes taillis où l'air et la lumière ne leur font pas défaut. Ils préfèrent même les expositions chaudes.)

(1) *Botaniste cultivateur*, t. V, p. 509-513.

Nous atteignons insensiblement l'époque contemporaine. Antoine Poiteau, le principal auteur du magnifique recueil où plus de quatre cents fruits sont décrits et figurés (1), siégeait encore il y a dix ans, au déclin de sa vie, sur les bancs de la Société centrale d'horticulture. Ce ne fut pas un homme ordinaire. Il eut à lutter pendant trente ans contre la mauvaise fortune ; mais, ardent au travail, d'une volonté énergique, il put, et grâce à une longue carrière, rendre de grands services et composer des ouvrages importants. La postérité inscrira son nom à côté de ceux de Duhamel et de la Quintinye.

Le *Traité des arbres fruitiers, ou Nouveau Duhamel*, dont le prix fort élevé n'était accessible qu'à un très-petit nombre de personnes, venait d'être achevé en 1838. Poiteau donna une reproduction presque complète de ce grand ouvrage sous ce titre : *Pomologie française ; Recueil des plus beaux fruits cultivés en France, avec gravures en couleur et texte descriptif et usuel* [Levrault, éditeur ; in-fol.] (2). Cette *Pomologie* paraissait par livraisons d'une seule gravure. Elle était divisée en autant de monographies qu'il existe de fruits. Chacun pouvait acheter isolément celle qui rentrait dans ses études particulières.

Je dois expliquer ici la raison qui m'a déterminé à placer après les derniers travaux de Duchesne et de Du Mont de Courset, d'une part, et avant le voyage agronomique en Angleterre de Philippar (1830), de l'autre : 1^o le *Traité des Arbres fruitiers*, par Poiteau et Turpin, commencé en 1807 et terminé en 1836 ! ; 2^o la *Pomologie française*, par Poiteau, commencée en 1838 et terminée en 1846.

J'ai supposé, n'ayant pas la possibilité de rapporter à une

(1) *Traité des Arbres fruitiers*, par Poiteau et Turpin, 6 vol. grand in-folio, commencé en 1807. terminé en 1836 !

(2) *Pomologie française*, commencée en 1838, 431 livr. A l'achèvement de l'ouvrage, l'éditeur Levrault a donné des titres pour chacun des volumes qui portent la date de 1846. Les fraisiers sont contenus dans le 2^e volume.

date certaine l'apparition du texte du *Traité des arbres fruitiers* sur les fraisiers, que ce texte avait dû être imprimé après le *Nouveau Cours d'agriculture de Déterville* (où se trouve l'article FRAISIER de Duchesne), et après aussi la 2^e édition du *Botaniste cultivateur*.

Et comme la *Pomologie française* de Poiteau, bien que publiée de 1838 à 1846, m'a paru reproduire presque exactement le texte du *Traité des Arbres fruitiers*, que j'ai été consulter à la bibliothèque du Jardin des Plantes de Paris, il m'a semblé rationnel de citer en ce livre le travail monographique de Poiteau sur les fraisiers.

La monographie des *Fraises* comprend 25 livraisons et 23 fraisiers différents ; le *F. des bois* étant représenté à l'état sauvage et à l'état cultivé, et le *F. de Montreuil* selon sa bonne et sa mauvaise culture.

J'énumère dans le tableau suivant tous les fraisiers de la *Pomologie française* sous les noms adoptés par Poiteau et Turpin ; je les place en regard des espèces et variétés respectives d'après la classification que j'ai suivie dans mon travail (première division, première partie).

Rapports entre les fraisiers de la POMOLOGIE FRANÇAISE de Poiteau et les espèces et variétés de la classification que j'ai suivie dans mon travail.

NUMÉROS des livraisons de la Monographie	FRAISIERS DE LA POMOLOGIE FRANÇAISE DE POITEAU	ESPÈCES ET VARIÉTÉS DE LA CLASSIFICATION QUE J'AI SUIVIE DANS MON TRAVAIL
		1^o FRAISIERS EUROPÉENS
424	Fraisier des bois (<i>F. vesca</i>), P. et T. Type sauvage.	<i>Fraisier de table</i> (<i>F. vesca</i> , Linn.), ESPÈCE, type sauvage.
463	F. des bois cultivé (<i>F. vesca sa-</i> <i>tiva</i>), P. et T.	F. de table (<i>F. vesca</i>), ESPÈCE, type cultivé.
278	F. des Alpes (<i>F. semperflorens</i>), P. et T.	Variété des Quatre-Saisons (<i>sem-</i> <i>perflorens</i>).

NUMÉROS des livraisons de la Monographie	FRAISIERS DE LA POMOLOGIE FRANÇAISE PAR POITEAU	ESPÈCES ET VARIÉTÉS DE LA CLASSIFICATION QUE J'AI SUIVIE DANS MON TRAVAIL	
404 } 279 }	F. de Montreuil (<i>F. portentosa</i>), P. et T.	Variété de Montreuil (<i>hortensis</i>).	
285	F. à feuilles simples (<i>F. mono-</i> <i>phylla</i>), P. et T.	Var. de Versailles (<i>monophylla</i>).	
309	F. de Plymouth (<i>F. muricata</i>), P. et T.	Var. de Plymouth (<i>muricata</i>).	
254	F. à fleurs doubles (<i>F. multiplex</i>), P. et T.	Var. à fleur double (<i>multiplex</i>).	
235	F. de Florence (<i>F. florentina</i>), P. et T.	Var. de Florence (<i>Florentina</i>).	
373	F. capron commun (<i>F. elatior</i> <i>communis</i>), P. et T.	<i>Fraisier caperonnier</i> (<i>F. elatior</i> , Ehrh., ESPÈCE, type cultivé, Caperon commun.	
210	F. capron mâle (<i>F. elatior mas-</i> <i>cula</i>), P. et T.		
149	F. capron royal (<i>F. elatior rega-</i> <i>lis</i>), P. et T.		Var. Capron royal (<i>moschata</i>).
183	F. capron abricot (<i>F. elatior ro-</i> <i>tunda</i>), P. et T.		Var. Capron abricot.
»	F. capron framboise (<i>F. elatior</i> <i>favosa</i>), P. et T.	Var. Capron framboise.	
228	F. vineuse de Champagne (<i>F. Cam-</i> <i>pana</i>), P. et T.	<i>Fraisier des collines</i> (<i>F. collina</i> , Ehrh., ESPÈCE, type cultivé, Majaufe de Champagne de Du- chesne.	
347	F. heterophylle (<i>F. heterophylla</i>), P. et T.	Var. à 5 folioles (<i>pentaphylla</i>).	
326	F. Duchesne (<i>F. pistillaris</i>), P. et T.	Var. Marteau (<i>pendula</i>).	
334	F. de Bargemon (<i>F. bargea</i>), P. et T.	Var. de Bargemon (<i>F. hagenba-</i> <i>chiana</i> , Lang.), Majaufe de Provence de Duchesne.	
2 ^o FRAISIERS PARTICULIERS A L'AMÉRIQUE			
7	F. du Chili (<i>F. Chilensis</i>), P. et T.	<i>Fraisier du Chili</i> (<i>F. Chilænsis</i> , Duchesne), ESPÈCE, type cultivé.	
88	F. Souchet (<i>F. Suchiana</i>), P. et T.	Var. Souchet.	

NUMÉROS des livraisons de la Monographie	FRAISIERS DE LA POMOLOGIE FRANÇAISE DE POITEAU	ESPÈCES ET VARIÉTÉS DE LA CLASSIFICATION QUE J'AI SUIVIE DANS MON TRAVAIL
62	F. ananas (F. grandiflora), P. et T.	Var. Ananas (ananassa), le <i>Fraisier ananas</i> , type cultivé.
26	F. de la Caroline, à fruit rond (F. Caroliniana). P. et T.	Var. de la Caroline (Carolinensis).
358	F. de la Caroline, à cou long (F. Caroliniana fructu oblongo), P. et T.	Je ne la connais pas.
84	F. de Bath (F. Bathonica), P. et T.	Var. de Bath (Bathonica).
496	F. de Virginie, à grandes fleurs (F. Virginiana grandiflora), P. et T.	<i>Fraisier de Virginie</i> (F. Virginiana, Mill., Ehrh.), ESPÈCE, type cultivé.
376	F. de Virginie, à petites fleurs (F. Virginiana parviflora), P. et T.	Je ne la connais pas.

On trouve dans le texte de la 124^e livraison la description du genre fraisier, sa culture, ses usages et propriétés. Voici le résumé de ce chapitre :

Tous les fraisiers connus se cultivent en pleine terre et supportent aisément les diverses températures du climat de Paris (1); ils se multiplient par graines, coulants et éclats.

Par graines. — Choisir les plus belles fraises, les laisser bien mûrir : semer au printemps sur un bout de planche; recouvrir d'un millim. ou deux de terreau; couvrir le terreau de litière ou de paillassons et mouiller de temps à autre pour entretenir l'humidité; la graine levée, on donne un peu d'air en écartant la litière; garantir les jeunes plants du soleil; il est très-important de ne pas laisser sécher la terre, et surtout

(1) Il faut en excepter cependant le fraisier du Chili, et Poiteau le reconnaît ailleurs, puisqu'il dit, livre VII : « La culture du fraisier du Chili est peu répandue aux environs de Paris, à cause de la difficulté de le conserver. »

de ne pas la laisser s'échauffer par les rayons du soleil quand elle est sèche ; dans le premier cas, les graines ne lèveraient pas, et dans le second, elles seraient perdues sans ressource. On sarcle, on mouille légèrement et souvent, et si le plant a 5, 6 feuilles en octobre, on le repique en pépinière à 16 cent. ; s'il n'est pas fort, on le laisse en place jusqu'au printemps suivant. Dans tous les cas, il doit avoir deux ans de végétation avant d'être mis en place (le Quatre - Saisons excepté), parce qu'il faut cet âge au moins pour être en état de fructifier. Supprimer les coulants dans la pépinière.

Par coulants. — A l'exception de deux variétés (il ne les nomme pas, elles ne peuvent qu'être le *F. Buisson* et la *Quatre-Saisons sans filets*), tous les fraisiers produisent des coulants. Quand on veut les utiliser, il faut n'en laisser que 4 à 5 sur chaque pied, les pincer au-dessus du troisième œilleton. Repiquer à l'automne, en pépinière ou en place.

Par éclats. — Rechausser les pieds au printemps avec de la bonne terre meuble ; à l'automne, les tiges sont garnies de nombreuses racines, et elles peuvent être *éclatées* et replantées immédiatement en place.

Dans beaucoup de jardins, on plante les fraisiers en bordure le long des allées, et pour toute façon on leur donne un labour par an, un rechaussage, quelques arrosements, et l'on supprime les coulants dans la plate-bande et l'allée. Les fruits qu'on obtient ne sont pas très-gros, mais toujours excellents, parce qu'ils jouissent de l'air et du soleil. Ces bordures peuvent durer quatre ans.

Mais si l'on veut une abondance de grosses fraises, il faut les cultiver avec plus de soins. Choisir une terre plutôt légère que forte, fertile ; la bien labourer et fumer avec engrais consommé, la diviser par planches ; les dresser, *râtelier*, couvrir d'une légère couche de terreau ou de fumier pailleux court ; tracer quatre à cinq lignes dans chaque planche et planter les fraisiers à 4, 5 décim. les uns des autres dans la ligne.

Quand une planche est épuisée, les cultivateurs de Montreuil et de Bagnolet laissent un intervalle de trois ans avant d'y remettre des fraisiers.

Moyen pour obtenir des fraises pendant l'hiver. — 1° Si l'on plante des *F. des Quatre-Saisons* au pied d'un mur au midi, et qu'on les abrite de la gelée avec de la litière ou des paillassons qu'on enlève par les temps doux, on aura des fraises une partie de l'hiver. — 2° On obtiendra davantage, et avec plus d'assurance, en posant des coffres à châssis sur une planche de *F. des Quatre-Saisons*, et en l'entourant d'un réchaud. — 3° Le moyen le plus simple est de mettre, en été, des fraisiers en pot et de les placer sur les tablettes d'une serre chaude en hiver. Ils y seront à merveille, fructifieront abondamment et ne demanderont d'autres soins que d'être mouillés à propos.

Fidèle à mon plan d'exposer la culture de chaque auteur, afin de faciliter la comparaison des méthodes et mettre à jour les procédés nouveaux et utiles à mesure qu'ils apparaissent, j'ai reproduit tout ce que Poiteau a dit du fraisier dans sa *Pomologie*, mais il n'a rien enseigné qui n'ait été déjà communiqué par ses devanciers, par Miller, Duchesne, les *Bon Jardinier* de 1783 et 1787 ; les instructions de le Berrays sur la culture forcée sont même préférables. Poiteau prétend que les fraisiers, une fois installés sur les tablettes d'une serre chaude, *y fructifieront abondamment et ne demanderont d'autres soins que d'être mouillés à propos*. Le Berriays est plus explicite, plus pratique ; il recommande une *chaleur modérée, autant d'air que possible pendant la floraison*.

Poiteau donne comme un des trois moyens d'obtenir des fraises pendant l'hiver (et je suis fort étonné de lui voir reproduire cette grosse erreur) : de planter des pieds contre un mur, au midi, et les abriter avec de la litière ou des paillassons, qu'on enlève par les temps doux. Le deuxième procédé qu'il indique n'est guère moins mauvais.

Chaque livraison de sa *Monographie des fraisiers* renferme

une bonne gravure d'une espèce ou variété et un texte descriptif fait avec soin ; j y ai puisé plusieurs renseignements intéressants consignés dans les descriptions des anciennes variétés, 1^{re} division de mon ouvrage.

Je reviens au *Bon Jardinier*. De 1805 à 1814, l'article FRAISIERS est conforme en tous points à celui de l'édition de 1787 ; en 1814, il est retouché, mais il est très-court. Je lis dans cette édition que le *F. commun*, *F. vesca*, croît naturellement dans les parties fraîches, herbues et ombragées de nos bois. Cela n'est pas. Quant on le transplante dans les jardins, il faut le placer au levant, l'abriter du midi ; le semis en juin y est conseillé. Quand le plant est assez fort, le repiquer en bordure ou en planche à 8 pouces (22 centimètres). L'*Histoire des fraisiers* de Duchesne est citée pour la première fois. Le rédacteur en chef, Mordant de Launay, découvre des différences assez marquées entre le *F. des Alpes* (*Quatre-Saisons*) et le *F. des bois* (*F. vesca*) pour les croire deux espèces, et il nomme pourtant le *F. des Alpes*, en latin *F. vesca semperflorens*, H. P. Au Jardin des Plantes de Paris, il était inscrit comme variété du *F. vesca*.

De 1814 à 1820, même rédaction. Seulement, en 1817, il est parlé du *ver blanc* pour la première fois.

L'édition de 1821 est pareille aux précédentes ; j'y trouve cependant une légère addition.

F. des Alpes. On peut le multiplier par des traces (coulants) ; mais il vaut mieux le semer tous les deux ans pour en avoir de beaux fruits en abondance.

F. des Alpes sans filets, ou *F. de Gaillon*, a été obtenu il y a peu d'années, par M. Le Baude, garde des eaux et forêts à Gaillon. Il réunit à toutes les qualités du *F. des Alpes* ordinaire de ne point produire de tiges radicales (coulants) ; se multiplie par les éclats de sa touffe (p. 159). Cette sous-variété, qu'on trouvait alors supérieure au *F. des Quatre-Saisons* ordinaire, est aujourd'hui abandonnée. Cette seule remarque

[édition de 1822] (1) que le *F. de Montreuil* et le *F. des Alpes* (*Quatre-Saisons*) sont les deux variétés les plus abondantes sur les marchés de Paris. (P. 203.)

Rien à citer des années 1823, 1824.

L'édition de 1825 (2) apprend les faits suivants: M. Hedy, habile jardinier du potager du roi, à Versailles, a forcé le *F. de Gaillon*, et il a trouvé qu'il donnait trop de feuilles et presque pas de fruits. M. Vilmorin a reçu de M. de Vindé le *F. des Alpes sans filets, à fruit blanc*, qui est au moins égal et peut-être supérieur à celui à fruit rouge par la beauté, l'abondance et la qualité du fruit. (P. 122.) M. Vilmorin a reçu de la Société d'horticulture de Londres, par l'obligeance de M. Sabine, plusieurs variétés nouvelles et intéressantes de fraisiers, tels que *Downton*; ils sont d'une beauté tout à fait remarquable. (P. 123.)

Voilà bien de ces phrases comme on est habitué à en voir faire tous les jours! La nouveauté n'a jamais un défaut et possède au contraire toutes les qualités! Les fabricants de catalogue répètent chaque année les mêmes formes laudatives, et tous les ans les acheteurs sont obligés de rejeter des raretés *incomparables*.

Cette fois le *Bon Jardinier* [1826] (3) se met sérieusement en frais. Ce n'est plus deux pages, mais huit, qu'il accorde au fraisier, et il lui fait l'honneur de le replacer parmi les fruits; seulement, il le classe dans les baies. Le malheur veut que la fraise ne soit pas une baie. C'était pourtant le botaniste Poiteau qui rédigeait cette édition de 1826!

Il énumère vingt-six fraisiers, qu'il groupe en six races. Ces races correspondraient à autant d'espèces si le *F. ananas* en était une. Voici ces races: 1^o Les *Communs*. *F. des bois* (*F. vesca*, L.). 2^o Les *Étoilés*. *F. collina*, Ehrh. 3^o Les *Capron-*

(1) Le *Bon Jardinier* (1822), par Pirolle, Vilmorin, Noisette.

(2) *Id.* (1825), par Vilmorin, Noisette et Boitard.

(3) *Id.* (1826), par Poiteau et Vilmorin.

niers (*F. elatior*, Ehrh.), tous trois européens. 4° Les *Écarlates*. (*F. Virginiana*, Mill., Duch.) 5° Les *Ananas*. (*F. Chilænsis*, var. *ananassa*.) 6° Les *Chiliens*. (*F. Chilænsis*.) Ces trois derniers particuliers à l'Amérique.

Toutes les variétés de la première race sont connues. On pourrait croire qu'une sous-variété à fruit blanc du *F. Buisson* (lequel est une variété du *F. vesca*, L.) est nouvelle; elle aurait été obtenue, dit-on, par un M. Lebel, de Vitry-le-François, en 1824; mais comment se fait-il que ce *F. Buisson* à fruit blanc soit cité dans l'article FRAISE de Duchesne (*Cours d'agr. Déterville*), imprimé en 1809?

Toutes les variétés des deuxième et troisième races connues également. Parmi les *Écarlates* (quatrième race), on signale une variété nouvelle, le *F. Downton*, introduit d'Angleterre en 1823 et cultivé chez M. Vilmorin: paraît, *est-il dit*, un hybride du *F. de la Caroline* et du *F. de Virginie*. Toutes les variétés des cinquième et sixième races connues encore.

Aucun fait à mentionner dans la culture. On répète sur le fraisier des Quatre-Saisons, ce que Duchesne avait dit en 1809, qu'en le semant sur couche en mars on en obtenait des fruits au bout de peu de mois. La culture de cette précieuse variété n'était pas mieux comprise en 1826 qu'en 1809.

Le fraisier n'a pas vécu longtemps dans la société de ses semblables; le voilà replacé parmi les légumes, entre la fève et le haricot, dans l'édition de 1828, et je crois qu'il n'en ressortira plus; quatre variétés y sont annoncées: deux écarlates, *Roseberry* et *Groveend Scarlet*; un ananas, *Keens' Seedling*, qu'on écrivait *Keins'*; un Chilien, *Wilmot's superb*.

Deux nouvelles importations figurent dans l'édition de 1830: *Duke of Kent* et *Grimston*, deux écarlates. On y signale le *Keens' Seedling* comme la meilleure des acquisitions nouvelles.

Fr. Philippar fit en 1829 un *Voyage agronomique en An-*

gleterre qui fut imprimé en 1830 (1). Le fraisier y trouve une petite place (p. 135-138).

La culture du fraisier, dit-il, est extrêmement étendue en Angleterre, et il est à remarquer qu'on y voit beaucoup de variétés qui diffèrent tout à fait des nôtres. Leur port est plus élevé, leur fruit généralement plus gros. J'ai mesuré des touffes qui avaient 50 centimètres de hauteur et 66 de largeur. On m'a cité un terrain près le jardin de la Société d'horticulture où l'on cultive vingt-cinq arpens de fraisiers, et il n'est pas le seul. Dans les jardins, j'en ai rencontré de très-grands carrés. MM. Noisette et Vilmorin en possèdent déjà plusieurs dont les plants m'ont paru être renouvelés souvent. MM. Poiteau et Pirolle en ont donné la description, l'un dans le *Bon Jardinier*, l'autre dans les suppléments de l'*Horticulteur français*. Philippar cite des variétés déjà introduites en France et deux nouvelles, *Bostock* et *Red Pin Scarlet*, car le *Hautbois prolifc*, qu'il croit nouveau, n'est autre que le *Capron royal*, connu en France dès 1766. Il termine en constatant que la culture française est loin d'approcher de la culture anglaise.

Les qualités de la *Quatre-Saisons* sont trop évidentes pour ne pas chercher à tirer tout le parti possible de cette variété mal cultivée, encore assez peu répandue en 1831, bien qu'on la connût alors depuis soixante-six ans.

Poiteau en fait le sujet d'un article spécial inséré aux *Annales de la Société d'horticulture de Paris* (2). On va juger s'il renferme des renseignements profitables.

D'après les journaux agricoles qui lui passaient sous les yeux, Poiteau avait reconnu que nulle part en France la culture du fraisier n'était aussi bien entendue qu'à Paris.

La *fraise des Alpes* (il faut se résigner à entendre appeler

(1) *Voyage agronomique en Angleterre*, par Fr. Philippar. In-8°, Paris, 1830, Rousselon, éditeur.

(2) Sur la culture du fraisier des Alpes, fraisier *semperflorens*, par Poiteau. *Ann. Soc. d'Hort. de Paris* (1831), t. IX, p. 257-262.

ainsi la *Quatre-Saisons* par tous les écrivains horticoles) « était inconnue dans beaucoup d'endroits », tandis qu'on en parlait à peine dans d'autres. Il croit donc devoir rappeler sa culture, ses qualités et son produit, et il oppose la culture commune à la culture soignée.

Selon lui, telle était la *culture commune* :

Laisser le fraisier en place trois, quatre ans *et plus* sans le renouveler et sans le rechausser ;

Multiplier par la division des vieux pieds ou par œilletons de coulants plantés plusieurs ensemble, immédiatement en place à 33 centimètres en tous sens, soit à l'automne, soit au printemps ;

Les arroser une fois pour aider à la reprise ;

Biner, arroser dans le courant de l'été ;

Supprimer les coulants une, deux, trois fois dans l'automne ;

Aux approches de l'hiver, couper la plupart des feuilles, charger la planche de 3 centimètres de terreau ou fumier consommé ;

Au printemps d'après, nouveau binage.

Culture soignée. — Les plus habiles jardiniers de Paris qui spéculent sur la vente des fraises sèment tous les ans en février ou mars, ou fin d'août, et recueillent leurs graines sur les plus gros fruits et les plus allongés comme étant les plus *francs*.

Le semis se fait en terre légère, à mi-ombre ; la surface de cette terre ne doit jamais sécher entièrement.

Six semaines après, le plant est assez fort pour être repiqué en place, en planche à 33 centimètres de distance, en terre fertile, légère, bien ameublie et recouverte d'un paillis.

Le repiquage d'automne ne fleurit et ne fructifie qu'au printemps suivant, mais alors la récolte est abondante et se continue jusqu'aux gelées au moyen des arrosements suivis, de l'entretien du paillis, de la suppression des coulants.

Le semis fait en février ou mars commence à donner des fruits en mai et continue jusqu'aux gelées.

(Ainsi les jardiniers *les plus habiles* en 1831 ne multipliaient pas *autrement la Quatre-Saisons que par semis et pratiquaient la sélection*. C'est très-bien. — Mais, mettre en place le jeune plant sans le faire passer par la pépinière, le faire produire si jeune, étaient des opérations vicieuses qu'une étude plus suivie de ce fraisier a fait condamner. Nous discuterons la chose en son lieu, quand il sera question de la culture *actuelle*, troisième division.)

Poiteau cite un procédé introduit d'Angleterre dans la pratique du potager du roi, à Versailles, et qu'il approuve. Il consiste à supprimer les premières hampes qui se présentent. Celles qui se développent après sont plus nombreuses. « *C'est chose admirable que des fraisiers traités ainsi.* »

(Sans doute, il devait être avantageux, une fois que les fraisiers avaient été mis jeunes *en place*, de les aider à se fortifier par la suppression des premières hampes. La fructification était reculée et la plante *tallait*. Mais pourquoi leur faire occuper inutilement un espace assez grand pendant plusieurs mois? mais pourquoi ne les avoir pas traités d'abord en pépinière?)

Culture forcée. — Les deux moyens indiqués pour obtenir *du fruit l'hiver*, sous châssis, en pleine terre, avec réchauds ou en pot dans une serre, étaient connus depuis longtemps. Les détails manquent. (Il n'est pas exact de dire qu'on a des fraises l'hiver sous le climat de Paris. Les primeuristes actuels en savent plus que ceux de 1831, et ils n'ont pas de fraises avant les derniers jours de février au plus tôt; car ce n'est pas récolter en janvier que de cueillir quelques petites fraises décolorées et sans parfum.)

Dans ce déluge de manuels édités par la maison Roret, il s'en est trouvé un sur les primeurs rédigé par Noisette et

Boitard (1). J'ai fort peu à en dire; rien de neuf; des renseignements la plupart erronés, j'en fais juge. On chauffe le fraisier sur place avec réchauds dans les sentiers, comme l'asperge sur couche; en serre chaude. Variétés : *Quatre-Saisons*, de *Virginie* et *Roseberry*. Les plantes qu'on doit empoter le sont dans des pots de 18 cent. de diamètre; terre composée d'un tiers de terre de jardin, d'un tiers de terre de bruyère et d'un tiers de terreau consommé; repiquer trois plants par pot. Les fraisiers *Roseberry* et *Virginie* qu'on force sur couche se lèvent en motte et se placent dans le terreau.

Culture ordinaire. — Recommande encore un terrain à demi ombragé. Les *Caperonnier*, *Écarlate*, *Ananas*, poussent avec une grande vigueur dans les terres fortes. Le semis en juin après la récolte de la graine sur les premiers fruits. La *Quatre-Saisons* sera de force à être mise en place six semaines ou deux mois après la levée. La multiplication par éclats est la plus généralement usitée. Si c'est en automne, quelques pieds pourront fondre l'hiver; mais ce qui reste produira abondamment au printemps suivant. Si on plante au printemps, tous les pieds réussissent; mais ils ne sont en rapport que l'année suivante. On lève les vieilles touffes, on les sépare et on les replante en planche. Si l'on veut multiplier par coulants dès le mois d'août, on cesse de les arracher dans les planches, et en octobre on les enlève pour les planter; les fraisiers ne produisent beaucoup que la deuxième et la troisième année de leur plantation. Quand on en détruit, on donne de nouveaux engrais à la planche d'où ils sortent, et on peut les y remettre de suite; mais, si on le peut sans inconvénient, il vaut mieux les changer de terrain.

On est toujours fort occupé du *F. des Quatre-Saisons*; chacun donne sa méthode, et aucune ne satisfait encore com-

(1) *Manuel du Jardinier de primeurs*, par Noisette et Boitard, 1 vol. in-18, Roret, 1852, p. 169-181.

plètement. Voici le traitement recommandé par M. Jacquin (1). Il reconnaissait que ce fraisier était cultivé convenablement dans *très-peu de jardins*. Aujourd'hui qu'on en sait plus sur cette plante, la même remarque peut être faite.

Le semis fournit les sujets les plus francs. Choisir les plus belles fraises *mûres en août*, époque où il n'y a plus que des fraises bien franches, car les pieds qui ont *dégénéré ont cessé de produire à cette époque*. Très-bien. Il veut qu'on sème aussitôt, (en octobre et novembre), le plant est assez fort pour être repiqué en pépinière; en mars et avril de l'année suivante, il est mis en place. (Quelle force le plant pourra-t-il acquérir en pépinière de novembre en mars? Aucune. Et, pendant les premiers mois qui suivront la mise en place, le terrain de la planche sera dégarni et les pieds produiront très-peu de fruit.)

Élever en planche, échelonner les plantations pour qu'on ait tous les ans le même nombre de planches. Très-bien. Première année de plantation : il recommande des planches de 1 m. 33 cent. ; quatre lignes, les deux extérieures à 16 cent. des bords. Sentier de 33 cent. ; les fraisiers plantés sur la ligne à 32 à 40 cent.

(Ces distances sont bien près d'être convenables ; il faudrait plus d'espace entre les pieds dans les lignes, un sentier de 50 cent. au lieu de 33, et principalement des plantes très-fortes à mettre en place. Il en sera parlé plus tard.)

Les jeunes plants sont en place depuis l'automne; on supprime coulants et hampes afin de fortifier les pieds. Si cependant on voulait obtenir quelques fruits en août, on cesserait fin de juin de retrancher les hampes.

(Si le plant avait été fortifié en pépinière en l'y mettant plus tôt, on ne serait pas obligé de supprimer des hampes pour le faire grossir sur place et de perdre un an dans la production.)

(1) Culture du fraisier des Quatre-Saisons à filets, par Jacquin aîné, dans les *Annales de Flore et de Pomone* (1833-34), p. 261-269.

La deuxième année, on respecte toutes les hampes, on supprime tous les coulants. (C'est, à bien parler, la première année de rapport.)

Troisième et dernière année. Même conduite; seulement, réserver assez de coulants en vue d'une nouvelle plantation, si, au lieu de semer, on préfère se servir d'œilletons.

(Cette troisième année est la deuxième de rapport; la planche est détruite. C'est en septembre qu'il conseille de mettre en pépinière les coulants pris sur des pieds de trois ans, en terre bien préparée et terreautée, et à 10 cent. de distance.)

Ce traitement du *F. des Quatre-Saisons* par M. Jacquin a de l'importance si l'on considère l'époque où il le publiait. Personne jusqu'ici n'avait approché autant que lui des conditions d'une culture raisonnée.

On pouvait croire qu'un ouvrage de la valeur du *Manuel complet du Jardinier* (1) contiendrait des détails intéressants sur le fraisier et sa culture; mais il y est traité de trop de choses, et chacune est incomplète. Son auteur, Louis Noisette, fait sortir tous les fraisiers européens d'une seule espèce, le *F. vesca* ! Ainsi, le *Majause de Provence* est un *F. vesca caesalpina*; le *F. vineuse de Champagne* est un *F. vesca viridis*; le *Caperon* est le *F. vesca moschata*. Je n'ai pas besoin d'insister sur toutes ces erreurs. Trois pages sont accordées à la culture, et je n'y vois rien digne d'être cité.

En 1837, Poiteau fit imprimer dans les *Annales de la Société d'horticulture de Paris* une traduction de la partie du *Guide de Lindley*, qui traite du fraisier (2).

(1) *Manuel complet du jardinier maraîcher, pépiniériste, fleuriste et paysagiste*, par Louis Noisette, 2^e édition, 4 vol. in-8°, et un supplément. Paris, Rousselon, éditeur (1825). Voir t. II, 372-377.

(2) Nomenclature, description et culture des fraisiers, contenues dans le *Guide pour le jardin potager*, par Lindley, trad. de l'anglais par Poiteau. *Ann. Soc. royale d'hort.*, t. XXI, p. 228-252 (1837).

Parmi les soixante-deux variétés citées dans ce travail, quelques-unes seulement sont portées sur les catalogues actuels, ce sont : *Downton*, *Black Prince*, *Elton*, *Keens' Seedling*, *Keens' imperial*, *Hautbois prolific*, *American Scarlet*, *Black Roseberry*, *Grimston Scarlet*, *Groveend Scarlet*, *Wilmot*. (Deux sont encore cultivées : *Keens' Seedling* et *Elton*; bientôt elles ne le seront plus; en sorte que ces soixante-deux variétés seront passées à l'état historique. Ce n'est pas autant affaire de caprice qu'on pourrait le croire. Parmi les variétés obtenues depuis, et qu'on obtient chaque année, se rencontrent des plantes d'élite : il est juste de les préférer.)

Culture des variétés à gros fruits (que je nomme fraises américaines). — Dès que les jeunes coulants ont fait des racines (en juin), les enlever, les planter en pépinière à 16 cent. de distance pour les faire fortifier; à l'automne, bien défoncer la terre qui doit les recevoir, en y ajoutant du fumier mi-consumé; mettre en place, en espaçant les pieds suivant les degrés de force de la variété, les plus vigoureuses à 50 cent., les autres à 30 dans la ligne, et les lignes à 33 cent. d'intervalle. Les touffes seront assez fortes pour rapporter du fruit l'année suivante.

Première année. — Au printemps qui suit, enlever les coulants à mesure qu'ils se présentent, *pailler* la terre; la récolte faite, enlever le paillis, biner et nettoyer, couper les feuilles avant l'hiver, labourer les planches et sentiers avec une fourche à trois dents.

Deuxième année. — Tapisser la terre de nouveau, la récolte est plus belle.

(C'est jusqu'ici les meilleurs renseignements qui aient été fournis sur le traitement des fraisiers à gros fruits, mais on verra plus tard comment on peut mieux faire.)

Culture du F. des Quatre-Saisons. — (Il me semble que si les

Anglais pouvaient alors nous donner des leçons dans la manière de gouverner les fraisiers américains obtenus par eux, on pouvait en France les leur rendre dans la culture de la *Quatre-Saisons*. On va en juger.) Lindley ne conseille pas d'élever ce fraisier de graines, chaque fois qu'il l'a tenté, il a été, dit-il, *désappointé* ; en le propageant par les coulants d'une même plante, tous ses œilletons donneront le même fruit ; il devient alors nécessaire de choisir dans ce but le meilleur sujet, c'est-à-dire parmi ceux dont le fruit est gros, large à la base et allongé en cône. (Il aurait pu ajouter : et le pied plus fertile.)

Si les coulants sont plantés en planche au mois d'août, ils produiront de nouveaux coulants au printemps suivant ; ces derniers ne devront pas être supprimés (comme on le fait aux autres fraisiers), parce que les plus forts d'entre eux donneront du fruit à l'automne.

Pour obtenir une récolte prolongée de beaux fruits, on peut, sur une planche, couper toutes les hampes dès qu'elles montent, et jusqu'en juin, et à partir de la fin de ce mois, les plantes donneront en abondance de très-beaux fruits jusqu'aux gelées.

Poiteau approuve ce procédé, mis en pratique déjà au potager de Versailles, et dont j'ai parlé ; mais le traitement du *F. des Quatre-Saisons* ayant été singulièrement amélioré, il en résulte qu'aujourd'hui, au potager de Versailles, on ne supprime jamais une hampe sur les pieds quand ils sont en *place* définitive, et on a raison.

Culture forcée. — Le *F. des Quatre-Saisons* est le premier de tous pour la facilité à fructifier au moyen d'une chaleur artificielle. On choisit, dans ce but, des pots de 16 centim. ; on plante, en mai et avril, 4 à 5 coulants dans chaque pot, qu'on enterre l'été dans une partie ombragée du jardin ; en octobre, on les relève et les abrite ; les fraisiers seront alors en fleur à la fin de novembre, ils pourront être placés dans la serre à forcer ou dans la serre à ananas, où

ils fructifieront pendant tout l'hiver. Après le *F. des Quatre-Saisons*, Lindley met au premier rang, pour forcer, *Roseberry* et *Keens' Seedling*. Même opération à ceux-ci ; seulement, retarder l'empotage jusqu'à la fin de mai. Si des fleurs se montrent, on les supprime ; les placer en janvier dans la serre, à 22 centim. des verres ; mettre les pots dans de petites cuvettes, et il recommande, au moment de la fleur, de verser l'eau nécessaire aux arrosements *seulement* dans les cuvettes et éviter de mouiller les feuilles et les fleurs, chose très-nuisible. Quand le fruit commence à grossir, supprimer quelques feuilles, afin de donner de l'air et de la lumière à la plante ; le fruit en devient plus gros et meilleur. Il est bon d'avoir une suite de plantes empotées et conservées sous châssis pour échelonner la récolte, en introduisant successivement dans la serre. Il constate que le *Roseberry*, venant d'être forcé et de rapporter, si on le dépose, lui coupe les feuilles et le plante en pleine terre, il donne une deuxième et belle récolte, en août et septembre.

(Ce dernier paragraphe appelle une explication.

En France, l'usage n'est pas introduit parmi les primeuristes, même actuels, d'élever constamment en pot les œilletons destinés au forçage. Cette pratique conseillée par Lindley est suivie, je le sais, en Angleterre et dans certaines parties de l'Allemagne, je la crois bonne ; mais on ne met qu'un œilleton par pot. Enterrer les pots dans un lieu ombragé est une mauvaise opération, j'y reviendrai ailleurs ; l'usage des soucoupes paraît devoir être très-bon ; éviter de mouiller les fleurs et les feuilles au moment de la fécondation est une excellente recommandation ; quant à la récolte automnale obtenue sur les pieds forcés qui ont donné fruit dans la serre, au mois de mars et d'avril, le fait n'est pas nouveau, j'ai eu occasion de le citer déjà.)

Le *Jardin fruitier*, par Louis Noisette, ouvrage de luxe mais d'un prix plus abordable que la *Pomone française*, est attribué à Poiteau, qui en serait le véritable auteur. Nous n'y

voyons rien sur le *fraisier* dont nous puissions faire notre profit. Il y est dit quelques mots sur sa culture (p. 83 et 84, et de la p. 313 à 331). Il contient l'histoire du genre empruntée à Duchesne (je l'ai fait connaître), puis un classement de trente variétés très-succinctement décrites et groupées dans les six sections établies par Poiteau au *Bon Jardinier* de 1826 cité plus haut ; quatre planches représentant huit fraisiers : pl. 146, *F. des Alpes* et *Capron royal* ; pl. 147, *F. écarlate américaine* et *Caroline* ; pl. 148, *F. de Bath* et *ananas* ; pl. 149, *F. Downton* et *Wilmot*.

Noisette ou son *alter ego* établit que Duhamel a désigné (*Traité des arbres fruitiers*) le *F. de Bargemon* sous le nom de *F. vert*. Je ne le pense pas.

Le *Breslinge d'Écosse*, *F. vert* (*F. collina*, Ehrh., VAR. *Viridis*), décrit par les Anglais dès 1597, était reçu à Trianon au commencement de 1765 ! En 1766, Duchesne lui consacrait un chapitre dans son *Hist. nat. des fraisiers*, p. 136. Il n'avait pu alors examiner complètement ni les fleurs ni les fruits. Les pétales avaient une teinte assez forte de jaune paille ; ils ne devinrent jamais parfaitement blancs. Il n'avait vu que deux fruits mal venus, portés sur des hampes incomplètes, « *telles que pouvaient les porter des fraisiers fatigués par un voyage récent pour passer d'Angleterre en France.* »

La *peau* de ces fruits était d'un blanc verdâtre, et le côté frappé par le soleil tant soit peu rougi.

Duhamel (dont le *Traité des arbres fruitiers* fut publié en 1768, par conséquent deux ans après l'ouvrage de Duchesne) eut le temps de mieux examiner le fraisier vert qu'il décrit plus en détail. Ce qu'il dit et de la fleur et du fruit est conforme aux observations de Duchesne : « Pétales de couleur herbacée ou d'un vert lavé de jaune ; dans la suite, les uns conservent cette couleur, les autres s'éclaircissent et deviennent d'un blanc qui n'est pas pur ; la peau du fruit se lave *légèrement* de rouge brun du côté du soleil ; l'autre

« côté est d'un vert qui blanchit un peu lorsque le fruit est
« en maturité (1). »

Miller dit positivement que le fruit *est verdâtre* quand il est mûr.

A la page 314, je trouve une remarque assez juste :

« Le nombre des variétés a augmenté beaucoup. On en ren-
« contre dont les fruits sont énormes, mais dont le goût n'est
« pas toujours des plus exquis. Si la culture a pour objet de
« perfectionner la saveur des fruits, il est nécessaire de
« mettre un terme à ces perfectionnements, *parce qu'au delà*
« *d'une certaine mesure une qualité* n'est plus obtenue qu'aux
« dépens des autres. »

On a pu voir que Poiteau ne perdait guère le fraisier de vue. Il s'en est occupé particulièrement, dit-il, de 1807 à 1815, et depuis, à des intervalles assez rapprochés, il fit part au public des perfectionnements ou des changements apportés dans sa culture, ayant soin, en outre, d'enregistrer les nouvelles variétés introduites d'Angleterre, où l'on s'adonnait avec ardeur aux semis. Dans un travail inséré au *Journal d'agriculture pratique* (1838-39), Poiteau reprit tout ce qu'il avait publié sur le fraisier en y ajoutant les résultats de l'expérience acquise. Il faut examiner ce travail et voir où on en était alors. Et d'abord c'est la description de la plante, nous l'avons reproduite en tête de cet ouvrage ; puis le mode de multiplication par les trois moyens connus : *semis, coulants, éclats* des vieux pieds. Ce dernier mode moins estimé et moins pratiqué, dit-il ; aujourd'hui il n'est plus employé.

Par le semis on propage l'*espèce*, mais *le plus souvent* on ne reproduira pas la *variété*. C'est même le seul moyen d'obtenir de nouvelles variétés. C'est très-juste.

Il tient au semis de juin et juillet pour la *Quatre-Saisons*. Si le plant est dru, on le repiquera à un mois ou six semaines ; s'il est clair, on le mettra en place à la mi-septembre. *On*

(1) *Traité des arbres fruitiers*, t. 1, p. 253.

peut aussi semer au printemps ; alors le plant fructifiera à deux mois.

(C'est toujours la même alternative, semer au printemps ou en été. Selon lui, il est presque indifférent de choisir l'une ou l'autre époque. On laisse le jeune plant fructifier ; on peut mettre ou ne pas mettre en pépinière ; cette hésitation atteste que la culture n'est pas encore fixée. Bientôt nous rencontrerons dans le comte Le Lieur un maître qui nous conduira sûrement.) Il se demande si l'opinion que les coulants nuisent à la vigueur du fraisier, à la beauté et au nombre de fruits, est *bien ou mal fondée*. Il ne conseille pas de les supprimer, il constate qu'on les supprime ; mais après la fructification on les laisse *croître à volonté*. (Le doute n'est plus permis maintenant. Les coulants sont nuisibles en tous temps, avant, pendant et après la fructification. Comme on ne peut se passer de coulants quand un semis a mal tourné, ou quand il faut multiplier les variétés américaines, il faut avoir en dehors des planches destinées au rapport une planche de *porte-coulants*.) [Voir le paragraphe des porte-coulants, 3^e division de mon ouvrage.]

On a donc laissé croître les coulants à partir de la maturité accomplie.

En octobre, dit Poiteau, on les relève et on les repique *en place* ou *en pépinière*. (L'une ou l'autre de ces opérations est donc sans conséquence ?)

Il continue : « Tous les fraisiers doivent être plantés du commencement de septembre au 15 octobre si l'on veut obtenir une récolte passable ou abondante l'année suivante. (Ainsi, il laisse six semaines au choix du jardinier!) Plantés plus tard, une partie *périt l'hiver* ; plantés au printemps, la première récolte est presque nulle et on perd une année. En thèse générale, un plant de fraisiers ne fructifie abondamment que pendant deux ans, après quoi on le réforme. (Cependant, on peut en conserver sept et huit ans au moyen de quelques précautions qu'il indiquera.)

« Toutes les sortes de fraisiers ne se traitent pas de la

« même manière : les robustes résistent assez longtemps à
« une mauvaise culture ; les délicats cessent de produire dès
« que la culture est négligée. Les terres fortes et froides sont
« nuisibles ; le fruit n'acquiert toutes ses qualités qu'à l'air,
« au soleil et à un degré de chaleur assez élevé. » (Parfaitement
pensé.)

A Paris, on élève le fraisier de six manières, ajoute Poiteau : 1° en bordure ; 2° en planche ; 3° au pied des murs ; 4° en gradin ; 5° en pot, serre chaude ; 6° sous châssis.

1° *Culture en bordure* pour séparer les allées des potagers des plates-bandes. — Le fraisier s'y prête facilement. La *Quatre-Saisons* doit être préférée parce qu'elle occupe moins de place et fructifie jusqu'aux gelées.

Il reconnaît toutefois que le fraisier en bordure ne peut être cultivé, paillé et arrosé *aussi bien* qu'en planche, et que *son fruit se dessèche* si la chaleur devient trop forte. Malgré qu'il ait dit que le fraisier ne fructifiait bien que pendant deux ans (et il convient que *c'est l'usage en bonne culture*), cependant, la physiologie venant en aide au jardinier, il est possible de conserver une bordure de *fraisiers en état de fertilité pendant six et huit ans* (1). (Si on le peut avec des bordures, on le pourrait également en planche.)

Voici son raisonnement : « Le fraisier a des dispositions à
« produire des racines à tous les nœuds de sa tige (cela est
« vrai), dispositions qui indiquent de même à abandonner
« ses vieilles racines et à les remplacer par de nouvelles. Or,
« puisque telle est sa nature, on favorise sa végétation et sa
« durée en lui facilitant l'émission de racines nouvelles sur
« des nouveaux nœuds pour lui assurer de la vigueur pen-
« dant un grand nombre d'années ; il suffit de la rechausser
« chaque année de 20 mill. de bonne terre. »

(Il est sûr qu'on peut ainsi prolonger longtemps la vie des

(1) Duchesne (art. FRAISIER, *Cours d'agr. Déterville*, t. VI) avait déjà signalé, en 1809, les résultats obtenus par Daubenton par le rechargement annuel de terre neuve sur le fraisier.

fraisiers; mais les différentes couches de terre rapportée chaque année, en calculant 20 mill. par an, formeraient à la sixième année un remblais de 12 cent., et sur les bords d'une allée! En outre, un vieux plant de fraisier, même surchargé, ne donnera jamais d'aussi beaux fruits que de jeunes pieds.)

2^o *Culture en planche.* — C'est de cette manière que les fraisiers acquerront la plus grande perfection de culture possible. Exposition bien aérée, *en plein soleil*, terre bien ameublie, fertile. Il proportionne les distances à observer dans la plantation à la nature de la variété; il accorde un maximum de 50 cent. dans les lignes; au minimum, 40 cent. Dans une culture bien entendue, il faut faire une plantation *tous les ans*, afin d'avoir *toujours des fraisiers d'un an et de deux ans* et ne pas manquer de fraises un seul jour de la saison. (Toutes ces instructions-là sont bonnes et témoignent d'un réel progrès.)

Mais que Poiteau nous dise qu'en plantant les coulants en septembre « on obtient une récolte satisfaisante en juin suivant », je ne le crois nullement. Il veut qu'on évite de mouiller les fleurs et les fruits, même les feuilles; je ne vois pas trop pourquoi dans la culture en plein air. Il cite les Anglais, qui font ainsi. Mais a-t-il voulu prétendre que le climat de Paris ressemble à celui de Londres? Il reconnaît que la récolte de la deuxième année sera plus considérable. Selon lui, la cueille des grosses fraises est à peu près terminée à la fin de juin. Il est vrai qu'il ne connaissait pas encore l'*Elton*, introduite l'année d'après (en 1840) au potager de Versailles, et qui commença à mûrir à la fin du même mois de juin. Des variétés un peu plus tardives encore et introduites depuis permettent de prolonger la récolte jusqu'à la fin de juillet. Il donne le pernicieux conseil de couper les feuilles des pieds de fraisiers avant l'hiver.

3^o *Culture au pied d'un mur.* — Ce moyen n'est pas neu ;

la Quintinye l'a recommandé. Après être tombé en désuétude, il reprend faveur aujourd'hui. Nous y reviendrons.

4° *Culture en gradins*. — Les Anglais, dit-il, plantent quelquefois les fraisiers sur un talus à deux pentes, revêtu de briques et disposé en gradin. Il n'entre dans aucun détail. Georges Mac Ewen, dans son *Traité de culture et forçage du fraisier*, explique, p. 15 (1), ce genre de plantation dont je parlerai dans la troisième division de mon livre.

5° *Culture en pot*, dans le but de forcer les fraisiers. — Il faut d'abord faire choix des variétés les *plus précoces*, qui supportent *sans souffrir une grande chaleur et la privation de l'air libre*. Cette phrase pourrait s'interpréter de façon à faire supposer qu'il faut au fraisier forcé une grande chaleur et qu'il ne peut pas recevoir l'air extérieur, tandis que ce n'est qu'en raison de la chaleur modérée et de l'air ventilé qu'on lui accorde, qu'il réussit. Il recommande le *Keens' Seedling*; effectivement, cette variété se prête à merveille au premier forçage.

On plante en pots de 16 cent. un fort œilleton dans chaque pot, *en août*. Ce n'est plus le travail actuel ni des primeuristes français ni des Anglais. De novembre en mars, selon que l'on est plus ou moins pressé, ou mieux successivement, on porte les pots dans *une serre chaude* (la serre ou bâche à fraisier n'était pas alors connue), et ils fructifient d'une *manière admirable*. Admirable est de trop; il eût fallu dire : *assez bien*.

Quand des pots sont épuisés, on les enlève et on les remplace; ce renouvellement est appelé *saison*. On en fait plusieurs dans un hiver et printemps.

6° *Culture sous châssis*. — Poiteau raconte que M. Gontier, rue Tombe-Issoire (au Petit-Montrouge), affecte deux cents

(1) *Fruit culture; of the culture and forcing of fruits, n° 1, the Strawberry, by George Mac Ewen. London, 1856.*

panneaux au forçage des fraisiers chaque année (*Quatre-Saisons* et *Keens' Seedling*). N'oublions pas que Poiteau écrivait cela en 1838-39. A cet effet, il plante des planches en septembre (point de date) avec de jeunes coulants. En mars (point de date), il place des coffres sur les planches, les recouvre de panneaux et paillassons la nuit, air calculé le jour; arrosage, nettoyage. A la fleur, suppression de quelques feuilles; *augmentation d'air*. Il obtient ainsi des fraises mûres un mois à six semaines avant celles de pleine terre.

En mars, on pose des coffres, etc. Ce renseignement est par trop vague. En admettant que les planches de fraisiers aient été panneautées le 1^{er} mars et que les plantes aient commencé à fructifier non pas six semaines, mais un mois (je prends le minimum) avant celles de pleine terre, la maturité de la pleine terre arrivant, année ordinaire, le 1^{er} juin, les fraisiers panneautés devraient donc commencer à produire le 1^{er} mai. Je les ai supposés préparés du 1^{er} mars; or, du 1^{er} mars au 1^{er} mai (deux mois juste), c'est court.

Mais comme Poiteau indique le mois de mars sans recommander de date, si un jardinier inexpérimenté voulait essayer le travail de M. Gontier, expliqué si légèrement, ne pourrait-il pas croire bien opérer en débutant au 15 mars, par exemple? Dans cette hypothèse, il gagnerait seulement quinze jours sur la pleine terre. Ce ne serait pas assez obtenir pour tant de préparatifs.

Certains auteurs, dit Poiteau, ont conseillé de supprimer quelques fruits sur chaque hampe et de ne laisser que trois à quatre hampes sur chaque pied.

Duhamel a trouvé ce retranchement superflu; cependant, sur tous les arbres on abat les petits fruits pour favoriser les gros.

(D'après l'expérience que Le Lieur avait acquise sur le fraisier, il pense qu'il n'y a aucun profit à faire cette opération; d'ailleurs, dans la pratique française elle n'est en usage, je crois, dans aucun établissement.)

De la culture, Poiteau passe à la nomenclature et à la des-

cription des fraisiers cultivés en France et en Angleterre : ils sont groupés en six sections, que nous avons déjà fait connaître ; il cite cinquante-quatre variétés, plusieurs sont accompagnées de renseignements empruntés à sa *Pomologie française*.

Voici les noms des variétés les plus récentes :

Dans sa section des *Écarlates* : *Austrian Scarlet*, *Autumn Scarlet*, *American Scarlet*, *Black Roseberry*, *Carmine Roseberry*, *Hudson Bay*, *Clustered Scarlet*, *Oblong Scarlet*, *Garnstons Scarlet*, *Princess Charlotte*, *Knight's large Scarlet*, *Vernon's Scarlet* ;

Dans sa section des *Ananas* : *Myatt*, *Gible's Seedling Black*, *Pitmaston Black*, *Black Prince* ;

Dans sa section des *Chiliens* : *Yellow Chili* ;

Tous désignés dans le *Guide of the orchard and kitchen garden* de Lindley (1831), et dans les *Transactions de la Société d'horticulture de Londres*.

Il me reste maintenant à signaler plusieurs observations disséminées dans les descriptions.

Poiteau croit très-fort que le *F. de Bargemon* est l'espèce que les botanistes nomment *F. collina* ; il se trompait un peu. L'on est sûr, depuis les récentes études de M. Gay et de M^{me} Élisabeth Vilmorin, que la *Vineuse de Champagne* est le type cultivé du *F. collina*, Ehr., et que le *F. de Bargemon* est le type cultivé du *F. Hagenbachiana in Koch, Synopsis* ; — de ce malencontreux *Hagenbachiana*, les uns en font une espèce, M. Gaudron une simple forme du *Collina*, et M. Gay penche, depuis peu, pour l'hybridité dont le père et la mère seraient *F. vesca* et *F. collina*.

Poiteau a trouvé le *capron* commun dans ses herborisations aux environs de Paris. (Il y croit effectivement ; c'est le *F. elatior*, Ehr., l'espèce est même *exclusivement européenne*, et c'est par erreur qu'elle a été signalée par les anciens auteurs pour croître spontanément en Amérique ; MM. Thorey et Gray [*Flora North america*] assurent qu'elle n'y a jamais été rencontrée.) Le *F. elatior* (le *capron* type) était reconnu une espèce,

quand, en 1839, Poiteau lançait cette boutade ridicule : « Les
« botanistes feraient une bien belle et bonne espèce du *capron*
« s'il leur arrivait aujourd'hui de l'Himalaya ou du Mo-
« nomotapa ; mais le *capron* ayant le malheur d'être utile,
« d'être cultivé dans les jardins, c'est une variété, c'est
« un monstre indigne du plus petit botanicoïde, » et le jardi-
nier qui s'exprimait ainsi s'intitulait *botaniste du roi*, il était
instruit. Les études scientifiques qu'il trouvait de bon goût de
persifler, et à faux, avaient été justement le point de départ
de sa longue carrière horticole. Nous savions qu'il avait par-
fois de ces quintes *humoristiques* ; et si nous avons signalé
celle-ci, c'est sans préjudice de l'estime due à ses nombreux
et utiles travaux et que nous lui avons toujours accordée.

Je n'en ai pas fini avec le *capron*. Poiteau avait remarqué
que le *capron* sauvage ne fleurissait jamais dans une partie du
bois de Meudon où il était abondant ; il en releva douze pieds
qu'il fit planter au Jardin des Plantes ; ils y fleurirent tous,
neuf se trouvèrent mâles, les trois autres femelles ; c'est d'a-
près eux qu'il fit les dessins pour le *Jardin fruitier*. Il fait
très-judicieusement remarquer qu'il peut être commode mais
non exact de dire *capron mâle*, *capron femelle* ; aucun fraisier
n'est dioïque si ce n'est par avortement. Les pieds de *caprons*
appelés *femelles* ont des pistils bien constitués et des étamines
défectueuses au point de ne pouvoir fonctionner ; les *mâles*
ont des étamines en parfait état et des pistils mal constitués.
Quand on cultivait le *capron* commun, quelques pieds mâles
étaient donc nécessaires. Les jardiniers ignorants leur faisaient
une guerre à mort, ne sachant pas que la stérilité de leurs
planches de *caprons* était due à cette suppression.

Nous en étions resté p. 181 au *Bon Jardinier* de 1830 inclu-
sivement. Toutes les éditions qui se sont succédé pendant
neuf ans ont reproduit invariablement le même article FRAI-
SIER. On trouve ajouté à celle de 1840 (1) : « *F. ananas rouge*
« (*red pine* des Anglais), très-cultivé chez M. Noisette qui l'es-

(1) Le *Bon Jardinier*, par Poiteau, Vilmorin et Audot (1840).

« time beaucoup ; *F. Myatt*, la meilleure des fraises, cultivée
« par M. Tripet-Leblanc ; *F. Elton*, au potager de Versailles,
« trop acide ; *F. de Paris*, variété chilienne, d'une culture
« moins difficile que l'espèce qui fructifie plus abondamment
« et plus facilement ; ses fleurs sont pourvues de bonnes éta-
« mines ; on la trouve chez M. Noisette. »

Dans l'édition de 1841 (1) nous trouvons cette seule phrase :
« *Keens' Seedling*.— Nous en recommandons particulièrement
« la culture forcée ; depuis 1834 elle est désignée par quelques
« cultivateurs sous le nom de *reine des fraises*. »

Deux ans étaient à peine écoulés que Poiteau revenait en
1841 au fraisier (2). Cette fois il va être question d'une opéra-
tion nouvelle ; il débute de cette façon :

« De même que les naturalistes sont obligés de refaire leur
« répertoire tous les quinze ou vingt ans pour y insérer les
« nouveaux genres, les nouvelles espèces qui parviennent à
« leur connaissance, de même les articles d'horticulture doi-
« vent être refaits de temps en temps si l'on veut qu'ils soient
« toujours à la hauteur des perfectionnements qui s'intro-
« duisent successivement dans la culture. »

Le *F. des Quatre-Saisons*, dit-il, tient toujours le premier
rang par la qualité de son fruit et sa production presque per-
pétuelle. Il est cultivé dans un grand nombre de communes,
depuis Paris jusqu'à Orléans, pour l'approvisionnement de la
capitale. « Les horticulteurs qui cultivent la *fraise des Alpes*
« à présent (en 1841) avec le plus de perfection sont MM. De-
« couflé et Gontier, à Paris ; MM. Grison, Putheaux et Truffaut,
« à Versailles. Ils ont reconnu qu'il fallait semer tous les ans
« ce fraisier si on voulait en obtenir de beaux fruits et en
« grande quantité ; bien plus, que les pieds venus de graines
« étaient trop vigoureux, produisaient trop de feuilles, pas

(1) *Le Bon Jardinier*, par Poiteau, Vilmorin et Audot (1841).

(2) *Culture de la fraise des Alpes ou Quatre-Saisons, en 1841, dans les principaux jardins de Paris et des environs*, par Poiteau. (*Ann. Soc. d'hort.*, t. XXVIII, p. 324-337.)

« assez de fleurs. Après beaucoup d'essais, ils ont pu constater
« que c'étaient les coulants de ce premier semis (il faut entendre
« par premier semis plant issu de la graine) qui donnaient les
« fraisiers les plus fertiles ; ce n'est pas tout, comme le fraisier
« donne des coulants tout l'été et une partie de l'automne, il
« a fallu découvrir quels étaient ceux de ces coulants qui
« étaient les plus fertiles. On a divisé les coulants en cinq
« âges et on s'est assuré que ceux du troisième âge (c'est-à-
« dire ceux qui sortaient dans le mois de juin) produisent les
« fraisiers les plus fertiles.

Telle est la règle générale établie aujourd'hui parmi les plus habiles cultivateurs du *F. des Alpes*, en supposant une terre favorable, car si elle était forte, froide ou trop sableuse, cette règle serait modifiée.

Ainsi, les jardiniers émérites cités par Poiteau et d'après son affirmation ne multipliaient, en 1841, le *F. des Quatre-Saisons que par semis*.

Le pied provenant *directement* de la graine *n'était pas utilisé*, mais ce pied émettant des coulants pendant plusieurs mois, certains parmi eux servaient à la reproduction. L'expérience avait prouvé que les coulants de troisième âge (ceux de juin) produisaient les fraisiers les plus fertiles ; en conséquence on utilisait ceux-ci et point d'autres avant ou après juin. Ces mêmes habiles jardiniers semaient en juin, en pépinière, soignaient le plant sur place le reste de la *campagne*, « parce qu'il est plus aisé de le garantir là des accidents de l'hiver que s'il était repiqué ; » ils plantent en mars suivant les plus beaux pieds en planche bien préparée, à la distance de 35 cent. sur 45 ; dès avril, ils produisent des coulants et des hampes qu'on supprime à mesure. Jusqu'en juin on ne permet qu'aux feuilles de croître, alors (en juin) on laisse les fraisiers produire des coulants et des fleurs autant qu'ils veulent ; ce sont ces coulants que l'on plante au mois d'août soit en pleine terre, soit en pot, afin de donner l'année suivante des récoltes abondantes.

C'est une opinion qu'on peut soutenir et discuter, à savoir :

s'il est préférable oui ou non, propageant le fraisier par semis, de le faire par voie immédiate ou médiate, ou, en d'autres termes, par le pied né de la graine ou par les coulants issus de ce pied; mais plus je me creuse la tête, moins je puis comprendre comment, parmi cette abondance de coulants échelonnés pendant cinq mois consécutifs, ceux-là seuls développés en juin sont convenables pour faire plus tard des pieds très-fertiles. Voilà cinq horticulteurs expérimentant chacun dans son jardin, soumettant à l'épreuve des coulants de cinq âges différents, tenant un journal de leurs opérations, cela va sans dire, se livrant à des comparaisons minutieuses, délicates, et concluant en fin de compte tous de la même façon ! Les choses se sont-elles passées exactement comme les présente Poiteau ? J'en doute fort.

M. Grison, consulté par moi sur la culture actuelle à l'air libre du *F. des Quatre-Saisons* au potager de Versailles, s'est empressé de me satisfaire. Je place en regard les demandes et les réponses qui ont rapport à la question :

Vous ne multipliez que par semis ?	Par semis seulement, mais les pieds producteurs sont des coulants issus des pieds du semis.
A quelle date le semis ?	Commencement de mars.
Se fait-il en pleine terre ou sous châssis ?	Sous châssis.
Le plant subit-il un ou deux repiquages avant d'être définitivement mis en place ?	On pique une fois les pieds de semis. On pique une fois les coulants avant la <i>mise en place</i> .
A quel moment la première pépinière ?	Les <i>pieds du semis</i> , au commencement de mai. On ne supprime aucuns coulants jusqu'en août.
La deuxième pépinière ?	Les <i>coulants</i> , du 15 au 20 août.

Il serait superflu de s'étendre davantage; ce qu'il m'importait, c'était d'établir que si l'on rencontre encore des partisans de la multiplication par semis et par *voie médiate*, ils ne se préoccupent guère des coulants du troisième âge ni du mois de juin.

Le procédé de propager la *Quatre-Saisons* par coulants issus

de pieds de semis et *non* par les pieds mêmes, que Poiteau fit connaître en 1841, fut combattu en 1842 par le comte Le Lieur dans sa *Pomone française*. Bientôt j'exposerai ses raisons en rendant compte de sa méthode de culture.

Je poursuis l'article de Poiteau.

Dans la culture *ordinaire*, dit-il, on peut semer le *F. des Alpes* en février et mars, et quatre mois après le jeune plant donne des fleurs et des fruits. (Cette pratique est très-vicieuse, pourquoi la citer ?) Revenons à la méthode nouvelle de Poiteau. Ainsi les habiles qui visent à obtenir de bons coulants sèment en juin, l'*année suivante* mettent ce plant en place en mars. (Semer une année, mettre en place l'année suivante, c'est mal procéder, c'est perdre du temps et du terrain.) Poiteau continue : Le plant en place convenablement soigné prend vite de la force. Dès avril il produit des coulants et montre quelques hampes ; on supprime les unes et les autres jusqu'au 15 juin ; alors on donne l'essor au fraisier en lui permettant de produire des *coulants* et des hampes *autant qu'il peut*.

(Les hampes ayant été supprimées jusqu'au 15 juin, on ne peut espérer de fruit avant la fin de juillet. Par conséquent, le fraisier traité ainsi, ayant été semé en juin, ne produit qu'au bout de quatorze mois ! On verra, troisième division de mon livre, qu'en semant en mai la *Quatre-Saisons*, elle donne une bonne récolte dès le 1^{er} juin de l'année suivante.)

Les coulants, qu'on a laissé se développer à volonté à partir du 15 juin (d'après la culture indiquée par Poiteau), soit en pleine terre, soit en pot, sont destinés à produire une abondante récolte l'année suivante. (Ce n'est pas le travail actuel.) Les planter en pleine terre, en planches larges de 4 à 5 pieds (1 mètre 30 cent. à 1 mètre 60 cent.), avec des sentiers de 15 pouces (40 cent.) ; tracer quatre à cinq sillons distancés de 10 pouces (28 cent.) ; planter à 15 pouces (40 cent.) sur la ligne et en échiquier avec la suivante ; supprimer coulants et hampes.

Au printemps de l'année suivante, biner, rechausser les pieds, et alors récolte abondante de la fin de mai à la fin de

juin. « De ce moment, la récolte diminue et fait place dans « les jardins à une récolte modérée jusqu'aux gelées *si on a bien cultivé*; mais la sécheresse l'arrête entièrement dans « les champs où les arrosements sont impossibles. »

Son paragraphe de la *Culture forcée en pleine terre* a été très-modifié depuis 1839. (*Journal d'agric. pratique.*) Il ne s'agit plus d'obtenir du fruit un mois à six semaines avant la pleine terre à l'air libre, mais trois mois avant (en mars, avril, mai), alors, les coffres et châssis ne suffisant plus, il faut du fumier. La plantation en beaux œilletons est conseillée d'août en novembre (quelle latitude !) « *selon que le terrain est libre plus tôt ou plus tard* ». Si on ne peut planter qu'en novembre, on pose de suite des châssis pour favoriser la reprise. On force en janvier pour avoir en mars; indications fournies sur les réchauds, l'aérage, les couvertures. « *Quand il y a de beaux jours en février, on donne 1 pouce (3 cent.) d'air.* » (Et quand les beaux jours font défaut, on n'en donne donc pas? et comment les plantes en fleur alors s'en trouvent-elles?) Les uns *paillent*, les autres s'y refusent, prétextant que le soleil réchauffe moins la terre.

Poiteau ne connaît toujours (comme en 1839) qu'une manière de forcer les plantes élevées en pot : les placer dans des serres chaudes « où il est difficile de garantir les fraisiers du puceron, *ne pouvant pas donner assez d'air* ». Cela étonne, car dès 1838, M. Maxime Grison obtenait chez M. de Rothschild des fraises sous châssis, à l'aide du thermosiphon, dès le 10 mars.

L'article se termine par cette conclusion :

Le *F. des Alpes* s'épuise vite ; il faut le renouveler tous les ans. Le plant provenant *directement* de la graine est trop vigoureux ; mais cependant dans une terre maigre, ce plant ne *serait pas trop fort*, et le plant provenant du *troisième coulant* serait trop faible. Ou, en d'autres termes : avec une bonne culture et une bonne terre, *le plant direct de la graine n'est pas le plus fertile* pendant la première année, mais en mauvaise culture il doit être préféré. (Le Lieur relèvera cet arrêt.) En

continuant de cultiver le *F. des Alpes* de coulants, il dégénère peu à peu, les fruits deviennent plus petits et perdent leur forme conique.

Ici je termine la deuxième période (de 1766 à 1842), période féconde en travaux théoriques et pratiques très-importants qui exercèrent une influence salubre, en appelant l'attention des hommes éclairés sur une plante fruitière presque inconnue ou négligée jusqu'alors.

L'organisation et la végétation du fraisier furent étudiées ; les espèces et variétés nouvelles décrites et figurées ; les améliorations successives recommandées ; les procédés nouveaux indiqués.

Le mérite en revient surtout à Duchesne, qui fit du fraisier une étude de toute sa vie. Dans un espace de quarante-trois ans, il publia l'histoire naturelle de cette plante (1766), qu'il modifia dans deux articles imprimés l'un en 1786 pour le *Dictionnaire encyclopédique* de La Marck, l'autre en 1809 pour le *Cours d'agriculture* de Déterville.

Dans le *Traité des Arbres fruitiers*, Duhamel (en 1768), Poiteau et Turpin (de 1807 à 1836), profitant des travaux spéciaux à Duchesne, y ajoutèrent peu de leurs propres fonds ; mais ils décrivirent avec plus de méthode et de netteté. La *Pomologie française* (1838-1846) peut passer à vrai dire pour une deuxième édition sous un autre titre du *Jardin fruitier*. En dehors de ces deux grandes publications, bien plus profitables aux hommes instruits qu'aux purs praticiens, Poiteau porta particulièrement son attention sur la culture du fraisier, sur les améliorations obtenues par les plus habiles jardiniers, sur les variétés nouvellement introduites, et il consigna à plusieurs reprises les faits les plus profitables à cette culture dans le *Bon Jardinier*, dont il était rédacteur depuis 1826, dans le *Journal d'agriculture pratique* et les *Annales de la Société d'horticulture de Paris*.

TROISIÈME PÉRIODE

DE LA DEUXIÈME ÉDITION DE LA POMONE FRANÇAISE (1842)
JUSQU'À NOS JOURS [1862] (20 ANS)

La *Pomone française*, par le comte Le Lieur, 2^e édit. (1842). — *Die Treiberei*, von W. Legeler, Berlin (1842). — *A Catalogue of the fruits of the horticultural Society of London*, third edition (1842). — *Manuel pratique de jardinage*, par Courtois-Gérard, 4^e édit. (1843). — *Culture des jardins maraîchers du midi de la France*, par M. Maffre (1844). — *Fruit culture*, n^o 1, *the Strawberry*, by George Mac Ewen (1856). — *Examen chimique des fraises*, par M. Buignet (1859). — *Die praktische Obst-Treiberei*, von W. Tatter, Hamburg (1861). — Les éditions du *Bon Jardinier*. — *Les Annales de la Société d'horticulture de Paris*. — Les Revues horticoles et autres journaux de jardinage.

Le comte Le Lieur (voir note 2, p. 255) a acquis un beau titre à la reconnaissance des jardiniers en leur faisant part des résultats de sa profonde expérience.

La *Pomone française*, cette œuvre remarquable, fut la reproduction exacte des travaux qu'il exécutait lui-même ou voyait exécuter. Le jour il tenait les outils, la nuit la plume, et ne s'en sépara qu'à la mort, quand elle vint surprendre sa belle et verte vieillesse.

Le roi Louis XVIII, voulant reconnaître les services rendus par Le Lieur en sa qualité d'administrateur des parcs, pépinières et jardins de la couronne, lui donna, en 1818, pour retraite une petite maison de campagne dans l'enclos des *Étangs Gobert*, près Versailles. Là, il se livrait à la culture des

arbres fruitiers, des légumes et des fleurs ; il greffait des rosiers dont il avait une riche collection, des variétés nouvelles de pommiers rapportées par lui d'Amérique. Il portait une affection particulière au dahlia, alors très en vogue et sur lequel il fit, en 1829, un excellent mémoire (1). En 1825, il avait publié un essai sur le maïs, et il le cultivait toujours ; il venait de découvrir tous les avantages d'une pomme de terre d'origine anglaise (la *Kidney*), à peine connue en France, et il la répandait sous le nom nouveau de *Marjolin* ; elle est encore la meilleure des variétés hâtives et la plus hâtive. Le fraisier surtout était l'objet de ses soins les plus constants.

J'eus, en 1835, le précieux avantage de connaître le comte Le Lieur ; je le revis d'autres fois jusqu'en 1840. Mes visites se passaient toujours dans son jardin. Là, au milieu de ses plantes, il m'entretenait des heures entières des opérations les plus importantes de l'art horticole, et je ne puis dire tout l'agrément et le profit que j'en retirais.

C'était le temps où il préparait une deuxième édition de la *Pomone* (la première datait de 1816 et ne traitait que de la vigne et du pêcher). Celle-là (2) s'était élargie et embrassait tous les arbres et arbustes fruitiers : vigne, pêcher, poirier, pommier, prunier, abricotier, cerisier, groseillier, framboisier et fraisier.

Si j'avais à faire une étude comparative entre les divers traités de la taille des arbres fruitiers, il me faudrait juger l'œuvre entière de Le Lieur, et ce serait une occasion d'en faire ressortir la valeur (car je considère Le Lieur comme le véritable restaurateur de l'art de la taille) ; mais, dans ce moment, je n'ai qu'à examiner le chapitre où il expose sa méthode de culture du fraisier, méthode si parfaite qu'elle m'a paru devoir servir de base aux instructions que je me permettrai de donner dans la troisième division de mon livre. Toutefois, je vais dès à présent l'exposer rapidement, car, ayant été divulguée

(1) *Mémoire sur le Dahlia et sur sa culture*. 1 vol. in-8°, Versailles (1829).

(2) Parut en 1842 ; elle venait d'être épuisée lorsque l'auteur mourut.

en 1842, c'est ici la place qu'elle doit occuper dans l'ordre chronologique de cette histoire de la culture.

Le Lieur se justifie d'avoir introduit parmi les arbres fruitiers le fraisier, considéré ordinairement comme une plante herbacée ; mais il a suivi l'exemple de Duhamel, Poiteau et Turpin. Il remarque qu'on trouve le fraisier dans tous les jardins et que sa culture est très-peu connue ; que si les propriétaires n'ont pas leur table abondamment pourvue de son fruit, ils doivent en rejeter la faute sur leurs jardiniers. Le *fraisier des Alpes*, dans leurs mains, donne de petits fruits ronds, secs, acides, tandis que, bien traité par ceux qui s'en occupent spécialement, il produit des fruits gros, allongés, doux et succulents.

Ainsi la beauté et les bonnes qualités de cette fraise dépendent essentiellement de sa culture.

Il se contente de citer les cinquante-quatre variétés du catalogue de Poiteau, mais comme quatre seulement sont cultivées par les jardiniers qui approvisionnent les marchés de Paris, ce sont les seules qu'il ait spécialement étudiées et qu'il traite séparément :

La *F. des Alpes*, la *F. de Montreuil*, le *Keens' Seedling* et l'*Elton*.

Le Fraisier des Alpes. — Il n'est pas délicat, mais il ne produit de très-beaux fruits que dans une terre franche et substantielle, rendue légère par beaucoup d'engrais très-consommé. Il veut le grand air et le soleil. Les racines seront garanties par ses feuilles et par un paillis répandu sur le sol. Le maintenir toujours frais par les arrosements.

Voilà les conditions principales ; toutefois, ajoute-t-il, le plant en rapport sera *jeune* et il aura été *élevé en pépinière par deux repiquages*.

Les coulants qui prennent racines à chaque nœud affaiblissent d'autant le pied mère.

Les supprimer tous avant qu'ils se soient enracinés, afin de *centraliser la force dans le maître pied*.

Il faut vouloir aussi *centraliser* les racines. Cette *opération essentielle* s'effectuera dans les pépinières.

La fructification épuisant le jeune plant, on ne le laissera point fleurir l'année du semis.

Il tombe dans l'erreur de ses devanciers en considérant le *F. des Quatre-Saisons* comme une *espèce* distincte.

Du semis. — L'effectuer premiers jours de mai en pleine terre. Il tient essentiellement à cette date, sans cela le plant serait ou trop vieux ou trop jeune. Son calcul a été fait pour qu'à la fin d'octobre les plantes puissent être mises en pot (si l'on veut forcer), ou en pleine terre avec le degré de force nécessaire pour donner l'année suivante (à partir du printemps) des récoltes successives et *abondantes*.

Première pépinière. — Vers le 15 juillet, le jeune plant aura 4 à 5 feuilles. Le lever alors pour le repiquer (deux ensemble) dans une planche de terre légère *bien aérée*, chargée de bon terreau et rayonnée à 10 cent. *Raccourcir* les racines; garantir d'abord du soleil, funeste à la plantation avant la reprise et salutaire après (1). C'est une affaire de douze jours.

La manière dont ce premier repiquage a été fait permettra de relever facilement en motte ce même plant. En effet, si des racines raccourcies s'échappent des spongioles qui, en se fortifiant et se multipliant, retiennent la terre autour d'elles, on conçoit qu'une seconde plantation faite *en motte* augmentera, dans une proportion très-considérable, l'émission de nouvelles petites racines, et alors la plantation définitive n'en sera que plus facile.

Deuxième pépinière. — Dans les premiers jours d'août, le plant aura acquis de la force. On le lèvera *en motte* pour le

(1) On verra, troisième division de mon livre, le moyen à employer pour se dispenser d'ombrer.

planter sur une nouvelle planche *bien aérée*, rechargée de terreau, de 1 mètre 32 cent. de large, rayonnée de cinq lignes espacées de 15 centimètres. On le place en échiquier et à 20 centimètres sur la ligne, en ayant soin de faire un petit bassin à chaque pied. On supprime hampes et coulants (s'il y en avait en ce moment), également les feuilles détériorées. Préserver encore quelques jours des rayons du soleil. Quinze à vingt jours après, donner une *façon à la main* pour détruire les germes des mauvaises herbes; éplucher chaque touffe, retrancher hampes, coulants, feuilles avariées, *y compris leurs pétioles*.

Pendant le cours de cette éducation, on reconnaît facilement le *F. des Alpes* dégénéré; on doit être soigneux de détruire les plants qui se font remarquer par une végétation plus vigoureuse, par des feuilles plus larges, plus étoffées, plus nombreuses, et par une disposition moins sensible à montrer des hampes.

Mise en place définitive. — En pot. En pleine terre pour la production. En planche à part pour avoir du plant.

A la fin d'octobre, on lèvera en *motte* les touffes de fraisiers. Les pieds *destinés à être forcés* seront mis dans des pots de 16 centimètres, rangés sur terre et se touchant dans un coffre qu'on panneautera pour les garantir des trop grandes pluies qui laveraient la terre et aussi des trop grands froids.

Les autres plants, destinés à *la production de pleine terre*, seront plantés dans des planches profondément labourées et amendées, larges de 1 mètre 30 cent., rayonnées de quatre lignes espacées de 31 centimètres, les deux lignes extérieures à 16 centimètres des bords. Les fraisiers à 50 centimètres de distance sur la ligne et en échiquier. Les nettoyer, supprimer hampes et coulants s'il s'en montre; la plantation terminée, répandre du terreau sur la planche.

On plantera encore deux rangs de ces mêmes fraisiers sur une planche de 1 m. 35 cent. de large, destinés à donner *uniquement*, le printemps suivant, des coulants pour *suppléer au*

semis, dans le cas où *il viendrait à manquer*. Les coulants qui proviendront de cette plantation espacée seront trapus, rustiques, tandis que ceux venus sous des touffes plus rapprochées dans les planches fructifères sont faibles et parfois étiolés. Il est entendu que les œilletons de ces coulants subiront également *les deux pépinières*, comme le plant provenu directement du semis.

Deuxième année et première production. — Au printemps suivant, donner une légère façon à la terre, attendre pour pailler que les fleurs commencent à paraître, arroser matin ou soir, suivant la saison; être attentif à supprimer les coulants avant qu'ils se soient enracinés.

Voici comment Le Lieur défend les avantages de sa méthode, contrairement à celle exposée par Poiteau en 1841 (1), et dont nous avons parlé :

« Beaucoup de jardiniers, dit-il, qui n'ont point l'habitude
« d'élever le plant (issu *directement* de la graine du *F. des*
« *Alpes*) en le repiquant *deux fois* dans la pépinière, ne se
« servent de ce plant que pour en obtenir des coulants, avec
« lesquels ils font leurs diverses plantations. Ils prétendent
« que le plant du *semis* est trop vigoureux, qu'il pousse trop
« en feuilles, en coulants; que les fruits, trop couverts par le
« feuillage, ne prennent point de couleur et mûrissent mal.
« Quoique l'opinion des jardiniers qui cultivent pour leur
« propre compte ait toujours excité notre attention, nous
« avons voulu connaître jusqu'à quel point cette opinion était
« fondée. En conséquence, nous avons laissé croître sur le
« terrain même du semis un certain nombre de pieds de frai-
« siers isolés, afin de suivre leur développement naturel; tous
« ont poussé avec une vigueur extraordinaire. Après avoir
« arraché successivement un certain nombre de ces fraisiers
« à diverses époques de leur développement, nous avons re-
« marqué qu'ils étaient pourvus de *quelques racines seulement*,

(1) *Ann. de la Soc. d'hort.*, t. XXVIII, p. 324 et suivantes.

« très-allongées, *sans chevelu*. Au printemps suivant, ces frai-
« siers formaient des touffes considérables en hauteur, qui
« ont *tardivement* produit des fruits dont la plus grande partie
« *n'a point pris de couleur* ; les autres fraisiers de *ce même semis*,
« élevés dans la pépinière et qui ont subi *deux repiquages* avant
« d'être définitivement plantés en pleine terre, ont formé des
« touffes, il est vrai, beaucoup moins volumineuses, mais qui
« ont été d'une grande fécondité pendant toute la durée de
« la saison. Il résulte de ce fait que, si les jardiniers se don-
« naient la peine de *centraliser* les racines du fraisier de *semis*
« par plusieurs repiquages, ils n'auraient plus à redouter une
« vigueur qu'ils laissent devenir stérile dans ces sortes de
« plants. C'est par déférence pour les cultivateurs dont nous
« combattons ici l'opinion que nous sommes entré dans au-
« tant de détails. » (P. 500 et 501.)

Le Lieur accorde quelques lignes au forçage du *F. des Quatre-Saisons*, soit en serre ou bâche chauffée au thermosiphon, soit sous châssis, sans autre chaleur que celle du soleil à travers les verres. Pour la première fois, il est question d'une bâche spéciale contenant un gradin de cinq tablettes sur lesquelles on place les pots ; c'est à peu près celle dont je donne le profil, et qui était en usage alors à Versailles, au potager du roi et chez M. Truffaut père.

Je ne vois aucun procédé nouveau indiqué. Selon lui, on commencerait le forçage en serre ou bâche les premiers jours de février pour avoir du fruit mûr au 15 avril, et sous châssis (les pots enfoncés dans du terreau) le 15 février, pour arriver premiers jours de mai. Il est facile de voir que Le Lieur n'avait pas fait une étude particulière de la culture forcée. Dans un chapitre à part, il donne de bons conseils sur la manière de récolter les fraises. Nous y reviendrons quand je parlerai de la culture actuelle.

S'il a traité *ex professo* du *F. des Quatre-Saisons*, ce qu'il nous fait savoir sur le *Keens' Seedling* et l'*Elton* laisse à désirer sous quelques points. On va en juger ; on sait, du reste, que *Keens' Seedling*, connu depuis 1824, n'a commencé à être

répandu qu'en 1834, et l'*Elton* était encore une nouveauté en 1842.

De la Keens' Seedling. — D'autant plus productive en culture forcée que l'on peut empoter de très-fortes touffes âgées de deux à trois ans.

Les variétés qui ne fleurissent qu'à un seul moment de l'année « émettent leurs moyens de reproduction l'un après l'autre, d'une manière très-tranchée : d'abord la fructification, puis les coulants ». (Ce n'est pas absolu.)

C'est quand les fruits ont acquis une certaine grosseur (dans le *Keens' Seedling*) que la plante commence à émettre des filets et de nouvelles feuilles ; alors elle prend de nouveaux cœurs (bourgeons) et elle s'étend.

On ne peut mettre trop tôt en pépinière les filets de la *Keens' Seedling*, autrement elle ne produit l'année suivante qu'une seule hampe portant 3 à 4 fruits. Elle ne rapporte abondamment que la deuxième année.

Afin d'obtenir plus vite des coulants, Le Lieur a supprimé sur des pieds mères les hampes à mesure qu'elles paraissent au printemps, et ils ont émis immédiatement des coulants qu'on a pu mettre sur-le-champ en pépinière. Il a obtenu de cette manière des plants plus forts.

En intervertissant l'ordre naturel de la végétation des fraisiers qui ne produisent qu'à une seule époque, il a pu obtenir sur la *Keens' Seedling* chauffée une deuxième récolte en pleine terre à l'automne. Aussitôt après la production sous bâche, les fraisiers ont été privés d'eau afin d'en suspendre la végétation. Les touffes presque fanées, il les a dépotées et mises en pleine terre en supprimant une partie des feuilles, *mais sans toucher aux racines*, et cela à la fin de juin. Les plantes ont promptement recommencé une nouvelle végétation qui s'est d'abord annoncée par des fleurs. On a favorisé leur développement et elles ont produit des fruits dans les premiers jours d'août. Trois ans de suite, il a obtenu de cette manière une seconde récolte. M. Truffaut père, de Versailles, lui avait donné, en

1842, le dépotage de cinq cents touffes de *Keens' Seedling* qui venaient de produire sous bâche une magnifique récolte et qui en portèrent une seconde chez lui.

La reproduction par coulants aura nécessairement lieu pour les variétés qui ne se transmettent pas identiques par le semis.

On les plante deux à deux en pépinière ; on leur fait subir, comme au *F. des Alpes*, deux transplantations en motte, y compris la mise en place. Celle-ci s'effectuera en octobre, sur des planches de 1 mètre 35 cent., rayonnées de quatre lignes, et à 50 cent. de distance sur la ligne. Ne produira abondamment que la deuxième année. Le printemps d'après, on empêchera de fleurir les touffes destinées à fournir des coulants pour les pépinières à semis.

Les touffes destinées à être forcées doivent rester *deux ans révolus en place*. En octobre de la deuxième année, on les relève pour les empoter. Les pots rentrés sous bâche, on enserre au commencement de février ; la maturité aura lieu le 15 avril.

L'Elton. — Son feuillage, contrairement à la *Keen*, dérobe le cœur de la plante aux influences de l'air, ce qui est un obstacle au forçage quand la plante est forte. Il en énumère les mérites. Étant vigoureuse, elle peut être forcée dès l'automne de l'année où elle a été mise en pépinière.

Beaucoup de jardiniers, ayant voulu traiter l'*Elton* comme le *Keen*, n'ont pas réussi. Pour forcer, il faut choisir les jeunes plants ; sa floraison étant lente à se produire, on le ferait avorter si on le forçait trop brusquement. M. Truffaut, dit-il, obtient de l'*Elton*, chauffé sous bâche, et *non* dans des serres à ananas, de très-beaux et nombreux fruits.

En octobre, lever le plant dans la pépinière, soit pour empoter, soit pour mettre en planche rayonnée de 4 lignes, espacées de 4 cent. et à 50 cent. dans la ligne. En culture forcée, commencer dès les premiers jours de février ; elle donnera des fruits premiers jours de mai ; en pleine terre, rapporte beaucoup dès la première année.

Nous possédons, dit-il, depuis cette année le *British queen* et la *Victoria queen*, qu'on signale comme très-supérieure à celles qu'on a déjà. Nous attendons leurs produits pour les juger.

F. de Montreuil (dent de cheval), sans saveur ni parfum. — Peu délicat, supporte assez le manque d'eau, produit beaucoup dans le courant de juin et une partie de juillet. Cette variété, malgré la médiocrité de son fruit, est toujours préférée au *F. des Alpes* par les cultivateurs de Montreuil, qui, spécialement occupés du pêcher, ne pourraient pas accorder au *F. des Alpes* les soins qu'il exige.

Le Lieur a raison de recommander de planter à part une planche de ces deux variétés, destinée uniquement à produire des coulants le plus tôt possible au printemps, et sur les pieds desquels on détruirait les hampes. Ces coulants, mis en pépinière d'abord, seront plantés en place, à l'automne, dans des planches où ils fructifieront l'année d'après.

Les distances qu'il indique entre les touffes pour ces deux variétés d'inégale vigueur (la *Keen* et l'*Elton*) sont encore celles qu'on peut conseiller.

Mais, depuis lui, on a trouvé le moyen de faire fortifier suffisamment dans une campagne, non-seulement le jeune plant de *Keen* pour le forcer dès l'hiver suivant, mais toutes les variétés destinées au forçage; on n'attend jamais deux ans.

Bien que l'*Elton* ait réussi chez M. Truffaut père en culture forcée, d'après Le Lieur; elle ne peut pas être recommandée pour cet usage.

Des fraises américaines mûres au 15 avril, ce n'est plus aujourd'hui de la grande primeur; on peut les avoir dès la fin de février ou commencement de mars. Il est vrai que les procédés se sont singulièrement perfectionnés.

Enfin, le moyen qu'il indique de faire refleurir et fructifier de nouveau à l'automne les pieds de fraisier qui ont déjà fructifié au printemps, en bêche ou serre, n'est pas nouveau;

il était déjà mis en usage depuis longtemps par quelques jardiniers.

Le Lieur termine son traité sur le fraisier par la comparaison des procédés de sa culture de la *Quatre-Saisons* avec ceux recommandés par Poiteau dans les deux articles de lui dont j'ai rendu compte, l'un inséré en 1839 dans le *Journal d'agriculture pratique*, l'autre, en 1841, dans les *Annales de la Société d'horticulture de Paris*.

Je place en regard les deux méthodes pour mieux en faire saisir les différences, d'après :

POITEAU

(Premier article.)

Semer en juin, juillet.

Si le plant est dru, le repiquer à six semaines.

S'il est clair, ne pas le repiquer.

Le mettre en place jusqu'à la mi-septembre.

On peut aussi semer au printemps; alors le plant fructifiera à deux mois.

En octobre, détacher les coulants des maîtres pieds pour les mettre en place ou en pépinière; couper les plus grandes feuilles.

(Deuxième article.)

Les jardiniers les plus habiles sèment en juin en pépinière.

Soignent ce plant sur place pendant le reste de la campagne.

En mars d'après, ils plantent les plus beaux pieds à 35 cent. sur 45 cent. en planche bien préparée. Dès avril, ce plant produit des coulants et des fleurs que l'on supprime.

Jusqu'en juin, ils ne laissent

LE LIEUR

Semer au commencement de mai.

Repiquer en juillet *tout* le plant en pépinière.

En août, relever le plant en motte pour le mettre en octobre en pépinière, à une plus grande distance. Enfin, lever, mi-octobre, en grosse motte, et planter en pot pour être forcé, ou en pleine terre pour y rester.

Le plant de coulants est traité comme le plant de semis. Mis en pépinière au commencement de juillet. Point de feuilles retranchées.

Ne planter de coulants qu'à défaut de plant de semis.

Il ne prend de coulants que sur des fraisiers de semis élevés en pépinière, et mis en place à la fin d'octobre après deux repiquages.

POITEAU

croître que les feuilles; alors ils laissent les fraisiers pousser des fleurs et des coulants à volonté. Ce sont ces coulants qu'ils plantent au mois d'août, en pleine terre ou en pot, afin de donner l'année suivante des récoltes abondantes.

Poiteau appelle ces coulants du *troisième âge*.

Il pense que les coulants, développés en juin, sont les plus fertiles.

Un peu plus loin, Poiteau conseille de prendre les coulants sur de vieux pieds qu'on veut détruire. Il dit aussi qu'on peut éclater les vieux pieds pour les multiplier.

Il semble croire, d'après l'assertion d'un très-célèbre physiologiste anglais, M. Knight, que les coulants n'épuisent pas les maîtres pieds et ne nuisent pas à la grosseur et à la beauté du fruit.

Contradictoirement à Duhamel, il recommande : 1° de retrancher les fleurs de l'extrémité supérieure des *grappes* dans le but de faire grossir les fruits de la base ; 2° de supprimer une certaine quantité de hampes, afin que les fruits qui restent sur les hampes conservées soient plus beaux.

Conseille de planter dès le mois d'août, dans les pots, de forts œillets destinés à être forcés.

Recommande de les soigner de manière à ce qu'ils grossissent le plus possible pendant tout l'automne.

LE LIEUR

Le Lieur proteste contre ces deux procédés.

Le Lieur pense tout le contraire.

1° C'est une erreur, puisque les fruits du haut ne peuvent nuire en rien à ceux du bas, attendu que ceux-ci n'existent déjà plus quand les autres commencent ; 2° c'est encore une pratique erronée qui ne laisse aucun dédommagement sensible de la perte qu'elle occasionnerait.

L'éducation des plantes doit être faite en pleine terre par plusieurs repiquages en motte. On ne doit mettre dans les pots ou en pleine terre en place que des plantes toutes formées, et cette dernière opération se fait en octobre.

POITEAU

Conseille un procédé indiqué par Lindley et pratiqué, ajoute-t-il, avec un plein succès au potager de Versailles, pour avoir en août, septembre, une récolte de fraises au moins aussi abondante que celle de juin. Ce procédé consiste à supprimer jusqu'au mois de juin toutes les hampes et les coulants, et en juin de couper toutes les feuilles rez terre. Biner profondément.

LE LIEUR

Si ce conseil était suivi, on aurait une récolte moins belle au mois d'août que celle du mois de juin, et on serait privé de la récolte du printemps.

Il *affirme* ce fait, ayant malheureusement suivi le conseil donné par Lindley.

Le *Catalogue de toutes les variétés de fruits cultivés dans le jardin de la Société d'agriculture de Londres* en 1842 (3^e édition) [1] renferme les fraisiers. Ils sont rangés d'après la classification publiée dans les *Transactions de la Société* (t. VI), et distribués en sept classes : Cl. 1^{re}, *F. écarlate* (48 variétés); — Cl. 2, *F. noires*. [Voir note fin de la deuxième division, p. 255] (8 var.); — Cl. 3, *F. ananas* (24 var.); — Cl. 4, *F. du Chili* (8 var.); — Cl. 5, *F. hautbois* (10 var.); — *F. vertes* (5 var.); — Cl. 7, *F. des Alpes ou des bois* (12 var.). Total des variétés : 115.

J'ignore ce qui a pu motiver la cl. 2, *F. noires*, dans laquelle se rencontrent l'*Elton*, *Downton*, et la cl. 6, *F. vertes*, comprend les anciens *Breslinges* de Duchesne, le *F. de Bargemon*, la *Vineuse de Champagne*, le *F. vert*, et enfin toutes les variétés issues du *F. collina*, Ehrh.

A mesure que les meilleures variétés indiquées sur ce catalogue pénétreront dans les cultures françaises, nous aurons soin de les signaler.

Legeler, dans son livre sur le forçage, *Die Treiberei* (2),

(1) *A Catalogue of the fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London*; third edition, London, 1842. Broch. in-8°, 182 pages.

(2) *Die Treiberei*. W. Legeler. Berlin, 1842. In-18 de 271 pages et 3 planches gravées.

publié en 1842, traite très-succinctement du fraisier. Selon lui, les variétés les plus convenables pour le forçage sont : *Roseberry*, *Ecarlate commune*, *Keens' Seedling*, le *Globe*. Il recommande de planter en avril et mai des jeunes coulants dans des pots de 4 à 5 pouces et en bon terreau ; de repoter en juillet après avoir supprimé un peu de motte à l'extrémité des racines. Ces plantes peuvent se forcer dès les premiers jours de novembre. C'est la méthode anglaise, sur laquelle nous nous étendrons dans la troisième division de ce livre.

Le degré de température à observer est prescrit à cinq époques, échelonnées depuis la première semaine du forçage jusqu'à la maturité.

Chez M. Gauthier, nous apprend Poiteau dans un rapport imprimé en 1843 (1), les *F. des Alpes* ne restent que deux ans en place ; on les remplace au bout de ce temps. Les plantes destinées à être forcées sont en pleine terre et recouvertes de châssis, réchauffées seulement par des réchauds de fumier placés dans les sentiers dont on a enlevé la terre. Tous les ans, ce sont des plants nouveaux plantés fin d'août. En février, on dispose les coffres et les châssis pour le forçage, et la récolte commence les premiers jours d'avril.

Quant aux fraisiers de pleine terre à l'air libre, ils sont divisés en deux lots : 1^o celui des jeunes plants, qui doivent rapporter à l'automne et toute l'année suivante ; 2^o celui des pieds qui auront rapporté l'automne dernier, et qui sont en plein rapport l'année suivante.

Voici la culture du *F. des Quatre-Saisons*, telle qu'elle est indiquée dans le très-bon *Manuel pratique du jardinage* de M. Courtois-Gérard (2) :

Multiplier de graines ou de filets qui ne doivent être pris que

(1) Rapport de Poiteau sur la fraise des Alpes, de M. Gauthier, avenue de Suffren, visitée par une commission au mois de juillet. (*Ann. Soc. d'hort. de Paris*, t. 33, p. 13 (1843).

(2) *Manuel pratique de jardinage*, par Courtois-Gérard, 4^e édit., 1843, p. 138-142.

sur du plant d'un an ; ceux provenant de vieilles touffes produisent beaucoup moins. Semer en mars. Quand le plant a 4-5 feuilles, le repiquer en pépinière, deux par deux, sur une vieille couche, où on le garantit du soleil jusqu'à la reprise. Au commencement de juillet, relever le plant en motte et le planter en pleine terre, à 15 cent. de distance ; protéger de nouveau la reprise. « *Le résultat de ces repiquages est de favoriser le développement d'une grande quantité de racines, et plus les fraisiers en sont garnis, plus ils deviennent productifs.* » Supprimer fleurs et coulants ; arracher les pieds qui paraissent dégénérer, ce qu'on reconnaît à leur vigueur et à l'absence des hampes. Fin de septembre, bon labour et engrais consommé aux planches destinées à ces fraisiers. Cinq rangs espacés à 33 cent. ; on plante à 35 cent. dans la ligne. (Les variétés à gros fruits plus écartées.) On continue de supprimer hampes et coulants. Au printemps suivant, on donne un binage et un paillis ; arrosement le matin, au printemps ; le soir en été. Les mêmes soins deuxième année ; puis il vaut mieux détruire les planches. Cependant, dans de bons terrains, on peut les conserver trois à quatre ans.

Les fraisiers multipliés par les coulants doivent être plantés en juillet.

Cette méthode, comme on a pu s'en apercevoir, est en grande partie la reproduction de celle de la *Pomone française*, que j'ai prise pour type. Bien loin d'en faire un reproche à M. Courtois-Gérard, je le félicite d'avoir su en apprécier tous les avantages et d'avoir contribué à la répandre.

Il passe ensuite à la *culture forcée*. Les variétés convenables sont, dit-il, *F. des Alpes* (Quatre-Saisons), *Keens' Seedling*, *Swainston's Seedling*, *Surprise* (Myatt), *Princesse royale* (Pel.). Il indique le *forçage* sur place par l'action seule du fumier mis dans les sentiers à la place de la terre, et élevé jusqu'à la hauteur des panneaux.

Et au *forçage par le thermosiphon*. Dans ce but, les fraisiers sont relevés de la pépinière en motte vers la fin de sep-

tembre et empotés. Les pots attendent sous châssis froids, où ils sont à l'abri des grandes pluies et des gelées, le moment choisi pour commencer le *forçage*, ce qui a lieu dans le courant de janvier; alors on les place sur le sol ou sur des gradins, sous des châssis ou bâches, dans lesquels circulent les tuyaux du thermosiphon. On chauffe d'abord modérément, de manière à obtenir une température de 12 à 15 degrés; on donne de l'air autant que possible. On peut ainsi avoir des fruits mûrs dès les premiers jours de mars. (Ces renseignements ne peuvent suffire pour arriver à un bon résultat.) Les fraisiers forcés en pots, comme ceux en pleine terre, sont susceptibles de donner une deuxième récolte à l'automne, et il indique le procédé sur lequel je suis revenu plusieurs fois.

M. Courtois-Gérard observe que les variétés suivantes sont les plus généralement cultivées (peut-être en 1843) :

Quatre-Saisons à fruit blanc, de Gaillon à fruit blanc, Keens' Seedling, Princesse royale (P.), Comte de Paris, Surprise (Myatt), Prince-Albert, Swainston's Seedling, Wilmot, British Queen, Barne large white, Elton.

J'en étais resté, fin de la deuxième période de ce *Précis historique de la culture* (p. 200), aux *Bons Jardiniers* des années 1840 et 1841, dont le texte FRAISIER, sauf les deux citations que je lui ai empruntées, est conforme au texte de toutes les éditions qui se sont succédé jusqu'en 1846 (1).

Cette année-là, l'article est encore le même; mais il porte une addition en tête, rédigée par Poiteau, et que je dois reproduire. Elle est importante.

Il dit donc que : « Autrefois il était possible de diviser
« toutes les fraises connues en un certain nombre de sec-
« tions qui en facilitaient l'étude, mais depuis les semis des
« Anglais ceux-ci ont mis tant de variétés dans le commerce
« qu'une partie des sections établies ne sont plus reconnaissables.
« Ils ont comblé les lacunes qui différenciaient les unes des

(1) Le *Bon Jardinier de 1846*, par Poiteau, Vilmorin, Neumann, Pépin, Louis Vilmorin et Audot.

« autres les sections des *Ecarlates*, des *Ananas*, des *Chiliens* ;
« et aujourd'hui, C'EST PRESQUE TOUJOURS ARBITRAIREMENT que
« nous rapportons un de ces fraisiers obtenus en Angleterre, soit
« à la section des *Ananas*, soit à celle des *Ecarlates*. »

Cette remarque serait d'autant plus juste aujourd'hui que le nombre des variétés a augmenté et augmente sans cesse dans une forte proportion.

Partageant les idées de Poiteau, convaincu tout autant que lui que *c'est presque toujours arbitrairement* qu'on rapporte une variété à une des anciennes sections établies par les auteurs horticoles, j'ai réuni dans mon travail, sous le nom collectif de *Fraises américaines*, toutes les variétés qui descendent évidemment des types (espèces ou variétés botaniques) particuliers au nouveau monde.

Poiteau ajoute, et cela est assez vrai : « Quant à la section
» des *Chiliens*, quoique leurs variétés (horticoles) s'éloignent
« assez du type, elles conservent un certain facies qui aide
« à les y ramener avec assez de certitude. »

Puis il termine par l'énumération des variétés obtenues en Angleterre, et nouvelles alors, qu'on trouvait chez MM. Jamin et Durand :

Elysa (Myatt), *Princess Royal*, *Depfort pine*, *Turners' pine*,
British Queen, *Emperor-Downton*, *Elton*, *Swainstons' Seedling*,
Angélique (Jamin).

Tandis que la culture du fraisier s'est véritablement perfectionnée dans le nord de la France, voyons un peu où elle en est dans le midi.

M. Maffre se charge de nous l'apprendre dans son ouvrage sur la culture des jardins maraîchers du midi de la France (1).

« Le fraisier présente plusieurs races et diverses variétés.
« On n'en cultive que trois espèces seulement, savoir :
« Celle à fruit rond et camus, la fine à fruit rouge et pointu,

(1) *Culture des jardins maraîchers du midi de la France*, par M. Maffre, 1 vol. in-8°. Paris, 1844.

« et celle des trois saisons, dont le fruit a beaucoup de ressem-
« blance avec celui de la fine. La plante de ces trois espèces a
« la même apparence et la même conformation ; leurs feuilles
« se développent par trois à l'extrémité de leur pétiole ; elles
« sont ovales et portent des nervures saillantes, le fruit de la
« première espèce, que l'on nomme commun, est rond, le
« plus souvent rouge, mais quelquefois blanchâtre, un peu
« acide, plus gros que celui de la fine et sans parfum sensible.
« Celui des deux autres est d'un rouge plus prononcé, pointu,
« et exhale un parfum agréable ; il finit souvent par s'abâ-
« tardir, mais il est facile d'en régénérer l'espèce en en se-
« mant la graine, après avoir fait choix des fraises qui doivent
« la fournir. » (P. 222.)

Après avoir lu ces lignes, l'esprit ne se reporte-t-il pas à cette époque éloignée où le fraisier pénétrait dans les cultures françaises ? Il me semble entendre Bonnefons en 1682 :
« *Les fraises sont de quatre sortes : des blanches, des grosses rouges, des copprons et des petites rouges ou sauvages.* »

Ainsi, il faut noter qu'en 1844 on ne connaissait dans le Midi (le vrai Midi) que la *fraise à fruit rond et camus*, la *fine rouge pointue* et la *trois-saisons*.

Passons maintenant à la culture.

On fait le semis au commencement de février, à la volée, sur une *banquette* dont la terre rendue très-fine est mêlée à un peu de terreau. *Si on désire repiquer les plants la même année, un mois ou un mois et demi suffiront pour qu'ils aient reçu à cet effet une croissance rapide.* Le fraisier ne se reproduit en général que par les œilletons. On le plante sur des planches bien travaillées, rayonnées de 60 en 60 centimètres, et à 25 centimètres sur la ligne. Cela se fait ordinairement en février. On en fait très-souvent des bordures d'allées.

« Les œilletons mis en terre ne tardent pas à se multiplier
« par l'extension rapide que prennent leurs racines, les-
« quelles, étant traçantes, projettent de toutes parts des rejetons
« nombreux. » (Ainsi les œilletons se développent sur les racines.) C'est ce qui est cause que la plupart des jardiniers

établissent les lignes de 60 en 60 centimètres. La superficie entière de la planche est bientôt couverte.

On obtient quelques fraisiers la première année de plantation et beaucoup l'année suivante. Les labours sur des planches couvertes de verdure sont légers et rares. On conserve seulement entre les rayons primitifs, au moyen d'un *élagage*, une petite rigole pour les arroser. La récolte des deux premières espèces (celle à fruit camus et la fine rouge pointue) a quarante-cinq jours de durée; celle de la troisième (les trois-saisons) durerait toute l'année si les grands froids n'en arrêtaient la floraison.

On a essayé ces dernières années le *fraisier ananas à fruit gros et écarlate*, mais le jardinier qui en avait essayé l'a abandonné, parce qu'il ne retirait pas un bénéfice assez grand.

Voilà toute la culture du fraisier dans le Midi. Tout commentaire serait superflu. J'aime à croire qu'il y a eu de l'amélioration depuis.

Poiteau (1), dans une petite note sur quelques fraises peu connues en France, remarque que les Anglais sèment beaucoup et obtiennent de nouvelles variétés supérieures aux anciennes.

« Elle paraissent des hybrides entre les *F. de Virginie*, de « *Caroline* et du *Chili*, et comblent les intervalles qui séparaient jadis ces trois espèces. » (Le *F. de Caroline* n'est point une espèce.) MM. Jamin et Durand, ajoute-t-il, ont présenté, à l'exposition du 12 juin de la *Société d'horticulture de Paris*, les suivantes, qu'ils avaient reçues d'Angleterre : *Pitmaston black scarlet*, *British Queen*, *Elysa Myatt*, *Swainton's Seedling*, *Deptfort pine*.

Un jardinier, M. Lecoq, signale une maladie survenue à ses fraisiers (2) et qu'il nomme blanc de champignon.

(1) *Ann. de la Soc. d'hortic. de Paris* (1844), t. XXXV^e, p. 143. — Poiteau.

(2) *Ann. Soc d'hortic.* (1844), t. XXXV, p. 193. — M. Lecoq.

En 1831, il chauffa sur couche des fraisiers. Ayant recouvert la couche avec du vieux crottin, les fraisiers parurent souffrir. Il en arracha un pied; ses racines étaient couvertes de *blanc* qui ressemblait en tout à celui de champignon dont il avait l'odeur; tout le terreau en était imprégné. Il fut forcé d'arracher ses fraisiers et ne tarda pas à récolter sur cette même couche une quantité considérable de champignons. Il remarqua depuis que le blanc qui se formait dans les réchauds gagnait les fraisiers voisins du coffre, et puis de proche en proche tous les autres et les faisait périr. Plusieurs primeuristes ont reconnu aussi la vérité du fait, et à leurs dépens. Il conclut que le paillis, si nécessaire au fraisier, lui devient très-nuisible s'il contient des germes de champignon, et qu'il faut bien se garder d'employer les débris de meules de champignonnistes. (Voir ma culture, troisième division de cet ouvrage.)

Héricart de Thury (1), dans un rapport sur les fraisiers de M. Gauthier fils, apprend que ce fraisiériste se borne à la culture du *F. des Alpes* (*Quatre-Saisons*) et de la fraise anglaise dite *Breslinge* (je ne sais en vérité ce que le *Breslinge* vient faire ici); il récolte chaque année des semences, sème sur couche, replante en planches bien préparées et amendées. Il en chauffe par an 100 coffres ou 300 panes pour vendre suivant l'année, du 1^{er} mars au 14 mars, et du 15 mars au 1^{er} avril dans les années froides et humides.

Nous voyons, par une note communiquée par M. Pépin (2), que M. Gabriel Pelvilain, jardinier en chef du château royal de Meudon, a obtenu de semis provenant de graines du *F. Elton* deux variétés nommées cette année (1846) *Comte de Paris* et *Princesse royale*. Malgré la grosseur et la qualité de leur fruit, M. Pelvilain regarde toujours la *Keens' Seedling* comme étant préférable pour chauffer l'hiver, parce qu'elle

(1) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1845), t. XXXVI, p. 576. — Héricart de Thury.

(2) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1846), t. XXXVII, p. 32. — M. Pépin.

présente très-facilement ses fleurs et que ses fruits nouent bien.

Le *Bon Jardinier* de 1848 (1) signale, p. 21, les nouveautés suivantes : *Aly Smooth*, *Beehive*, saveur sucrée, arôme délicieux, très-fertile; *Comte de Paris*, *Emilie*, *Prince Albert*, *Herincq*, *Princesse royale* (Pelv.).

L'article FRAISIER est pareil aux éditions précédentes, cependant on a supprimé à la section II les *Étiolées*, et les descriptions des fraisiers de *Bargemon*, *Hétérophylle*, *F. de Champagne*, parce qu'ils sont d'un faible mérite.

Rousselon fait un rapport (2) sur une variété nouvelle (*F. Prémices de Bagnolet*) obtenue par M. Graindorge, issue, en 1847, de graines récoltées sur l'*Elton*. Elle mérite, dit-il, de prendre place parmi nos meilleures variétés de la tribu des *Ananas*, convient parfaitement en culture ordinaire. Il en donne une description détaillée. Il rappelle que l'*Elton* est cultivée depuis 1836 par M. Truffaut père. Vers 1831-32, elle avait fait une première apparition au potager de Versailles; elle fut abandonnée à cause de l'acidité de son fruit. L'auteur du rapport croit qu'aujourd'hui cette acidité s'est affaiblie, surtout dans les fraises très-mûres; d'ailleurs cette acidité serait une qualité pour certaines personnes.

Même année, un mois plus tard, nouveau rapport de Débonnaire de Gif (3) sur la collection de fraisiers de MM. Jamin, J. Laurent et Durand, son gendre, pépiniériste à Bourg-la-Reine (Seine). MM. Jamin et Durand sont, dit-il, parmi les praticiens actuels ceux qui se sont le plus occupés du fraisier. Le premier a rapporté de ses excursions en Angleterre de nouvelles variétés qu'il a multipliées par semis, et il en a obtenu d'autres plus parfaites encore, remarquables par leur saveur, la grosseur du fruit et par les différents degrés de

(1) Le *Bon Jardinier de 1848* (49^e édition), par Poiteau, Vilmorin, Decaisne, membre de l'Institut, Neumann, Pépin.

(2) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1849), t. XL, p. 265. — Rousselon.

(3) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1849), t. XL, p. 322. — Débonnaire de Gif.

maturité. La *fraise des Quatre-Saisons*, la première de toutes par l'excellence de son fruit et qui réunit à cet avantage celui de produire depuis juin jusqu'aux gelées, a un fruit très-petit. Ce motif a fait rechercher les variétés à *gros fruits*, dont les produits sont abondants et que leur nature assez rustique permet de cultiver en grand dans les champs. Nous devons reconnaître, continue-t-il, que c'est l'Angleterre qui, dans ces derniers temps, a procuré à l'horticulture française les plus intéressantes variétés, toutes dues à des semis et qui, propagées par la même voie, en ont fait naître d'autres. De Gif signale parmi la collection de M. Jamin : *Keens' Seedling*, *Elisa* (Myatt), très-bon porte-graines ; *British Queen*, *Swainton's Seedling*, *Princesse royale* et *Comte de Paris*, de Pelvilain ; *Depfort pine*, *Prince Albert*, *Elton*. De ses semis, effectués en 1846, sont sorties six variétés ainsi nommées : *Impératrice Joséphine*, *Reine Hortense*, *Princesse Sapieha*, *Marquise de la Tour-Maubourg*, *Vicomtesse Héricart de Thury*, *Baron d'Altenrode* ; ces six variétés ont été mises au commerce à l'automne de 1849. La *Parisienne*, *Comtesse Zamoyka*, *Angélique*, *Duchesse de Trévis*e figuraient encore dans cette collection et étaient gagnées également par M. Jamin.

L'auteur de l'article fait observer que les variétés à *gros fruits* peuvent produire depuis le 15 mai (c'est bientôt) jusqu'à la moitié de juillet (et même plus tard), et qu'alors il y a avantage à supprimer les premières hampes de la *Quatre-Saisons*, surtout sur les pieds plantés de l'automne précédent, qu'alors il se fortifie pendant que la grosse fraise produit. On les laisse fructifier quand les autres ont cessé, et ils continuent à rapporter jusqu'aux froids. Il insiste sur ce procédé (jugé inutile par Le Lieur sur des pieds en rapport, et d'ailleurs les *grosses fraises* ne dispensent pas des petites).

« On peut dire que, si les variétés choisies de grosses
« fraises d'origine anglaise occupent dans nos cultures un
« rang distingué, ces variétés n'ont pas détrôné notre variété
« française des *Quatre-Saisons*, qui a pour origine la fraise
« des Alpes, fraise européenne, incomparablement préférable

« aux fraises américaines, et surtout à celle des *montagnes* du « Chili, tant préconisée jadis. » (P. 328.)

Il y a un fraisier des Alpes! la Quatre-Saisons descend du fraisier des Alpes! Autant de mots, autant d'erreurs; nous l'avons, je pense, suffisamment prouvé à maintes places de ce livre. Enfin, de Gif termine son rapport par cette remarque très-juste que MM. Jamin et Durand, en introduisant les meilleures variétés anglaises, en semant eux-mêmes et obtenant également des variétés intéressantes, ont rendu des services à l'horticulture.

Pour obtenir des fruits en mars et avril, on se sert maintenant du *thermosiphon*. Les fraisiers, mis en pot quelque temps à l'avance pour cet usage, sont rangés quarante environ par panneau dans un coffre assez peu profond. On emploie les variétés *Quatre-Saisons*, *Keens' Seedling*, *Comte de Paris*, *Swainston's Seedling*. On plante le plant nouveau en juillet, on l'empote fin de septembre, on le rentre sous châssis en janvier (1). — On a marché depuis que ces lignes sont écrites!

M. Boussière (2) a présenté, à la réunion de juillet 1850 de la Société d'horticulture de Paris, des fruits mûrs du *F. Barne's large white*. MM. Thibaut et Keteleer reçurent cette belle et bonne variété, en 1849, du jardin de la Société d'horticulture de Londres. Elle fait partie de ma liste; j'en donne la description.

Au mois de novembre même année, M. Forest (3) fait un rapport sur une nouvelle variété obtenue par M. Crémont, primeuriste à Sarcelles, et à laquelle il a donné son nom; elle est très-productive, belle et bonne. Il venait (en octobre) d'en empoter 3,000 pieds pour forcer; déjà il avait réussi l'hiver précédent. Ce fraisier aurait l'avantage, je cite M. Forest, de *remonter*; il l'aurait vu effectivement (le 8 octobre)

(1) Le *Bon Jardinier de 1850*, les mêmes rédacteurs.

(2) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1850), t. XLI, p. 291. — M. Boussière.

(3) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1850), t. XLI, p. 503. — M. Forest.

avec des hampes garnies de fleurs et de fruits, mais *en petite quantité*. M. Crémont ne perd pas l'espoir de le rendre *franchement remontant* en ne plantant que de jeunes coulants provenant de pieds mères reconnus très-francs.

L'illusion dans laquelle on était alors fut de courte durée. Déjà M. Bossin mettait fort en doute les prérogatives attachées au *F. Crémont* dans une note publiée au sujet du *F. Comtesse de Marne* (1). Voici comment il s'exprimait :

« Dans le nombre des variétés de fraisiers obtenues de
« semis chaque année, aucune n'est remontante comme le
« fraisier des Alpes, dit des *Quatre-Saisons*; lui seul offre des
« fruits jusqu'aux gelées. On avait annoncé comme remon-
« tantes, il y a quelques années, *Keens' Seedling bifère*, *Swain-*
« *ston's Seedling*, et récemment *Crémont*. Les deux premières
« n'ont pas répondu aux annonces, et nous craignons qu'il
« en soit de même de la troisième. Tout le monde qui cultive
« sait, comme nous, que beaucoup de variétés *forcées* en
« serre ou sous châssis, puis placées en pleine terre, *donnent*
« *souvent une seconde récolte à l'arrière-saison*. Nous citerons
« *Keens' Seedling*, *Princesse royale*, etc., qui présentent sur-
« tout cette singularité, sans cependant être ce qu'on ap-
« pelle *remontantes*. » (P. 550-51.) — Fort bien dit.

Puisque la note de M. Bossin se rattachait au fraisier *Comtesse de Marne*, il faut constater que ce dernier a été obtenu de graines de *Prémices de Bagnolet*, et par le même semeur, M. Graindorge. C'est une plante vigoureuse, fertile, très-hâtive; à fruit gros, parfumé et sucré.

M. Malingre (2) ajoute, quelques mois après, que la *Comtesse de Marne* est effectivement très-fertile et facile à forcer.

En juillet 1851, M. Forest (3), chargé de rendre compte des qualités de cette même variété, qu'il était allé juger chez l'obtenteur, reconnaît qu'elle est très-productive et doit

(1) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1850), t. XLI, p. 550. — M. Bossin.

(2) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1851), t. VLII, p. 120. — M. Malingre.

(3) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1851), t. XLII, p. 253.

occuper une des meilleures places parmi les fraisiers à gros fruits connus jusqu'à ce jour.

Je ne puis sous-entendre la modification qu'a subi l'article FRAISIER dans l'édition du *Bon Jardinier* de 1851. Je citerai le texte, entremêlé parfois de mes réflexions :

« A défaut de pouvoir rapporter positivement les variétés
« cultivées du fraisier aux espèces botaniques d'où elles sont
« sorties, nous conserverons les classes depuis longtemps
« adoptées dans le *Bon Jardinier* par M. Poiteau. Ces six
« classes, assez distinctes, se reconnaissent à leur port, à
« leur couleur, à la grandeur, à la structure de leurs fleurs,
« à la grosseur et à la qualité de leurs fruits. »

Je dirai que les variétés descendant des espèces européennes n'étant pas nombreuses et n'ayant pas été altérées par le moindre croisement avec les espèces ou variétés américaines, il est très-facile de les rapporter *toutes* aux trois espèces, *F. vesca*, L.; *F. elatior*, Ehrh; *F. collina*, Ehrh, dont elles sont sorties.

La *F. Buisson*, la *F. de Montreuil*, la *F. des Quatre-Saisons*, etc., appartiennent au *F. vesca*.

Tous les Caprons : *C. royal*, *Belle Bordelaise*, *Black*, *Haut-bois*, etc., appartiennent au *F. elatior*.

Les *Breslinges*, les *Majauses de Provence* et de *Champagne* de Duchesne appartiennent au *F. collina*, Ehrh.

Maintenant, si l'on veut faire rentrer *toutes* les variétés dites à gros fruits, anglaises, dans leurs espèces respectives, qu'on rencontre spontanées en Amérique (*F. Chilensis*, Duch.; sa variété *Ananassa*, *F. Virginiana*, Mill.; *F. Grayana*?), la chose me paraît à peu près impossible, tant le nombre de ces variétés est considérable, tant elles ont été croisées et recroisées entre elles! Il est tout aussi difficile de les incorporer dans n'importe quelle classification arbitraire. En attendant qu'un jour un plus habile que moi s'essaie à trancher cette difficulté, je les nomme *toutes variétés américaines*.

Première section. — LES COMMUNS. — *F. des bois*, le meilleur

de tous quand il a crû au soleil (la *Quatre-Saisons* le vaut).
 Depuis l'introduction dans les jardins du *F. de Montreuil* et du *F. des Alpes* (*Quatre-Saisons*), le *F. des bois* a été presque entièrement abandonné (1). Cependant, depuis quelques années, les jardiniers de Fontenay-aux-Roses et de Bagnolet cultivent pour Paris, sous le nom de *F. petite hâtive* (petite hâtive de Fontenay), une variété du *F. des bois* qui a pour eux beaucoup d'intérêt. Son produit devance de dix jours celui des *Quatre-Saisons*.

« Le *F. de Montreuil*, la plus grosse et la plus productive
 « des variétés nées du *F. des bois*. » (La plus grosse, oui; la plus productive, non; car la *Quatre-Saisons* est née aussi du *F. des bois* (*F. vesca*, L.), et elle est infiniment plus fertile.)

« Son importance a diminué depuis la culture des variétés
 « anglaises. Les grosses fraises ne donnant qu'une saison, il
 « importe donc d'en cultiver plusieurs variétés dont les épo-
 « ques de maturité se succèdent. Leur durée totale peut être
 « d'environ deux mois, que l'on peut diviser en quatre quin-
 « zaines de la manière suivante :

« 1 ^{re} QUINZAINE	2 ^e QUINZAINE	3 ^e QUINZAINE	4 ^e QUINZAINE
« Alice Maud.	Comte de Paris.	Elton.	British Queen.
« Keens' Seedling.	Elysa (Myatt.).	Downton.	
« Princesse royale « (Pel.).	Carolina superba De Bath.	Duché-de-Trevisé	Barne's large White.
« Depfort pine.	Swainston's Seed-	Wilmot's superbe	
« Angélique (J.).	ling.	Queen Victoria.	F. du Chili. »

Ce conseil du *Bon Jardinier* est excellent et devrait être suivi par tous ceux qui recherchent les fraises américaines; mais la liste demanderait à être refaite presque en entier. Pour mon compte, je n'en voudrais pas conserver plus de six variétés de cette liste, savoir : *Keens' Seedling*, *Elyza*, *Carolina superba*, *Elton*, *Barnes' large White*, *British Queen*. Il sera facile, en consultant les quarante fraisiers décrits (première division, troisième partie de ce livre), de se composer

(1) Il paraît qu'il est cultivé encore sur une grande échelle aux environs d'Orléans. (6^e congrès pomologique tenu à Orléans.)

une plantation épurée en vue de la succession de beaux et bons produits.

Six ans plus tard, en 1857, le *Bon Jardinier* ajoutait à sa liste, première quinzaine, *Black-Prince* (Cuthill), et à la troisième quinzaine *Prolific* (Myatt).

C'est la dernière fois que j'aurai à citer le *Bon Jardinier*. Toutes les éditions qui suivirent jusqu'en 1862, époque où s'arrêtent mes recherches, n'ont fourni aucun fait nouveau.

M. Bouilhon (1) indique, en juillet 1852, un nouveau mode de culture qu'il pratique depuis quelques années, et qui offre d'après lui de grands avantages sous le rapport de la fructification et de l'économie de terrain.

Il avance que dans la culture du fraisier *ainsi qu'elle a eu lieu jusqu'à ce jour* la plante doit rester trois ans en place (cela n'est pas du moins par la méthode Le Lieur) : la première année, les plantes prennent de la force, la deuxième année, forte production, troisième année, production très-médiocre. A la fin de cette année on arrache les fraisiers par la méthode de M. Bouilhon; les plantes ne resteraient en place qu'un an et *n'épuiseraient pas le terrain*. Voici comme il procède: il opère *d'abord* sur une plantation faite suivant la coutume ordinaire; la planche, à deux ans, étant purgée d'herbe, il enterre au niveau du sol, entre chaque touffe, des godets de 9 à 10 cent. remplis de bonne terre amendée; dès que le premier coulant se présente, il est dirigé sur le milieu du pot et fixé par un petit crochet. Enraciné, il est *sevré* de la mère, et son prolongement est supprimé; tous les coulants qui apparaissent de nouveau sont détruits, la planche est paillée. A la fin de septembre, il prépare une planche de 1 mètre de large (il préfère cette largeur), rayonnée tous les 25 cent.; des trous sont faits dans la ligne tous les 33 cent. pour recevoir le jeune plant, qu'on dépose sans supprimer de racines; il est vigoureux, il a cinq mois; il a tout le mois d'octobre pour établir ses racines dans une nouvelle terre bien meuble. « *Tandis que*

(1) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1852), t. XLIII, p. 303.— M. Bouilhon.

dans l'ancienne culture c'étaient des jeunes plants nouvellement arrachés qui étaient mis en place » (oui, quand on cultivait mal le fraisier, mais avant que M. Bouilhon ait parlé, nous avions des maîtres qui s'y connaissaient), ils résistaient difficilement au froid de l'hiver; au printemps, il y avait des vides.

Au mois d'avril, toujours d'après la méthode nouvelle, les plantes vigoureuses se couvrent de fleurs et donnent une abondante récolte qui se poursuit jusqu'à la fin de septembre; alors les fraisiers sont arrachés. Les planches labourées peuvent être immédiatement utilisées à d'autres cultures (choux, mâches, épinards, chicorée). Si ce sont des fraises à *gros fruits* (fraises dites *anglaises*), non remontantes par conséquent, on pourra arracher les pieds lorsque la récolte sera terminée, vers la fin du mois de juin. Il faudra toutefois relever le jeune plant, l'empoter, enfoncer les pots en terre jusqu'à la mise en place. A l'automne, il trouve encore deux avantages à sa méthode : 1^o en élevant son plant en pot, on a toujours des pieds convenables pour être chauffés; 2^o et pour remplacer des touffes attaquées par le ver blanc. Il termine en recommandant de couvrir les touffes de fraisiers avec des pots renversés, quand la gelée est à redouter, au moment des premières fleurs épanouies.

Maintenant, s'il faut juger la méthode de M. Bouilhon, je dirai qu'elle doit aboutir à un bon résultat, appliquée au *F. des Quatre-Saisons*, mais qu'on arrive tout aussi bien avec moins de dépense et de complication, et c'est ce que je prouverai, j'espère, dans la troisième division de cet ouvrage. Quant aux fraisiers de race américaine, comme ils poussent plus lentement, il me paraît imprudent de les arracher après leur première fructification, car celle de la deuxième année est infiniment plus productive. Il n'est point l'inventeur de l'enracinement des œilletons *sur place* dans des godets. Les primeuristes anglais et allemands emploient généralement ce procédé pour faire les plantes destinées au forçage.

Rousselon (1) était chargé de résumer l'avis émis par une commission appelée à juger, en septembre 1852, un gain nouveau de M. Gauthier (la *Reine des Quatre-Saisons*). Feuilles et fleurs du type dont elle sort : hampes cachées dans le feuillage; le fruit n'en mûrit pas moins bien. Il est d'un rouge vif, luisant et de forme conique; grosseur du type; saveur agréable légèrement acide, paraît très-fertile. Ce gain paraît bon; mais la commission, avant de se prononcer, croit devoir l'examiner de nouveau à la fructification du printemps prochain.

Sur la demande de M. Gauthier, MM. Bréon, Bossin, Aubé, Forest et Rousselon ont été désignés pour visiter, le 20 juin, ses cultures (2). Examen d'abord de la *Quatre-Saisons Reine des Quatre-Saisons*, dont nous venons de parler. On a retrouvé le même coloris, la même saveur, même disposition des hampes à se cacher; seulement le fruit, de conique, était devenu rond, ce qui n'est nullement étonnant, car, comme l'a fait observer M. Gauthier, la *Quatre-Saisons* est ronde au printemps, conique à l'automne. La commission pense toujours que c'est une variété fort intéressante et qu'elle est d'une fécondité très-remarquable.

Les cultures de M. Gauthier sont importantes, moins par leur étendue que par l'excellence et l'abondance des produits dus à son expérience. Il sème et obtient des variétés qui se rapprochent de la *Princesse royale*, qu'il livre au commerce sous ce nom, et qui sont préférées par les confiseurs et les glaciers. Le *F. Impératrice Eugénie* a été obtenu par lui, ainsi que *Comtesse de Neuilly*, *Comtesse de Chambord* et *Princesse Mathilde*.

Six cents panneaux en fraisiers. Le terrain renouvelé par un défoncement de 40 cent. environ et par un apport de terre nouvelle, ce qui facilite, sur le même emplacement, la perpétuité de cette culture des fraisiers. La cueillette de fraises

(1) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1852), t. XLIII, p. 443. — Rousselon.

(2) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1853), p. 398. — Rousselon.

commence en mars et se prolonge sans interruption jusqu'en décembre. Il en expédie à l'étranger, surtout en Angleterre. Remises au chemin de fer du Nord par le convoi de 3 heures, elles arrivent le lendemain à Londres, entre 10 et 11 heures du matin. La production et le commerce des fraises procurent au département de la Seine une circulation de 5 à 6 millions ; 500 hectares y sont consacrés, et 8,000 personnes environ y sont employées.

Dans ce que M. Gauthier a fait connaître de sa pratique, la commission a remarqué des *procédés insolites* et même en opposition avec ceux généralement admis. Elle demande que la Société d'horticulture de Paris veuille bien solliciter de lui une notice détaillée de sa culture, afin de savoir si ses moyens, dont le résultat est *positif*, s'éloignent autant qu'il a paru de la culture habituelle.

La note fournie par M. Gauthier fils ne s'est pas fait attendre, et c'est M. Rousselon qui a été chargé d'en présenter un extrait. C'est donc M. Gauthier lui-même qui communique ses procédés (1).

CULTURE DU F. DES QUATRE-SAISONS CHEZ M. GAUTHIER

1^o *En pleine terre.* — Préfère le plant de semis, le repique quand il se gêne ; il ne paraît pas qu'il soit mis en pépinière. Les époques du semis et du repiquage ne sont pas indiquées (ces renseignements étaient cependant très-importants à connaître). Les planches bien labourées et fumées, larges de 1 m. 30, séparées par des sentiers de 50 cent. ; trois rangs de fraisiers espacés de 33 cent., et de 40 à 50 sur la ligne (selon que la terre est chaude ou froide) et en quinconce. On peut planter à l'automne ou au mois de mars ; chaque pied conserve toutes ses racines, qu'on se garde bien de raccourcir ; il plante au plantoir, avec le soin d'allonger le plus possible les racines ; il supprime toutes les fleurs de ce jeune plant

(1) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1853), t. XLIV, p. 402. — Rousselon et M. Gauthier.

jusqu'à la fin de mai, ainsi que les coulants ; dans les terres chaudes, il *paille* avec du fumier court, dès que les chaleurs commencent ; dans les froides, lorsque le fruit se dispose à mûrir, les fraisiers traités ainsi donnent leurs premiers fruits en juillet. A l'approche de l'hiver, il retire le paillis, donne un demi-labour et rehausse les pieds avec des terres rapportées ; ce qui leur est très-profitable. Lorsque ces fraisiers ont donné une récolte au printemps d'après, il les arrache pour les remplacer par de nouveaux plants de semis.

2^o *Culture sous châssis.* — Coulants choisis sur les plus beaux pieds de fraisiers ; les repiquer, abriter jusqu'à la reprise s'il fait chaud ; les *éplucher* souvent ; soigner jusqu'en novembre. Ces repiquages fournissent des plants pour *trois saisons* (trois récoltes successives). Le terrain destiné à recevoir des châssis est divisé par planches.

Première saison. — On ouvre des tranchées de 50 cent. de profondeur et de largeur autour des planches ; on jette la terre sur les planches. On plante quatre rangs de fraisiers, espacés en tous sens de 33 cent. ; on plante à la main et en motte ; on remplit les sentiers creusés de grand fumier sec d'un tiers de neuf et de deux tiers de vieux. Si le temps est froid, humide ou neigeux, il couvre les fraisiers d'un lit de fumier pareil. En janvier, il place les coffres et les panneaux et augmente la chaleur des réchauds en les *remaniant* tous les quinze jours et y ajoutant du fumier neuf ; il couvre de paillassons la nuit. La récolte commence au 20 mars dans les années hâtives, et au plus tard dans les premiers jours d'avril.

Deuxième saison. — On repique et plante aux mêmes époques ; seulement, la planche n'est recouverte que de 10 cent. de terre ; on place coffres et panneaux. On n'établit pas de réchauds ; seulement, on *accote* avec de la terre ou des feuilles pendant les froids, et on couvre avec des paillassons. La récolte a lieu d'avril en mai.

Troisième saison. — Ne diffère point de la seconde ; seulement, on ne charge pas la planche de terre. La récolte commence en juin et continue en juillet, où elle rejoint les produits de la pleine terre. On peut mouiller à toute heure du jour ; y mettre de la modération ; l'excès d'humidité est à craindre. M. Gauthier donne de préférence un léger bassinage le soir. Quand les fraisiers sont trop tendres, leurs feuilles brûlent pendant les chaleurs de juillet et d'août, les fruits restent petits et la fructification d'automne réussit mal.

On peut regretter que M. Gauthier ne soit pas entré dans des détails plus précis ; les renseignements qu'il donne ne me paraissent pas suffisants pour permettre d'appliquer convenablement sa méthode.

Dans la séance publique de la Société impériale d'horticulture de Paris (16 octobre 1853), il a été décerné une grande médaille d'argent à M. Gauthier pour sa remarquable culture et ses semis de fraisier. Le rapport de Rousselon constate qu'il a obtenu dans l'année seule de 1853 plusieurs variétés remarquables (*Impératrice Eugénie, Reine des Quatre-Saisons, Bon Parquez*). Ses cultures ont été examinées ; un rapport en a signalé tout le mérite, et M. Gauthier a communiqué les procédés de sa pratique habituelle.

Dans le numéro du 16 mai 1855 de la *Revue horticole* (1), M. Louis Vilmorin donne une liste descriptive de trois fraisiers nouveaux :

Black-Prince (Cuthill), qu'il a reçu en 1852 ; chaque année il mûrit du 22 mai au 25 mai ; la récolte dure six semaines. Il a trois qualités : précocité, fertilité, bonté ; en culture forcée, arrive avant *Princesse royale* (P.), mais son fruit est moins gros. Comme toutes les variétés hâtives, il donne quelquefois à l'automne.

Myatt's prolific. Dans le commerce depuis plusieurs années.

(1) *Revue horticole* (1855), p, 182. — L. Vilmorin.

Fruit très-gros, très-sucré et parfumé ; plante rustique, très-fertile ; paraît s'accommoder de tous les sols.

Surprise (Myatt). « Encore obtenu par l'infatigable semeur
« de fraisiers, auquel nous devons presque toutes les bonnes
« variétés anglaises qui depuis quinze ans sont venues enri-
« chir nos collections.

« La fraise *Surprise* est certainement le gain le plus extra-
« ordinaire obtenu par ce vénérable cultivateur. Nous pen-
« sons que ce sera une sorte intéressante pour le centre
« et le midi de la France. Nous l'avons vue cette année
« chez M. André Leroy, à Angers, sur une planche en pente,
« au midi, et chargée d'une prodigieuse quantité de fruits
« énormes et excellents. Aux environs de Paris, nous n'avons
« pu parvenir à la faire réussir ; ne se prête pas à la cul-
« ture forcée. »

Je dois à l'obligeance de M. Gloëde la communication d'un traité remarquable sur la culture forcée du fraisier par un jeune horticulteur anglais, M. Mac Ewen (1), que la mort est venue frapper au moment où il était appelé à la direction du jardin de la Société d'horticulture de Londres. Ce traité fut publié en mai 1856 ; mon instruction s'est accrue à la lecture attentive que j'en ai faite. Comme j'aurai l'occasion de le citer plusieurs fois quand j'aborderai la culture forcée actuelle, je n'en donnerai pour le moment aucune appréciation.

Le cahier d'avril 1858 des *Annales de la Société d'horticulture de Paris* (2) reproduit un article extrait du numéro de mars 1858 du *Gardener's Chronicle*. Le numéro de ce journal anglais renferme deux notes de M. de Jonghe, de Bruxelles, très-habile fraisiériste, et une note de sa propre rédaction au sujet des meilleures variétés de fraisiers obtenues dans ces

(1) *Fruit culture n° 1, the Strawberry by George Mac Ewen*. London (1858). Brochure de 30 pages.

(2) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1858), t. IV, nouvelle série. — N° de mars 1858 du *Gardener's Chronicle*. — M. de Jonghe.

derniers temps. En voici le résumé succinct; commençons par M. de Jonghe. Il passe en revue les travaux publiés sur le fraisier par Miller, Lindley, les diverses éditions du *Bon Jardinier*, la *Monographie* de Duchesne insérée dans l'*Encyclopédie méthodique* de La Marck, qui est encore aujourd'hui, selon lui, la plus complète que nous possédions.

Depuis vingt ans, M. de Jonghe s'est beaucoup occupé du fraisier. Il en a cultivé un grand nombre de variétés dans des conditions fort diverses de sol et d'exposition, et a pu apprécier parfaitement le mérite de celles obtenues ces dernières années, particulièrement en Angleterre. D'après lui, la première qualité que doit posséder une variété nouvelle est d'être *rustique*; la deuxième, d'avoir des hampes fermes; la troisième, des fruits bien faits et surtout savoureux. Or, parmi les variétés nouvelles, aucune ne les réunit toutes au maximum de manière à devoir être qualifiée de *parfaite*. Sur cent qu'il a cultivées, il n'en a pas trouvé plus de vingt qui eussent une valeur réelle à certains égards. (M. de Jonghe me semble beaucoup trop absolu.) Il a semé et a obtenu parmi plusieurs gains auxquels il reconnaît un grand mérite; un surtout qu'il nomme *la Constante* à cause de la permanence de ses caractères de rusticité, hampes fermes, produit abondant, fruit d'une belle forme conique et d'un goût délicieux.

(Tout cela est vrai; le père n'a pas une tendresse aveugle pour son enfant. Comme lui je place *la Constante* aux premiers rangs, mais non la première.)

Dans une deuxième note, M. de Jonghe répond à un auteur anglais du *Gardener*, qui disait qu'en France il n'avait jamais mangé une bonne fraise et présumait qu'en Belgique il en était de même; il répond, dis-je, qu'en Belgique on obtient des fraises aussi belles et aussi savoureuses que dans la Grande-Bretagne. Les meilleures fraises, d'après ses observations, seraient *Myatt's Prolific*, *Prince Arthur* et *Bicton*.

D'après l'auteur anonyme, les premiers qui ont beaucoup amélioré le fraisier sont Andrew Knight et M. Williams, de Pitmaston, qui, dès avant 1833, s'occupait de croisements

entre les fraisiers américains et d'autres variétés. Knight finit par gagner ses célèbres variétés, *Downton* et *Elton*, qui ont été les points de départ pour les gains de M. Myatt. Ces précieuses acquisitions ont été obtenues par la fécondation croisée des fraisiers américains, qui produisent beaucoup, mais dont les fruits manquent de sucre, d'arôme, avec le *fraisier noir*, qui produit très-peu, mais dont les fraises sont délicieuses. (Voir note à la fin de la deuxième division.) Le succès de M. Keens (*Keens' Seedling*) a été dû au hasard. M. Myatt paraît avoir opéré sur les variétés de Knight et a été assez heureux pour parvenir à produire le *British Queen*, que l'auteur anglais proclame *la première des variétés*. Le même auteur pense qu'on ne doit jamais se servir dans la fécondation du *Hautbois* (capron), ni d'aucune variété du *F. du Chili*, le premier tendant toujours à devenir fort peu productif, le dernier étant aqueux, cotonneux et insipide. Il sera bon de s'appliquer à hybrider le *F. des Alpes* (la Quatre-Saisons), car on ignore entièrement aujourd'hui à quoi pourraient conduire de semblables essais.

La *Revue horticole* du 1^{er} juin 1858 (1) renferme une observation organographique fort intéressante, de M. J. Groenland, sur l'*axe sympode* du fraisier dont il a été question première division de mon ouvrage, ce qui me dispense d'y revenir ici.

Il est un fraisier d'introduction récente et dont on s'est beaucoup occupé; il a été l'objet d'observations et d'essais divers : je veux parler du *F. lucida*. Ce fraisier n'est point admis au rang de l'espèce (du moins jusqu'ici) par les botanistes.

« Le fraisier de San-Francisco [c'est M. J. Gay qui parle (2)],
« tel qu'il a été rapporté par M. Boursier de la Rivière et tel
« que le cultive M^{me} Vilmorin depuis 1855, diffère des formes

(1) Article BOTANIQUE HORTICOLE, par M. Groenland, p. 301.

(2) *Recherches sur les caractères de la végétation du fraisier, etc.*, par M. J. Gay. (*Ann. Sc. nat.*, 4^e série, t. VIII, p. 185-208.)

« anciennement cultivées par des feuilles très-luisantes en
« dessus, ce qui lui a fait donner par M^{me} Vilmorin le nom
« de *F. lucida*; mais je ne l'ai pas encore suffisamment étu-
« dié pour pouvoir décider s'il constitue une espèce réelle-
« ment distincte du *F. Chilænsis*. » (P. 201.)

Je trouve dans le numéro d'octobre 1858 des *Annales de la Société d'horticulture de Paris* (1) une note empruntée à un journal allemand (*Hamburger Garten*), avec ce titre : « Le *Fragaria lucida*, ou le *F. de la Californie*, par M. Théod. de Spreckelsen. »

Le rédacteur en chef des *Annales* rappelle l'origine de ce fraisier, nommé provisoirement *Lucida* par M^{me} Vilmorin. M. Van Houtte l'avait reçu de graines. M^{me} Vilmorin, dans une lettre à l'horticulteur belge, déclarait cette espèce la plus intéressante de sa collection.

D'après M. Spreckelsen, habile horticulteur de Hambourg, ce fraisier donnerait pour l'avenir les plus belles espérances et paraîtrait devoir devenir le type d'une nouvelle race qu'on pourrait nommer *bifère*. En effet, c'est une particularité non isolée, mais générale, que ses filets et ses ramifications portent des bourgeons et des fleurs. On doit signaler aussi l'époque avancée à laquelle il mûrit ses fruits. Vers la fin du mois de juillet, et parmi les variétés qui mûrissent tard, aucun ne l'égale ni pour la finesse de l'arome ni pour la douceur; seulement, il laisse à désirer pour la grosseur du fruit, pour l'abondance des sucs et de la chair. (Hélas! il faudra en rabattre de cet enthousiasme!) Plante très-basse; feuilles courtes et appliquées sur la terre, épaisses, coriaces, en dessus d'un vert foncé luisant, très-lisses, vernissées, et dessous couvertes d'un duvet blanc laineux. Hampe florale très-courte, peu ramifiée, généralement uniflore. Fleur de première grandeur, pétales arrondis, étamines peu développées, *pauvres en pollen*. Chair de la fraise rouge rosé, saveur

(1) *Ann. de la Soc. d'hortic. de Paris* (oct. 1848), t. IV, 2^e série, p. 694. (Theod. Spreckelsen.)

très-sucrée, sans acidité, un peu vineuse; les graines (*achaines*) fortement enfoncées dans la chair; les coulants d'un rouge intense, plusieurs fois ramifiés, et de chacun de leurs points enracinés naît une grande et vigoureuse fleur. M. de Spreckelsen a essayé d'hybrider le *F. lucida*, et, comme les étamines en sont mal développées, il a fécondé les pistils de la plante avec le pollen d'une variété obtenue en Europe remarquable par la beauté et la bonté de son fruit: avec la *British Queen*; maintenant il attend les résultats.

Le mois suivant, les *Annales de la Société d'horticulture de Paris* renfermaient une note de M. Ferdinand Gloëde sur le *F. lucida*, qui va ajouter à l'intérêt du sujet (1):

« M'occupant, dit-il, depuis nombre d'années, spécialement de la culture des fraisiers, je fus vivement impressionné de cette nouvelle apparition lorsque je visitai, en juillet 1850, l'intéressante école de M^{me} Vilmorin, à Verrières. Je ne pus m'empêcher de voir dans cette espèce, une introduction tout à fait importante, surtout à cause de la maturité tardive des fruits. Néanmoins, j'étais persuadé que le *F. lucida* ne présenterait qu'un intérêt médiocre tant qu'on ne parviendrait pas à l'améliorer par des fécondations et des semis réitérés, le fruit du type étant trop petit, et, d'ailleurs, si rapproché du sol qu'il est difficile de le découvrir.

« Pendant l'été de 1857, je visitais de nouveau les cultures de M^{me} Vilmorin, et je vis sur un assez fort pied du *F. lucida*, un fruit d'un volume plus considérable que d'habitude. M^{me} Vilmorin, avec sa bonté habituelle, me permit d'emporter ce fruit, dont je semai immédiatement les graines. Celles-ci me donnèrent une jeune famille de soixante-dix pieds environ, que je conservai sous châssis à froid pendant l'hiver 1857-58, pour ne les planter en pleine terre qu'en juin suivant. Ces jeunes plantes se sont bien développées,

(1) *Ann. Soc. d'hortic. de Paris* (1858), t. IV, p. 740. — M. Gloëde.

« et elles diffèrent considérablement entre elles par le feuil-
« lage aussi bien que par le port. J'en espère des fruits l'an-
« née prochaine, et je ne serais nullement surpris de rencon-
« trer en elles quelques perfectionnements. Cette année (1858),
« j'ai fécondé plusieurs fleurs de *F. lucida* avec le pollen de
« l'*Eleanor* (Myatt), l'une des plus belles et des meilleures
« fraises tardives connues, et j'en ai semé les graines en août
« dernier. »

M. de Spreckelsen paraît croire que le *F. lucida* est bifère. Depuis l'automne 1850, M. Gloëde le possède, grâce à M^{me} Vil-
« morin; et au moment où son article s'imprimait (novembre
1858), il en avait un nombre considérable de pieds, et il n'a
pas vu *une seule fleur* sur les nombreux coulants que ces plantes
produisent, ni chez lui, ni à Verrières, ni chez plusieurs per-
sonnes en Angleterre. Il ne faudrait donc pas trop se hâter
d'espérer que le *F. lucida* puisse devenir le premier représen-
tant d'une nouvelle race de fraisiers remontants. Dans sa
collection, M. Gloëde ne connaît jusqu'ici qu'une *seule variété*
qui autorise cet espoir, car, depuis trois ans qu'il la possède,
elle a donné régulièrement une seconde récolte en septembre,
non seulement sur les pieds mères, mais sur les premiers filets :
c'est la *Belle Bordelaise*, issue d'un semis de l'ancien *Hautbois*
(capron), fécondé par le *F. des Quatre-Saisons*.

Enfin, et en troisième lieu, nous donnons le résumé d'une
note adressée au journal de la *Société d'horticulture de Paris*,
par M. William J. Nicholson (1), L'auteur de la note con-
naissait les renseignements fournis par MM. Von Spreckel-
sen et Ferdinand Gloëde. Il tient à son tour à présenter
quelques observations sur le *F. lucida*, qu'il s'est procuré
dès 1857, époque où M. Van Houtte l'introduisait en Angle-
terre. En 1858, il féconda ses *lucida* avec la belle variété
Eleanor (Myatt); il obtint quelques petits fruits. Le 2 août,
il fit un semis; les plants passèrent l'hiver à l'abri. Cent

(1) *Ann. Soc. d'Hortic. de Paris* (1856), t. V, p. 263. — M. Nicholson.

cinquante furent mis en place et plantés le 12 août 1859; déjà par leur feuillage ils paraissaient se rapprocher, les uns de l'*Eleanor*, d'autres du *lucida*; d'autres étaient entièrement glabres. Ainsi que M. Gloëde, il trouve: 1° que le *F. lucida* n'est point bifère et qu'il n'a jamais vu fleurir ses coulants dans la campagne où ils ont été produits; 2° et que, dans son état actuel, il est d'une faible utilité; cependant il mérite d'être cultivé à cause du vert luisant de ses feuilles (état auquel il rattache la rusticité de la plante), et parce que, fécondé par quelque-une de nos bonnes variétés, il donnera certainement bientôt une nouvelle race très-estimable et très-distincte. Il possède actuellement (mars 1859) quelques filets de *Lucida* dans de petits pots placés à côté des *May Queen* forcées, dont le fruit est déjà mûr. Ils espèrent en obtenir du fruit dès le printemps. (Il convenait de faire connaître l'émotion causée aux fraisiéristes par l'apparition de ce fameux *F. lucida*, qui est loin de donner ce qu'on espérait de lui d'abord. Personne, je crois, n'en attend aujourd'hui le moindre résultat avantageux. Rangeons-le dans la liste historique des fraisiers.) M. Nicholson ajoute que *Triomphe*, variété américaine, et *Marquise de Latour-Maubourg* lui ont donné une bonne seconde récolte jusqu'au 15 novembre (en 1858), après en avoir eu des mêmes pieds une première très-abondante le 10 juin de la première variété citée, le 14 juin de la seconde. Sa saison de fraisier de pleine terre a duré six mois, à partir du 28 mai, où la *May Queen* était mûre, jusqu'au 1^{er} août où l'*Eleanor* venait de finir. Le *F. des Quatre-Saisons* venait ensuite, et la fin de la série était fermée au 15 novembre par la deuxième récolte dont il vient d'être question.

Haller envoya à Trianon, en 1766, un fraisier dont les premières feuilles sont trifoliolées, puis les suivantes tétra ou pentafoliolées; c'est le *F. collina*, Ehrh., var. *pentaphylla*, *Breslinge noir*, *Breslinge de la forêt Noire*, Duch.; *F. hétérophylle*, Turp. et Poit. (Voir à la page 37 de mon livre, première division.) Il ne faut pas confondre ce fraisier avec une

autre variété également à 5 folioles, obtenue il y a assez de temps par M. Myatt et à laquelle il a donné le nom de *Quinquifolia*.

C'est cette variété là qui fait le sujet d'une petite note de M. Gloëde (1). Il la recommande à cause de la singularité de son feuillage. D'ailleurs, elle donne de beaux et bons fruits qui rappellent par leurs grosseur, couleur et saveur ceux de *British Queen*. Maturité tardive, plante vigoureuse.

M. Denis Graindorge, cultivateur à Bagnolet, est, dit M. Aristide Dupuis (2), un de nos plus habiles producteurs de fraisières. Pour obtenir des nouveautés, il suit une méthode très-simple. Tous les ans, il choisit les plus belles fraises parmi les nombreuses variétés qu'il cultive, puis il en sème les graines et n'a plus ensuite qu'à choisir les plants qui se recommandent par des qualités réelles. L'auteur de l'article avoue que cette manière d'opérer, *un peu différente* de celle suivie généralement, n'en donne pas moins de très-bons résultats. M. Graindorge vient de *gagner* encore deux nouveautés intéressantes : *F. Madame Louesse* et *F. Madame Collonges*. On trouvera dans le numéro de la *Rev. hort.* la description et la figuration en noir de ces deux variétés, et celle aussi du *F. Prince impérial*, connu déjà depuis deux ans.

Sur mon désir d'examiner un mémoire présenté par M. Buignet à l'Académie des sciences (séance du 16 août 1859), intitulé : *Examen chimique de la fraise* (3). M^{me} Élisabeth Vilmorin eut l'extrême bonté de m'en faire remettre un exemplaire. Les études chimiques ne me sont pas assez familières pour discuter les analyses de M. Buignet, et d'ailleurs ce ne serait pas ici la place. Je les accepte pour excellentes et je me renferme dans de simples citations.

(1) *Revue hortic.*, n^o du 1^{er} juillet 1859, p. 346. — Gloëde.

(2) *Revue hortic.*, n^o du 1^{er} août 1859, p. 413. — M. Aristide Dupuis.

(3) *Examen chimique de la fraise et analyse comparée de ses diverses espèces*, par H. Buignet. Paris, broch. in-8^o de 61 pages.

L'examen de l'auteur porte sur les espèces botaniques définies et sur quelques variétés dont M^{me} Vilmorin lui a fourni la liste et le spécimen :

F. vesca, type, et sa variété *semperflorens* (*Quatre-Saisons*) ;
F. bifera, de Duchesne (*F. de Bargemon*) ; *F. collina*, Ehrh ;
F. elatior, Ehrh. (*capron*) ; *F. Virginiana* ; *F. Chilensis*,
F. Grayana, *Princesse royale*, *Élton*, *F. ananas*.

Voici le résumé du mémoire :

« La *fraise de Bargemon* l'emporte sur presque toutes par
« sa richesse en matériaux fixes, et surtout en matériaux
« solubles, en sucre total, et même en sucre de canne. Elle
« est une des moins riches en acide malique, celle dans la-
« quelle le poids de cet acide, rapporté soit aux matériaux
« fixes, soit aux matériaux solubles, soit au sucre total, est
« le plus faible possible. Le poids de la matière grasse,
« rapportée aux matériaux insolubles et à la matière azotée
« insoluble, y est minimum ; celui de la matière azotée solu-
« ble rapportée aux matériaux solubles et celui de la matière
« azotée totale, rapportée aux matériaux fixes, sont les plus
« faibles. Au contraire, c'est celle où le parenchyme non
« azoté, rapporté aux matériaux insolubles, est le plus abon-
« dant. Elle est assez riche en cendres.

« Il est facile de voir que la plupart de ces circonstances
« concourent à faire de la *fraise de Bargemon*, l'une des plus
« dignes d'être recherchées, car le jus y est à la fois abon-
« dant, à peine acide, et d'autant plus sucré qu'il contient
« beaucoup de sucre de canne.

« Dans la *fraise collina*, Ehrh, la proportion des matériaux
« fixes, celle des matériaux solubles et insolubles, celle des
« cendres contenues dans la partie soluble et insoluble, celle
« enfin de la matière insoluble et du parenchyme non azoté
« sont des plus élevées et analogues à l'espèce précédente. La
« matière azotée soluble y est plus abondante que dans aucune
« autre espèce. Peut-être est-ce à ce caractère que la *fraise*
« *collina* doit l'inconvénient de ne pas être *fondante*. Elle se
« rapproche encore de la *fraise Bargemon* par sa faible pro-

« portion d'acide malique, de matière grasse et surtout par
« la proportion considérable de sucre qu'elle contient. De
« toutes les espèces, c'est celle qui renferme le plus de sucre
« de canne.

« La *fraise des bois* se distingue, entre toutes, par sa richesse
« en matériaux fixes et surtout en matériaux insolubles; par
« sa proportion absolue d'acide malique et de matière azo-
« tée contenues dans la partie insoluble; par sa proportion
« relative de cendres contenues dans la partie soluble. La
« proportion relative de cendres dans la partie insoluble y
« est très-faible; elle est pauvre en sucre de canne.

« Ces indications sont peu favorables à cette espèce, qui les
« rachète en partie par son parfum.

« La *fraise des Alpes (Quatre-Saisons)* se rapproche beau-
« coup de la *fraise des bois* sous presque tous les rapports; le
« sucre de canne y est un peu plus abondant. La sous-variété
« blanche diffère peu de la rouge.

« La *fraise caperon* est moyennement riche en matériaux
« fixes et en parenchyme non azoté; les matériaux insolubles
« y sont relativement abondants; les sels de la partie soluble
« y sont en proportion faible. Cette espèce est la plus pauvre
« de toutes en acide malique, et l'une des plus riches soit
« en sucre total, soit en sucre de canne. Ces principes, rap-
« portés aux matériaux fixes, sont à peu près aussi abon-
« dants dans la *fraise capron* que dans la *fraise de Bargemon*.

« La *fraise de Virginie* est assez riche en matériaux fixes et
« en matériaux insolubles; l'acide malique s'y trouve en pro-
« portion notable; le sucre de canne, au contraire, en propor-
« tion faible, le sucre total, rapporté aux matériaux fixes ou
« aux matériaux solubles, est des plus abondants. De toutes
« les espèces, c'est peut-être celle qui s'altère le plus rapi-
« dement.

« La *fraise du Chili* est fort aqueuse et beaucoup plus riche
« en matériaux solubles qu'en matériaux insolubles; l'acide
« malique, la matière azotée, la matière grasse et le paren-
« chyme non azoté s'y trouvent en proportion moyenne; le

« sucre total, rapporté aux matériaux fixes et surtout aux
« matériaux solubles, est plus abondant que dans la plupart
« des autres espèces; le sucre de canne s'y rencontre en
« proportion marquée.

« La *fraise Asa-Gray* est fort aqueuse, les matériaux solu-
« bles et insolubles s'y trouvent dans un rapport moyen, de
« même que les cendres de la partie soluble, et le parenchyme
« non azoté soluble et les cendres de la partie insoluble sont,
« au contraire, peu abondantes. Ce qui caractérise cette
« espèce, c'est sa richesse en acide malique, supérieure à
« celle de toutes les autres espèces, et sa pauvreté en sucre,
« surtout si on rapporte les résultats aux matériaux solubles.
« Le sucre de canne y est assez abondant.

« La *fraise Elton* est fort analogue à la précédente par sa
« composition; elle est un peu moins acide relativement, et
« un peu plus sucrée; son acidité paraît liée avec l'intensité
« de sa coloration.

« La *Princesse royale* est, de toutes les fraises (analysées),
« la plus aqueuse; la portion insoluble est relativement peu
« abondante. C'est l'une des espèces le plus acides et les
« moins sucrées. Elle ne contient pas de sucre de canne en
« proportion notable.

« On peut remarquer que les fraises *Princesse royale*, *Elton*
« et *Asa-Gray* constituent un groupe de fraises fort acides et
« peu sucrées; ce sont les espèces les moins agréables.

« Les fraises de Virginie et du Chili sont riches en jus,
« assez acides, très-sucrées.

« Les fraises des bois et des Alpes (*Quatre-Saisons*) sont de
« même fort sucrées et assez acides; mais elles sont moins
« riches en jus, et très-riches en matériaux insolubles.

« Enfin, les fraises *Capron*, *Collina*, d'Ehrh et de *Barge-*
« *mon*, constituent un groupe de fraises riches en jus, peu
« acides, très-sucrées, et où on remarque surtout une pro-
« portion considérable de sucre de canne. Ce sont certaine-
« ment les meilleures espèces. (P. 58-61.)»

Il est vrai que le *Capron*, issu du *F. elatior* Ehrh., le *F. de*

Bargemon et *Vineuse de Champagne* (appartenant au *F. Collina d'Ehrh*) sont très-sucrés, fort peu acides; mais ces qualités-là ne suffisent pas pour constituer une bonne fraise. Il faut encore la saveur, le parfum; or, le goût très-relevé et à part qui caractérise ces variétés-là n'est pas apprécié par tout le monde. Il en résulte qu'elles sont généralement peu cultivées.

On trouve dans le tome V (août 1859) du *Journal de la Société centrale d'horticulture* une centurie des meilleures variétés de fraisiers existant alors dans les cultures européennes et américaines, dont les noms sont suivis d'une description très-courte. M. Duchartre, le très-savant secrétaire-rédacteur du *Journal de la Société d'horticulture de Paris*, a extrait ces renseignements d'un très-bon journal publié à Berlin par M. Ch. Koch, secrétaire général de la Société prussienne d'horticulture, et M. Fintelman, jardinier en chef de l'île des Paons, près Postdam.

Il y aurait, dès aujourd'hui, à retrancher de cette liste la bonne moitié des variétés. Je l'ai donnée complète, me dispensant de joindre les courtes descriptions qui accompagnent chaque plante.

CHOIX DES MEILLEURES VARIÉTÉS DE FRAISIERS

PAR MM. KOCH ET FINTELMAN (juillet 1859)

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. Adair (Henderson). | 12. Belle de Paris (Boss. et Louesse). |
| 2. Admiral Dundas (Myatt). | 13. Black Prince (Cuthill). |
| 3. Ajax (Nicholson). | 14. Bonté de St-Julien (Carré). |
| 4. Aigburth. | 15. Boston Pine (Hovey). |
| 5. Amazone. | 16. Britannia (Jackson) |
| 6. Ananas de Bretagne. | 17. British Queen (Myatt). |
| 7. Barnes' Large White. | 18. Captain Cook (Nicholson). |
| 8. Fraise de Bath. | 19. Châlonnaise (d ^r Nicaise). |
| 9. Beehive (Matthewson). | 20. Chili orange. |
| 10. Belle Bordelaise (Lartey). | 21. Chili vêtu. |
| 11. Belle de Machetaux. | 22. Comte de Paris (Pelvil.). |

(1) *Journal Soc. cent. d'hort.* (août 1859), t. V, p. 549-558. — M. Koch et Fintelman.

- | | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 23. C ^{se} de Marne (Graindorge). | 62. May Queen (Nicholson). |
| 24. C ^{se} de Neuilly (Gauthier). | 63. Mistress D. Neilson (Stew. et N.) |
| 25. Cook's hybrid. | 64. Monstrueuse de Robine (Rob.). |
| 26. Crémont. | 65. Mount Vesuvius (Rendle). |
| 27. Crystal Palace (Nicholson). | 66. Muscadin de Liège (Lorio). |
| 28. De Gaillon ou Quatre-Saisons,
sans filets. | 67. Myatt's Pineapple. |
| 29. Downton. | 68. Myatt's Prolific. |
| 30. Duc de Malakoff (Gloëde). | 69. Naimette (Lorio). |
| 31. Eleanor (Myatt). | 70. Nec plus ultra (de Jonghe). |
| 32. Elisa Champin (Jam. et Dur.). | 71. Omer Pacha (Vard). |
| 33. Elton pine. | 72. Pitmaston black Scarlet. |
| 34. Empress Eugenia (Knevet). | 73. Prémices de Bagnolet. |
| 35. Excellente (Lorio). | 74. Prince Albert (Ingram). |
| 36. Exhibition (Nicholson). | 75. Prince impérial (Graindorge). |
| 37. Ferdinand (Lorio). | 76. Prince of Wales (Stew. et Neils.) |
| 38. Fertile d'Angers (Vibert). | 77. <i>Id.</i> (Toyne). |
| 39. Fertilized Hautbois (Myatt). | 78. <i>Id.</i> (Ingram). |
| 40. Filbert pine (Myatt). | 79. Princess Alice (Maud). |
| 41. Fill Basket (Nicholson). | 80. Princess royal (Cuthill). |
| 42. <i>Fragaria lucida</i> . | 81. Princesse royale (Pelvilain). |
| 43. Goliath (Kitley). | 82. Queen Victoria (Myatt). |
| 44. Grosse sucrée (de Jonghe). | 83. Quinquifolia (Myatt). |
| 45. Hélène Jamin (Jamin et Dur.). | 84. Rival Queen (Tiley). |
| 46. Hooper's Seedling. | 85. Roseberry. |
| 47. Hovey's Seedling. | 86. Saint-Lambert (Lorio). |
| 48. Impératrice Eugénie (Gauthier). | 87. Sir Charles Napier. |
| 49. Improved Black Prince (Toyne). | 88. Sir Harry (Underhill). |
| 50. Incomparable (Blake). | 89. Sir Walter Scott. |
| 51. Jowa d'Amérique. | 90. Souvenir d'Émilie (J. et D.). |
| 52. Jucunda (Salter). | 91. Surprise (Myatt). |
| 53. Keen's imperial Strawberry. | 92. Swainstone's Seedling. |
| 54. Keen's Seedling. | 93. Triomphe. |
| 55. La Constante (de Jonghe). | 94. Triomphe de Liège (Lorio). |
| 56. Lady Finger. | 95. Turner's Pine. |
| 57. La Reine (de Jonghe). | 96. Victoria (Trolopp). |
| 58. Léopold (Lorio). | 97. Virginie (Écarlate de Virginie). |
| 59. Louise-Marie (Lorio). | 98. Viridis. |
| 60. Mammoth (Myatt). | 99. Wilmot's Superbe. |
| 61. Marie-Amélie. | 100. Wonderful (Jeyes). |

M. Duchartre reproduit (1) un article du *Gardener's Chro-*

(1) *Journal de la Soc. d'hort. de Paris* (janvier 1860), p. 75.

nicle sur la culture forcée du fraisier par M. Henri Groom. Cette méthode, à de légères variations près, est celle de Mac Ewen que j'ai exposée (troisième partie, troisième division de mon livre).

J'ai cherché à expliquer dans *l'Horticulteur praticien* (1) la conformation de la fraise (mars 1860), et à prouver qu'il n'existait pas de fraisier des Alpes (avril 1860). Ces courtes dissertations ont été fondues dans ce livre.

M. J.-B. Viollet (2) a extrait du *Gardener's Chronicle* une note sur un arrosement souterrain pour les fraisiers. M. Kersland (de Upton-Cottage), l'auteur de ce système, place une rangée de tuyaux de drainage de 5 cent. de diamètre à 15 cent. au-dessous de la surface dans chaque planche, terminée à chaque extrémité par un tuyau perpendiculaire, où l'on place un entonnoir pour verser de l'eau ou de l'engrais liquide aux moments de la plantation, de la floraison et de la fructification (dépense 5 fr. par 30 m. 50 cent.). Les avantages qu'on signale sont : croissance rapide, abondance, grosseur de fruit ; on ajoute : « *parfum et couleur prononcés.* » (J'ai de la peine à m'expliquer ces deux derniers résultats ; du reste, je n'ai point d'opinion à émettre sur un procédé que je n'ai vu ni pratiqué.)

M. F. Gloëde a fait preuve d'une grande perspicacité dans le jugement qu'il a porté de la fraise *Marguerite*, alors qu'elle faisait seulement son entrée dans le monde horticole. Voici ce qu'il en disait en septembre 1860 (3) :

« Variété qui remplacera avec avantage la *Princesse royale* (Pelv.), même dans les champs. Vigoureuse, très-fertile, très-hâtive, très-beau fruit, régulier et bon ; bien que la *Marguerite* n'ait pas été essayée jusqu'ici en culture forcée, « je crois, dit-il, qu'elle s'y prêtera facilement. »

Au mois de juin suivant (1861), je donnai au *Journal de la*

(1) *L'Horticulteur praticien* (1860), p. 58-83.

(2) *Revue horticole* (1^{er} mai 1860), p. 251.

(3) *Revue horticole* (1^{er} septembre 1860), p. 464.

Société d'horticulture de Paris (1) une description de ce même fraisier, dont la culture commençait à se répandre. Je lui trouvai tous les mérites signalés par M. Gloëde, et j'avais de plus acquis la certitude de sa merveilleuse aptitude au forçage.

En août même année, M. Gloëde constatait dans la *Revue horticole* (2) que les qualités de ce fraisier étaient publiquement reconnues. (Voir la description que j'en ai faite p. 100 de ce livre.)

En février 1861, M. Gloëde décrivait dans la *Revue horticole* (3) deux bonnes et belles fraises : l'une, *Empress Eugénia*, obtenue par M. Knevett en 1854 ; l'autre, *Napoléon III*, gain de M. Gloëde. Ces deux variétés font partie de mes quarante fraises, j'y renvoie p. 91.

Le *F. Sir Harry* étant continuellement confondu en France avec le *F. Victoria* (Trollope), j'ai cru devoir consigner dans le *Journal de la Société d'horticulture de Paris* et dans le *Sud-Est* (4) les caractères saillants qui, selon moi, distinguent ces deux variétés, afin que producteurs et acheteurs en prennent connaissance et soient à l'avenir à l'abri de toute méprise. (Voir la description de ces deux variétés, p. 110 et 113 de mon livre.)

M. Graindorge fut chargé de rendre compte à la Société d'horticulture de Paris des résultats de la culture de M. Gauthier, qu'une commission était allée visiter. Je résume en quelques lignes la partie de son rapport (5) concernant le *F. des Quatre-Saisons*:

Multiplication par graines, semis au 24 juin sur terreau, graine non recouverte, abritée par de la paille, bassinages fréquents.

(1) *Journal de la Soc. d'hort. de Paris* (juin 1861), p. 418.

(2) *Revue horticole* (16 août 1861), p. 311.

(3) *Revue horticole* (16 février 1861), p. 70.

(4) *Journal de la Soc. d'hort. de Paris* (août 1861), t. VII, p. 544, et le *Sud-Est* (juin 1861), p. 247.

(5) *Journal de la Soc. d'hort. de Paris* (octobre 1861), p. 742.

Plants repiqués en planche (préciser la date), de 10 en 10 cent.; en place en novembre dans une terre fumée et bien préparée; deux pieds ensemble séparés par un léger intervalle; le printemps suivant, retrancher les hampes jusqu'à la fin de mai.

M. Gauthier est un habile cultivateur de fraisiers; cependant je ne recommanderai pas sa méthode aux propriétaires. Je l'ai dit ailleurs, le comte Le Lieur a fixé en 1842, dans sa *Pomone française*, la culture du *F. des Quatre-Saisons* à l'air libre. Depuis lui, cette culture n'a pas avancé d'un pas; souvent elle a reculé.

Je termine cette troisième période de l'*Histoire de la culture du fraisier* par une citation *textuelle* empruntée au procès-verbal de la séance du 27 septembre 1861 du congrès pomologique de Lyon, sixième session tenue à Orléans (1).

« La première fraise proposée est la *fraise des bois*. M. Jamin
« dit qu'elle est originaire de la *fraise des Alpes*. M. Willer-
« moz fait remarquer que la fraise des bois est une espèce,
« et que la fraise des Alpes est bien différente. MM. Breton-
« Breton et Desse, qui vont chercher la fraise des bois dans
« les bois, n'y ont jamais rencontré la fraise des Alpes.

« M. Chevrier, qui cultive d'une manière spéciale le genre
« fraisier depuis 1833, a toujours reconnu une grande diffé-
« rence dans les deux sortes. La fraise des bois est adoptée.

« La fraise des Alpes, dite *Quatre-Saisons*, est proposée.

« Une longue discussion s'engage sur le mérite de cette
« fraise. Quelques membres de la Société d'Orléans disent
« qu'elle ne possède pas toutes les bonnes qualités de la fraise
« des bois, et qu'elle est peu cultivée dans les jardins d'Or-
« léans.

Cependant, « la grande majorité des membres fait remar-
« quer que, cultivée dans les mêmes conditions que la fraise

(1) *Bulletin de la Soc. d'hort. du Rhône*, n° 10 (octobre 1861), p. 240-269. — Les fraises étaient examinées pour la première fois depuis la fondation du Congrès pomologique.

« des bois, elle est d'un mérite égal, cette fraise est adoptée. »

« *Fraises admises par le congrès* »

« NOMS « DÉFINITIFS	SYNONYMES DÉTRUITS	ORIGINE	OBSERVATIONS
« Fraise des bois.	Spontanée dans les bois.	Cette espèce est cultiv. en grand dans l'Orléanais
« Fr. des Alpes..	De tous les mois, des Quatre-Sai- sons.	Spontanée dans les Alpes.	Cette sous-espèce a été introduite des Alpes. »

Je recommande ce passage entier à l'attention de mes lecteurs, je n'en veux pas dire plus ; qu'ils sachent cependant qu'il m'a fallu prendre beaucoup sur moi pour me taire.

« Les autres fraises (à gros fruits) admises sont :

« *Bicton pine, British Queen, Comte de Paris, Crémont,*
« *Eleanor, Elton, Excellente, Keen's Seedling, Princesse royale*
« *(Pel.), Sir Harry, Triomphe de Liège, Vicomtesse Héricart de*
« *Thury, Victoria.* »

NOTE 1. — L'origine de ce nom de *Coucou*, par lequel la Quintinye désigne les pieds de fraisiers stériles si peu reconnaissables des fraisiers fertiles avant qu'ils soient en fleur, dérive de cet oiseau si connu par son chant monotone et qui offre dans son organisation et ses mœurs des phénomènes assez analogues à ceux du fraisier en question. En effet, s'il est difficile dans les coucous adultes de reconnaître le mâle de la femelle, les signes différentiels étant des plus fugitifs (art. *Coucou*, par Gérard, *Dict. univ. d'Hort. nat.* de d'Orbigny, t. IV, p. 286), de même, il est difficile de reconnaître (à moins d'un œil exercé), parmi les jeunes plants de fraisiers transplantés des bois dans les jardins, ceux stériles (*F. elatior, F. collina, F. Hagenbachiana*) d'avec les fertiles (*F. vesca*), tant ils se ressemblent par leur feuillage.

L'on sait, de plus, que le coucou dépose ses œufs dans des nids étrangers et qu'il impose l'incubation et l'éducation de ses petits à des oiseaux d'un autre genre. Ce n'est pas une fable ; des naturalistes dignes de foi attestent ce phénomène singulier. (Même Dictionnaire,

même article.) Le coucou serait donc stérile, je veux dire privé de descendance, s'il était réduit à ses propres ressources, car s'il s'accouple, s'il pond, il ne couve pas, il n'élève pas.

Poursuivant et forçant cette fois la comparaison, je dirai le fraisier *Coucou* est stérile, privé de descendance par un vice d'organisation de sa fleur. Ses anthères manquent de pollen, mais il peut être rendu fertile par une fécondation étrangère, par le pollen d'une autre espèce.

Duchesne donne une autre interprétation. (*Cours d'agriculture Deterville*, t. VI, p. 148.)

« La végétation de ce fraisier (*Coucou*) étant très-active, s'il s'en trouve quelques pieds dans une planche de fraisiers des bois (*F. vesca*, L.), il arrive souvent qu'un courant (coulant) va se placer dans un bon pied, comme le coucou dans le nid d'un autre oiseau. »

NOTE 2. — Le comte Le Lieur de Ville-sur-Arce est né en 1765 à Ville-sur-Arce, domaine de famille dont son père était alors seigneur. Élève de l'école de Brienne, il y fut disciple de Bonaparte, avec lequel il se retrouva à l'École militaire de Paris. A sa sortie, il partit en qualité de lieutenant au régiment de l'Ile-de-France, sur l'escadre envoyée, en 1787, aux Antilles. Peu de temps après son retour en France, la Révolution éclata, son régiment fut licencié, et lui-même obligé d'émigrer.

Sans autres ressources qu'une faible somme à grande peine sauvée du naufrage, le jeune émigré s'engagea comme matelot à Amsterdam, à bord d'un bâtiment hollandais faisant voile pour les États-Unis. Il parvint ainsi au terme de son voyage sans avoir touché à son petit trésor.

Accueilli aux États-Unis par Dupont de Nemours, proscrit comme lui, il put, grâce à l'appui de ce célèbre économiste, jeter à *Bergen-Point*, près New-York, les fondements de son premier établissement. Ce fut dans cette retraite que se développa son goût pour l'agriculture. A force de soins et de travaux, il était parvenu à se créer une position indépendante. Quand arriva le 18 brumaire (9 nov. 1799), Bonaparte, qui n'avait pas oublié son ancien camarade de Brienne, le raya un des premiers de la liste des émigrés.

Dès que le comte Le Lieur fut rentré dans sa patrie, le premier consul voulut lui confier de hautes fonctions dans le nouveau gouvernement, mais l'agriculteur tint à rester ce qu'il était. Ce fut alors que Bonaparte lui offrit l'administration des parcs, pépinières et jardins de son domaine. Le Lieur n'accepta pas, disant qu'il désirait ne pas abandonner son exploitation aux États-Unis. Il allait donc s'en retourner quand, arrivant à Brest, il y trouva sa femme et ses enfants

que le premier consul avait fait revenir d'Amérique sans le prévenir. Alors il n'insista pas davantage dans son refus et prit le poste qui lui avait été offert.

La Restauration le trouva remplissant les fonctions que le général Bonaparte lui avait confiées avec toute l'ardeur et la capacité qui le distinguaient. Il semblait que les traditions de famille qui le rattachaient aux Bourbons devaient lui assurer la conservation de son poste, mais soit que la reconnaissance et l'admiration qu'il ne cessa jamais de professer pour l'Empereur aient été défavorablement interprétées, soit qu'une personne influente ait obtenu de disposer de sa place, il fut mis à la retraite en 1818. Toutefois, pour ne pas laisser ses services sans récompense, le roi Louis XVIII lui assigna pour résidence l'enclos des Étangs-Gobert, près Versailles, où Le Lieur put continuer ses études favorites.

Les dernières années de sa vie furent attristées par un affaiblissement de la vue qui condamnait presque au repos son activité inimaginable, et par le bouleversement de toutes ses chères cultures, quand le percement du chemin de fer de l'Ouest fut entrepris au beau milieu de l'enclos des Étangs-Gobert et tout au ras de son habitation, qu'il dut même abandonner pendant plusieurs mois de peur qu'elle ne s'écroulât dans la tranchée.

Le comte Le Lieur mourut le 28 mai 1849.

(D'après des renseignements dus à l'obligeance de M. Charlier, gendre du comte Le Lieur.)

LISTE DES OUVRAGES DU COMTE LE LIEUR

La Pomone française, ou Traité de la culture et de la taille des arbres fruitiers, 1 vol. in-8° de 345 pages, avec 8 planches gravées, chez Didot. Paris (1816), 1^{re} édition.

Mémoire sur les maladies des arbres fruitiers, brochure in-12 de 92 pages, chez Didot. Paris (1821).

Essai sur la culture du maïs et de la patate douce. Didot, Paris (1827), in-12.

Mémoire sur le Dahlia et sur sa culture. 1 brochure in-8° de 109 pages. Versailles, chez Vitry (1829).

La Pomone française (2^e édition), 1 vol. grand in-8°, 343 pages, 17 planches. Cousin, Paris (1842).

Une 3^e édition de la *Pomone française* fut publiée après la mort de l'auteur, par Dusacq. (Le nom de l'année n'est pas indiqué, probablement en 1849.)

NOTE 3. — Si j'avais pu consulter les *Transactions* de la Société d'horticulture de Londres, peut-être y aurais-je pu découvrir l'origine, si obscure pour moi, de ce fameux *Fraisier noir* (*Old Black*) qui a servi de type à la deuxième classe des fraisières (*Black Strawberries*) dans le catalogue en question.

J'ai demandé à M. Gloëde s'il connaissait l'*Old Black*, il me répondit (en mars 1862) que depuis sept ans il cherchait en vain à se le procurer vivant; qu'en 1856, ayant fait un appel à tous les *fraisieristes* anglais dans le *Gardener's Chronicle*, il lui fut répondu par M. Lindley, rédacteur en chef de ce journal: « Nous craignons que l'*Old Black* ne soit tout à fait perdu. » C'est une variété délicate, d'un très-faible produit, mais dont le fruit a un goût incomparable. Il fut un des pères du *F. Downton* de M. André Knight.

J'ai trouvé dans le *Bon Jardinier* de 1826 la remarque suivante: Le *F. Downton*, nouvelle variété introduite d'Angleterre en 1823 et cultivée chez M. Vilmorin, paraît un hybride du *F. de la Caroline* et du *F. de Virginie*; or, pour le *Bon Jardinier*, l'*Old Black* serait donc identique au *F. de la Caroline*.

Cependant voici un second renseignement dû également à l'obligeance de M. Gloëde, et certes la description qu'il renferme de l'*Old Black* ne peut guère se rapporter à l'*Old Caroline*. On va en juger.

Il paraît, m'écrivait-il, que feu Knight s'est servi de l'ancien *Old Black* pour porte-graines; mais quant à M. Myatt, cela n'est pas du tout prouvé; personne n'a jusqu'ici pu savoir *comment* ce dernier a opéré; mais on croit généralement que le père de ces beaux gains serait l'*Ancienne Caroline*.

L'*Old Black* était cultivé au commencement de ce siècle dans le *Yorkshire*, chez un nommé *Beacon*, qui l'aurait, dit-on, gagné de semis. C'était une variété très-peu fertile, tardive, très-délicate. Fraise de grosseur moyenne, en cône allongé avec un col à sa base, d'un rouge pourpre foncé du côté du soleil; achaines très-nombreux, même couleur; chair rouge écarlate, ferme, beurrée; goût délicieux, parfum exquis; calice à sépales grands et réfléchis; feuilles à long pétiole grêle, à folioles très-petites, allongées ou ovales, d'un vert pâle; coullants nombreux, robustes, rougeâtres.

On reconnaîtrait difficilement l'*Old Caroline* à cette description, car l'ancien fraisier de la Caroline est vigoureux et fertile, sa fraise est d'un rouge safrané ou ponceau et sa qualité est assez médiocre.

Qu'étais-ce donc que cet *Old Black*? Je ne puis répondre. J'espère que M^{me} Vilmorin, accoutumée à débrouiller les anciennes variétés, finira par nous l'apprendre dans le *Jardin fruitier du Muséum*.

Si, comme l'atteste le *Gardener's Chronicle* (mars 1858), « de précieuses variétés ont été obtenues (en Angleterre) par la fécondation croisée des fraises américaines PAR le Fraisier noir, » j'attacherais une grande importance à découvrir si ce Fraisier noir (*Old Black*) est issu lui-même d'une espèce européenne, comme l'article semblerait le faire supposer; en un mot, acquérir la preuve que les races de fraisiers du nouveau monde se sont croisées avec celles de l'ancien. Je n'en sais pas jusqu'ici un exemple.

TROISIÈME DIVISION

PREMIÈRE PARTIE

CULTURE A L'AIR LIBRE ET EN PLEINE TERRE DU FRAISIER DES QUATRE-SAISONS A FILET ET A FRUIT ROUGE

(*F. vesca*, L., VAR. *semperflorens*)

SOMMAIRE DES CHAPITRES ET DES PARAGRAPHES

Description du fraisier des Quatre-Saisons. — La Quatre-Saisons est une variété, non une espèce. — Manière de cultiver le plus mal possible la Quatre-Saisons. — Manière moins mauvaise. — Les variations et sous-variétés de la Quatre-Saisons. — Quatre-Saisons améliorée par la sélection. — Vaut-il mieux multiplier la Quatre-Saisons par graine que par coulants? — *Culture conseillée de la Quatre-Saisons, méthode Le Lieur.* — Sélection des graines et récolte. — Du semis. — Semis en pleine terre à l'air libre. — Semis sur couche tiède et sous châssis. — Premier piquage en pépinière. — Soins à donner après la plantation. — Soins à donner après la reprise. — Deuxième plantation en pépinière. — Soins préparatoires. — Plantation. — Soins ultérieurs. — Des exemplaires dégénérés. — *La mise en place.* — Choix et préparation du terrain. — Habillage et plantation. — Du porte-coulants. — Pépinière du porte-coulants. — Traitement des porte-coulants. — Hivernage des plantes faites. — *Première année de fructification.* — Façons printanières. — Du paillis. — De la récolte. — Comment on la fait mal. — Comment il faudrait qu'elle fût toujours faite. — Soins à donner l'été. — Soins avant l'hiver. — *Deuxième année de fructification.* — Soins du printemps et de l'été. — Travail d'automne. — La raison de la méthode Le Lieur, donnée par l'auteur lui-même. — Culture de la Quatre-Saisons au potager de Versailles. — Des autres méthodes.

Description du fraisier des Quatre-Saisons

Pour ne pas me répéter, je renvoie à la description que j'en ai faite (première division de cet ouvrage, p. 71-77).

*La Quatre-Saisons n'est pas le fraisier qui croît aux Alpes ; c'est une variété, non une espèce. — On s'obstine à donner à la Quatre-Saisons le nom de Fraisier des Alpes, comme si elle avait été rencontrée dans les Alpes ! Qui l'y a vue ? Aucun botaniste jusqu'ici. L'espèce qui croît partout dans les Alpes est le *F. vesca*, L., le même absolument qui pullule dans les bois de la plaine ; la *Quatre-Saisons* en dérive. Ils sont identiques, à la durée près de la floraison : printanière dans le type, perpétuelle dans la variété. Ce caractère seul, quand il serait constant, suffirait-il pour la différencier spécifiquement ? Ce n'est pas probable. A qui viendrait l'idée de faire autant d'espèces de tous les rosiers *remontants* parce que leur floraison est presque perpétuelle ? D'ailleurs, cette perpétuité de floraison n'est pas constante dans notre fraisier. Quand on ne soigne plus la *Quatre-Saisons*, elle dégénère. Si dans les grandes chaleurs l'eau lui est refusée, elle cesse de fleurir, et par conséquent de fructifier. Poiteau a tenu, contre l'opinion unanime des botanistes, à en faire une espèce, parce que cette plante se perpétuait par la graine. Si la graine reproduit toujours son espèce, elle reproduit parfois la variété.*

A-t-on d'autre moyen que la voie du semis pour perpétuer la plupart des variétés de plantes annuelles ? Comment propage-t-on le haricot rouge, le haricot flageolet, le haricot de Soissons, le pois Michaud, le pois Knight ? Par la graine. Des races aussi anciennes que le *F. des Quatre-Saisons* se sont maintenues pures à l'aide de quelques soins.

Qu'un jardinier s'avise de récolter des graines de la *Quatre-Saisons* sur des pieds les moins florifères ; qu'à une seconde génération il poursuive son système de *sélection renversée*, il n'en faut pas douter, au bout d'un laps de temps plus ou

moins long, à la troisième, quatrième, cinquième génération, peut-être avant même, il parviendra à obtenir une *Quatre-Saisons* qui n'aura plus qu'une saison, comme le *F. des bois*; il aura fait naître le *F. des bois* dans son jardin. C'est un essai qu'on peut se permettre.

Mais si j'ai un conseil à donner aux jardiniers, c'est de croire les botanistes sur parole, de cesser d'appeler le *F. des Quatre-Saisons* *F. des Alpes*, et au lieu de le détériorer, comme ils le font trop souvent, par une mauvaise culture, de s'appliquer à le conserver, à l'épurer toujours.

Manière de cultiver le plus mal possible le F. des Quatre-Saisons, telle qu'elle est en usage encore dans beaucoup de jardins. — Ce que je vais dire n'est point une fable faite à plaisir; je raconte ce que j'ai vu.

Dans ces jardins, la multiplication par voie de semis est inconnue; elle se fait par coulants pris au hasard, à n'importe quels pieds, jeunes ou vieux, productifs ou dégénérés, et le plus souvent dégénérés. Ces coulants ne passent point en pépinière; ils sont piqués immédiatement au plantoir en place, en bordure ou en planche, à 30 cent. en tous sens, quelquefois plus près.

L'époque de cette opération varie; c'est au goût du jardinier. Elle a lieu au printemps, le plus souvent en septembre et octobre, dans un terrain mal fumé, mal labouré, placé quelquefois à mi-ombre, conséquence de cette fausse observation que le fraisier vivant à l'état sauvage dans les bois y reçoit peu de lumière.

Si la plantation a lieu à l'automne, les gelées de l'hiver soulèvent tous ces jeunes plants; on ne les renforce pas, beaucoup en périssent; ceux qui échappent à la destruction languissent; le jardinier, frappé pourtant de leur piteux état, juge enfin convenable de remettre leurs racines en terre. Ceci se passe en mars ou avril. Si l'idée lui en vient, il remplacera les places vides; mais il arrive aussi que cette idée ne lui vient pas; alors, la planche restera dégarnie plusieurs

années (pendant toute sa durée). Triste aspect et terrain perdu. Le maître compte sur une planche : il n'en a que la moitié ou le tiers.

L'herbe finit par envahir cette jeune plantation ; quand elle couvre un peu trop la terre, on pioche ou l'on ratisse. Quelques pieds de fraisiers sont coupés par mégarde : on ne les voyait pas ; les survivants présentent cependant des hampes faibles : elles sont laissées pour fructifier ; des coulants se produisent : ils sont respectés aussi. On a gagné le mois de juillet, et à peine a-t-on cueilli quelques petits fruits coriaces ; la chaleur se fait sentir, les fraisiers sont peu ou point arrosés, leur végétation est suspendue : plus de récolte. Septembre arrive, les nuits sont plus longues, la température a baissé ; la terre s'humecte ; alors les fraisiers repartent et produisent un peu jusqu'aux gelées.

Au printemps de la deuxième année, il arrive qu'on laisse tous les coulants tapisser la terre, comme cela a lieu à l'état sauvage, ou qu'on les supprime ; dans ce dernier cas, le jardinier donne une *façon* à ses fraisiers, enfonce la bêche verticalement autour de chaque pied, coupe les racines et ébranle les touffes. L'opération faite, les coulants auront de nouveau le droit de se développer en liberté, les pieds mères produiront du fruit tant bien que mal.

Pensez-vous que les fraisiers seront culbutés à la fin de la deuxième année ? Il n'en sera rien ; on les laissera mourir à petit feu les uns après les autres, et l'on ne songera à créer une nouvelle planche que quand ils auront disparu pour la plupart.

Ai-je signalé là un des progrès horticoles du XIX^e siècle ?

Manière moins mauvaise de cultiver la Quatre-Saisons. — Il y a des degrés dans le mal ; de la très-mauvaise culture je passe à la médiocre.

Voici comment agissent d'autres jardiniers : ceux-là font un semis dans une partie ombragée du potager ; ils le perdent un peu de vue, il y a tant à faire ! La graine prend son

temps pour lever ; elle lève irrégulièrement, le plant languit ; de le piquer deux fois en pépinière, ils n'en comprennent pas l'importance : point de pépinière. En septembre, le plant est mis en place à 30 c. en tous sens ; il peut s'enraciner avant les froids. Un sentier étroit sépare une planche de sa voisine. Au printemps suivant les fraisiers sont sarclés assez à propos, arrosés parfois. Les premiers coulants sont supprimés ; on récolte quelques fraises en juin, mais comme les mouillures ne sont pas fréquentes, que le terrain n'a pas été *paillé*, la récolte est suspendue en juillet et août ; elle reprend en septembre jusqu'aux gelées. L'année suivante, au printemps, on détruit tous les coulants qui avaient envahi la planche, on donne une façon ; les fraisiers présentent une récolte passable à partir de juin, s'arrêtent l'été, reprennent l'automne, et ce manège se prolonge indéfiniment. Le renouvellement des planches épuisées n'a lieu souvent qu'au bout de trois à quatre années et plus, et je n'ai rien dit de la petitesse et de la dureté des fruits !

Des variations ou sous-variétés de la Quatre-Saisons. — On doit bien s'attendre, en reproduisant constamment ce fraisier par la graine, à voir apparaître de temps à autre, sur certains pieds, de légères modifications. Celui qui observe saisit ces nuances, cherche à les perpétuer, et les met en circulation sous des noms particuliers ; c'est ainsi qu'ont été créées *Reine des Quatre-Saisons*, *Perpétuelle du Poitou*, la *Meudonaise*, fruit presque toujours arrondi, gros relativement aux autres sous-variétés, d'un coloris clair ; la *Gloire du Nord*, plante ramassée, trapue, fertile, hampes courtes couchées sur terre, trop souvent cachées sous le feuillage, fraise belle, plutôt arrondie que conique ; la *Brune de Gilbert*, que M. Gontier père a beaucoup cultivée. Son fruit est très-bon, mais sa couleur foncée ne plaît pas à tout le monde.

F. Quatre-Saisons, type amélioré par la sélection. — On cultive au potager de Versailles une Quatre-Saisons qui n'est

pas même une variation du type ancien, c'est ce type maintenu pur, peut-être un peu amélioré, par le choix des porte-graines et par une excellente culture. J'ai fait soigner ce fraisier côte à côte d'une Quatre-Saisons constamment renouvelée par graines dans mon jardin depuis quinze ans, et ni mon jardinier ni moi n'avons pu découvrir la plus légère différence entre la plante de Chaltrait et celle de Versailles.

Vaut-il mieux multiplier la Quatre-Saisons par ses graines que par ses coulants ? — Il faut admettre que dans un carré de *Quatre-Saisons* tous les pieds ne sont pas fertiles au même degré ; les plus vigoureux produisent les plus beaux coulants et fleurissent moins constamment. Si l'on multiplie par coulants, il est probable qu'on prendra indistinctement ou de préférence les plus forts. C'est ainsi qu'on arrivera peu à peu à la dégénérescence, c'est-à-dire à des fraisiers fructifiant de moins en moins. Puisqu'il est positif que la *Quatre-Saisons* reproduit habituellement son type par la graine, n'est-il pas préférable d'avoir recours au semis après avoir choisi les porte-graines ?

Culture conseillée de la Quatre-Saisons

MÉTHODE LE LIEUR

La culture rationnelle du *F. des Quatre-Saisons* en pleine terre a été admirablement fixée selon moi par le comte Le Lieur dans sa *Pomone française* (2^e édit., 1842). Sauf quelques modifications, c'est celle qui a cours au potager de Versailles. Depuis quinze ans, je l'ai prise pour type : je n'ai eu qu'à me féliciter des résultats ; je la recommande particulièrement. Comme je me suis fait une loi suprême de rendre toujours à César ce qui est à César, je déclare que ce traité ne sera souvent qu'une reproduction plus développée de la *Pomone*, dans un autre ordre, il est vrai, et sous une autre forme. Je ne pouvais mieux faire dans l'intérêt des propriétaires, chez la plupart desquels cette culture est si négligée.

Sélection des graines (achaines des botanistes) *et récolte.* — Il faut convenir que la fraise offre un étrange phénomène ! Ses *graines* sont toutes appliquées sur son dos ! Que dirait-on d'une pêche dont l'amande, au lieu d'être nichée au centre, serait soudée à sa peau ! On ne voudrait pas en croire ses yeux, tant la chose paraîtrait impossible, et cependant, pour la fraise, on se fait plus accommodant, on trouve tout simple que sa graine se produise en dehors. J'ai dit ailleurs, dans ce livre (première division, p. 11); ce qu'étaient, dans une fraise, le *prétendu* fruit, la *prétendue* graine, je ne veux pas y revenir. Je dois me servir de la langue usuelle et horticole, puisque je parle du jardinage; mes réserves faites, je donnerai le nom de *fruit* à la partie pulpeuse de la fraise, et le nom de *graines* aux petits corps coriaces dont elle est parsemée; d'ailleurs, je reconnais que dans un ouvrage pratique il serait ridicule de s'exprimer autrement. J'arrive au choix des graines : si l'on manque de *sujets* parfaitement purs, il est de toute nécessité de se procurer une première fois des graines. Il faut les demander à des personnes connues pour bien cultiver ce fraisier.

Si l'on a chez soi des plantes remplissant de bonnes conditions, on les utilise.

Voici les qualités requises d'un bon *porte-graines* : croissance modérée, feuillage ascendant sans trop d'ampleur, hampes nombreuses, droites ou ascendantes, couronnant la plante, floraison et fructification continues, fruits d'un vermillon vernissé, gros relativement et en cône allongé.

Quel que soit le degré de perfection d'une culture, tous les fraisiers d'une planche ne sont pas également parfaits; il faut les examiner attentivement et marquer les meilleurs pour *porte-graines*.

L'époque préférable de la récolte des graines me paraît devoir être habituellement la mi-août, parce qu'on juge mieux alors du mérite des plantes; le fruit, d'ailleurs, est dans toute sa perfection.

Il faut cueillir les fraises les plus grosses, les plus coniques,

les plus vermillonnées, parfaitement mûres et portées sur les hampes les plus droites, les plus sorties du feuillage; il faut rejeter celles qui sont arrondies, puis les écraser sur une planchette; quand l'eau est évaporée et la pulpe desséchée à l'ombre, râcler la planchette, frotter dans ses mains les fragments de la pulpe mêlée aux graines, faire sécher encore s'il reste un peu d'humidité, vanner et mettre la graine dans un paquet étiqueté portant le millésime.

Du semis. — D'après la méthode de culture que je recommande, le semis doit toujours se faire au printemps, soit à l'air libre, en pleine terre, en *plein soleil*, soit sur couche refroidie et sous châssis.

1^o Du semis en pleine terre. — Je sais qu'il est d'usage de choisir une exposition froide, à mi-ombre, pour faire le semis; les auteurs le conseillent, je ne puis être de leur avis. S'il survient des pluies, la terre reste constamment imprégnée d'humidité par défaut d'air et de lumière, elle se couvre de moisissure, les lombrics la labourent en tous sens. La germination se fait attendre par absence de chaleur, les jeunes plants végètent lentement, ils s'appauvrissent, et quand le moment arrive de les enlever pour les placer au grand air, à la vive lumière, ils sont longtemps à se remettre de ce changement de régime.

Je conviens que le semis fait à bonne exposition entraîne à une surveillance minutieuse; si l'on ne voulait pas s'y résigner, le semis aurait lieu, selon l'usage, au nord, ou au midi, avec une légère couverture de mousse. Après avoir fait choix d'une place aérée, on laboure un bout de planche d'une longueur proportionnée à la quantité de plants qu'on veut avoir (de 2 à 3 mètres); on la herse à la fourche, on la *marche*, on la passe au râteau fin.

Le 1^{er} mai (1), on sème à la volée et assez dru, puis on

(1) Le comte Le Lieur insiste beaucoup sur le choix de cette époque:

couvre le semis d'une épaisseur de 5 millim. de terreau maigre, qu'on laisse tomber au travers d'un crible, et enfin on *plombe* le sol avec le dos d'une pelle. Dès ce moment, il importe de ne jamais laisser sécher absolument la surface de ce terrain ; on bassine avec un arrosoir à pomme très-fine, en le promenant vivement et à plusieurs reprises chaque jour. La fréquence des bassinages est subordonnée au temps qu'il fait et à l'état de la terre ; s'il a fait chaud, la généralité des graines aura levé au bout de dix-huit à vingt jours (au 20 mai).

Du semis sur couche tiède et sous châssis. — Ce procédé est excellent quand on sait conduire des cultures de couche. Les graines lèvent plus également et plus vite ; l'espace couvert par un seul châssis suffit à l'approvisionnement de plants d'une maison même considérable ; mais il ne faut pas négliger les soins, on risquerait de tout perdre. On ne sème pas autrement que sous châssis au potager de Versailles.

Au 5 mai, on laboure un bout de couche qui a déjà produit, sur lequel on place un coffre à un châssis : on calcule un écartement de 15 cent. de la surface du terrain au verre ; on herse, on égalise le terreau avec un râteau fin, après l'avoir un peu *marché*. On répand la graine à la volée et assez dru ; puis on la couvre d'une épaisseur de 5 mill. de terreau usé, ou terre de bruyère, qu'on laisse tomber au travers d'un crible, et enfin on *plombe* le sol avec le dos d'une pelle, on bassine légèrement avec un arrosoir à pomme fine, ou mieux avec la seringue, puis on place sur le coffre un châssis dont on a un peu brouillé le verre ; ce châssis

« Quoique la graine du fraisier fraîchement récoltée lève mieux, dit-il,
« que celle qui a été conservée, on ne cédera pas à cette considéra-
« tion en semant à contre-saison, c'est-à-dire avant ou après le mois
« de mai ; autrement, le plant serait trop vieux ou trop jeune. Il im-
« porte avant tout de se régler l'éducation du semis en pépinière, de
« telle sorte qu'à la fin d'octobre les plantes puissent être mises en
« place avec le degré de force qu'elles doivent avoir pour donner l'an-
« née suivante des récoltes successives et abondantes. » (*Pom. franç.*,
2^e édit., p. 496.)

doit rester *baissé* constamment jusqu'à la *levée* des graines.

Il importe de visiter ce semis plusieurs fois par jour, afin d'humecter la terre si elle sèche. Au 15 mai, tout sera levé, on entr'ouvre dès lors le châssis de l'épaisseur de 10 cent. ; on continue à bassiner ou seringuer, s'il y a lieu.

Au 20 mai on donne beaucoup d'air, à la fin du mois on enlève tout à fait le châssis (on dépanneaute), mais *immédiatement après* il faut bassiner ; car les petites plantes, exposées subitement à l'air et au soleil, brûleraient sans cette précaution, et encore vaut-il mieux choisir le soir ou un temps nuageux.

Que le semis ait eu lieu en pleine terre, à l'air libre, le 1^{er} mai, ou sur couche et sous châssis le 5 mai, à partir du 15 ou 20 du même mois, la graine sera donc généralement levée. La surveillance doit être continuée ; le terrain doit encore être maintenu frais à sa surface. Si l'on voit des herbes apparaître çà et là, il faut les arracher avant qu'elles aient pris de la force.

Un semis traité de la sorte ne peut manquer de prospérer. Il en est ainsi de toutes les opérations du jardinage ; là où on apporte du soin, on réussit toujours.

Quand on peut compter trois à quatre feuilles sur ces petites plantes, outre les cotylédons, c'est le moment de les piquer en pépinière.

Premier piquage en pépinière. — L'époque du piquage peut varier de deux semaines, suivant le temps ; il a lieu du 20 juin au 5 juillet. L'emplacement étant déterminé à l'avance et à bonne exposition, on laboure une bande de terrain de la largeur de 2 m. et d'une longueur proportionnée à la quantité de plants nécessaires. On herse à la fourche, on dresse au râteau ; on trace une planche de la largeur de 1 m. 5 cent., on la recouvre d'une épaisseur de 6 cent. de terreau ayant servi, sinon *bien consommé* ; puis on fait au cordeau, et avec le dos du râteau, huit rayons espacés de 15 cent. Il vaut mieux faire le piquage par un temps couvert ; mais, comme

on ne l'a pas à volonté et qu'il importe de ne pas différer, on choisit le matin et le soir s'il fait du soleil, et on en est quitte pour plus de précautions.

Voici en quoi consiste cette opération : la veille du jour, ou quelques heures avant le moment où elle doit être commencée, on donne une mouillure au semis pépinière afin de faciliter l'arrachage. Puis on glisse le déplantoir entre deux terres, on fait une légère pesée sur le manche de l'outil pour soulever une motte de terre contenant un certain nombre de plants; on les sépare en faisant tomber doucement la terre d'entre les racines, et on les place au fur et à mesure dans un panier recouvert d'un linge. On les pique aussitôt, deux beaux ensemble dans le même trou fait au petit plantoir, en ayant soin de les enfoncer *jusqu'au collet* et de bien *borner*. On les espace dans le rayon de 12 en 12 cent. Le panier vidé, il faut bassiner immédiatement à la pomme fine; puis on retourne chercher une autre petite provision, qui sera traitée comme la première, et ainsi des autres. Mais, avant d'avoir terminé toute la plantation, il peut être nécessaire de *repasser* avec l'arrosoir des portions de planche bassinées depuis peu, car la feuille ne doit pas sécher un moment sous l'influence du soleil; en un mot, la plante ne doit pas faner jusqu'à la reprise, qui se fait promptement.

Soins à donner après la plantation. — Comme la reprise de tous les plants ne sera assurée qu'au bout de huit jours au plus tard, il faudra chaque jour visiter la pépinière à plusieurs intervalles pour bassiner s'il y a lieu, car si les feuilles, je le répète, manquaient d'eau, ne fût-ce que peu d'heures, on perdrait infailliblement des plantes.

Si je ne croyais pas que le grand air, la vive lumière, la chaleur sont nécessaires à la bonne constitution de ces jeunes fraisiers, *et même à leur prompt reprise* (ce qui pourra paraître singulier), je conseillerais d'ombrer pendant une semaine cette plantation avec des paillassons soutenus par des gaulettes, ce qui simplifierait la besogne. Ce moyen est re-

commandé par Le Lieur : « Autant, dit-il, les rayons du « soleil sont funestes au jeune plant de fraisier nouvellement « repiqué, autant ils lui sont profitables après la reprise. » (*Pom. franç.*, 2^e édit., p. 497.)

Pendant bien des années, j'ai ombré; j'y ai renoncé depuis que j'ai vu au potager de Versailles une plantation nouvelle de jeunes fraisiers prospérer à merveille en plein soleil; mais les arrosoirs remplis stationnaient à un bout de la planche en cas d'urgence.

Soins à donner après la reprise. — La plantation a été faite, avons-nous dit, du 20 juin au 5 juillet; la reprise s'est effectuée en huit jours. On ne doit plus bassiner qu'une fois *au plus* par jour et le soir, et dans le cas seulement où la feuille aurait fané; insensiblement les arrosements diminuent. On voit apparaître des hampes et des coulants, les herbes font irruption; c'est le moment de supprimer délicatement ces hampes et ces coulants, d'arracher les herbes et de donner à la terre une petite façon à la main; le soir qui suit cette opération, il faut bassiner. Pendant toute la durée de cette pépinière, il sera nécessaire de passer une ou deux fois toutes les plantes en revue, de retrancher de nouveau les coulants et hampes développés depuis la première suppression et d'ésherber. — Nous avons gagné le 1^{er} août, tous ces jeunes plants ont poussé avec vigueur, ils se touchent: c'est le moment de les enlever et de les replacer une autre fois en pépinière, mais à une plus grande distance.

Deuxième plantation en pépinière. — Pourquoi cette seconde pépinière? En voici la raison donnée par Le Lieur. Si l'on cherche à se rendre compte de l'effet du premier piquage sur les organes souterrains du jeune fraisier, en arrachant quelques pieds plantés depuis plusieurs jours seulement, on voit poindre déjà à l'extrémité des racines de petites *aiguilles blanches*; ce sont des spongioles qui, en se multipliant et se fortifiant, retiennent la terre tout autour d'elles et faciliteront

plus tard la levée en motte de la plante. On conçoit qu'une transplantation faite en motte augmentera dans une progression très-considérable l'émission de nouvelles petites racines nourricières et facilitera admirablement une troisième et dernière transplantation en motte, la mise en place. (*Pom. franç.*, 2^e édit.)

Un autre avantage de cette méthode qu'il faut signaler, c'est l'économie du terrain. Quand les fraisiers sont jeunes, ils sont espacés d'abord à 12 cent., puis plus tard à 20, et quand ils sont mis en place, en octobre, à une plus grande distance, ce sont des plantes *faites*; le terrain qu'ils occupent l'hiver est sans valeur, et, dès que le printemps arrive, les fraisiers sont en plein rapport.

Soins préparatoires. — Aux environs du 1^{er} août, il faudra songer à établir la deuxième pépinière, parce que les jeunes fraisiers se sont rejoints. Une planche aura été réservée à bonne exposition et convenablement amendée par du fumier consommé; on la laboure en écrasant toutes les mottes de terre, on herse à la fourche; on la *marche* si la terre est légère, puis on dresse cette planche au râteau en lui donnant 1 m. 20 cent. de largeur, puis on la recouvre d'un lit de 6 cent. de terreau consommé; cet espace sera ensuite divisé en six rayons distants entre eux de 20 cent.; quelques heures avant la plantation, la pépinière aura été mouillée pour faciliter l'enlèvement; le moment étant convenable, on va à la pépinière, on cerne un seul pied de fraisier en enfonçant obliquement une spatule en fer dans la terre et à deux ou trois reprises, à quelques centimètres du collet du fraisier, puis on la glisse sous ses racines, on fait une légère pesée sur le manche de l'outil, et la plante arrive avec sa motte intacte; si cette motte est plus forte qu'il ne convient, on fait tomber légèrement de la terre tout autour, jusqu'à ce qu'on ait atteint l'extrémité du réseau des radicelles, puis on *rafraîchit* les plus longues avec une serpette. Dans cet état, la motte peut avoir 6 cent. de diamètre. On visite la touffe afin de détruire

les herbes qui auraient pu germer contre son collet ; on supprime les hampes qu'on va *rechercher jusque dans le cœur*, les coulants, s'il s'en trouve, et les feuilles avariées ou jaunissantes. On place après, la petite plante ainsi *habillée* dans un panier plat ou sur une tablette portative ; un deuxième fraisier est traité comme le premier et ainsi des suivants ; ils prennent tous rang dans le panier, les uns contre les autres ; il faut se garder d'établir un second lit de plantes.

Plantation. — Il vaut mieux opérer le matin jusqu'à huit heures, et le soir depuis cinq heures jusqu'à la nuit. Le jardinier espace le plant de 20 en 20 cent. sur le rayon alterné d'un rayon à l'autre ; il fait les trous soit avec un spatule, soit avec la main, et à mesure qu'il plante le fraisier placé au milieu du trou, son collet un peu en contre-bas du terrain, il fait couler de la terre en dessous et autour, la tasse avec les mains et ménage un petit bassin proportionné au diamètre du feuillage. Quand tout ce qui était contenu dans le panier ou la tablette portative est planté de la manière que je viens d'indiquer, il donne une assez bonne mouillure à la pomme avant de retourner à la pépinière ; il recommence à enlever un nouveau lot de fraisiers, qu'il traite comme le premier ; puis d'autres encore jusqu'à ce que la planche soit complétée. Cette pépinière ne sera pas ombrée ; on mouillera selon le besoin. Les plantes ne doivent pas faner jusqu'à la reprise.

Soins ultérieurs. — Traitées comme il vient d'être indiqué, c'est à peine si les plantes se ressentent de la transplantation ; la végétation ne paraît pas interrompue ; peu à peu on mouille moins souvent, mais en augmentant chaque fois la quantité d'eau, parce que les fraisiers vont toujours en se fortifiant. A quinze jours de la plantation les mauvaises herbes ont déjà paru ; on voit des hampes et des coulants en assez grand nombre, les plus anciennes feuilles jaunissent, se tâchent, c'est le moment de donner une façon ; il faut ésherber, retrancher *jusqu'à leurs bases* les hampes et les coulants, les feuilles

avariées, et sans ébranler les touffes ; puis on donne à la ratissoire, mieux à la main, une façon à la terre ; car il ne faut pas pénétrer avant, on couperait de jeunes racines qui remontent à la surface. Il est bon de mouiller après l'opération terminée, le feuillage étant fatigué d'avoir été tenu en tous sens. On passera en revue la planche autant de fois que l'on verra se reproduire des hampes, des coulants et de l'herbe.

Des exemplaires dégénérés.— Pendant le cours de cette éducation, il est facile de reconnaître les pieds de fraisier des *Quatre-Saisons* dégénérés ; ils se font remarquer par une végétation sensiblement plus vigoureuse, par des feuilles plus couchées sur terre, plus nombreuses, à folioles plus larges, plus étoffées, par des hampes cachées, inclinées, portant moins de fleurs, et enfin parce qu'ils n'offrent pas comme les autres, une succession non interrompue de hampes à fleurs. On ne doit pas hésiter à les détruire (*Pom. française*, p. 498). Insensiblement on a gagné le 15 octobre ; tous les fraisiers ont pris un tel développement qu'ils se touchent ; il n'y a plus à reculer, il faut les replanter une troisième et dernière fois. C'est ce qu'on nomme *planter à demeure* ou *en place*.

La mise en place

Choix et préparation du terrain. — Le fraisier des bois (*F. vesca*, L.) croît également bien à l'état sauvage dans les terres légères et dans les terres fortes ; mais le *F. des Quatre-Saisons*, qui seul nous occupe dans ce moment et qui est une variété du premier, « ne produit d'abondants et de très-beaux fruits que dans une terre franche très-substantielle, rendue légère par une addition d'engrais très-consommés ». (*Pom. française*, p. 494.) Il me paraît indispensable, dès l'hiver ou au moins le printemps qui précède la mise en place, qu'on ait fait choix, à bonne exposition aérée, de l'emplacement

destiné à recevoir les fraisiers, afin de bien l'amender par des fumiers presque consommés qui seront enfouis lors des premiers bêchages. On pourra occuper ce terrain pendant toute la *campagne* avec des plantes les moins épuisantes, telles que : radis, laitues, romaines, haricots qu'on récolte en vert, plants de choux piqués, et il devra être libre vers la fin de septembre; alors on labourera *profondément* en divisant toutes les mottes de terre. On plantera vers le 15 octobre; deux jours avant l'époque arrêtée de la plantation, il sera urgent de bien herser ce terrain à la fourche et de tracer les planches. On doit leur donner 1 m. 30 cent. de largeur, et aux sentiers qui les séparent 50 cent. Si le sol est plutôt d'une nature légère, sablonneuse, on fera bien, en donnant le coup de râteau, de ramener de chaque côté un peu de terre sur les sentiers de manière que la planche se trouve encaissée de 3 à 4 cent. au dessous de la surface des sentiers, afin de localiser l'humidité sur les plantes; si, au contraire, le sol est un peu trop compacte, il faut agir en sens inverse, élever les planches de 3 à 4 cent. avec la terre des sentiers, qui seront plus bas qu'elles. Nous avons dit que chaque planche devait avoir 1 m. 30 cent. de large; elle sera divisée en quatre rayons, les deux extérieurs à 15 cent. des bords, les deux intérieurs à 33 cent. l'un de l'autre, et également à 33 cent. des rayons extérieurs.

Habillage et plantation. — Ces deux opérations simultanées doivent être exécutées aux environs du 15 octobre; d'abord il faut indiquer les places destinées aux pieds de fraisiers, le jardinier prend lui-même ses mesures pour être sûr de leur exactitude. Il suit un rayon, fait une marque de 50 en 50 cent.; il passe au deuxième rayon, alterne les marques, et ainsi de toute la planche.

Il fait faire par un aide des trous circulaires au déplantoir, juste aux points indiqués, le centre de chacun d'eux devant exactement correspondre à la marque. Ils seront d'un quart plus profonds et plus larges que ne le comporte la motte du

fraisier. *Toute* la terre retirée est émiettée et placée sur les bords du trou si le terrain est d'une nature compacte, afin d'élever la planche ; si le sol est léger, on rejettera sur les sentiers la *moitié* de la terre retirée du trou, afin d'élever d'autant les sentiers.

Le jardinier va à la pépinière qui a été à l'avance convenablement mouillée pour faciliter l'enlèvement ; il cerne un seul pied de fraisier à 8 centimètres autour de son collet, en enfonçant le déplantoir un peu obliquement dans la terre, ayant soin, chaque fois qu'il retire l'outil, d'appuyer sur le manche en *dehors* du cercle, car sans cette précaution la motte pourrait se fendre, se séparer même ; puis il glisse le déplantoir sous les racines, fait une pesée sur le manche, et la plante arrive avec sa motte. Si cette motte est plus grosse qu'il ne convient, on fait avec les mains tomber de la terre tout autour, jusqu'à ce qu'on ait atteint l'extrémité du réseau des radicelles, puis on *rafraîchit* celles-ci avec la serpette.

Il visite ensuite cette touffe de fraisier, afin de détruire les herbes qui auraient pu germer près du collet. Il supprime les hampes, même les plus courtes qui sont cachées, et les cou-lants s'il s'en trouve. Il agit de même à l'égard des feuilles jaunes et avariées. Après cette opération, il place sa plante dans une brouette. Un second fraisier est traité comme le premier, et ainsi de suite. On garnit seulement le fond de la brouette. Il serait mauvais d'établir dessus un second lit de plantes. A cette époque de l'année, il n'est pas rare de rencontrer une journée sombre, on en profite pour planter. Le jardinier place un fraisier au milieu du trou, le collet à 2 centimètres au-dessous de la surface du terrain ; il fait couler avec ses mains de la terre dessous et autour de la motte, la tasse et ménage autour un petit bassin circulaire proportionné au diamètre du feuillage ; s'il reste de la terre de déblai, il l'étale, l'égalise sur la planche ; quand tout ce qui était contenu dans la brouette est planté de la manière indiquée, le jardinier retourne à la pépinière, puis il prépare un nouveau lit de fraisiers, qu'il traite comme le premier, puis

d'autres encore, jusqu'à ce que la planche soit complétée. Si la terre est convenablement humectée, si l'on a une série de jours couverts, il ne sera pas nécessaire de mouiller la planche; si, au contraire, il faisait sec et chaud, on mouillerait un peu.

Il reste encore un soin à prendre, très-bon assurément, mais pas indispensable : c'est de répandre sur toute la surface de la planche, entre les touffes, une légère couche de bon terreau mi-consommé. L'on peut, si l'on veut, utiliser les sentiers pour cette fois seulement, en piquant au milieu de chacun d'eux un rang de laitues de passion. On a pu remarquer que les pieds de fraisier étaient très-éloignés les uns des autres. Cette distance conservée entre chaque touffe est calculée, dit Le Lieur, pour que le feuillage, lorsqu'il aura atteint le maximum de son développement, couvre la terre et l'abrite des ardeurs du soleil, sans porter ombre pourtant vers la circonférence aux hampes inclinées.

Du porte-coulants. — Le titre de ce paragraphe exige une explication, car j'ai risqué un terme nouveau.

Tous les exemplaires d'une espèce quelconque (sauf dans les plantes dioïques) produisent des graines, mais on n'applique le nom spécial de *porte-graines* qu'aux sujets de sélection cultivés en vue d'obtenir de bonnes graines. Serait-il moins rationnel, bien que toutes les variétés de fraisiers connues (sauf deux à trois) produisent des coulants, de donner et d'appliquer le nom de *porte-coulants* aux *seuls* exemplaires de sélection cultivés en vue d'obtenir de bons coulants? Ce terme pourra n'être pas adopté, mais il m'est commode, et je m'en sers.

Ce paragraphe est ici à son rang, car c'est au moment de *mettre en place* les fraisiers destinés à la fructification qu'il faut planter sur un terrain à part *de ces mêmes fraisiers* (plantes faites), pour en obtenir un jour des coulants. A quoi bon des coulants, dira-t-on, puisque d'après la méthode de culture de la *Quatre-Saisons*, que je recommande, je me suis

déclaré partisan exclusif des plants issus en ligne directe du semis? Ceci est vrai, mais il faut tout prévoir; des semis peuvent ne pas réussir tous les ans, et comme tous les ans il est de bonne culture de renouveler la moitié de son carré de fraisiers, il faut nécessairement avoir du plant d'une façon ou de l'autre.

C'est pour n'être pas pris au dépourvu que je recommande les *porte-coulants*.

Pépinière de porte-coulants.— Vers le 15 octobre, on laboure une bande de terre, à bonne exposition, large de 2 mètres; après l'avoir hersée et *râtelée*, on trace sur une planche de 1 mètre deux rayons seulement à 25 centimètres des bords; on espace dans un rayon les fraisiers de 60 en 60 centimètres, alternés avec ceux du deuxième rayon. Ce travail a été expliqué plus haut. Au printemps qui suivra, ces touffes de fraisiers, largement espacées, produiront des coulants trapus, rustiques, tandis que ceux qui proviennent des touffes plus rapprochées dans les planches de rapport sont affaiblis, étiolés. On laisse donc les coulants se développer. Du 20 juin au 5 juillet, il faudra les mettre en première pépinière, les repasser en deuxième pépinière vers le 1^{er} août (relire ce qui a été dit sur ce sujet, paragraphes *Piquages* et *Plantation du plant de semis*), et enfin les mettre définitivement *en place* vers le 15 octobre, dans les conditions déjà indiquées.

Traitement des porte-coulants l'été d'après. — Quand on a enlevé, du 20 juin au 5 juillet, sur les *porte-coulants*, les rosettes dont on a besoin, il faut supprimer les coulants qui restent et n'en plus laisser se produire de l'été, ils épuiseraient en pure perte les pieds mères, qui ne seraient plus aptes à en donner d'aussi bons l'année suivante. On peut deux années de suite utiliser les *porte-coulants*; au bout de ce temps, ils passent à l'état de *vieilles plantes*, et les coulants qu'ils produiraient n'auraient plus la même valeur.

Hivernage des plantes faites. — Je reviens maintenant aux fraisiers disposés en planches pour la fructification. La mise en place s'est effectuée vers le 15 octobre, les planches ont été couvertes de terreau ; ces fraisiers vont traverser l'hiver sans en souffrir. La gelée n'a aucune prise sur des plantes jeunes et fortes qui ont pu s'enraciner avant le froid ; leur épais feuillage garantit les *cœurs* (turions) qui rasant le sol.

Première année de fructification

Façons printanières. — On profitera des premiers hâles du mois de mars pour retrancher les anciennes feuilles, donner un léger binage ; il faut bien se garder de bêcher le terrain. Les premières hampes ne tarderont pas à se montrer et à fleurir ; *on ne doit en retrancher aucune*, les plantes sont de force à les nourrir. La récolte des fruits commencera à peine du 20 mai au 8 juin, suivant l'année, mais en moyenne le 1^{er} juin (climat de Paris). Elle doit se continuer *sans la moindre interruption* jusqu'aux gelées. Quand ce résultat n'est pas obtenu, la culture est négligée (1). L'abondance des fruits ne peut pas être également répartie pendant *toute la campagne* ; le plus grand rapport a toujours lieu du 8 ou 15 juin au 25 juillet ; puis il y a décroissance sensible jusqu'au 15 août. Alors la récolte devient meilleure ; elle se soutient ainsi tout le mois de septembre, et arrive enfin à être très-faible et de médiocre qualité en octobre (toujours sous le climat de Paris). Il est rare qu'il y ait urgence de mouiller avant la mi-avril ; cependant, si la terre séchait trop, il faudrait le faire d'abord avec ménagement. Les coulants doivent être rigoureusement retranchés de temps à autre avant qu'ils se soient enracinés.

Du paillis. — *Pailler* est une des opérations les plus impor-

(1) Au moment où je corrige cette épreuve (27 août), mes fraisiers ont eu à supporter la plus forte chaleur et la plus grande sécheresse qu'on ait vues en Champagne de mémoire d'homme ; cependant la récolte n'a pas été interrompue *d'un seul jour*.

tantes de la culture maraîchère, et la plus négligée dans les jardins de propriétaires. Le paillis présente plusieurs avantages : « Il tient la terre humide, il facilite l'imbibition de « l'eau des arrosements, s'oppose à son évaporation et cède « ses parties nutritives à la terre au profit des plantes. *Pailler*, « c'est couvrir un terrain en culture d'un lit de fumier court, « à moitié consommé, épais de 3 à 4 cent., le plus également « possible, et de manière qu'on ne voie plus la terre. » (Moreau et Daverne, *Manuel de cult. mar.*, p. 75.)

Puisque le paillis s'oppose à l'évaporation de l'eau, il est clair qu'on ne doit songer à l'employer que quand la sécheresse et la chaleur augmentent. Ordinairement, cette opération peut être faite avec profit au 15 mai, un peu avant la maturité des premières fraises. Il est mieux de n'employer que du fumier de cheval, qu'on secoue à la fourche pour en séparer le crottin.

Quand on paille une planche de fraisiers, on relève le feuillage d'une main, et l'on se sert de l'autre pour glisser le fumier tout autour de la plante, jusqu'à son collet. On couvre également les parties nues du sol et tous les sentiers; on mouille après pour rafraîchir les plantes et aplatir le fumier.

De la récolte. — Comment il arrive de la mal faire. — On se figure généralement que rien n'est plus facile que la *cueillette* des fraises. Dans beaucoup de maisons, c'est tantôt une personne, tantôt une autre, qu'on charge de cette besogne, et n'importe l'heure du jour. Il arrive qu'une femme fait cette récolte en plein midi, par un soleil ardent, piétine la planche en tous sens, frotte les feuilles avec sa robe; les plantes se fanent; à leur piteux état on pourrait croire qu'elles ne se relèveront pas de cet assaut. Ce n'est pas tout, les fraises cueillies ainsi au fort de la chaleur, et jamais au degré de maturité convenable, restent souvent exposées à un air brûlant jusqu'au moment où on les sert sur table, alors la plupart seront à moitié décomposées.

Comment il faudrait qu'elle fût toujours faite. — Si l'on tient à manger des fraises dans toute leur fraîcheur, fraîcheur qui s'altère si vite, il faut prendre les précautions que je vais indiquer.

Faire faire la *cueillette* toujours par la même personne habituée aux plantes, de préférence par le jardinier ou sa femme; le moment le plus favorable est le matin, même pendant la rosée; elle sera toujours terminée entre 8 et 9 heures, dit Le Lieur.

La fraise doit être choisie parfaitement mûre, rouge sur toute sa surface, et sans être *avancée*, prise avec le calice. On coupe avec les ongles la queue (pédicelle) qui la supporte. On dépose les fraises dans un petit panier *ad hoc*. La récolte terminée, on le place à la cave ou dans un garde-manger très-frais. Une heure avant le déjeuner ou le dîner, au moment où le domestique dresse son dessert, il va chercher sa provision, sépare les fraises des calices et les place dans un ou plusieurs compotiers, suivant le besoin. Les fraises (des *Quatre-Saisons* du moins) qui ont paru sur la table ne peuvent guère y être servies de nouveau, tant elles s'altèrent vite.

Si l'on tient à avoir des fraises à chaque repas, depuis le moment où les premières mûrissent jusqu'aux gelées, il faut proportionner l'étendue de la plantation des fraisiers au nombre des consommateurs habituels. Je me suis assuré, par exemple, que 700 pieds parfaitement cultivés pouvaient aisément entretenir *sans lacune* une maison composée de dix maîtres. Ce serait donc 70 pieds par personne; or, en partant de cette base, le nombre 70 serait répété autant de fois qu'il y aurait de personnes; ce calcul, on doit le comprendre, n'est pas d'une exactitude rigoureuse; je crois cependant qu'il peut servir de donnée très-approximative.

Soins à donner l'été. — Nous avons dit que les fraisiers avaient été *paillés* aux environs du 15 mai; à partir de cette époque, la fréquence des mouillures et le volume de l'eau seront proportionnés au temps qu'il fera. En général, une ou

deux bonnes mouillures, qu'on peut faire en plein soleil, suffisent par semaine dans les fortes chaleurs, et j'entends par bonne mouillure une *voie d'eau* (deux arrosoirs) au moins pour chaque mètre courant d'une planche. On verse les deux arrosoirs en même temps, toujours avec les pommes, et sur toute la surface du terrain; on mouille aussi les sentiers. On visite de temps en temps les planches, et l'on retranche tous les coulants qui se sont développés.

Soins avant l'hiver. — Au 15 octobre, sous le climat de Paris, il peut se faire que les petites gelées d'automne ne se soient pas fait sentir; mais la chaleur n'est plus suffisante, et même depuis le commencement du mois, pour donner aux fraises la couleur et le parfum; l'on doit donc considérer leur récolte comme terminée. On peut, dès lors, passer une dernière fois en revue les *planches qu'on conserve*, détruire les moindres herbes, enlever tout le *paillis* qui n'est pas consommé, car il pourrait favoriser des végétations cryptogamiques qui altèrent souvent et même font périr les *cœurs* (turions) des fraisiers. C'est une bonne pratique que de répandre de nouveau sur les planches un lit mince de terreau mi-consommé.

Je viens de dire qu'on ne conservait qu'une partie de la plantation. Sans nul doute des pieds jeunes qui n'ont rapporté qu'un an ne sont pas usés; mais il faut cependant consentir à en détruire la moitié pour éviter à l'autre moitié qu'on garde de produire trois ans. On remplace, sur un nouveau terrain, la quantité supprimée par une quantité égale en plantes fortes, provenant d'un semis du printemps et ayant subi deux pépinières. (Voir ce qui a été déjà expliqué.) Ainsi, chaque année, on sèmera et on remplacera par moitié le carré des fraisiers destinés au rapport.

Deuxième année de fructification

Soins du printemps et de l'été. — Au mois de mars, on

nettoie tous les pieds de fraisier, on retranche les feuilles mortes et les vieilles hampes, on donne un léger binage. Le terreau qui recouvre la terre absorbe, en raison de sa couleur, la chaleur solaire et détermine plus vite l'ébranlement de la végétation; plus tard, il accélérera de huit jours au moins la maturité des fruits. Les planches seront de nouveau *paillées* vers le 10 mai; les coulants supprimés pendant tout l'été; les mouillures se feront comme il a déjà été recommandé au chapitre de la première année de fructification.

Travail d'automne. — Une moitié de la plantation du carré en rapport a été renouvelée dès l'automne d'avant, n'ayant produit qu'une **campagne*. L'autre moitié, ayant rapporté *deux campagnes*, doit être supprimée actuellement et remplacée sur un terrain nouveau (préparé comme il a été dit) par l'équivalent en plantes *faites*, provenant d'un semis de l'année et ayant subi les deux pépinières (je renvoie à ces différents paragraphes).

Dorénavant, chaque automne, on supprimera la moitié du carré représenté par des fraisiers ayant rapporté deux ans; en sorte qu'il faut semer chaque printemps.

Les raisons de la méthode Le Lieur données par l'auteur lui-même. — « Le fraisier est doué d'une grande puissance de
« reproduction, soit par graines, soit par coulants; mais cette
« dernière faculté, lorsqu'elle n'est point contrariée par le
« cultivateur, est un obstacle à une belle et abondante fruc-
« tification. Les coulants sont des rameaux rampants, faisant
« racine à chaque nœud : ils affaiblissent d'autant le pied
« mère. La multitude de ces coulants enracinés a bientôt
« couvert le sol par de petites touffes qui, en se multipliant
« de même, s'affament mutuellement, sans qu'aucune puisse
« acquérir la force nécessaire pour produire de belles et
« fortes touffes, garnies de fleurs et de beaux fruits. On sup-
« primera donc tous les filets avant qu'ils se soient enracinés,

« dans le but de *centraliser sur le maître-pied toute la force*
« *productive dont cette plante est douée.*

« On doit encore vouloir *centraliser les racines* qui ont,
« comme les coulants, une tendance à s'écarter du collet ;
« cette seconde opération essentielle s'effectuera dans la pé-
« pinière par deux repiquages, et en dehors de la plantation
« définitive.

« La floraison et la fructification épuisent les jeunes plantes.
« *On ne les laissera donc point fleurir avant leur mise en place,*
« alors elles sont assez fortement constituées pour donner
« pendant toute une saison de belles et abondantes récoltes ;
« autrement on aurait des plantes avortées, produisant de
« petits fruits coriaces. (*Pom. franç.*, p. 494.)

Culture de la Quatre-Saisons telle qu'elle est suivie au potager de Versailles. — M. Grison a bien voulu me communiquer les détails exacts de la culture de la *Quatre-Saisons*, telle qu'elle a été faite par son père au potager de Versailles, et telle qu'elle l'est encore par lui.

Multiplication exclusivement par semis ; mais les pieds producteurs sont des coulants issus des pieds provenus des semis.

Semis au commencement de mars sous châssis.

Le plant de semis subit un piquage en pleine terre au commencement de mai, sur une seule ligne de 20 cent. en 20 cent.

Les coulants se développent à volonté. Les rosettes provenant de ces coulants-là sont également piquées en planche du 15 au 20 août, à 20 cent. en tous sens.

Dans ces deux pépinières les planches sont terreautées. Les hampes et les coulants sont toujours supprimés dans la pépinière des rosettes.

La plantation définitive a lieu à la mi-octobre. Fumure moyenne ; bon labour et hersage. Planche au niveau du sol, à exposition aérée, quatre rayons dans la planche, distants entre eux de 35 cent. ; l'espace compris entre les deux rayons

extérieurs de deux planches voisines est de 90 cent., le plant de 40 cent. en 40 cent. dans le rayon, alternant avec le rayon voisin.

Au printemps qui suit la mise en place, le dessus de la planche est hersé, terreauté de préférence, aucune hampe n'est supprimée ; les coulants détruits à deux époques : au printemps avant la sortie des hampes, à l'automne après la récolte. La récolte des graines se fait en septembre sur les pieds dont les hampes sont saillantes hors le feuillage et sur les fraises les plus longues.

On ne peut attendre de bons produits d'une plantation que pendant *une campagne et demie*. Toute planche est détruite à l'automne de la deuxième année qui suit sa création.

Quand il y a une grande sécheresse dans l'été, on remarque que, tout en arrosant beaucoup, la récolte diminue sensiblement durant cette époque. Aux approches des gelées, on ne songe pas à prolonger la récolte en couvrant les planches de coffres et de châssis, car les fruits n'ont plus alors ni couleur ni parfum.

Interrogé sur les motifs qu'avait M. Grison de ne pas se servir du semis de la *Quatre-Saisons*, mais seulement des coulants émis par les pieds du semis, j'en ai obtenu l'explication suivante :

Le *F. des Quatre-Saisons* pousse très-vigoureusement dans le sol du potager de Versailles, et les pieds provenant directement du semis étant plus robustes que leurs coulants, ils produisent plus de feuilles et moins de hampes que ceux-ci ; voilà pourquoi nous préférons les coulants. Cependant, ajoutait-il, si les pieds de semis utilisés à l'exclusion des coulants paraissent moins productifs, ils donnent de très-belles fraises.

Pratiques diverses. — J'ai dû lire, avant d'entreprendre cet ouvrage, à peu près tout ce qui avait été écrit, du moins en France, sur le fraisier. On trouvera dans le précis historique que je donne de la culture du fraisier mes appréciations sur les

différents articles publiés sur cette plante dans les *Manuels* et dans les feuilles horticoles. J'ai remarqué bien des redites et peu de faits nouveaux. Les meilleurs sont ceux qui se rapprochent le plus de la méthode décrite dans la *Pomone française*; cependant aucuns ne sauraient lui être comparés.

Les jardiniers maraîchers, que j'ai en haute estime, peuvent avoir de fort bonnes raisons, je n'en doute point, d'adopter pour leur usage personnel tel et tel procédé. Mais dans nos jardins de propriétaires, dans *les jardins bourgeois*, comme ils disent, il faut cultiver autrement qu'eux le fraisier. Telle est mon opinion.

Culture en plein air des fraisiers Caprons

(HAUTBOIS des Anglais)

Descendants du F. ELATIOR, Ehrh

Ce nom de *Capron* a été faussement donné, comme je l'ai dit déjà, à des variétés d'origine américaine, tandis que le *vrai Capron* est *exclusivement* européen. Nos pères en faisaient un très-grand cas; aujourd'hui il semble presque inconnu.

Rien de plus exact que ce qu'en dit Mac Ewen (*livre cité*): « *Les Hautbois sont aux autres fraisiers ce que les muscats sont aux autres raisins.* » Ils se distinguent par un goût musqué très-relevé, très-particulier, et par un parfum exquis. Il ne faut jamais manger les Caprons seuls, on s'en lasserait vite, mais mélangés aux fraises américaines; j'en conseille la culture. Une planche ou deux suffira. *Black-Hautbois* et *Belle-Bordelaise* sont deux bonnes variétés. J'ai donné la description de cette dernière, p. 77. On les multiplie de coulants, on les plante à la distance des Quatre-Saisons. Je renvoie le lecteur à la première et à la deuxième partie de la troisième division de mon ouvrage, où il trouvera tous les renseignements nécessaires que je n'aurais pu répéter ici.

DEUXIÈME PARTIE

CULTURE A L'AIR LIBRE ET EN PLEINE TERRE DES FRAISIERS DE RACE AMÉRICAINNE

(Communément *Grosses fraises*, *Fraises anglaises*)

SOMMAIRE DES CHAPITRES ET DES PARAGRAPHES

Des fraisières de race américaine. (Fraises américaines.) — Pourquoi ce nom nouveau? — Comment multiplie-t-on les variétés américaines? — CULTURE CONSEILLÉE. — Choix des variétés. — *Première année.* — Pépinières d'automne. — Plantation sous châssis froid. — Hivernage. — Plantation à l'air libre en côtelée. — Hivernage. — A quel usage sont destinés ces plants. — *Deuxième année.* — Première pépinière du printemps. — Soins à donner après la plantation. — *Deuxième pépinière d'été.* — Pourquoi cette deuxième pépinière? — Soins préparatoires. — Plantation. — Soins ultérieurs. — *Mise en place.* — Choix et préparation du terrain. — Pourquoi faut-il rayonner les planches de trois façons? — Distribution en trois groupes de quarante variétés d'après trois catégories de force. — Habillage et plantation. — *Du porte-coulants.* — Pépinières des porte-coulants. — Hivernage des plantes faites. — *Troisième année et première année de fructification.* — Façons printanières. — Du paillis. — De la récolte. — Soins d'été. — Soins avant l'hiver. — *Quatrième année et deuxième année de fructification.* — Soins et opérations du printemps et de l'été. — Travail d'automne. — *Cinquième année, troisième et dernière de fructification.* — Soins et opérations du printemps et de l'été. — Destruction de la plantation. — *Sixième année et première année de fructification (deuxième série).* — Plantation de variétés à l'essai. — A ceux qui seraient pressés de récolter. — *Culture des fraisières américains à l'air libre, au potager impérial de Versailles.* — CULTURES ANGLAISES A L'AIR LIBRE. — 1^o *Méthode suivie par G. Mac Ewen.* — Culture en carré. — En bordure. — Sur butte. — 2^o *Méthode de James Cuthill.* — *Manière d'obtenir de nouvelles variétés. Fécondation artificielle.* Instructions de MM. de Jonghe, F. Gloëde, Mac Ewen et H. Lecoq.

Des fraisiers de race américaine

(FRAISES AMÉRICAINES)

Pourquoi ce nom nouveau de fraisier de race américaine (fraises américaines)? — J'ai dit ailleurs (1^{re} division, p. 14 et 17) que le genre fraisier renfermait deux espèces (peut-être trois) particulières à l'Amérique : *F. Chilensis*, d'où est sorti le *F. ananas*, — *F. Virginiana*, et peut-être *F. Grayana*.

Toutes les innombrables variétés, à plus ou moins gros fruits, signalées dans les catalogues des horticulteurs et groupées dans les sections d'*Écarlates*, *Chiliens*, *fraises ananas* et *hybrides*, dites *anglaises*; toutes ces variétés, dis-je, descendent des types exclusivement américains que je viens de citer (1). Par conséquent, elles sont de race américaine et non européenne, bien que quatre-vingt-quinze sur cent aient été obtenues en Europe. On a donné à tous ces fraisiers le nom collectif de *fraises anglaises*, de *grosses fraises*. Ces noms peuvent, dans une limite restreinte, avoir leur signification, leur raison d'être; mais ils ne doivent pas s'appliquer à la généralité.

Les Anglais ont semé bien des années avant les autres peuples. Ils ont obtenu, et obtiennent encore, beaucoup et de bonnes variétés; nommons-les *anglaises*. M. de Jonghe, un très-habile et très-heureux semeur qui habite Bruxelles, a doté la *Pomologie* de plusieurs plantes irréprochables; faut-il aussi les appeler *anglaises*? Les gains obtenus en France par MM. *Bossin*, *Boisselot*, *Crémont*, *Carré*, *Gloëde*, *Graindorge*, *Jamin*, *Gauthier*, *Durand*, *Lorio*, *Le Breton*, docteur *Nicaise*, *Pelvilain*, etc., seront-ils aussi des variétés *anglaises*? et les variétés gagnées (une quinzaine environ) en Amérique, également *anglaises*? — C'est tout bonnement absurde.

(1) En semant des graines de nos grosses fraises de jardin de *race américaine*, on en voit sortir des individus qui se rapportent toujours, soit au *F. Chilensis* et var. *ananassa*, soit au *F. Virginiana*.

Préfère-t-on les désigner par le nom de *grosses fraises*? — On fait fausse route. Le *F. de Montreuil* est sorti du *F. des bois*, *F. vesca*; les *caprons* ont pour origine le *F. elatior*, Ehrh; ces variétés-là, appartenant à des types européens, ont leurs fruits plus gros que *May Queen*, les *écarlates* et autres, appartenant aux races américaines.

J'ai cru devoir chercher un nom plus propre à désigner toutes les variétés obtenues chaque jour, et qui descendent évidemment en ligne plus ou moins directe du *F. du Chili*, de l'*ancien ananas* et du *F. de la Virginie*, que ces variétés aient été créées soit en France, en Angleterre, en Belgique, en Allemagne, ou ailleurs; qu'elles produisent de petites, de moyennes ou de *grosses fraises*; et je les ai groupées toutes sous le nom collectif de *fraises américaines*.

Comment multiplie-t-on les variétés américaines? — Je n'affirmerai pas, je dirai: j'ignore que toutes ces variétés soient impuissantes à se reproduire *intégralement* par la graine. L'essai en a-t-il été fait? A-t-on isolé complètement une variété du contact de toute autre, et ayant recueilli et semé sa graine, a-t-on acquis la certitude que cette variété ne se continuait pas? Serait-il dit que *pas une seule* variété de race américaine ne peut se transmettre par le semis, tandis que le *F. des Quatre-Saisons*, variété d'une espèce française, européenne, se conserve ainsi? Voilà la question que je pose aux habiles, car elle ne me paraît pas avoir été résolue dans un sens ou dans l'autre. Tout ce qu'on peut dire, c'est que d'habitude, on cultive proche à proche un nombre plus ou moins considérable de variétés américaines, et qu'alors il serait téméraire de prétendre les propager intactes par la voie du semis; aussi est-il dans l'usage de les multiplier *seulement* par leurs coulants, et je me garderai bien de conseiller de ne s'y point conformer.

C'est donc par les coulants qu'il faut propager toutes ces variétés-là, afin que l'enfant soit pareil à la mère; le coulant continue toujours la variété. Par la graine on n'obtient pas

toujours des variétés, mais il est sûr que ce n'est qu'en semant qu'on en obtient.

Ainsi, voulant conserver intactes dans la limite du possible les variétés acquises qu'on a des raisons de cultiver, je conclurai à la multiplication par coulants.

Culture conseillée

Choix des variétés. — On rencontre assez souvent encore dans les jardins de ces mauvaises et anciennes variétés à peine productives, et dont les fruits sont décolorés et cotonneux. Cela ne devrait plus être permis, car, depuis l'apparition du *Keens' Seedling* (en 1824) jusqu'aux dernières acquisitions, on n'a que l'embarras du choix parmi les bonnes plantes.

J'ai donné, dans la première division de cet ouvrage, la description de 38 variétés de race américaine. 25 environ réunissent toutes les qualités : *bonté, beauté, fertilité, rusticité*; les autres, moins parfaites, se recommandent à des titres divers.

Chacun se composera, à sa guise, une collection plus ou moins étendue, ayant égard aux trois séries, des hâtives, des demi-hâtives et des tardives, afin d'avancer, de soutenir et de prolonger la récolte dans les limites du possible. Il est rare qu'on puisse cueillir pendant deux mois entier; cela a lieu cependant quand les printemps ne sont pas trop chauds, et quand d'ailleurs, indépendamment de la plantation en plein carré, on a placé la variété la plus hâtive (*May Queen*) au pied d'un mur au midi, et les plus tardives (*Napoléon III, Wonderful, etc.*) au nord.

Première année

Pépinières d'automne. — Le 15 septembre sera choisi pour point de départ de cette culture. Si l'on est *monté* en bonnes variétés, on les utilise, sinon on s'adresse à un *fraisiériste* recommandable; on lui donne les noms des variétés dont

on a fait choix, et le nombre de chacune d'elles. Le plant doit être très-jeune.

Plantation sous châssis froid (15 septembre). — On place un, deux ou trois coffres à melons, à trois panneaux chacun (1), selon la quantité de plants nécessaire, dans une partie du jardin bien exposée. Les coffres en place, on laboure d'un demi-fer de bêche la terre de l'intérieur, on la fourche et on la couvre d'un lit de terreau consommé de l'épaisseur de 10 cent. Lorsqu'il est tassé, on dresse au râteau, puis on trace douze rayons : le premier à 10 cent. de la planche du haut du coffre, les autres de 10 cent. en 10 cent.; il restera 20 cent. de vide dans le bas, trop peu éclairé et trop humide pour être utilisé. On plante au plantoir un pied de 10 cent. en 10 cent. sur le rayon; on l'enfonce jusqu'au collet et on borne. On mettra à la suite tous les pieds de la même variété, qu'on aura grand soin de séparer de la suivante par une étiquette. Si sous un châssis il peut tenir cent cinquante-six plants, le coffre en contiendra quatre cent soixante-huit. On bassine la pépinière, on panneaute et l'on tient le châssis baissé et un peu *brouillé* jusqu'à la reprise, qui s'effectue en huit ou quinze jours, suivant qu'on a pris le plant chez soi ou qu'on l'a reçu. On *dépanneaute* au bout de ce laps de temps, et on ne *repanneaute* qu'en cas de grandes pluies ou de fortes gelées.

Hivernage. — A partir du 15 novembre, on laisse toujours les châssis sur le coffre. On donne le plus d'air possible pendant le jour, on *rabaisse* le soir. On ne doit songer à couvrir avec des paillassons que quand la gelée devient sérieuse; après la série des grands froids, on ne couvre plus la nuit. Cette plantation ne réclame aucun bassinage pendant tout l'hiver. On esherbe s'il y a lieu; en mars, on enlève tout à fait les châssis et on arrose un peu s'il fait sec.

(1) J'entends les coffres et les panneaux employés par les maraîchers de Paris.

Plantation à l'air libre en côtière (15 septembre). — On peut ne pas avoir de châssis; alors on laboure une planche adossée à un mur au midi, longue de 3 à 12 mètres et plus s'il y a lieu. On herse, on dresse au râteau, on répand sur la terre un lit de terreau consommé épais de 10 cent. après avoir été tassé; on trace douze rayons, et on plante chaque pied au plantoir à 10 cent. dans le rayon; on borne, on arrose au bec, puis à la pomme. S'il fait chaud, on renouvelle les bassinages.

Hivernage. — Dès que le froid se fait sentir, fin de novembre ou décembre, on couvre la planche de fumier pailleux ou de feuilles sèches. Si dans l'hiver il y a une série de pluie, de jours doux, on découvre et l'on recouvre par le froid; sans ces précautions, le plant serait soulevé par la gelée et endommagé.

A quels usages sont destinés ces plants? — Il est bon de savoir dès à présent que ces plants mis en pépinière au 15 septembre doivent être au bout d'un an juste, des *plantes faites*; le plus gros lot destiné à être mis *en place* en carré (pour rapporter des fruits); le petit lot, à créer une pépinière de *porte-coulants* (voir l'explication qui en a été donnée plus haut, *Traité de la culture de la Quatre-Saisons*, p. 276), qui fournira tous les coulants aux plantations ultérieures.

Deuxième année

Première pépinière de printemps. — Dans la dernière quinzaine de mars, il est temps de repasser les plants sur une nouvelle pépinière, où ils seront plus espacés. L'emplacement étant déterminé à l'avance, à bonne exposition et en bon terrain, on laboure une ou deux planches d'une longueur proportionnée à la quantité de plants qu'il faut; on herse à la fourche, on dresse au râteau. Chaque planche, large de 1 m., séparée de sa voisine par un sentier de 60 cent.,

doit être recouverte d'une épaisseur de 6 cent. de terreau bien consommé; on la divise en six rigoles faites au *piochon* ou au *tire-sillon*, espacées entre elles de 20 cent. On a mouillé quelques heures à l'avance la pépinière de l'automne. Le moment étant venu de planter, on va à la pépinière, on glisse le déplantoir sous chaque plant, et l'on fait une légère *pesée* sur le manche afin de ne pas briser de racines en le soulevant. On doit faire tomber presque toute la terre d'entre ces racines, en *rafraîchir* les extrémités à la serpette, supprimer les feuilles mortes, épuiser une variété avant de passer à une autre et mettre toute son attention à ne pas les mêler. On dépose ces jeunes plants dans un panier plat, puis on les place deux par deux au fond de la rigole, de 20 cent. en 20 cent., en ayant soin d'étaler les racines, qu'on recouvre de terre avec les mains en appuyant autour du collet, qui doit rester au niveau du sol. Le panier vidé, on retourne chercher une autre provision qui sera traitée comme la première, et ainsi des autres.

Soins à donner après la plantation. — Nous n'avons pas affaire ici à des plants de semis d'une grande délicatesse, mais à des pieds de coulants rustiques, ayant hiverné, et qui n'exigent pas une surveillance assidue. Cependant, il peut faire sec et chaud à la fin de mars; on doit bassiner cette pépinière de temps à autre; de préférence le matin jusqu'en mai, et le soir jusqu'au 15 juin, époque d'une nouvelle transplantation. S'il est bon d'empêcher par des mouillures à propos, un arrêt dans la végétation, il est mauvais d'exciter cette végétation par de trop fréquents arrosements. On sarcle, on bine, on supprime les coulants s'il s'en est présenté.

Deuxième pépinière. — *Pourquoi a-t-elle lieu?* — J'en ai déjà donné les raisons (*Culture du F. des Quatre-Saisons*), p. 270), et ces raisons sont encore plus fortes à l'égard des fraisiers américains, dont les racines sont plus ligneuses et moins pourvues de chevelu.

Soins préparatoires. — Aux approches du 15 juin, il faudra songer à établir une deuxième pépinière, parce que les feuilles des fraisiers se rejoignent presque. Une place a été réservée à bonne exposition ; on laboure le sol en écrasant les moindres mottes de terre ; on le herse à la fourche ; on le marche s'il est trop léger ; on dresse des planches de 1 m. 20 cent. de large, séparées par des sentiers de 80 cent. ; on terreaute. Chaque planche est divisée en cinq rayons espacés à 30 cent., ou en six espacés à 24 cent. Les six rayons sont destinés aux six variétés qui s'étendent peu : *Crémont*, *Constante*, *Carolina superba*, *Grosse sucrée*, *May Queen*, *Oscar*. Les cinq rayons seront occupés par toutes les autres variétés faisant partie de ma liste des trente-huit. Quelques heures avant la plantation, la pépinière avait été mouillée pour faciliter l'enlèvement. Le moment étant convenable, le jardinier va à la pépinière ; il cerne une touffe de fraisier en enfonçant obliquement, à deux reprises, le déplantoir dans la terre à 6 cent. environ du centre de la petite touffe ; il fait une légère pesée sur le manche, et la plante arrive avec la motte intacte. Si cette motte est plus forte qu'il ne convient, il fait tomber légèrement de la terre tout autour, jusqu'à ce qu'il ait atteint l'extrémité du réseau des radicelles, puis il rafraîchit les plus longues avec la serpette ; dans cet état, la motte peut avoir 10 cent. de diamètre. Il visite les touffes afin de détruire les herbes qui auraient pu germer sous les feuilles, les coulants *si courts soient-ils*, et les feuilles avariées ou jaunissantes. Il place la plante ainsi *habillée* dans une brouette ; une deuxième touffe de fraisier est traitée comme la première, et ainsi des suivantes. Toutes prennent rang dans la brouette : sur ce premier lit il ne faut pas en établir un second.

Plantation. — Il vaut mieux opérer le matin jusqu'à huit heures, et le soir depuis cinq heures jusqu'à la nuit. Le jardinier espace le plant de 30 cent. en 30 cent. sur le rayon : les plantes alternent d'un rayon sur l'autre ; il fait un trou circulaire au déplantoir, le centre devant correspondre à la

marque. Ce trou sera d'un quart plus profond et plus large que ne le comporte la motte du fraisier; moitié de la terre retirée est émiettée et placée sur les bords du trou, l'autre moitié est rejetée sur le sentier. Il place ensuite une petite touffe au milieu du trou, le collet un peu au-dessous de la surface du terrain; il fait couler avec ses mains de la terre dessous et autour de la motte, la tasse et ménage un petit bassin circulaire proportionné au diamètre du feuillage; il fait un deuxième trou à l'une ou l'autre des distances indiquées; il plante de même, et ainsi de suite. Quand tout ce qui était contenu dans la brouette est occupé, le jardinier retourne à la pépinière; il prépare un nouveau lot de fraisiers qu'il traite comme le premier, puis d'autres encore, jusqu'à ce que la planche soit complétée, et il termine cette besogne par une mouillure au *bec* au pied de chaque plante, suivie d'un bassinage général sur toute la planche.

Soins ultérieurs. — Traités comme il vient d'être indiqué, c'est à peine si les plantes se ressentent de la transplantation; la végétation n'en paraît pas interrompue. Peu à peu on mouille moins souvent, mais en augmentant chaque fois la quantité d'eau, parce que les fraisiers vont toujours en se fortifiant. La végétation doit être soutenue, non excitée. A quinze jours de la plantation, les mauvaises herbes ont déjà paru, les plus anciennes feuilles jaunissent, se tachent: c'est le moment de donner une façon. Il faut esherber, retrancher rigoureusement tous les coulants *jusque près de leur base*, les feuilles avariées, et sans ébranler les touffes; puis on donne une façon très-superficielle à la ratissoire, car si l'outil pénètre à plus d'un centimètre, il couperait de jeunes racines qui remontent à la surface. Il est bon de mouiller après l'opération terminée, le feuillage étant fatigué d'avoir été tenu en tous sens. On passera en revue les planches autant de fois que l'on verra se produire des coulants et de l'herbe.

Insensiblement on a gagné le 15 septembre; les feuilles des fraisiers se rejoignent, il n'y a plus à reculer, il faut les

replanter une troisième et dernière fois; c'est ce qu'on nomme *planter à demeure ou en place*.

La mise en place

Choix et préparation du terrain. — Bien que le fraisier à l'état sauvage ne soit pas exigeant et paraisse s'accommoder de toutes les terres, il n'en est plus de même du moment qu'on le cultive en vue d'en obtenir un beau et bon rapport; il lui faut alors une bonne terre. Il me paraît indispensable dès l'hiver, ou au moins le printemps qui précède la *mise en place*, qu'on ait fait choix à bonne exposition aérée, de l'emplacement destiné à recevoir les fraisiers (plantes faites), afin de bien l'amender par des fumiers mi-consommés, qui seront enfouis lors des premiers bêchages. On pourra occuper ce terrain pendant *toute la campagne* avec des plantes les moins épuisantes, telles que : radis, laitues, romaines, haricots à récolter en vert, plants repiqués de choux, etc. Il devra être libre vers le 1^{er} septembre; alors on le *labourera profondément* en écrasant toutes les mottes de terre. On plantera vers le 15 septembre; le sol aura fait son tassement. Deux jours avant l'époque arrêtée de la plantation, il sera urgent de bien herser ce terrain à la fourche et de tracer les planches; elles auront toutes 1 m. de largeur, mais elles seront rayonnées de trois façons.

Pourquoi faut-il rayonner les planches de trois façons? — Par rapport à leur force, je divise toutes les variétés de fraisiers américains en trois catégories. Dans la première, je place les plantes les plus robustes. Dans la deuxième, les plantes robustes encore, mais dont le feuillage s'étend moins. Dans la troisième enfin, les variétés naines et qui occupent un petit espace.

Ces différences dans le développement d'une variété à une autre expliquent et justifient les trois degrés d'écartement que je vais conseiller entre les rayons. Trois rayons à 60 cent.

pour la première catégorie. Trois rayons à 45 cent. pour la deuxième catégorie. Quatre rayons à 33 cent. pour la troisième catégorie.

DISTRIBUTION DE TRENTE-HUIT VARIÉTÉS AMÉRICAINES D'APRÈS
TROIS CATÉGORIES DE FORCE

Première catégorie. — *Variétés les plus robustes (17)*

Admiral Dundas.	Hendries' Seedling.	Princess Frederick Wil-
Belle de Paris.	Jucunda.	liam.
Châlonnaise (la).	Lucie.	Sir Charles Napier.
Duc de Malakoff.	Muscadin.	Victoria.
Elton.	Marquise de Latour-	Wonderful.
Eleanor.	Maubourg.	
Eliza (Rivers).	Napoléon III.	

Deuxième catégorie. — *Variétés vigoureuses à feuillage moins touffu (15)*

Ambrosia.	Excellente.	Marguerite.
Barnes' Large White.	Fill Basket.	Nec plus ultra.
British Queen.	Keens' Seedling.	Prince of Wales (P. et N.)
Délices du palais.	Lucas.	Sultane (la).
Empress Eugenia.	M ^{me} Elisa Vilmorin.	Sir Harry.

Troisième catégorie. — *Variétés qui occupent un petit espace (6)*

Carolina superba.	Constante (la).	May Queen.
Crémont.	Grosse sucrée.	Oscar.

Habillage et plantation. — Ces deux opérations simultanées doivent être exécutées au 15 septembre. D'abord il faut indiquer les places destinées aux pieds des fraisiers. Le jardinier prend lui-même ses mesures pour être sûr de leur exactitude. Il suit un rayon, fait une marque de 60 en 60 cent., s'il s'agit des variétés (première catégorie); de 50 en 50 cent. pour les plantes (deuxième catég.); de 25 en 25 pour celles (troisième catég.). Il passe au deuxième rayon, alterne les marques,

et ainsi de toute la planche. Il fait faire par un aide des trous circulaires au déplantoir, juste aux points indiqués. Le centre de chacun d'eux devra exactement correspondre à la marque. Ils seront d'un quart plus profonds et plus larges que ne le comporte la motte du fraisier. La motte des plantes naines doit être nécessairement plus petite que celle des plantes vigoureuses. *Toute* la terre retirée est émiettée et placée sur les bords du trou, si le terrain est d'une nature compacte, afin d'élever la planche. Si le sol est léger, on rejettera sur les sentiers la moitié du volume de terre retiré du trou afin d'élever d'autant les sentiers. Le jardinier va à la pépinière, qui a été à l'avance convenablement mouillée pour faciliter l'enlèvement. Il cerne un seul pied de fraisier à une distance de son collet proportionnée à la force de la plante, en enfonçant le déplantoir un peu obliquement dans la terre, ayant soin chaque fois qu'il retire l'outil d'appuyer sur le manche en dehors du cercle, car sans cette précaution la motte pourrait se fendre ; se séparer même. Puis il glisse le déplantoir sous les racines, fait une pesée sur le manche, et la plante arrive avec sa motte. Si cette motte est plus grosse qu'il ne convient, on fait avec les mains tomber de la terre tout autour, jusqu'à ce qu'on ait atteint l'extrémité du réseau des racines, puis on les rafraîchit avec la serpette.

Il visite ensuite cette touffe de fraisier afin de détruire les herbes qui auraient pu germer près du collet. Il supprime les coulants, *si petits soient-ils*, également les feuilles jaunes et avariées ; il place après sa plante dans une brouette. Un second fraisier est traité comme le premier, et ainsi de suite. On garnit seulement le fond de la brouette ; il serait mauvais d'établir un second lit de plantes.

Si on a une journée sombre, on en profite pour planter, mais on peut parfaitement, à cette époque, le faire par un temps clair. Le jardinier place un fraisier au milieu du trou, le collet à 2 cent. au-dessous de la surface du terrain, il fait couler avec ses mains de la terre dessous et autour de la

motte, la tasse et ménage un petit bassin circulaire proportionné au diamètre du feuillage.

S'il reste de la terre de déblai, il l'étale et l'égalise sur la planche ; quand tout ce qui était contenu dans la brouette est planté de la manière indiquée, le jardinier retourne à la pépinière, puis il prépare un nouveau lot de fraisiers qu'il traite comme le premier, puis d'autres encore, jusqu'à ce que la planche soit complétée. Il termine par une mouillure au *bec* au pied de chaque fraisier. Il reste encore un soin à prendre, très-bon assurément, que je recommande, mais pas indispensable, c'est de répandre sur toute la surface de la planche, entre les touffes, une légère couche de bon terreau mi-consommé.

L'on peut, si l'on veut, utiliser les sentiers, *pour cette fois seulement*, en piquant au milieu de chacun d'eux un rang de laitue de Passion.

On a dû remarquer que les pieds de fraisiers étaient, selon les variétés, espacés de trois façons différentes. La distance conservée entre chaque touffe est calculée pour que les plantes prospèrent et qu'il n'y ait pas de place perdue.

Du Porte-coulants

J'ai nommé *porte-coulants* des pieds de fraisiers mis en réserve dans une pépinière particulière et cultivés en *vue seule* d'obtenir de bons coulants. (Revoir paragraphe PORTE-COULANTS, *Culture du F. des Quatre-Saisons*, p. 276.)

Ce paragraphe doit se rencontrer ici, car c'est au moment de *mettre en place* les variétés de fraisiers destinés à la fructification, qu'il faut planter sur un terrain à part de ces mêmes fraisiers (plantes faites) pour en obtenir à l'avenir des coulants, car d'après la *Culture conseillée*, on ne doit jamais laisser se produire de coulants dans les planches en rapport.

Pépinière des porte-coulants. — Vers le 15 septembre, on laboure une bande de terre à bonne exposition, d'une longueur proportionnée à la quantité de plantes qu'elle doit

recevoir. On trace une ou plusieurs planches larges de 1 m., séparées par des sentiers de 60 cent., on herse, on dresse au râteau.

La planche ou partie de planche destinée à n'importe quelle catégorie de force parmi toutes les variétés recevra un seul rayon dans son milieu ; la plantation sur le rayon sera faite de 40 en 40 cent., l'*habillage* des plantes, l'enlèvement de la pépinière, la plantation, comme il a été expliqué aux paragraphes précédents. *Au printemps* suivant les mêmes soins qu'aux fraisiers en planches ; seulement, à l'inverse de ces derniers, on supprimera les hampes florales des porte-coulants, afin de provoquer les coulants à partir plus tôt, résultat très-utile si on veut élever des plantes pour le *forçage* et si, aussi, trouvant notre méthode d'éducation trop longue pour former les plantes destinées au rapport de la pleine terre, on préfère n'établir sa première pépinière qu'en juin ; on aura gagné du temps, cela est vrai, mais la première récolte (l'année d'après) sera moitié moins forte qu'en agissant d'après la *Culture conseillée*. En outre, il y aura dans les planches du terrain perdu, les plantes se trouvant trop espacées la première année pour leur force. Au commencement de l'été, dans l'hypothèse où on aurait ménagé les hampes florales, les portes-coulants produiront des coulants trapus, rustiques ; tandis que ceux qu'on laisse aux touffes plus rapprochées dans les planches à fructification, et qu'on utilise généralement, sont le plus souvent affaiblis, étiolés.

Par rapport à cette plantation de *porte-coulants*, il me serait difficile de fixer le nombre des variétés, d'indiquer leurs noms et dans quelle proportion chacune d'elles doit être répétée. Ces combinaisons sont variables à l'infini et subordonnées au goût de chacun. L'un s'attachera à quelques variétés qui seront représentées par une quantité tantôt très-forte, tantôt très-faible d'exemplaires. Un autre aimera à collectionner les bons fruits ; il voudra quinze, vingt, trente variétés et au delà, multipliées par quelques échantillons seulement. L'étendue et la composition de la pépinière des *porte-*

coulants seront donc calculées d'après les besoins et les préférences de chaque personne. Ce qu'on peut affirmer, sans craindre de s'éloigner beaucoup de la vérité, c'est qu'on pourra recueillir en moyenne au moins trente œilletons par mètre courant de la planche, n'importe la catégorie de plantation ; et quand ces œilletons passeront dans la première pépinière de printemps, réunis deux par deux ; le mètre courant de la pépinière des porte-coulants n'aura par le fait produit que quinze touffes ou quinze *plantes faites*. Nous reviendrons plus tard aux porte-coulants.

Hivernage des plantes faites. — Après avoir consacré un paragraphe à la pépinière des porte-coulants, cette pépinière qui *doit seule* à l'avenir vous approvisionner de plants, je reviens aux fraisiers disposés en planches pour la fructification.

La mise en place s'est effectuée vers le 15 septembre et les planches ont été couvertes de terreau, ces fraisiers vont traverser l'hiver sans souffrir ; la gelée ne peut avoir aucune prise sur des plantes jeunes et fortes plantées en motte. L'épais feuillage de la plupart de ces variétés garantit les *cœurs* (turions).

TROISIÈME ANNÉE

Première année de fructification

Façons printanières. — On profitera des premiers hâles du mois de mars pour retrancher les anciennes feuilles, donner un léger binage. Les premières hampes ne tarderont pas à se montrer et à fleurir ; on ne doit en supprimer aucune, ni aucune fleur ; les plantes sont de force à nourrir tous les fruits qui se présenteront.

Il est rare qu'il y ait urgence de mouiller avant la mi-avril ; cependant, si la terre séchait trop, il faudrait le faire, d'abord avec ménagement. Les coulants n'apparaissent sur la plupart

des variétés qu'au moment où le fruit a atteint le quart ou le tiers, ou la moitié de sa grosseur; cependant, si on en apercevait, il faudrait les supprimer.

Si on a eu la précaution de planter au midi, *au pied d'un mur*, les variétés très-hâtives; — au nord les plus tardives, (indépendamment de la plantation en plein carré), la récolte pourra durer environ deux mois, de la fin de mai à la fin de juillet.

Abri contre les gelées du printemps. — Plus une culture a été soignée, plus elle a coûté, et plus aussi il importe de s'assurer une belle et bonne récolte. Non-seulement il arrive assez souvent (climat de Paris) que les premières fleurs ouvertes gèlent, mais aussi les plus gros boutons (*le calice enveloppant encore la corolle*), et cela je l'affirme. Or, la floraison des fraisiers s'échelonne sur la même hampe, et l'on doit savoir que les fleurs qui s'épanouissent les *premières* sur chaque hampe de fraisier de race américaine, produisent *toujours* les plus beaux fruits. En outre, si ces premières fleurs sont gelées, l'époque de la récolte est retardée. Avec des abris on évite tous désastres. Voici comment on peut les établir:

On enfonce un peu en dehors des deux bords de chaque planche et dans son milieu, de 2 en 2 mètres, trois rangées de piquets saillants de 30 cent. On fixe, au sommet de ces piquets et en travers trois lignes de gaulettes ou lames de bois minces, sans être pourtant trop flexibles. Dès que les boutons des fraisiers ont atteint leur grosseur, et si tout fait craindre une gelée pour la nuit prochaine, on place sur l'échafaudage des paillassons légers, économiques, fabriqués avec des lames de bois posées en travers, en dessus et en dessous d'un mince lit de paille croisée, le tout fixé par des liens de petit fil de fer de distance en distance, ou bien on emploie des toiles grossières (larges de 1 m. 30 cent. et qui coûtent 60 c. le mètre courant). Ces toiles sont coupées de la longueur des planches; on fixe à leurs lisières, de loin en loin, des petits morceaux de plomb qui les empêchent d'être déplacées par

le vent. Il faut avoir bien soin d'enlever chaque matin les paillassons et de les replacer le soir. Comme les toiles laissent pénétrer assez de lumière, elles pourront rester en place jusqu'à la fin de la série de gelées.

Quand le froid ne sera plus à redouter on enlèvera les piquets et les gaulettes, qui feraient mauvais effet.

Du paillis. — J'en ai exposé tous les avantages (*Culture du F. des Quatre-Saisons*, p. 278), je n'y reviendrai pas.

Comme le *paillis* s'oppose à l'évaporation de l'eau, on ne doit songer à l'employer que quand la sécheresse et la chaleur augmentent. Ordinairement cette opération peut être faite avec profit au 10 mai, un peu avant la maturité des fraises; elle demande une grande attention. On prend du fumier pailleux de cheval, qu'on secoue à la fourche pour en séparer le crottin. Quand on *paille* une planche de fraisier, on relève le feuillage d'une main et l'on se sert de l'autre pour glisser le fumier tout autour de la plante jusqu'à son collet, en ménageant les hampes. On couvre également les parties nues du sol et *tous les sentiers*; on mouille après pour rafraîchir les plantes et aplatir le fumier.

De la récolte. — J'ai indiqué (*Culture du F. des Quatre-Saisons*, p. 279 et 280) comment il fallait faire la *cueillette* des fraises. Je recommanderai ici une précaution de plus. Le carré en rapport comprend un certain nombre de variétés, plusieurs mûrissent à la même époque. Quand la personne chargée de la récolte juge qu'il y aura assez de fraises d'une ou de plusieurs variétés pour garnir un ou plusieurs compotiers d'une seule sorte, elle les sépare dans autant de petits paniers. C'est ainsi que j'ai pu admirer aux mois de juin et juillet des desserts dans lesquels figuraient plusieurs compotiers de fraises superbes. (*Marguerite, Sir Harry, Marquise de Latour-Maubourg, Victoria, Carolina et Duc de Malakoff.*) Les fraises américaines s'altèrent moins vite que la fraise des Quatre-

Saisons, elles peuvent à la rigueur reparaître une fois sur la table.

Rien n'est plus rare que de manger des fraises à point; elles sont généralement récoltées trop ou pas assez mûres et placées en attendant le repas dans des pièces trop chaudes.

Soins à donner l'été. — Nous avons dit que les planches de fraisiers avaient été paillées vers le 10 mai. A partir de cette époque la fréquence des mouillures et le volume de l'eau seront proportionnés au temps qu'il fera. En général, une bonne mouillure sur la planche et les sentiers suffit par semaine, depuis le 15 juin jusqu'au 20 juillet environ; mais la récolte terminée, on arrose moins, il faut entretenir la végétation, non l'exciter (1). On visite les planches, on nettoie, on retranche les vieilles hampes et tous les coulants qui ont pu se développer, on renouvelle à plusieurs reprises cette visite.

Soins avant l'hiver. — En octobre on passe une dernière fois les planches en revue; il faut esherber, retrancher les coulants, enlever tout le *paillis* qui n'est pas consommé, car il pourrait favoriser des végétations cryptogamiques qui altèrent souvent et même font périr les cœurs (turions) des fraisiers.

C'est une bonne pratique que de répandre de nouveau sur les planches un lit mince de terreau mi-consommé. Il ne faut supprimer aucune feuille morte ou jaunissante à ce moment.

(1) Mac Ewen a dit à ce sujet de fort bonnes choses que je dois rappeler ici :

« Sachez que le fraisier doit maintenant réparer ses forces épuisées
« et se préparer des forces nouvelles pour la production de l'année
« suivante, avant que le soleil, la lumière, la pluie et la rosée n'aient
« perdu leur influence vivifiante. » (*Broch. citée*, p. 16.)

QUATRIÈME ANNÉE

Deuxième année de fructification

Soins et opérations du printemps et de l'été. — Au mois de mars, on nettoie tous les pieds des fraisiers, on retranche toutes les feuilles mortes et les vieilles hampes oubliées, on donne un léger binage; le terreau, par sa couleur noire, active la végétation, et accélérera de huit jours la maturité du fruit. M. Cuthill l'avait déjà dit. Cette année, le rendement va être à son maximum; on prendra, en temps convenable (voir p. 301), les précautions indiquées contre la gelée.

La planche sera de nouveau *paillée* vers le 10 mai, une à deux semaines avant la maturité des fraises, un peu plus tôt si c'est possible; on doit être au courant de cette opération, sur laquelle je me suis étendu à deux reprises (p. 278 et 302); quant aux mouillures, se conformer à ce qui a été prescrit. (Chap. de la première année de fructification, p. 300.)

Pendant le cours de l'été, esherber s'il y a lieu et se rendre impitoyable pour les coulants.

Travail d'automne. — Les planches ont rapporté deux ans; tous les fraisiers seront conservés; n'ayant pas été épuisés par les coulants, ils sont de force à donner un excellent produit une troisième année; mais, comme les tiges se sont un peu allongées, il faut en octobre, après avoir enlevé ce qui reste du paillis et donné un binage superficiel, recouvrir tout le terrain d'une couche de 3 à 4 cent. de bon terreau; on ne supprime pas les vieilles feuilles, elles protègent les cœurs (turions) pendant l'hiver.

CINQUIÈME ANNÉE

Troisième et dernière année de fructification

Soins et opérations du printemps et de l'été. — Les mêmes

qui ont été prescrits au printemps de la deuxième année de fructification.

Destruction de la plantation. — Les fraisiers ont donné leur troisième récolte, nous touchons au mois d'août; on pourrait encore les conserver en les soignant comme ils l'ont été jusqu'ici, mais plusieurs pieds *se dégarniraient*, les fruits perdraient de leur volume. Il ne faut pas hésiter à les arracher. Le terrain qu'ils occupaient étant labouré immédiatement, sans fumure, pourra être utilisé de façons diverses.

SIXIÈME ANNÉE

Deuxième série. — Première année de fructification

Comme il ne doit pas exister de lacune dans la production, nous allons énumérer les différentes opérations qui se sont succédé depuis le moment où, pour la seconde fois, les plants ont hiverné, jusqu'à celui où, devenues *plantes faites*, ces dernières ont été mises en place pour fructifier le printemps qui a suivi la destruction de l'ancienne plantation (deuxième série, première année de fructification).

Reportons-nous à l'automne de la deuxième année de fructification. Le 15 septembre de cette année-là sera le point de départ d'une nouvelle culture. La pépinière des *porte-coulants* aura fourni tous les plants nécessaires; ils seront piqués sous *châssis froids* ou à l'air libre, en côtière, vers le 15 septembre; le printemps suivant (au 15 mars), replantés deux par deux à une plus grande distance, sur une planche à bonne exposition (à ce moment on aura fait choix de l'emplacement destiné à recevoir, à la mi-septembre, les plantes *faites* qui, actuellement, sont en voie de formation); au 15 juin, les jeunes fraisiers seront replantés de nouveau sur une autre planche, et à une distance plus forte qu'au 15 mars; au 15 septembre, ils seront mis en place.

Toutes ces opérations, exactement semblables à celles qui

ont précédé la mise *en place* des plantes de la première série, se trouvent détaillées à leurs paragraphes respectifs; j'y renvoie le lecteur.

Nous avons mis cinq ans à parcourir le cercle entier de cette culture. Revenus au point de départ, nous refaisons immédiatement la même route, et pour gagner le même but nous mettons le même temps.

Plantation de variétés à l'essai. — Le titre d'*École de fraisiers* m'eût paru quelque peu prétentieux, car il ne s'agit pas de collectionner toutes les variétés connues pour les comparer entre elles, les étudier en *pomologue*, mais seulement de réunir aux meilleures et aux mieux éprouvées, plusieurs de celles qui apparaissent chaque année, afin de les examiner, de les suivre pas à pas, et de parvenir à se faire une opinion sur les mérites divers de chacune d'elles.

Il faudrait être bien sûr d'une personne pour s'en rapporter aveuglément à sa décision, adopter ou rejeter une variété sur son simple avis. Je dirai donc : Plantez, observez, voyez par *vos propres yeux*, c'est encore la meilleure manière de voir; assurez-vous d'abord qu'un fraisier nouveau réussit bien dans votre jardin (par la culture soignée, j'entends) avant de l'y admettre, comme plante de rapport, eût-il tous les avantages !

Pour atteindre ce résultat, il faut donc planter sur une planche à part, convenablement préparée, une à deux touffes de chacune des variétés à l'essai, les espacer à 50 cent. en tous sens si on les dit vigoureuses, à 35 cent. si elles sont naines et peu feuillées; placer devant chaque pied une étiquette solide indiquant son nom ou un numéro d'ordre renvoyant à un catalogue. Il faut supprimer tous les coulants (on pourrait en replanter quelques-uns très-jeunes); donner enfin, depuis le choix à faire du terrain jusqu'à la destruction de cette pépinière, tous les soins qui ont été prescrits plus haut (la culture des fraises américaines).

A ceux qui seraient pressés de récolter. — A ceux qui me reprocheront ma lenteur à amener les fraisiers à fruit, je répondrai qu'il est fort aisé de les faire produire le printemps qui suit la formation des coulants, et afin d'entrer dans leurs vues, je vais indiquer sommairement les moyens à employer pour gagner du temps :

Retrancher, en mars-avril, les hampes aux pieds mères (porte-coulants) ils émettent plus tôt leurs coulants (1); vers le 10 juin, ces derniers se présentent, on n'attend pas qu'ils soient bien développés pour les couper; on pique les très-jeunes rosettes (munies à peine de racines ou n'en ayant même pas) en terreau très-fin, sous châssis très-brouillé, on les soigne comme des boutures. Au commencement de juillet, elles sont bien enracinées; on les retransplante deux par deux en pépinière, sur un terrain préparé *ad hoc*, et bien terreauté, à 25 cent. en tous sens. Fin de septembre, on enlève ces jeunes plantes en motte et on les met en *place* à des distances différentes, suivant les variétés. (Tous les soins que réclame cette éducation ont été indiqués plus haut.) Au mois de juin de l'année suivante, premier rapport, *mais* récolte moyenne.

**Méthode de culture des fraisiers américains
à l'air libre**

*En usage au potager impérial de Versailles, d'après les notes
de M. GRISON*

Les variétés cultivées jusqu'à la fin de 1861 étaient : *Eleanor*, *Elton*, *Keens' Seedling*, *May Queen*, *Princesse royale* (Pelv.), *Sir Harry*, *Victoria* (Troll.).

On supprime au printemps deux lignes de fraisiers sur une planche en rapport, afin de laisser de la place aux coulants qui vont se développer, et dont on se servira pour sa plantation.

(1) Le Lieur avait fait cette expérience, qu'il cite dans sa *Pomone française*, 2^e édition.

Ces coulants sont relevés en août et piqués en pépinière sur une planche terreautée et rayonnée à 25 cent.

• Deux œilletons sont plantés ensemble à 25 cent. sur la ligne. Les plantes ne repassent pas dans une seconde pépinière ; elles sont mises *en place* en octobre de la même année.

Les planches ont un mètre de large et quatre rayons espacés de 35 cent.

L'espace compris entre les deux rangs extérieurs de deux planches voisines est de 90 cent. La distance sur la ligne observée entre les fraisiers varie suivant la variété : ainsi *Sir Harry* émettant moins de feuilles qu'*Elton*, sera plus rapproché que cette dernière. Les planches sont toujours paillées.

L'année suivante, première récolte assez bonne, les fruits très-beaux. Jamais on ne supprime de hampes ni de fleurs ; une planche rapporte deux ans, quelquefois trois. On ne recharge de terreau que si les pieds sont déchaussés.

Indépendamment de la culture en plein carré, on avance l'époque de la maturité en plaçant des *May Queen* et *Keens' Seedling* au pied d'un mur au midi, et on la retarde en plantant sur une planche au nord *Elton* et *Eleanor*.

Culture anglaise, à l'air libre, des variétés américaines

1° MÉTHODE SUIVIE PAR G. MAC EWEN (1)

Culture en carré, — en bordure, — sur butte

Culture en carré. — Préparation des coulants. — Les coulants sont élevés en pot comme ceux destinés à la culture forcée. Au mois de juin, dès qu'ils se présentent sur les plantes

(1) *Culture et forçage des fruits*, n° 1, LE FRAISIER. Londres, 1856, p. 14-17, broch. in-8° de 30 pages.

Fruit culture, or the culture and forcing of fruits. No 1^{er}, the Strawberry, by George Mac Ewen, London, 1856.

mères (dans les planches), on les utilise. Voici comment Mac Ewen décrit son procédé (p. 11) dans la partie de sa brochure qui traite de la culture forcée :

« Je place, dit-il, mes petits pots autour et à la portée des
« pieds mères ; je pince l'extrémité des coulants et je mets
« la jeune plante (la rosette) sur la terre qui est dans le pot ;
« je l'y fixe par une petite pierre ; j'arrose, et au bout de trois
« semaines, quand le petit pot est garni de racines, je rem-
« pote dans des pots à fructification (16 cent. au moins de
« diamètre) ; je place les pots à bonne exposition et au grand
« air, sur une couche de cendre de houille. C'est avec ces
« plantes dépotées en août qu'on fera sa plantation en pleine
« terre. »

Sol et engrais. — La meilleure terre pour le fraisier est un *loam* (prononcer *lôme*) profond, gras, onctueux, bien fumé. Si la terre est légère, il faut y ajouter de la terre franche avec le fumier. Mac Ewen procède ainsi : il fait une tranchée de 50 à 66 cent. de profondeur ; il place au fond le fumier le plus pailleux qui sert à la fois de drainage et d'engrais, tout en rendant la terre perméable aux influences atmosphériques, et il mélange du fumier décomposé avec le dessus de la terre.

Plantation (mise en place). — Il plante en toute saison. *Août est une époque favorable* ; avant même, si on a de bonnes plantes fortes. Il faut que les fraisiers soient bien enracinés avant l'hiver, et pour obtenir ce résultat, on doit supprimer tous les coulants qui se produisent et biner souvent par le temps sec.

La distance à observer entre chaque plante est subordonnée aux variétés. A toutes celles qui ont une végétation vigoureuse, il donne 1 mètre d'écartement d'une ligne à l'autre et 80 cent. sur la ligne. Les variétés plus faibles sont espacées à 50 cent. en tous sens. Il ne faut pas croire, dit l'auteur, qu'on perde ainsi inutilement du terrain ; on est

dédommagé par la beauté, la qualité et l'abondance des fruits.

Les fraisiers mis en place en août donneront une belle récolte au printemps suivant, et pendant quatre années successives, après lesquelles on peut détruire la plantation.

Les opérations de binage et de suppression de coulants à tous les degrés de développement (en ménageant toutefois ceux dont on a besoin) sont très-importantes.

Soins d'automne. — Répandre du fumier sur les carrés, sans fouiller entre les lignes de plantations; mais on peut sans inconvénient fourcher dans les intervalles, *sur la ligne entre les plantes*. Les feuilles sont laissées intactes jusqu'au printemps.

Deuxième année. — *Soins de printemps.* — Les feuilles anciennes sont desséchées, il faut les couper. Fumer avec du fumier d'étable consommé ou de feuilles; pailler avec de la litière ou de la paille avant la maturité des fruits. Mac Ewen conseille de placer autour des pieds des variétés hâtives des ardoises qui activeront d'autant la maturité.

Soins après la récolte. — « Il arrive souvent, dit l'auteur « (p. 16), que la sécheresse se fait sentir bientôt après la récolte, et la plupart du temps on néglige entièrement la « plantation : il faut se garder de cela.

Il faut enlever tout de suite tous les coulants dont on a besoin et *supprimer entièrement* les autres; nettoyer la terre, afin que les plantes végètent, se soient fortifiées l'automne venu, et qu'après s'être reposées pendant l'hiver, elles remontent au printemps avec une nouvelle vigueur.

Culture en bordure. — Le *Hautbois* (*Capron* en France), et surtout le fraisier des *Quatre-Saisons*, conviennent bien en bordure le long des sentiers ou même des grandes allées des jardins fruitiers et potagers. Ils n'exigent pas plus de soins que le buis, et font au moins plus de profit.

Fumure abondante. On plante *sur la ligne* de 5 à 11 cent. de distance. Mac Ewen a essayé de ces bordures à différentes expositions, et toujours il a été satisfait de la végétation et du produit (1).

Culture sur butte. — Voici à peu près comment Mac Ewen rend compte de cette culture (p. 15) :

« Une méthode avantageuse dans les petits jardins consiste
« à faire une grande butte de terre de n'importe quelle forme.
« Le centre de cette butte doit être bien drainé avec des
« pierres, ou des décombres, ou des branches; sur toutes
« ses faces, on pratique des degrés de 40 cent. environ de
« largeur, en commençant par le bas; on borde ces degrés
« avec des briques ou des pierres pour maintenir la terre, et
« aussi pour faire mûrir plus tôt le fruit et l'empêcher de se
« salir. On plante les fraisiers tout près du bord; de cette
« façon, les hampes à fruit le recouvriront et produiront un
« joli effet. On gagne ainsi du terrain dans les petits jardins
« et on hâte la maturité. »

L'inconvénient de ce mode de culture, c'est que, lorsqu'on arrose les plantes des degrés supérieurs, celles qui sont en dessous peuvent recevoir trop d'eau; mais en prenant les précautions du mode de drainage central et en mettant par intervalle quelques petits drains placés obliquement et aboutissant au tuyau central, on évite l'excès de l'humidité.

2^o MÉTHODE DE JAMES CUTHILL (2)

« Le fraisier, dit M. J. Cuthill, est cultivé sur une grande

(1) Nous allons voir que la méthode de J. Cuthill n'est autre qu'une collection de bordures en carré.

(2) *Culture du fraisier, telle que l'auteur la pratique, indiquant la manière d'obtenir des récoltes hâtives et abondantes dans un terrain restreint.* 1860. Brochure in-18 de 24 pages.

Culture of the Strawberry, as practised by the author; showing how to obtain early and large crops of a small piece of ground, by James Cuthill. (London, 1860.)

« échelle pour les marchés de Londres, et même dans les
« villages environnants on en consomme une plus grande
« quantité que dans les plus grandes villes de province. Il
« est difficile de constater l'étendue du terrain consacré
« à cette culture dans les faubourgs de Londres, mais on
« peut l'estimer au moins à 300 acres (121 hect. 40 ares). »

Préparation des coulants. — Afin de préparer les coulants et de les fortifier le plus vite possible, dès que les fruits sont récoltés, on bine la terre entre les lignes (des plantes en rapport), et aussitôt que les coulants sont bien sortis (l'auteur ne donne pas de date, probablement fin de juin), on met une légère couche de terreau dessus ces coulants sans crainte de les enterrer, car ils se sont font jour d'eux-mêmes. L'avantage de ce procédé est qu'ils s'enracinent d'eux-mêmes très-promptement. Lorsque M. Cuthill prend des coulants pour la plantation, *il n'examine pas la position des œilletons s'ils sont les premiers, les seconds ou les troisièmes sur les coulants*, car il sait que s'ils ont de bonnes racines, ils fructifieront bien l'année suivante. Avis à ceux qui s'alambiquent l'esprit.

Lorsqu'on enlève les coulants pour faire du plant, M. Cuthill constate que le bas (la base) de ceux-ci ne doit pas être taillé *trop près de la plante mère*; il les retranche ordinairement à 3 cent. de la plante. Lorsqu'on sépare trop près, il peut survenir des chancres si la terre est trop humide. C'est son opinion.

Défonçage et fumure du terrain. — Il faut défoncer à une profondeur de 3 à 4 fers de bêche; *marcher*, si la terre est légère, jusqu'à ce qu'elle soit affermie, et la couvrir ensuite d'un lit épais de fumier de cheval, piocher après pour mélanger terre et fumier, et *marcher* de nouveau. Il cite une planche de son *Black-Prince* qui n'avait été ni fourchée ni piochée, et qui lui donnait constamment une récolte hâtive et abondante.

Première année de fructification. — Plantation en plein carré.
— Au mois d'avril, plantation des coulants des trois variétés qu'il a obtenues : *Prince of Wales* (C.), *Black-Prince* (C.), *Princesse royale* (C.). Les plantes sont espacées entre elles de 80 cent. ; les instructions du premier rang serviront pour les autres. On fait une petite tranchée avec la bêche comme pour planter une bordure de buis ; on répand du terreau sur la place destinée aux plants ; on relève les plants avec soin (dans les planches de rapport), on les pose dans la tranchée à la distance du buis de bordure ; on étale horizontalement les racines et on remplit la tranchée ; on *marche* ; le collet doit rester au niveau du sol. Le deuxième rang est à 21 cent. du premier ; ainsi du troisième et du quatrième. M. Cuthill les dispose ainsi, afin d'obtenir une plus grande récolte l'année même de la plantation. « Cette manière de planter permet, « dit-il, aux nombreuses racines d'absorber immédiatement « la nourriture dont elles ont besoin, tandis qu'elles sont « froissées et arrêtées un peu dans leur développement quand « on met les fraisiers dans des trous dont la paroi offre tou- « jours une tranche durcie. »

Deuxième année de fructification. — Travail du printemps. —
Il est bon d'étendre, fin de février, commencement de mars, sur toute la surface de la planche, une couche de fumier mi-consommé de l'épaisseur de 6 à 8 cent. Il enrichit le sol au moment où les plantes en ont le plus besoin. Depuis vingt ans l'auteur emploie ce procédé ; il avertit les jardiniers que s'ils répandent le fumier *après la récolte* il en résultera une végétation luxuriante et la *préparation fruitière pour l'année suivante ne se fera pas.*

Les sentiers qui séparent les planches (créées il y a un an) sont couverts de coulants, et les coulants enracinés dans cette terre nouvelle donneront beaucoup de fruits en juin. On prétend, dit-il, que les fruits ne sont pas aussi bons quand les pieds sont rapprochés ; c'est une erreur, car le parfum du fruit dépend du feuillage.

Automne. — Les planches sont détruites l'automne de cette deuxième année.

Résumé de la méthode Cuthill, fait par l'auteur. — En cultivant ainsi le fraisier, il obtient, dit-il, la plus abondante récolte dans *un très-petit espace*, ce qui étonne toutes les personnes qui ont vu ses cultures. Dans le cas où la saison serait très-sèche, il est plus facile d'arroser les plantes ainsi disposées. Si, au contraire, la saison est très-pluvieuse, les plantes produiront plus tard. Il avoue cependant que les fruits sont alors un peu décolorés.

Des arrosements. — Souvent on arrose le soir, lorsque les plantes sont épuisées par la chaleur. M. Cuthill blâme ce procédé ; pourquoi « laisser crever de soif » des plantes qu'on pourrait arroser très-bien le matin, après avoir fait la cueillette ! Il n'arrose pas beaucoup, la masse de terreau et de litière dont il couvre ses planches l'en dispense (j'ajouterai et le climat). Il a employé de l'*engrais liquide* pendant l'hiver, à l'époque où les planches se reposent ; il ne peut jamais nuire à la qualité du fruit ; au contraire, il enrichit la terre et reste en dépôt jusqu'au moment où il fera son effet.

De la récolte. — Les qualités des fraises sont mal jugées, parce que souvent on les cueille avant qu'elles ne soient mûres et à une mauvaise heure. Il faut récolter de grand matin. Si au contraire on choisit l'après-midi, quand le feuillage et les fruits ont transpiré, la fraise sera promptement décomposée.

Manière d'obtenir de nouvelles variétés

Considérations générales. — Fécondation artificielle. — Semis et éducation des jeunes plants. — Conditions d'une variété perfectionnée

Je n'ai jamais semé dans le but d'obtenir de nouvelles variétés. Manquant d'expérience, j'ai dû avoir recours à celle

des praticiens exercés, car, dans cet ouvrage que j'ai cherché à rendre aussi complet que possible, on m'eût reproché de sous-entendre une des opérations les plus importantes de la culture du fraisier.

J'ai recueilli mes renseignements dans les publications suivantes : *Fécondation et Hybridation*, par mon savant ami Henri Lecoq (Paris, 1845); *Fruit culture, the Strawberry*, par Georges Mac Ewen (London, 1856); *Conditions du perfectionnement du fraisier*, par M. de Jonghe (Bruxelles, 1861); et enfin auprès de M. Ferdinand Gloëde, qui a bien voulu, sur ma demande, me rédiger une instruction que je reproduis intégralement. M. H. Lecoq présente quelques considérations générales; Mac Ewen expose les conditions d'une bonne fécondation artificielle; M. Gloëde indique la manière de faire le semis, d'élever les jeunes plants, et enfin M. de Jonghe pose les conditions d'une variété perfectionnée.

C'est en 1845 que M. H. Lecoq, professeur d'histoire naturelle et correspondant de l'Institut, publiait son livre sur la fécondation et l'hybridation, et, comme il le constatait, ce n'était que depuis peu d'années qu'on s'occupait sérieusement du semis et de l'hybridation des fraisiers. Il reconnaissait que « si on n'a pas encore dépassé pour la saveur et le parfum « la fraise que Dieu a fait naître dans nos bois et nos montagnes (*F. vesca*, L.), on a du moins acquis d'admirables « variétés de forme, de volume, de coloris et même de saveur. » (P. 110.)

L'organisation de la fleur chez le fraisier, comme chez la plupart des genres de la famille des *Rosacées*, en rend la fécondation artificielle facile. Il importe, dit-il, de parfaitement isoler les sujets. Il recommande l'essai du croisement entre les *Caproniers*, dont le fruit à une chair très-parfumée, avec des variétés issues de types américains (fraises ananas, par exemple); Mac Ewen, comme on le verra, formule la même pensée.

Fécondation artificielle. — Mac Ewen (*liv. cité*, p. 17) : « Si

« l'on veut obtenir, dit Mac Ewen, des variétés nouvelles et
« améliorées, il faut se donner quelque peine. On recherche
« davantage pour la culture de pleine terre les variétés tar-
« dives, parce que sous notre climat (celui de Londres) une
« floraison qui aurait lieu plus tôt que la floraison des varié-
« tés que nous possédons ne s'effectuera pas sans courir
« des risques (sans gelées); les renseignements suivants
« pourront être utiles.

« Choisissez pour *plante mère* une variété d'une bonne
« forme et d'une bonne tenue, enlevez toutes les anthères de
« ses fleurs avant qu'elles ne s'ouvrent (les anthères) et ne
« répandent leur pollen sur les stigmates. Recueillez du pol-
« len d'une autre plante que nous appelons la *plante père*,
« recommandable par ses bonnes qualités, telles que : cou-
« leur, parfum, grosseur, etc. Laissez tomber légèrement sur
« les stigmates, quand ils sont visqueux, le pollen récolté, et
« l'opération est faite. Afin que les abeilles ou le vent ne dé-
« truisent pas votre ouvrage, il sera bon de couvrir pendant
« un jour ou deux les fleurs que vous opérez avec une étoffe
« de gaze ou avec une cloche de verre, avant et après l'opé-
« ration. Le pollen se conserve très-bien dans un lieu sec.
« On peut semer la graine dès qu'elle est mûre ou la garder
« pour le printemps suivant. Quand on sème après la récolte,
« on gagne du temps. » Et plus loin il ajoute (p. 27) que :
« Il faut avoir surtout en vue moins la grosseur du fruit que
« la qualité du parfum. On pourrait par exemple essayer de
« combiner le parfum sans égal de l'ancien *Hautbois* (l'ancien
« capron) avec les qualités excellentes de *Keens' Seedling*,
« de *British Queen* ou de l'*Eleanor*, si belle, si rustique, si
« fertile... C'est beaucoup si dans un semis on découvre
« déjà une tendance vers les qualités qu'on recherche; on
« conserve alors les plantes de choix pour faire sur elles de
« nouvelles expériences. »

INSTRUCTION PRATIQUE SUR LE SEMIS ET SUR L'ÉDUCATION
DES PLANTS

D'après une note manuscrite de M. Ferdinand GLOEDE (mars 1862)

Si l'on veut semer sans prendre beaucoup de peine, on récoltera indistinctement les fruits les plus beaux, les mieux conformés, de qualités reconnues, et il peut arriver d'obtenir par hasard quelques plantes de mérite; mais le *hasard* ne perfectionne pas les races, les types. Il faut que l'homme y mette de son industrie, de son savoir-faire; aussi doit-on recommander la fécondation artificielle.

Il faut prendre pour *mère* la variété la plus rustique, produisant abondamment, mais dont les fruits laissent peut-être à désirer sous le rapport de la saveur, et se servir du pollen des variétés parfaites sous le rapport de la *qualité*, quand même les fruits de ces variétés ne seraient pas très-gros, ni d'une rusticité suffisante.

Bien qu'on puisse semer les graines aussitôt leur maturité, M. Gloëde préfère néanmoins ne le faire qu'en février ou mars suivant, afin d'éviter les soins que les jeunes plantes réclament pendant l'hiver si l'on semait en été; mais aussi on perd du temps.

Semez fin de février, mars, dans des terrines remplies de bonne terre de bruyère bien émietlée, mais *non tamisée*, et répandez les graines légèrement avec la main, *sans les recouvrir* de terre; prenez ensuite de la mousse sèche, hachez-la et mettez -en une *légère* couche sur les graines afin de favoriser la germination et d'empêcher les graines d'être déplacées par les bassinages. Après avoir bassiné ce semis, placez la terrine sous châssis ayant un peu de chaleur, 12° à 15° centigrades, et ayez soin de ne jamais laisser sécher la surface; ombrez pendant le milieu du jour, si le soleil est chaud.

Au bout de quinze jours, les jeunes plantes paraîtront: c'est le moment d'enlever avec précaution la mousse et de

les habituer graduellement à l'air. Lorsque les petits fraisiers auront deux feuilles, outre les cotylédons, il faut les piquer un à un dans de petits godets, après avoir raccourci les racines pour augmenter le chevelu ; pour cela, préparez un compost moitié de bonne terre franche et moitié de bon terreau de vieilles couches, et ajoutez-y un peu de sable fin de rivière. Replacez ensuite les godets sous châssis froid et étouffez pendant quelque temps pour faciliter la reprise ; celle-ci opérée, donnez de l'air chaque fois que la température extérieure le permettra ; et aussitôt que le beau temps sera arrivé, je suppose en mai, retirez le châssis tout à fait. A cette époque, vos jeunes élèves seront des plantes bien trapues qui devront être transplantées en motte à la place où elles fructifieront. Un terrain bien amendé et à bonne exposition aura été préparé à l'avance ; s'il est de nature légère, il faudra lui laisser le temps de se tasser avant de planter. La plantation à demeure étant faite, couvrez la terre d'un paillis mi-consommé, supprimez rigoureusement tous les coullants qui se montreront ; tenez la terre propre, bassinez par le sec. De cette manière, vos fraisiers atteindront une grande force pour l'hiver, qu'ils passeront sans danger à l'air libre.

L'année suivante, la plus grande partie de ces plantes fleurira ; le reste ne présentera de fruits que l'année d'après. Avant de juger définitivement du mérite de vos graines, attendez une deuxième fructification et alors, si vous découvrez quelque perfectionnement, quelque mérite exceptionnel, multipliez-les et détruisez le reste.

Il va sans dire qu'après avoir piqué les premiers fraisiers levés l'on ne doit pas abandonner la terrine, car la germination peut s'échelonner pendant un long laps de temps.

CONDITIONS DU PERFECTIONNEMENT DU FRAISIER

Par M. J. DE JONGHE (Bruxelles, juillet 1861)

Dans ce substantiel article, M. de Jonghe donne des conseils excellents sur la culture du fraisier. Nous avons eu

occasion de les citer (deuxième division, troisième partie, *Précis historique de la culture*, p. 238). Ce que nous devons placer ici, ce sont ses remarques sur les conditions d'un fraisier perfectionné; je le laisse parler :

« Une croissance modérée et assez vigoureuse; le pétiole
« des feuilles, le pédoncule des fruits, courts, fermes, solides;
« un tempérament rustique et acclimaté; une fertilité suffi-
« sante; le fruit d'une conformation uniformément ronde,
« ovale, ovoïde, conique, d'une chair ferme et serrée et d'une
« sapidité relevée, tels sont les caractères essentiels qui cons-
« tituent la perfection d'une variété de fraisier.

« Pour apprécier avec certitude toutes les qualités consti-
« tutives d'une variété qu'on vient d'obtenir, il est indispen-
« sable de l'étudier *pendant cinq années consécutives*. Ces études
« s'appliquent aux différentes phases de la croissance et de
« la production; il faut examiner la plante avant, pendant et
« après l'hiver, quand le fruit noue et qu'il mûrit. C'est en
« présence de trente à cinquante plantes de *la même variété*
« obtenue, et à côté d'une plantation de variétés reconnues
« bonnes, que l'on doit voir ressortir les perfections tran-
« chées, si elles s'y trouvent.

« Dès qu'on est fixé sur les différents mérites d'une variété
« et qu'il ne reste plus que les qualités du fruit à apprécier
« définitivement, il importe d'en cueillir le fruit, à différentes
« heures; le matin, à midi et le soir, par un temps clair et
« chaud et par un temps sombre et pluvieux. Si la qualité du
« fruit persiste dans toutes ces épreuves, on peut y avoir
« confiance. »

M. de Jonghe m'écrivait (11 février 1862): « Dans mon opi-
« nion, on est encore loin des dernières limites de la perfec-
« tion à laquelle il est permis d'espérer de pouvoir atteindre
« un jour. »

TROISIÈME PARTIE

CULTURE FORCÉE ET HATÉE DU FRAISIER

SOMMAIRE DES CHAPITRES ET DES PARAGRAPHES

Du fraisier. — I^{re} PARTIE. DESCRIPTION DU MATÉRIEL. — Bâche fixe, figure et explication. — Couche et coffre, figure et explication. — II^e PARTIE. CULTURE. — *Choix des variétés*. — Liste des variétés éprouvées que je conseille. — Éducation du plant. — *Première pépinière des rosettes en terreau sur couche tiède*. — *Deuxième pépinière des jeunes pieds en planche à l'air libre*. — Plantation. — Soins ultérieurs. — *Opérations de l'empotage*. — Nature de la terre. — Enlèvement des fraisiers de la pépinière. — Habillage. — Empotage. — Le fraisier mis en dépôt. — Soins ultérieurs jusqu'au forçage. — SUCCESSION DE CULTURES FORCÉES ET HATÉES. — 1^o *Forçage le plus hâtif en serre à ananas*. — Pourquoi la serre à ananas convient-elle peu au forçage. — Introduction des fraisiers dans la serre et culture. — 2^o *Forçage hâtif en bâche fixe chauffée au thermosiphon*. — Préparatifs précédant immédiatement le forçage. — (Montage de réchauds, moussage, habillage, panneautage, choix de variétés.) — Début du forçage. — *Première période. Du forçage à la floraison* — *Deuxième période. De la floraison à la défloraison*. — *Troisième période. A, du fruit noué à la coloration. B, de la coloration à la maturité et de celle-ci à l'épuisement de la récolte*. — Enlèvement des plantes épuisées. — *Deuxième forçage sous bâche chauffée au thermosiphon*. — III^e PARTIE. RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX applicables au premier forçage sous bâche. — 1^o Air, chaleur, lumière, 1^{re}, 2^e et 3^e périodes. — 2^o Arrosements, eau, 1^{re}, 2^e et 3^e périodes. — *Animaux nuisibles*. — *Renseignements pour les expositions*. — CULTURES FORCÉES COMPARATIVES. — *Culture forcée pratiquée par M. Grison au potager impérial de Versailles*. — *Cultures anglaises, méthode de Mac Ewen*. — *Cultures allemandes, méthode de M. Tatter, jardinier à la cour de Hanovre*. — *Culture hâtive maraîchère sur couche*. — *Culture de pleine terre sous châssis froids*. — *Les fraisiers de race américaine qui ont été forcés de bonne heure peuvent donner une seconde récolte en pleine terre à l'automne*. — *Manipulation des fraisiers qui ont porté fruit*.

DU FRAISIER

Les personnes étrangères à l'étude des plantes, seulement même à l'art du forçage, se persuadent que les arbres ou les herbes dont on obtient des fruits à contre-saison sont tous soumis constamment à une chaleur très-forte. Un peu de réflexion dissiperait cette erreur. Elles savent, par exemple, que l'*ananas* se cultive l'année entière sous verre, et que le fraisier croît sauvage dans nos bois. Or, une espèce originaire des tropiques réclame donc plus de chaleur que celle originaire des régions tempérées. Cela tombe sous le sens.

En conséquence, si on veut forcer le fraisier, il faudra lui faire un climat artificiel correspondant à son climat naturel ; et plus il y aura de rapports entre ces deux climats, plus le succès sera grand.

Ces mêmes personnes pourraient peut-être m'objecter que les fraisiers dont on obtient des fruits dès les premiers jours de mars ne sont pas semblables aux fraisiers de nos bois, qu'ils peuvent avoir besoin de plus de chaleur. De là, la nécessité de bien se rendre compte de l'*aire* occupée sur la surface du globe par une espèce à l'état spontané, de son degré de latitude et d'altitude, de son habitation dans des îles grandes ou petites, dans les continents, sur les côtes ou à l'intérieur, toutes choses qui tendent à modifier les conditions de culture de cette espèce.

M. Gay, qui s'est livré à une étude très-approfondie de la distribution géographique des fraisiers, nous apprend que, « parmi les *huit espèces* dont se compose le genre, trois seulement sont particulières au nouveau monde, mais toutes « confinées, *sauf une seule exception*, dans l'hémisphère nord, « où elles affectionnent les zones tempérées (1) ».

Cette seule espèce qui fait exception est le *fraisier du Chili*.

(1) *Recherches sur les caractères de la végétation du fraisier et sur la distribution de ses espèces*, p. 194.

Le caractère géographique de ce fraisier est particulier, car il reste attaché aux côtes de l'Océan Pacifique, d'où il ne s'élève pas dans les montagnes. Son centre est le Chili méridional, entre le 45^e et le 33^e degré de latitude sud. (*Broch. citée*, p. 201.)

Voilà donc une espèce qui habite une zone plus chaude que ses congénères. Remarquez, en outre, qu'elle ne s'écarte pas des côtes de l'Océan.

Que cette espèce soit cultivée, elle sera plus exigeante ; il lui faudra des hivers doux et le voisinage de la mer. Les faits viennent à l'appui. Le *F. du Chili*, rapporté du Chili même en Europe en 1712, s'est parfaitement naturalisé en Angleterre et sur les côtes nord-ouest de France. A Paris il meurt ; tandis que le *F. ananas*, le *F. de la Virginie*, originaires des régions moins chaudes de l'Amérique, résistent partout en France à l'air libre tout aussi bien que nos espèces indigènes.

Or, les variétés nombreuses qu'on rencontre dans les jardins, et qu'on *force*, descendent de ces types là. Le fraisier prospère donc, *sauf une seule espèce*, sous les climats tempérés.

Sa foliation s'effectue à une température moyenne très-basse de 4° à 5°. — M. le comte de Gasparin nous apprend, dans son *Cours d'agriculture*, que la chaleur moyenne pendant la floraison est de 9° 5, pendant la maturation de 17° 8.

Puisqu'à l'air libre le fraisier subit l'influence d'une chaleur d'abord très-faible, et qui s'élève progressivement jusqu'à la maturité de son fruit (ce que M. de Gasparin nomme maturation pendant les chaleurs croissantes), nous aurons soin de lui faire une saison printanière qui corresponde à la première période de sa végétation ; puis nous augmenterons insensiblement cette chaleur, la portant à son maximum au moment de la maturation.

En pleine terre, le fraisier subit les vicissitudes du temps. Trois mois et demi environ séparent l'instant où le travail de la sève se manifeste en lui de celui où ses fruits commencent à mûrir.

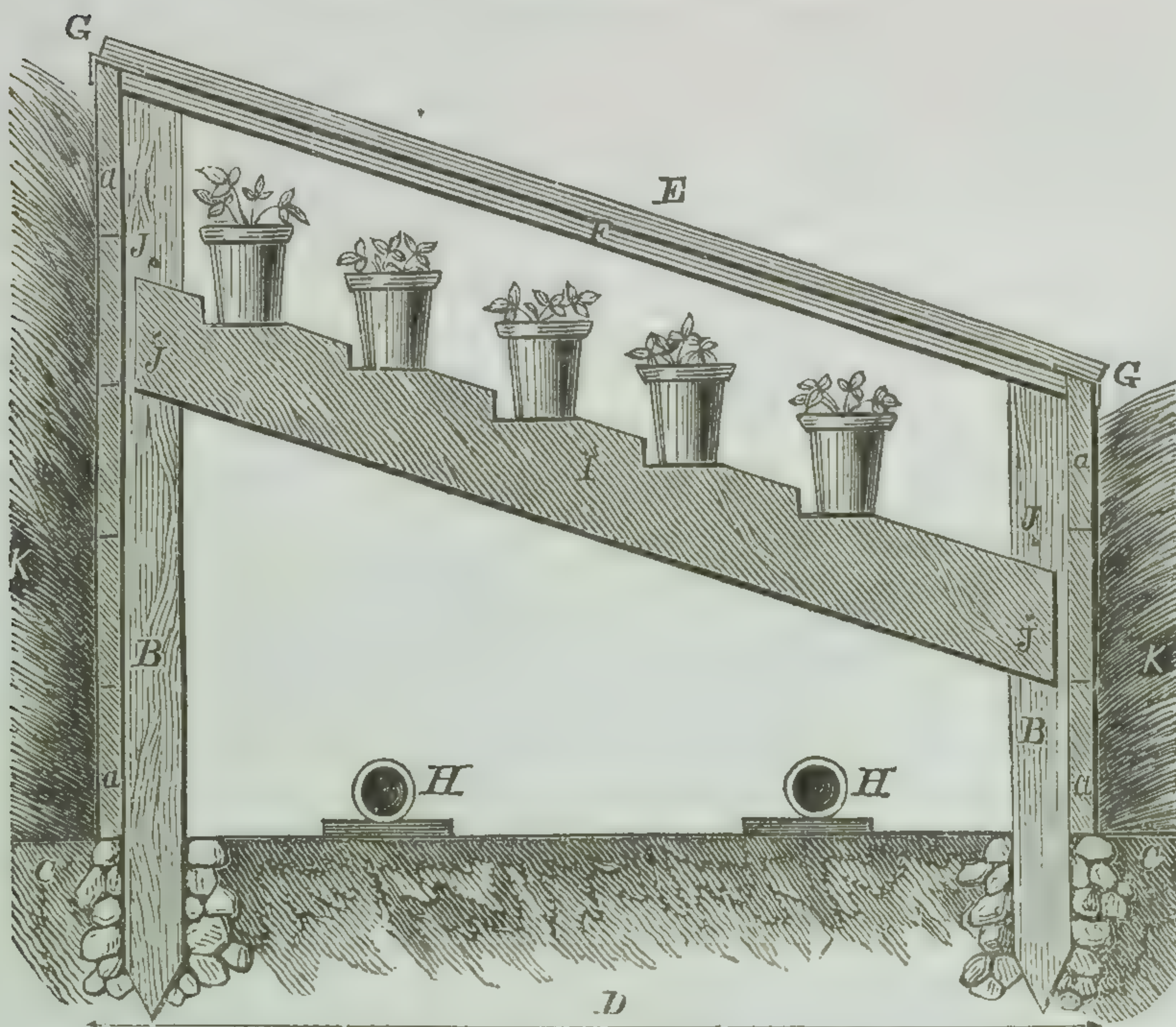
En culture artificielle, les alternances de froid et de chaud,

de sécheresse et d'humidité sont faciles à éviter ; il en résulte qu'un laps de temps un peu moins considérable, surtout en *seconde saison*, suffit pour atteindre le but qu'on se propose : le produit.

PREMIÈRE PARTIE. — Description du matériel

1^o *Bâche fixe.* — *Modèle du potager impérial de Versailles*

Fig. 1. — PROFIL DE LA BACHE



- a, a, a, a, a, a, a, a, a.* Planches clouées sur les pieux et formant encadrement.
- B, B.* Pieux dont la partie inférieure enfoncée en terre est scellée à pierres sèches.
- C.* Sol du jardin.
- D.* Largeur de la bâche (extérieur).
- E.* Châssis, pente de 50 cent.
- F.* Barre ou jet d'eau.
- G, G.* Pattes en fer qui fixent les barres à l'encadrement.
- H, H.* Tuyaux du thermosiphon reposant sur des briques.
- I.* Planche mobile, à cinq crans, formant gradin.
- J, J, J, J.* Chevilles de fer ou de bois fixant la planche-crémaillère aux poteaux.
- K, K.* Réchauds par derrière et par devant.

L'encadrement de cette bâche est en planches de sapin, larges de 22 cent., épaisses de 28 mill., longues de 4 m.

Cinq planches suffisent dans le haut, trois planches dans le bas. Des pieux en cœur de chêne de 8 cent. carrés sont scellés en terre avec des pierres sèches, à 30 cent. de profondeur, à la distance de 1 m. 32 cent. sur la ligne, le premier et le dernier formant encoignure de la bâche et tous exactement en ligne. La ligne supérieure des pieux est distante de la ligne du bas de 1 m. 55 cent. de dehors en dehors. Ces pieux sont en face à angle droit. Les châssis, ayant 1 m. 65 cent. de longueur, 1 m. 30 cent. de largeur et 50 cent. de pente, le sommet des pieux de la ligne du bas doit être de 50 cent. inférieur aux pieux de la ligne du haut. Les pieux du haut auront une longueur de 1 m. 45 cent., ceux du bas 95 cent., y compris dans les deux longueurs la partie 30 cent. qu'on enterre. Les barres (ou jets d'eau) destinées à maintenir l'écartement et à supporter les châssis ont 6 cent. d'épaisseur. Elles reposent sur le sommet des pieux, taillés un peu en biseau en raison de la pente indiquée ; ces barres affleurent les planches de l'encadrement ; celles-ci sont clouées sur la face extérieure des pieux et les débordent de 6 cent. en saillie. Les barres en place aboutissent juste au champ de la planche du haut. Elles sont entaillées aux deux extrémités sur une longueur de 10 cent., et reçoivent deux pattes en fer qui se recourbent et descendent libres contre les parois extérieures des planches. L'encadrement de la bâche conserve ainsi sa ligne droite sans dévier sur aucun point ; les barres s'enlèvent à volonté.

Les crémaillères sont taillées dans des planches de sapin ; elles sont mobiles. Les tablettes fixées sur les crémaillères et formant les cinq degrés (j'ai oublié de les représenter sur la figure) ont 4 m. de longueur.

Les pieux, qui correspondent à la juxtaposition de deux longueurs de tablettes, reçoivent deux crémaillères, une de chaque côté. Tous les autres pieux, y compris les quatre placés aux angles, n'en auront qu'une.

Quand les fraisiers viennent d'être placés dans la bêche, le gradin doit être maintenu aux deux lettres J supérieures, afin qu'ils profitent d'une plus vive lumière; quand ils se sont développés et qu'ils vont toucher les verres, on fait descendre le gradin aux lettres J inférieures et on le fixe dans les deux cas par des chevilles de fer qui pénètrent dans les pieux.

Les tuyaux en cuivre reposent horizontalement sur des briques au fond de la bêche, si le terrain est horizontal; mais s'il offre une pente dans le sens de la longueur, les tuyaux monteront au départ de la chaudière; ils doivent occuper le centre de la bêche distant entre eux de 40 cent.

C'est au potager impérial de Versailles que j'ai remarqué ce genre de bêche, et, l'ayant trouvé avantageux, j'en ai établi une sur ce modèle, avec de légers changements.

Mes cultures regardent le midi; les côtés de ma bêche à fraisiers sont donc à l'est et à l'ouest; mon terrain étant de niveau dans le sens de la longueur, je pouvais indifféremment placer le fourneau à l'est ou à l'ouest, j'ai choisi l'est pour faciliter le tirage.

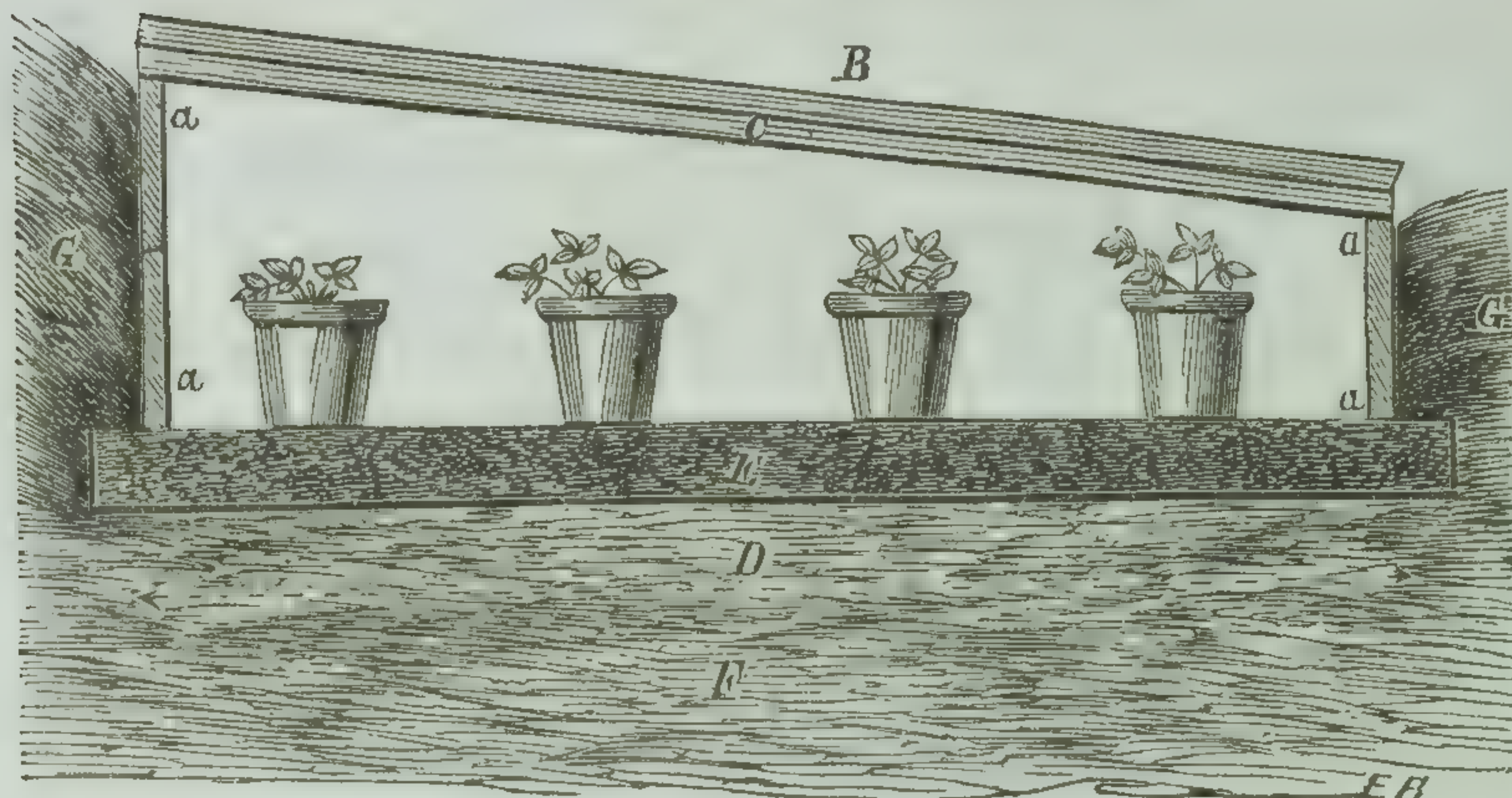
La construction de la chaudière est d'une haute importance; d'elle seule dépend la bonté ou la médiocrité de l'appareil; on en a construit d'après différents systèmes que je n'ai pas expérimentés. Tous mes calorifères à eau chaude ont été exécutés par M. Gervais (1). Je n'ai eu qu'à m'en louer, aussi j'engage à recourir à cet intelligent fabricant: il enverra sur place un ouvrier capable qui disposera de l'appareil, dirigera le maçon dans la construction du fourneau, et donnera au jardinier tous les renseignements nécessaires sur la manière de conduire convenablement le thermosiphon.

2^o *Couche et coffre.* — L'encadrement de ce coffre est en planches de sapin larges de 22 cent., épaisses de 28 mill.,

(1) Chaudronnier-mécanicien rue des Francs-Bourgeois-Saint-Marcel, 18, à Paris.

longues de 4 mètres. Deux planches dans le haut, une dans le bas, sont clouées à des bouts de pieux en cœur de chêne, de 8 cent. carré.

Fig. 2. — PROFIL D'UNE COUCHE ET D'UN COFFRE A FRAISIER



- a, a, a.* Planches d'encadrement.
- B.* Châssis.
- C.* Barre ou jet d'eau.
- D, F.* Couche de fumier.
- E.* Terreau.
- G, G.* Réchauds de fumier.

Les châssis ont 1 m. 40 cent. de long, 1 m. 30 cent. de largeur, 20 cent. de pente; il y en a trois par coffre.

DEUXIÈME PARTIE. — Culture

Choix des variétés. — Parmi les variétés les plus nouvelles, il s'en trouvera de convenables au forçage, mais il faut les éprouver avant de les recommander.

On a commencé en France par hâter le *F. des Quatre-Saisons*; *Roseberry*, dans les serres à fruits et sous châssis.

M. François Grison aurait le premier forcé les fraisiers à gros fruit au potager de Versailles et en serre à ananas.

En 1838, M. Maxime Grison, chef des cultures chez M. de Rothschild, forçait le *Keens' Seedling* au thermosiphon, dont

l'usage était récent, et il obtenait des fruits le 10 mars. Presque en même temps (en 1840) M. Gontier inaugurait au Petit-Montrouge le premier chauffage à l'eau chaude qui ait paru dans les cultures marchandes. Il forçait aussi le *Keen*, dont les excellentes qualités lui ont valu parmi les cultivateurs et les marchands de la Halle, à Paris, le surnom de *la Reine*.

Vers 1848, la *Princesse Royale* (obtenue par M. Pelvilain en 1846) commençait à se répandre. Sa grande précocité, sa fertilité, la belle forme et la belle couleur du fruit en faisaient une plante très-propre au forçage. Aussi fut-elle généralement recherchée par les primeuristes, et est-elle encore aujourd'hui généralement adoptée par eux. Cependant il faut reconnaître avec M^{me} Vilmorin (1) « qu'elle est peu savoureuse, peu sucrée, et que sa *mèche* ligneuse en fait un fruit « grossier ». Comme il importe avant tout de s'attacher aux meilleurs fruits, ayant rencontré dans une variété nouvelle (la *Marguerite*) tous les mérites de la *Princesse* sans ses défauts, j'ai renoncé à la *Princesse*.

En 1861, M. Grison forçait encore au potager de Versailles la *Princesse Royale* dans une forte proportion, *Sir Harry*, *Victoria* (Trollope), *Marguerite*, qu'il essayait, et *May Queen*, qui, malgré la petitesse de son fruit relativement au fruit de la plupart des variétés américaines, n'est pas à dédaigner, car elle est de toutes certainement la plus hâtive. Chauffée chez moi à Chaltrait le 15 décembre 1850, elle mûrissait le 10 mars suivant.

Mac Ewen (2) recommande pour l'Angleterre *Keens' Seedling*, *British Queen* (trop peu fertile en France), *Black Prince* (Cuth.), *Eleanor*, *Prince of Wales* (Ingram), *Sir Harry*, *Victoria* (Trollope). La liste de M. Thomas Rivers (3) diffère un peu. *May Queen*, *Princess Frederick William*, *Keens' Seedling*

(1) *Jardin fruitier du Muséum*, liv. XXII.

(2) *Fruit culture*, n° 1, *the Strawberry*. London, 1856.

(3) *The Orchard House*, 9^e édit. London, 1860.

Elisa (Rivers), *Sir Harry*, *Carolina superba*, *Prince of Wales* (Ingram), *British Queen*.

Enfin M. Tatter (1) conseille pour le Hanovre : premier forçage de novembre par le feu : *Princess Alice Maud*, *Sir Charles Napier*; — deuxième forçage de janvier : *Keens' Seedling*, *Sir Harry*, *British Queen*, *Comte de Paris* (Pelv.), *Victoria* (Troll.).

Forçage pour bêche chauffée par le fumier (commencement de février) : *Prince of Wales* (Ing.), *Prince Alfred*, *Princesse royale* (Pel.).

Voici maintenant la liste des fraisiers qui réussissent au forçage, parmi les 40 variétés de ma liste :

Quatre-Saisons.	Eliza (Rivers).	Princess Frederick-
Ambrosia.	Empress Eugenia.	William.
British Queen.	Keens' Seedling.	Sir Harry.
Constante (la).	Marguerite.	Sir Charles Napier.
Crémont.	May Queen.	Victoria (Trollope).
Eleanor.	Oscar.	

Liste de variétés éprouvées que je conseille

SUCCESSION DE FORÇAGE

Pour récolter sans interruption, du 1^{er} mars jusqu'à la maturité, en pleine terre

A. CULTURE FORCÉE

Première saison. — Forçage le plus hâtif en serre à ananas du 15 novembre pour arriver fin de février, commencement de mars (14 semaines), jusqu'au 15 mars.

Variétés : *May Queen*, *Marguerite*, à la place de *Princesse Royale* (Pelv.), et *Quatre-Saisons* un peu.

Deuxième saison. — Forçage hâtif en bêche chauffée au thermosiphon, du 20 décembre pour arriver au 15 mars et jusqu'au 1^{er} avril (12 semaines).

(1) *Die praktische obst-Treiberei*, Hamburg, 1861.

Variétés : *Marguerite* (encore), *Constante (la)*, un peu *Sir Harry*, un peu *Quatre-Saisons*.

Troisième saison. — Dernier forçage sous bâche chauffée au thermosiphon, du 15 janvier pour arriver le 1^{er} avril, et jusqu'au 15 avril (11 semaines).

Variétés : *Sir Harry*, *Victoria* (Trollope).

B. CULTURE HATÉE MARAICHÈRE

Quatrième saison. — Culture hâtée sur couche chaude, du 25 janvier pour arriver le 15 avril (11 semaines), jusqu'au 5 mai.

Variétés : *Eleanor*, *Empress Eugenia*.

C. CULTURE DE PLEINE TERRE SOUS CHASSIS FROIDS

Cinquième saison. — Du 15 février pour arriver le 5 mai (11 semaines) et jusqu'au 1^{er} juin, époque où l'on rattrape *May Queen*, la *Marguerite* de pleine terre, *Marquise de la Tour-Maubourg* et *Quatre-Saisons*.

Variétés : *F. des Quatre-Saisons*, *May Queen*, *Marquise de la Tour-Maubourg*, *Sir Harry*, *Victoria*.

Éducation du plant. — Je rappellerai au début cette sage réflexion de Mac Ewen, que j'ai trouvée dans sa brochure sur le fraisier : « il faut bien se convaincre que le traitement de
« la plante à l'époque de la fructification ne peut bien réussir
« qu'autant qu'on la prépare dès à présent (mois de juin)
« avec grand soin. Le forçage ne fait que développer les res-
« sources préparées dès cette époque (juin). » (*Broch. citée*, p. 11.)

Il est donc indispensable de remonter au travail préparatoire au forçage et de le faire connaître.

Si l'on manque de pieds mères âgés d'un an dès le printemps qui précède l'époque du premier forçage, il faut s'adresser à des personnes dignes de confiance pour vous *monter* en plants. Si, au contraire, vous avez établi précédem-

ment une pépinière de *porte-coulants* (voir p. 276-77), elle va vous servir.

Les *porte-coulants* sont des plantes *faites*, de force à porter de bons coulants. Le printemps arrivé, on donne à cette plantation les soins prescrits ailleurs. On esherbe, on bine légèrement, on nettoie les touffes de fraisiers, et, chose très-essentielle, on supprime les hampes florales sur tous les pieds des variétés qui rentrent dans le projet de forçage; car, selon l'observation de Le Lieur, les « fraisiers qui ne fleurissent chaque année que pendant un laps de temps très-limité émettent leurs moyens de production l'un après l'autre d'une manière très-tranchée : d'abord le fruit, puis les coulants (1). » Toutes les plantes que Le Lieur a empêché de fleurir ont immédiatement produit des coulants.

Ainsi donc, l'obstacle apporté au développement des fleurs a pour résultat immédiat l'émission plus *hâtée* des coulants. Voilà pourquoi cette suppression des hampes nous paraît nécessaire.

Je sais que les primeuristes de Paris n'ont pas recours à ce moyen, qu'ils laissent les plantes fonctionner à leur guise et emploient les coulants en juillet quand ils sont un peu enracinés; d'autres éclatent de vieux pieds à la même époque. J'ose croire qu'il y a avantage à opérer plus tôt : on y gagne des plantes plus fortes, plus fertiles.

Si les *porte-coulants* ont été traités comme je viens de le recommander, les coulants se présenteront vers la mi-mai, et dès les premiers jours de juin on pourra les utiliser.

D'après les méthodes anglaises et allemandes qu'on trouvera exposées à la fin de ce traité, la première rosette de chaque coulant est fixée sur la terre d'un petit pot où elle prend racine. Trois semaines après, la jeune plante est

(1) Depuis la remarque de Le Lieur, le nombre des variétés a considérablement augmenté, et j'ai pu me convaincre que chez plusieurs les coulants apparaissent beaucoup plus tôt que chez d'autres; mais en *général* les choses se passent comme il l'a dit.

transvasée dans des pots plus grands (16 cent.), où elle reste définitivement pendant toute la période de la culture forcée.

Nous pensons qu'il pourrait y avoir profit d'essayer en France ce procédé, sur lequel nous ne pouvons, à cette heure, émettre un jugement (1).

D'après la méthode française en usage, on attend que les coulants soient enracinés sur place pour les enlever ; je l'ai dit déjà ; puis, les petits plants sont plantés deux par deux, de 25 cent. en 25 cent., en pépinière, d'où ils passent dans des pots fin de septembre.

Je m'écarte un peu de ce procédé ; voici ce que je conseille.

Première pépinière

des rosettes, en terreau sur couche tiède et sous châssis

Au commencement de juin

Nous sommes au commencement de juin. Les coulants ont fait irruption depuis assez de temps ; on n'attend pas qu'ils aient chacun plusieurs rosettes, ce qui rejeterait trop loin ; il suffit que la rosette présente des *mamelons* radiculaires pour l'employer. A cette époque on a toujours un bout de couche qui a déjà servi, sinon on en *monte* une d'une épaisseur de 25 cent. de fumier pailleux qu'on charge de 15 cent. de terreau tassé ayant servi ; on place un coffre ; un intervalle de 20 cent. à 25 cent. est ménagé entre le dessus du terreau et le châssis. On pique les jeunes rosettes deux par deux, dans le même trou, de 12 cent. en 12 cent. sur la ligne, et les lignes espacées entre elles de 12 cent. également. On bassine après, on *étouffe* avec le châssis, dont le verre doit être fortement *brouillé*. On ombre davantage, s'il y a néces-

(1) M. Gloëde a usé de ce moyen. Dès le mois de juin 1862 il préparait sept cents rosettes qui faisaient de fortes plantes en octobre et paraissaient promettre une abondante récolte.

sité, pendant les heures les plus chaudes. La reprise se fait vite. Quand on a acquis la certitude qu'elle est produite, on donne de l'air progressivement, on bassine selon le besoin ; on dépanneute au bout de peu de jours. Les jeunes plantes seront dorénavant exposées à l'air libre. Trois semaines après la plantation, elles peuvent être transplantées.

Deuxième pépinière
du jeune plant, en planche à l'air libre

Vers le 1^{er} juillet

Je renvoie au motif donné d'une deuxième pépinière (*Culture du F. des Quatre-Saisons*, p. 270).

Soins préparatoires. — Aux environs du 1^{er} juillet, il faudra songer à établir une deuxième pépinière, parce que les jeunes fraisiers ont besoin de plus d'espace. Une planche aura été réservée à bonne exposition et convenablement amendée de fumier mi-consommé. On la laboure en écrasant toutes les mottes ; on la herse à la fourche, on la dresse au râteau ; on répand dessus 8 cent. de bon terreau neuf, qu'on mêle à la fourche avec le dessus de la terre ; puis on marche si le sol est léger, et on *râtele* de nouveau. Cette planche, de 1 mètre de largeur, reçoit cinq rayons espacés entre eux de 25 cent.

Quelques heures avant la plantation, la pépinière aura été mouillée pour faciliter l'enlèvement ; le moment étant convenable, on va à la pépinière, on cerne un seul pied de fraisier, en enfonçant obliquement une spatule en fer dans la terre, à deux reprises, à quelques centimètres du collet. On fait une légère pesée sur le manche de l'outil, et le petit plant arrive avec sa motte intacte. Si cette motte est plus forte qu'il ne convient, on fait tomber légèrement de la terre tout autour, jusqu'à ce qu'on ait atteint l'extrémité du réseau

des radicelles, puis on *rafraîchit* les plus longues avec une serpette ; dans cet état, la motte peut avoir 6 cent. de diamètre. On supprime les feuilles avariées, on place après, la petite plante ainsi *habillée*, dans un panier plat ou sur une tablette portative. Un deuxième fraisier est traité comme le premier, et ainsi des suivants. Ils prennent tous rang dans le panier les uns contre les autres ; il faut se garder d'établir un deuxième lit sur le premier.

Plantation. — Il vaut mieux opérer le matin jusqu'à huit heures, et le soir depuis cinq heures jusqu'à la nuit. Le jardinier espace le plant de 25 en 25 cent. sur le rayon, alterné d'un rayon à l'autre ; il fait les trous soit avec une spatule, soit avec la main, et à mesure qu'il plante un fraisier (son collet plutôt un peu au-dessous qu'au niveau du terrain), il fait couler de la terre fine au-dessous et autour de la motte, la tasse avec les mains et ménage un petit bassin proportionné au diamètre des feuilles. Quand tout ce qui était contenu dans le panier est planté de la manière que je viens d'indiquer, il donne une assez bonne mouillure à la pomme et retourne à la provision. Il recommence à enlever un nouveau lot de fraisiers qu'il traite comme le premier, puis d'autres encore, jusqu'à ce que la planche soit complétée. Cette pépinière ne sera pas ombrée. Les plants ne doivent pas faner jusqu'à la reprise.

Soins ultérieurs. — Traitées comme il vient d'être indiqué, c'est à peine si les plantes se ressentent de la transplantation ; la végétation n'en paraît pas interrompue. Peu à peu on mouille moins souvent, proportionnant le volume de l'eau à l'état du terrain et à la force des fraisiers. A quinze jours de la plantation, les mauvaises herbes ont déjà paru, des feuilles jaunissent, c'est le moment de donner une façon. Il faut esherber, retrancher les feuilles avariées et les cou-lants jusqu'auprès de leur base, si par hasard on en aperce-vait ; puis on donne à la ratissoire, mieux à la main, une

façon à la terre, car il ne faut pas pénétrer avant, on couperait les jeunes racines qui remontent à la surface. Il est bon de mouiller après l'opération terminée, le feuillage étant fatigué d'avoir été tenu en tous sens. On passera la planche en revue autant de fois que l'on verra se produire des coulants et de l'herbe, et l'on n'oubliera pas que, *s'il est bon de soutenir la végétation, il ne faut pas l'exciter.*

Opérations de l'empotage

Les fraisiers, depuis le 1^{er} juillet, ont séjourné deux mois et demi environ dans leur seconde pépinière, car nous avons gagné le 15 septembre ; c'est le moment de les empoter, afin qu'ils aient le temps de *reprendre* et d'émettre de nouvelles racines avant le froid.

Nature de la terre. — La terre destinée à l'empotage aura été préparée un peu à l'avance ; elle sera composée de deux tiers de bonne terre franche, souple, douce au toucher, d'un tiers de terreau de fumier consommé, avec addition de sable ou de terre de bruyère, en quantité suffisante pour rendre ce compost poreux, perméable à l'air et à l'eau. La remuer plusieurs fois pour mêler les doses.

Enlèvement des fraisiers de la pépinière. — *Habillage.* — La place étant choisie à l'ombre, entouré de la terre préparée et des pots, le jardinier va à la pépinière, qui a été à l'avance convenablement mouillée ; il cerne un pied de fraisier à 8 cent. autour de son collet, en enfonçant le déplantoir un peu obliquement dans le sol, ayant soin, chaque fois qu'il retire l'outil, d'appuyer sur le manche en *dehors* du cercle, car, sans cette précaution, la motte pourrait se fendre, se séparer même ; puis il glisse le déplantoir sous les racines, fait une pesée sur le manche, et la plante arrive avec sa motte. Cette motte est plus grosse qu'il ne convient ; elle ne doit avoir que 11 cent. en hauteur et largeur ; il la réduit en faisant tomber avec les

mains de la terre tout autour ; il rafraîchit l'extrémité des radicelles avec une serpette, il visite ensuite cette touffe de fraisier, il supprime les coulants si par hasard il s'en trouvait ; il agit de même à l'égard des feuilles jaunes ou avariées ; il place après sa plante dans une brouette. Un second fraisier est traité comme le premier, et ainsi de suite jusqu'à ce que le fond de la brouette soit garni. Ce serait mauvais d'établir dessus un second lit de plantes ; puis il se dirige vers le lieu choisi pour l'empotage.

Empotage. — Voici comment cette opération doit se faire. On prend des pots de 16 cent. de diamètre. S'ils ont déjà servi, on en nettoie la paroi. On place sur le trou du pot un tesson assez large pour le couvrir, une petite poignée de petits par dessus, en évitant de le déplacer, et sur le tout, un mince lit de mousse destiné à empêcher la terre de se mêler au drainage. Le fraisier craint beaucoup l'humidité *stagnante* et dépérit quand l'écoulement de l'eau ne se fait pas bien (1).

Ces préparatifs étant faits, on place un seul fraisier au milieu du pot, ayant soin que le collet soit presque au niveau du bord ; on fait couler de la terre sous la motte et tout autour ; on donne plusieurs secousses au pot, afin que la terre nouvelle fasse naturellement son effet et pénètre entre toutes les racines ; on la tasse un peu. Après avoir empoté un certain nombre de plantes, on promène vivement un arrosoir à pomme fine sur le lot empoté ; on laisse imbiber l'eau, puis on recommence à deux ou trois reprises interrompues par un léger intervalle. De cette manière, l'eau pénètre jusqu'au fond du pot et la surface reste unie. Savoir parer son ouvrage est un don refusé à beaucoup trop de jardiniers. Après ce premier lot un second, et ainsi de suite jusqu'à la fin.

(1) Les Anglais recommandent de répandre un peu de suie par dessus le lit de mousse, ce qui empêche, assurent-ils, les lombrics (vers de terre) qui s'introduisent par le trou du pot de pénétrer dans la terre. M. Gloëde s'en trouve bien. — J'ignore si d'autres en ont essayé.

Les fraisiers mis en dépôt. — L'empotage est terminé ; il s'agit maintenant de trouver une place aux fraisiers, où ils resteront en dépôt jusqu'au moment du forçage. Ce qui leur convient le mieux est un emplacement découvert ; l'abri d'un mur ou de toute autre construction leur renverrait trop de chaleur, les plantes sècheraient trop fréquemment et se développeraient peu. C'est l'opinion de M. Tatter (1). Le terrain ayant été nettoyé, on le couvre d'une légère couche de cendres de houille ou de gros sable de rivière, puis on place les pots en laissant un intervalle de 10 cent. entre eux.

Soins ultérieurs jusqu'au forçage. — Cette pépinière d'un nouveau genre demande à être visitée souvent ; il faut bassiner tous les jours s'il fait chaud et jusqu'à la reprise, qui s'accomplit vite, Le feuillage ne doit pas faner.

Octobre arrive, les nuits sont longues et fraîches, le soleil a perdu beaucoup de sa force, les fraisiers ne végètent presque plus. Toute mouillure doit être suspendue, sauf dans certains cas exceptionnels. S'il survient une série de pluie, on couche les pots sur le côté (la plante opposée à la direction d'où arrive la pluie, pour l'empêcher d'être *noyée*). On les relève après.

Dès la fin d'octobre il peut survenir des gelées de 3° et 4°; il faut les prévenir en répandant sur les pots des feuilles sèches ou de la litière. Le travail radiculaire s'accomplit encore ; il pourrait être préjudiciable de l'arrêter. Le froid passé, on découvre. Si le temps tournait sérieusement à la gelée en novembre, on enlèverait toute la poterie et on la placerait dans un coffre entouré *d'accots* et recouvert de châssis. Pendant le jour, on donnerait de l'air le plus possible toutes les fois que le temps le permettrait, et la nuit on étendrait des paillassons sur les châssis, seulement si le froid augmentait.

(1) *Die praktische obst-Treiberei.*

SUCCESSION DE CULTURES FORCÉES ET HATÉES

Pour récolter sans interruption de la fin de février jusqu'à la pleine terre

A. CULTURES FORCÉES

1^o Forçage le plus hâtif en serre à ananas

Début, 15 novembre. — Récolte, fin de février au commencement de mars
et jusqu'au 15 mars

Pourquoi la serre à ananas convient peu au forçage. — Chaque jour me fortifie davantage dans cette conviction que, pour arriver à la perfection de la culture forcée d'une plante, pour en obtenir un bon produit, *il faut l'élever à part.*

Au sujet de l'introduction des vignes dans des serres à ananas ou serres chaudes à plantes ornementales, je disais dans une autre publication de moi : « Ce mode de culture me paraît devoir être peu recommandé, et en voici la raison bien simple : il est évident que ces vignes seront subordonnées au régime soit des ananas, soit des autres végétaux de serre chaude. Ne doit-on pas sacrifier le moins au plus ? Elles subiront un traitement qui n'est pas précisément le mieux approprié au but qu'on recherche (1). » Cette remarque serait appliquée, s'il est possible, avec plus de justesse au fraisier, qui a besoin, au début de son bourgeonnement, d'une température une fois plus basse que la vigne. J'ai forcé des fraisiers en serre à ananas, je n'ai jamais été très-satisfait du résultat.

Voyons maintenant l'opinion d'un praticien anglais très-compétent, de Mac-Ewen, quand il était jardinier du duc de Norfolk au château d'Arundel :

« Comme, en général, les serres à ananas ne sont pas favo-

(1) Page 66 de la 2^e livraison (VIGNE) du *Traité général de Culture forcée par le thermosiphon.* — A. GOIN, éditeur, rue des Écoles, 82, Paris.

« rables à la culture du fraisier, et qu'une température plus
« basse, celle, par exemple, de la serre à forcer le pêcher,
« est plus convenable, je dirai en peu de mots les inconvé-
« nients de la serre à ananas, afin qu'on puisse en tirer le
« meilleur parti.

« Ses inconvénients sont : 1° une chaleur trop vive ; 2° une
« trop grande humidité, surtout à l'époque où le fraisier va
« nouer ; 3° et, par ces causes, le parfum du fruit altéré. Il
« faut aussi considérer la position dans laquelle on place les
« pots, et qui aggrave le premier de ces inconvénients (la
« chaleur trop vive). On les dépose contre le mur du fond,
« à 50 cent. environ des verres, sur des tablettes mobiles.
« Pour combattre cette chaleur excessive, on laisse une petite
« ouverture très-étroite dans le haut de la serre, afin de laisser
« pénétrer l'air extérieur. Cette aération est très-nécessaire,
« car il en résulte que les fraisiers sont entourés d'air chaud
« en circulation, et par ce moyen on obvie au deuxième in-
« convénient (l'excès d'humidité) que nous avons signalé ;
« car l'air humide, lorsqu'il n'est pas stagnant, est moins à
« redouter, et lorsque le sol de la terre est maintenu un peu
« sec pendant la floraison, et qu'en même temps on met l'air
« en mouvement, la fécondation se fait mieux. » (*Broch.*
citée, p. 3.)

Malgré tout, si on possède une serre à ananas, on pourra y placer des fraisiers, sorte de *culture dérobée*. Ils produiront des fruits moins parfumés et en moindre quantité que ceux élevés en bêche, mais ils n'auront rien coûté.

Introduction des fraisiers dans la serre et culture (15 novembre). — On nettoie d'abord les pots, on donne une façon superficielle à la terre, on retranche les feuilles *les plus avariées* ; les anciennes seront supprimées *seulement quand il y en aura de nouvelles*. Vers le 15 novembre, on place les pots sur les tablettes de la serre, en laissant entre eux un intervalle de 8 cent. On arrose suivant le besoin, se rappelant que la terre *ne doit jamais sécher absolument* ; on aère autant que

possible, sans pourtant porter le moindre préjudice aux ananas. Les fraisiers leur sont subordonnés. Au moment de la floraison, activer le courant d'air chaud, supprimer les arrosements. Dans le cas pourtant où le pot sécherait trop, répandre un peu d'eau sur la terre, au bec de l'arrosoir, en ayant soin de ne pas mouiller la plante, de préférence par un jour clair, et au moment où les châssis sont soulevés.

Après la fleur, quand la fraise est *nouée*, on donne une bonne mouillure, et l'on continue à tenir la plante humide sans excès. Un procédé, que je n'ai ni mis en pratique ni vu appliquer, mais que je crois bon, est indiqué par Mac Ewen. Il s'agit de transporter les pots de fraisiers de la serre « sous « châssis, ou en serre froide, aussitôt que le fruit se colore, « et de leur donner autant d'air que le temps le permet, les « *dépanneautant* s'il fait beau. De cette manière, le parfum « du fruit est porté à sa perfection. » (*Broch. citée*, p. 4.)

Pour empêcher les hampes de se coucher sur les pots, on peut les soutenir, dans une position oblique, avec de petites fourches de bois.

Je conseille, pour le forçage le plus hâtif, les variétés *May-Queen* et *Marquerite*.

2^o Forçage hâtif en bâche chauffée au thermosiphon

(*Voir, fig. 1, p. 323*)

Début, 20 décembre. — Récolte, 15 mars (12 semaines) et jusqu'au 1^{er} avril

Préparatifs précédant immédiatement le forçage. — (Montage des réchauds, moussage, habillage, panneautage.) Chacune de ces opérations va faire le sujet d'autant de petits paragraphes.

Il faut d'abord arrêter l'époque où on commencera ce forçage, la date précise. En prenant le 20 décembre pour point de départ, on est à peu près sûr d'obtenir une bonne récolte, et la qualité désirable, au 15 mars. Ainsi un intervalle de

douze semaines séparerait le début du forçage de la première *cueillette*. On pourrait gagner une semaine en élevant la température ; mais il y a avantage à conduire très-lentement le chauffage jusqu'à la floraison et même pendant sa durée, et de la manière dont elle sera comprise dépend le succès ou l'échec. Je vais suivre pas à pas cette culture, entrer dans les détails que mon expérience ou celle des autres a pu me fournir. Me conformant au plan que j'ai adopté dans les traités de la culture forcée du *melon* et de la *vigne* (1), je dirai peu de mots des forçages ultérieurs, car qui peut le plus peut le moins, et si l'on sait bien gouverner la *première saison*, à plus forte raison dirigera-t-on convenablement les autres à des époques où les jours deviennent de plus en plus longs, et le soleil plus *haut* et plus souvent visible.

Devant allumer le fourneau le 20 décembre, il faut que toutes les opérations préparatoires soient terminées à cette date ; on calcule le temps nécessaire afin d'être prêt à l'heure.

1° *Montage des réchauds*. — La bâche est entourée d'un réchaud de feuilles ou de fumier, ou mi-partie des deux, peu importe. Inutile de rappeler ici la manière de monter un réchaud, enseignée dans tous les traités de culture maraîchère. Mais comme à Paris on ne se sert pas de feuilles, ou très-peu, je dirai que si on emploie ces dernières, et qu'elles soient bien sèches, il faudra les mouiller beaucoup, lit par lit, à mesure qu'on *monte*, car, si elles manquaient d'humidité, la fermentation ferait défaut, et alors point de chaleur. On n'aurait plus de réchauds, mais simplement des accots. On donnera au grand réchaud 80 cent. de largeur à sa base et 50 cent. vers le sommet ; il doit être élevé jusqu'à *fleur* des châssis.

2° *Moussage*. — Le réchaud *monté*, il faut mousser l'encadrement de la bâche et les barres (ou jets d'eau). Voici com-

(1) Ces deux traités sont en vente chez M. GOIN, éditeur, rue des Écoles, 82.

ment j'ai expliqué l'opération du *moussage* (*Culture forcée de la vigne*), fort usitée dans tous les établissements des primeuristes français, et appliquée à tous les genres de culture :

On fixe de loin en loin sur le champ des planches de l'encadrement de la bêche, des clous d'épingle à tête plate (pointes de quarante à dix-sept); on tend du fil de fer n° 6, d'une pointe à l'autre, en l'enroulant autour de chacune d'elles. On glisse sous ce fil de fer, et par petites poignées, de la mousse très-souple, un peu humide et débarrassée de tout corps étranger. On la fait déborder un peu en dehors et en dedans, puis on finit d'enfoncer les pointes; et la mousse, retenue par le fil de fer, se trouve aplatie et fixée sur le bois.

Il résulte du *moussage* que les châssis ferment presque hermétiquement, et que dès lors la chaleur est plus concentrée.

3° *Habillage des fraisiers, panneautage.* — Au moment d'introduire les pots dans la bêche, on les visite un à un; on donne une façon superficielle à la terre; on retranche les feuilles *les plus avariées*, on attend, pour supprimer les anciennes, *que de nouvelles se soient produites*. La toilette terminée, on place les pots sur les gradins, laissant entre eux un intervalle de 8 cent., et on recouvre immédiatement avec les châssis. On aura dû, avant l'introduction des pots, hausser le gradin de façon qu'il n'y ait qu'un léger intervalle entre la surface des plantes et le verre.

Début du forçage (20 décembre). — Bien que l'art du forçage fût presque à son enfance à l'époque où parut le *Nouveau de La Quintinye*, le Berriays sut y formuler des préceptes dont il n'est jamais permis à un primeuriste de s'écarter, sous peine de faire fausse route.

Voici quatre axiomes qui lui appartiennent; je les ai cités ailleurs (*Culture forcée de la vigne*); il est utile de les citer encore :

1° *La chaleur qui convient aux arbres forcés doit être ana-*

logue à celle qui leur suffit à l'air libre pour parcourir successivement toutes les phases de leur végétation ;

2° Ce n'est pas d'une grande chaleur que dépend le succès des arbres forcés, mais d'une chaleur soutenue et graduée ;

3° La température doit être plus élevée le jour que la nuit ;

4° Si la chaleur est nécessaire pour avancer les arbres, l'air ne l'est pas moins pour entretenir leur vigueur.

La foliation du fraisier se manifeste à la température moyenne continue de 4° à 5°. Selon M. le comte de Gasparin, elle est de 9° 5 pendant la floraison, de 17° 8 pendant la maturation.

Nous conseillons cette progression de chaleur, tout en élevant un peu la température durant chacune de ces périodes.

Ainsi du 15 décembre (notre point de départ) jusqu'au 5 février, c'est-à-dire pendant les sept premières semaines, on cherche à obtenir en moyenne, et *progressivement*, de 8° cent. à 14° cent. le jour, de 6° cent. à 10° cent. la nuit. — Pendant la floraison (du 5 février au 15, dix jours), 15° cent. le jour, 12° cent. la nuit. — Après la floraison, et jusqu'à la maturité, *progressivement*, de 18° cent. à 22° cent. le jour, de 14° cent. à 18° cent. la nuit.

Quand le soleil se montre, il élève momentanément ces diverses températures de quelques degrés ; quand, au contraire, le froid fait descendre le thermomètre à plusieurs degrés au-dessous de zéro, on a de la peine à atteindre son taux.

PREMIÈRE PÉRIODE

Début du forçage à la floraison

(Du 20 décembre au 5 février)

Pour éviter les pucerons, il faut, dès le commencement du forçage, faire à plusieurs reprises des fumigations complètes de tabac, et répéter, dès qu'on aperçoit les moindres traces.

M. Tatter fait justement observer que les écraser à la main serait une détestable opération, puisqu'elle laisserait une couche visqueuse sur les tissus et en arrêterait la transpiration.

Il faut arroser avec la plus grande précaution au début, et la raison en est toute simple : la plante n'a pas *bougé* ; mais dès que la végétation est *partie*, on augmente la dose de l'eau ; à mesure que la température s'élève, l'humidité doit être plus forte, et le degré de l'eau mis en rapport avec la chaleur de la bâche. On doit maintenir continuellement humide le sol dans la bâche, bassiner les tuyaux, car si l'air intérieur était trop sec, l'araignée rouge (1) pourrait s'y développer.

Il faut aérer *le plus longtemps possible*, en soulevant les châssis plus ou moins, selon le temps. Il faut qu'il ne dégèle pas au soleil pour être dans l'impossibilité d'aérer. Quand la fermentation du réchaud ne donne plus la chaleur convenable, on l'obtient par un chauffage modéré. Il faut chauffer de grand matin afin de pouvoir *découvrir* (enlever les paillassons) dès le jour, *malgré les plus grands froids*, — et vers trois heures on chauffe de nouveau, ce qui permet de *couvrir* (remettre les paillassons) très-tard et de profiter ainsi de la plus grande somme possible de lumière. Les jours, à l'époque où nous sommes, sont très-courts ; il ne faut rien en perdre, on n'ombre jamais par le soleil ; la végétation doit marcher comme à l'air libre. Nous répéterons qu'on doit chercher à se rapprocher le plus de la température moyenne et progressive suivante : de 8° cent. à 14° cent. le jour, et de 6° cent. à 10° cent. la nuit.

On ne doit jamais laisser séjourner la neige sur la bâche : il faut l'enlever et l'emporter dès qu'elle a cessé de tomber.

(1) Je ne connais pas ce petit animal, est-il réellement du genre araignée ? Si j'ai dit que dans telle circonstance il pouvait se développer et causer des dégâts, c'est d'après le témoignage de MM. Mac Ewen et Tatter.

S'il neigeait le matin au moment où l'on doit découvrir, l'opération n'en devrait pas être retardée pour cela. Les paillassons seraient retirés avec la neige qui les couvre et secoués loin de la bâche.

Telles sont les conditions d'une bonne culture.

DEUXIÈME PÉRIODE

De la floraison à la défloraison

(Du 5 au 15 février)

Nous avons atteint le 5 février ; à cette date les fraisiers doivent entrer en fleur. On baisse les gradins de la bâche (*voir la figure*, p. 323) ; la température moyenne sera de 15° cent. le jour, de 12° cent. la nuit, et l'on établit le plus long et fort aérage possible, en maintenant toutefois le degré de chaleur qui vient d'être indiqué. Si le froid est vif et le vent au nord, on ouvre très-peu les châssis et on applique contre les ouvertures de la grande litière, pour que l'air extérieur ne frappe pas directement les plantes.

Les arrosements et les fumigations de tabac sont suspendus jusqu'à ce que la floraison soit terminée.

J'ai toujours laissé les hampes se diriger à leur gré. M. Tatter agit de même ; voici ce qu'il dit (*liv. cité*, p. 3) :
« Quelques jardiniers assujettissent le sommet des hampes
« après la défloraison à de petits tuteurs, dans le but de leur
« procurer plus d'air, plus de lumière, et de les préserver de
« la pourriture. Je ne puis approuver cette opération, qui a
« pour elle une apparence de bonne culture. Les hampes
« doivent conserver la position horizontale qu'elles ont natu-
« rellement, et les fruits, de cette manière, grossiront plus et
« seront de plus belle apparence que s'ils étaient assujettis.
« Le fraisier demande à ramper, ce que le mot *Erdbeere*
« (fruit de terre, baie de terre) indique déjà. Si on a con-
« servé entre chaque pot une distance de 10 cent., les fleurs

« auront assez d'air. Le point principal est que le soleil pénètre. »

TROISIÈME PÉRIODE

A. — Du fruit noué à la coloration

(Du 15 février au 8 mars)

Lorsqu'on aperçoit un gonflement extraordinaire du réceptacle, c'est que la fraise *est nouée*. Dès lors, on augmente la température ; son degré maximum sera d'abord le jour de 15° cent. et vers la fin de 22°.— La nuit, d'abord de 14° cent. et vers la fin de 18°. Les dernières fleurs flétries, on donnera aux fraisiers une mouillure complète, le matin par le soleil. L'arrosage devient maintenant très-salutaire, parce qu'il accélère le gonflement du fruit.— Le 8 mars, les fraises commencent à rougir ; dans huit jours il y en aura de mûres. Pendant ce laps de temps on arrose peu, afin de ne pas enlever du parfum, mais on doit maintenir le sol humide. Durant toute cette troisième période, l'aérage aura été fort, d'abord moins que pendant la floraison.

B. — De la coloration à la maturité et de celle-ci à l'épuisement de la récolte

(Du 8 mars au 1^{er} avril)

Les fraises commencent à se colorer le 8 mars, elles sont mûres le 15 ; on redonne plus d'air, comme à l'époque de la floraison. Si le soleil est très-chaud, on ouvre les châssis alternativement par le haut et par le bas, pour établir de forts courants d'air, ce qui ajoute à la qualité du fruit ; on mouille avec discernement. S'il y a des jours froids et sombres, on maintient la température entre 20° et 22° cent.

Le même traitement pendant toute la durée de la cueillette, c'est-à-dire jusqu'au 1^{er} avril.

Enlèvement des plantes épuisées. (Au 1^{er} avril environ.) — Nous voici au 1^{er} avril, la récolte est à peu près terminée, on enlève les fraisiers de la bêche. On aurait grand tort de les jeter ; j'en ai donné qui, mis immédiatement en pleine terre à de bonnes distances et dans un sol bien préparé, ont fait des touffes magnifiques, ont rapporté dès août quelques fruits, et le printemps suivant une récolte fort belle.

On peut aussi essayer, sur un certain nombre, de leur faire produire une deuxième récolte en pleine terre à l'automne. Voici comment on agit à l'égard de ces derniers. Retirés de la bêche, on les dépose dans une partie du jardin où on les garantit du froid s'il en survient ; ils restent là jusqu'à la mi-mai ; le travail ultérieur se trouvera décrit à la fin de ce traité dans un chapitre spécial, car ici, il ne serait pas à sa place.

Troisième forçage (comprenant celui en serre chaude) *ou deuxième forçage sous bêche chauffée au thermosiphon.* — J'ai déjà dit que si l'on sait bien gouverner le premier forçage sous bêche, à plus forte raison dirigera-t-on convenablement les suivants à une époque où les jours allongent de plus en plus et où le soleil est plus chaud et plus souvent visible.

Mon intention n'est donc pas d'entrer dans des détails circonstanciés sur les opérations de ce deuxième forçage sous bêche, qui commence vingt-cinq jours après le premier. En raison de la saison plus avancée, onze semaines au plus, au lieu de douze, suffiront de son début à la maturité.

La même température sera maintenue à chacune des périodes végétatives, et toujours progressive ; mais le soleil, qui aura de plus en plus d'action, élèvera souvent cette température de plusieurs degrés. Les châssis seront soulevés plus haut en mars et avril et ombrés même pendant les quelques heures les plus chaudes. Les seringuages et arrosages plus

fréquents, plus abondants. En un mot, si on lit attentivement les instructions du premier forçage, si on s'en pénètre, si on les applique au second, avec les modifications que comporte une saison plus rigoureuse au début, plus chaude à partir de la floraison, on réussira, et la récolte de cette saison sera plus abondante.

Les variétés que je recommande pour ce deuxième forçage sous bâche sont : *Marguerite*, *Constante (la)*, *Sir Harry*.

Avant de passer à la culture maraîchère sur couche chaude et à celle sous châssis froids, je vais épuiser ce qui me reste à dire de la culture forcée.

Je passe aux renseignements généraux :

TROISIÈME PARTIE. — **Renseignements généraux**

Applicables au premier forçage sous bâche

1^o *Air, chaleur, lumière*

- AIR. . . .
- 1^{re} Période—Début du forçage à la floraison (du 20 décembre au 5 février). Aérer le plus longtemps possible.
 - 2^e Période—De la floraison à la défloraison (du 5 au 15 février). Aérer tout aussi longtemps, mais laisser pénétrer une plus grande masse d'air.
 - 3^e Période
 - A. Du fruit noué à la coloration (du 5 février au 8 mars). Moins d'air que pendant la floraison.
 - B. De la coloration à la maturité (du 8 mars au 1^{er} avril). On redonne plus d'air comme à l'époque de la floraison et pendant toute la durée de la récolte.

- CHALEUR
- 1^{re} Période — Début du forçage à la floraison (du 20 décembre au 5 février). En moyenne et progressivement de 8° à 14° cent. le jour, 6° à 10° cent. la nuit.
 - 2^e Période — De la floraison à la défloraison (du 5 au 15 février). 15° cent. le jour, 12° la nuit.
 - 3^e Période
 - A. Du fruit noué à la coloration (du 15 février au 8 mars). Chaleur ascendante le jour de 15° à 22°, ascendante la nuit de 14° à 18°.
 - B. De la coloration à la maturité (du 8 au 15 mars). 20° à 22° le jour, 16° à 18° la nuit et pendant la durée de la récolte.

LUMIÈRE. — La plus vive et le plus longtemps possible. Découvrir au jour et couvrir la nuit.

2^o Arrosemets

- EAU.....
- 1^{re} Période — Début du forçage à la floraison (du 20 décembre au 5 février). L'eau à 13°. Arroser d'abord les pots avec un grand ménagement; quand la végétation est *partie*, augmenter. Bassiner les tuyaux quand ils sont chauds.
 - 2^e Période — De la floraison à la défloraison (5 au 15 février). Eau à 15°. Tenir le sol humide. Arrosemets suspendus dans les pots.
 - 3^e Période
 - A. Du fruit noué à la coloration (du 15 février au 8 mars). Eau à 20°. Arroser peu les pots. Tenir le sol humide. Bassinage sur les tuyaux.

EAU } 3^e Période { B. De la coloration à la maturité (du 8 au 15 mars). Eau à 20°. Arroser les pots presque chaque jour, et continuer jusqu'à la fin de la récolte.

Toutes les fois qu'on chauffe, seringuer les plantes matin et soir, excepté pendant la floraison et à l'époque où le fruit va mûrir.

On peut adopter ce principe : *jamais une feuille flétrie, jamais la terre saturée d'eau.*

Des animaux nuisibles

Souris. — Employer toute son industrie à s'en débarrasser avec des souricières, du poison.

Fourmis. — Quand le fruit commence à mûrir, elles causent presque autant de dégâts que les souris. Il faut chercher leur habitation pour les détruire, et, pour plus de sûreté, on pourrait souffrir un peu le plant afin de les éloigner. Ce dernier moyen est indiqué par Mac Ewen. Je ne l'ai pas employé et je ne puis le garantir; il faudrait toutefois opérer avec soin pour ne pas altérer la qualité du fruit.

Chenille verte. — (Le nom de l'insecte parfait, je l'ignore.) Je dois dire ne l'avoir jamais rencontrée sur mes fraisiers; mais il paraît qu'elle est assez fréquente dans les forceries anglaises. Il n'y a rien à faire qu'à la découvrir et la tuer.

Puceron vert. — Les fumigations de tabac et les seringages avec du jus des feuilles de la même plante sont les moyens les plus sûrs et les plus prompts pour le détruire.

Araignée rouge. — L'air sec lui est favorable. Quand les plantes sont bien cultivées dans une atmosphère un peu humide, elle n'apparaît pas; je ne l'ai jamais observée dans mes

cultures ; je ne prétends pas, par ce seul fait, me donner un brevet de capacité. Il paraît qu'on la redoute beaucoup dans les cultures anglaises et allemandes. Mac Ewen emploie pour la détruire des lavages et des seringages avec de l'eau soufrée ou savonneuse.

Renseignements pour les expositions

Par MAC EWEN (1)

Lorsqu'on prépare des faisiers pour une exposition, il faut une grande prévoyance et un grand soin, d'autant que les fraises mûrissent rapidement et passent plus vite que la plupart des autres fruits, surtout dans les serres chaudes. J'en ai vu mûrir deux jours après le commencement de la coloration, et, si le temps est variable, la différence de deux jours couverts ou clairs trompe tous les calculs. Le plus sûr est d'avoir un grand nombre de plantes et de les placer à des expositions chaudes ou fraîches, selon leur degré de développement. Si on n'a qu'un petit nombre de plantes, on peut dans chaque pot découvrir ou abriter les fruits avec du papier et des petits piquets.

Ces soins minutieux, pour retarder ou avancer le fruit, sont utiles pour la préparation des plantes élevées en pot, afin d'obtenir une grande quantité de fruits mûrs sur la même plante. J'ai eu, par ce moyen, jusqu'à trente fraises mûres sur le même pied.

Dans une culture très-soignée, il arrive que des fruits grossissent d'une manière surprenante ; il faut les avancer ou les retarder afin qu'ils soient prêts au jour fixé. Ne cueillez le fruit qu'au dernier moment. Ceux qui demeurent près du lieu de l'exposition ont un grand avantage sous ce rapport, car le fruit aura plus de fraîcheur.

Lorsqu'on prépare des fraises pour une exposition, il est

(1) Traduit de *Fruit culture et n° 1, the strawberry*, p. 24.

bon d'inspecter toutes ses plantes environ dix jours avant le jour fixé, de choisir les fruits les plus gros, de supprimer quelques-uns des plus petits, de retarder ceux qui seraient trop avancés en les ombrant avec des feuilles ou autrement.

Il y a des variétés, telles que *British Queen*, dont il faut soutenir les fruits sur de petites fourches afin qu'ils soient bien exposés au soleil. La chaleur seule ne colore pas; mais l'air chaud et la chaleur colorent. Quelquefois il m'est arrivé de retourner les fruits sens devant derrière, mais on risque de briser les pédicelles.

La qualité du fruit, son poids et une belle couleur sont les indices d'une excellente culture. Il arrive qu'on cultive des variétés d'une qualité inférieure, telles que : *Myatt's Mammoth*, *Surprise*, etc., dont le fruit peut peser plus de 2 onces (environ 65 grammes). J'ai produit une fois une fraise de *British Queen* qui pesait 4 onces (125 grammes), le poids moyen de cette dernière est d'une once et demie (45 grammes). Le fruit de *Keens' Seedling*, qui, selon moi, est le meilleur des fraisiers pour la culture forcée et de pleine terre, est très-beau lorsqu'il pèse 30 grammes, mais ce poids-là n'est pas une chose à citer. On vend quelquefois les fruits d'une première saison 10 shillings l'once (12 fr. 50 cent. les 30 grammes)!

Lorsque j'expose des fraisiers, je les mets dans des paniers peu profonds, d'une forme ovale ou ronde; je fais au centre du panier un bombement demi-sphérique un peu aplati; sur ce fond, je mets une couche de coton en cardé, ensuite des feuilles molles, souples comme celles du *tussilage*, ou de la vigne, ou du tilleul, et ensuite une couche de fraises séparées entre elles par des feuilles de fraisier; je les range en cercles concentriques, en commençant par le bord du panier; je ne recouvre pas le fruit. Les paniers sont placés dans une boîte ventilée, sur des tablettes, et on les transporte directement de la boîte sur des tables ou étagères de l'exposition. Cela vaut mieux que de les déballer et de les dresser sur place. Il va sans dire qu'il faut les faire accompagner par un

jardinier qui surveille les caisses, afin qu'elles ne soient pas retournées.

... Au château d'Arundel, chez M. le duc de Norfolk, les fraises n'étaient pas toujours belles et la terre ne leur est pas favorable. Je me rappelle que quand j'entrai là, chef des cultures, je voulus préparer quelques fraisiers pour une exposition ; mais en passant devant un marchand de fruits, à mon arrivée à Londres, la veille de l'exposition, j'y vis à mon grand désespoir des fraises plus belles que celles que j'avais apportées. Je pris donc le parti de ne pas exposer les miennes, et je me décidai à faire de nouveaux efforts pour obtenir mieux. Depuis cette époque mes fruits ont toujours été dignes d'être exposés.

Ici, l'auteur énumère les récompenses qu'il a obtenues en 1855.

A la Société d'horticulture de Londres, 3 avril, 1^{er} prix pour un fraisier en pot ; — 16 mai, 1^{er} prix pour les trois plus belles corbeilles.

Au Palais de Cristal de Sydenham, 2 juin, 1^{er} prix pour une seule corbeille ; 1^{er} prix pour les trois plus belles corbeilles.

A la Société royale de Londres, 13 juin, 1^{er} prix pour les deux plus belles corbeilles. (Cette récompense fut doublée, le fruit étant d'une beauté hors ligne.)

A Brighton, 27 juin, 1^{er} prix pour une seule corbeille...
Il continue ainsi :

J'ai cité ces faits pour démontrer les avantages des procédés que j'ai essayé de décrire... Les expositions sont des faits sans réplique. Il est évident que celui qui expose les plus beaux fruits et les plus belles plantes (si les uns et les autres proviennent de sa culture, ce qui n'arrive pas toujours, du moins en France) « est aussi celui qui fournira à la table de « ses maîtres les fruits d'une qualité supérieure... »

« Il ne faut pas oublier que lorsqu'on veut obtenir de très-beaux résultats dans notre profession, il faut affronter plus de nuits sans sommeil, plus de jours de fatigue, plus de

« jalousie, plus de travail sans récompense, plus d'inquié-
« tude et plus d'injustice que dans la plupart des autres pro-
« fessions ; mais on se console par la satisfaction qu'on a
« d'avoir atteint un degré de perfection qui, jusque-là,
« n'avait pas été cru possible, d'avoir ajouté un nouveau
« produit au produit généreux de la terre. Il faut donc ne
« point se décourager, mais travailler avec une nouvelle ar-
« deur pour recueillir les récompenses dues aux efforts et à
« la persévérance. »

Méthode de la culture forcée du fraisier

Pratiquée par M. Charles GRISON au potager impérial de Versailles

(D'après des notes de lui)

Les variétés employées au forçage sont : *Princesse royale* (Pelv.), *Victoria* (Troll.), *Sir Harry* ; *Marguerite* vient d'être mise à l'essai ; *May-Queen* bien que la plus hâtive de toutes, a un trop petit fruit pour le commerce.

Princesse royale est forcée dans une proportion très-forte par rapport aux autres variétés. C'est avec cette plante qu'on établit les différentes saisons.

Les jeunes plants destinés au forçage sont préparés dès la fin de juillet.

On les pique en pépinière deux ensemble à 25 cent. en tous sens dans le sol du potager bien amendé (ce sol est excellent).

L'empotage commence fin de septembre, premiers jours d'octobre, dans des pots de 16 cent.

Les fraisiers sont enlevés en motte d'un diamètre de 10 cent.

On ne supprime que les racines détériorées.

La terre qu'on emploie est un mélange de : un tiers terreau, deux tiers terre du jardin, avec addition d'un peu de terre de bruyère.

On la tasse dans les pots sans trop appuyer. L'empotage terminé, les plantes sont déposées dans des coffres qu'on couvre de châssis aux premiers froids. Elles sont tenues plutôt sèches qu'humides.

Le début du forçage a lieu le 15 décembre avec des plantes qui n'ont pas encore végété. Les pots sont introduits à cette date dans les serres à ananas et dans les bâches spéciales au forçage des fraisiers (elles sont chauffées au thermosiphon).

Il n'est pas dans l'usage au potager de placer les pots dans de petites soucoupes, bien que la chose paraisse à M. Grison devoir être très-bonne. Les fraisiers s'accommodent assez bien du régime des ananas si, quand on les *commence*, la température de la serre n'est pas trop élevée.

Les fraisiers forcés du 15 décembre (soit en serre, soit en bâche) donnent leurs premiers fruits fin de février. (*Princesse Royale* [Pel.]; on faisait en 1861-62 les premiers essais sur *Marguerite*).

On peut estimer le produit moyen pendant la durée du forçage à douze fraises par pot; les plus gros fruits pèsent jusqu'à 35 grammes, et sont-ils rares.

La récolte d'une saison dure quinze jours. Les plantes de la bâche spéciale aux fraisiers reçoivent, du début du forçage à la fleur, 14° cent. le jour, 12° la nuit, pendant la floraison 16° au plus, et après la fleur 20° et 22° même sans crainte.

Le feuillage et la fleur surtout sont tenus le plus sec possible pendant la floraison.

On ne supprime pas une seule hampe dont les fruits sont noués. Les hampes sont toujours *tuteurées* (assujetties à de petites baguettes, petits tuteurs).

Quand la récolte est terminée, on garde une partie des plantes pour faire des coulants; on jette le reste. Les fraisiers destinés à porter des coulants sont plantés sur vieilles couches et à distance. On ne supprime les vieilles feuilles qu'à mesure qu'il s'en produit de nouvelles.

On ne cherche pas à obtenir des plantes forcées en serre ou en bâche, — une deuxième récolte d'automne, sur ces mêmes plantes mises en pleine terre; le produit en est trop faible.

On introduit dans les bâches des lots de fraisiers du 15 décembre au commencement de mars (durant deux mois et demi); autant de lots autant de saisons.

Il n'y aurait aucun avantage à prolonger au delà des premiers jours d'avril, car le produit arriverait au moment où les plantes de châssis rapportent.

Culture hâtée. — On emploie les variétés indiquées déjà et en plus la *Quatre-Saisons*; on plante à l'automne, en pleine terre de vieilles couches à melon (des cultures maraîchères), des fraisiers qui ont passé en pépinière au mois de juillet; on les espace à 35 cent. sur 2 cent.

On panneaute les coffres avant les grands froids, fin de décembre, commencement de janvier; on ne les soigne que quand ils poussent naturellement.

Les coffres ne reçoivent pas de réchauds; ils sont *accotés* avec du gros terreau.

La maturité commence dans les premiers jours de mai.

Culture anglaise du fraisier forcé

Méthode de MAC EWEN (Fruit culture, the Strawberry)

Les meilleures et les plus belles fraises que Mac Ewen ait produites ont été obtenues sans autres moyens que des coffres ordinaires de jardin et le secours d'une bâche à ananas. Il reconnaît, toutefois, que la serre à forcer le pêcher convient mieux, parce que la température y est plus basse.

Préparation des coulants. — Au mois de juin, il commence à utiliser les jeunes coulants pour le forçage de l'année suivante, et il continue en juillet. D'abord il faut parler de la

terre, puisqu'il va s'en servir. Le compost qui lui a paru le mieux convenir se compose de trois quarts de *loam*, provenant du dessous des vieilles pelouses décomposées, d'une nature souple, onctueuse, douce au toucher, un peu *collante*, mais non argileuse; d'un quart de fumier très-consommé, *complètement réduit en terreau*, le tout mélangé avec un peu de sable et de terreau de feuilles, en quantité suffisante pour que l'ensemble soit poreux et laisse un passage à l'air et à l'eau. Mais il a employé, avec un égal succès, un *loam* riche provenant des couches à melons, auquel il ajoutait un quart de terreau de fumier bien décomposé, et du sable ce qu'il en fallait pour empêcher la terre d'être compacte.

Revenons maintenant aux coulants. Voici la manière de procéder de l'auteur :

Dès le mois de juin donc, il place dans une brouette l'un des composts dont il vient d'être question : un panier rempli de pierres grosses comme des œufs de poule; et des godets de 3 à 4 pouces (8 à 11 cent.). Après avoir *drainé* chaque godet avec plusieurs tessons et rempli de terre *jusqu'au bord*, il les place autour et à la portée des plantes mères (les fraisières en planche); il pince l'extrémité des coulants à mesure qu'ils se développent et met le coulant *sur* la terre du godet en plaçant une pierre tout près de la *rosette* qui en occupe le centre. Cette pierre sert à maintenir le coulant et à conserver l'humidité de la terre. Arroser chaque plante et donner les soins nécessaires.

Au bout de quinze jours à trois semaines, quand les racines tapissent les parois du godet sans être enchevêtrées, il dépote et repote dans des pots à fructification de 6 pouces (15 cent.). Ces pots doivent être bien *drainés*. Mac Ewen insiste sur l'importance du drainage, qu'il faut faire ainsi : un tesson sur le trou du pot, assez large pour le couvrir, la partie concave tournée sur le trou; autour de ce tesson, d'autres plus petits dans la même position et s'appuyant, par un bout, sur le premier, ce qui donne une grande facilité à l'écoulement de l'eau et empêche l'ouverture de se boucher ;

par-dessus, une poignée de plus petits fragments, et enfin un petit lit de mousse ou gazon haché, destiné à empêcher la terre de se mêler au drainage ; d'ailleurs il sert de nourriture à la plante.

Le fraisier craint beaucoup l'humidité et dépérit lorsque, par suite d'un drainage imparfait, elle devient constante.

Le pot drainé avec ce soin reçoit la terre bien tassée, *sans excès*. Il est bon que la terre ajoutée soit de même qualité que celle de la motte du fraisier, de sorte que, en arrosant la plante empotée, l'eau se répande également dans toutes les parties du pot.

Le collet du fraisier doit se trouver *au niveau des bords du pot*.

On place les plantes ainsi empotées de manière à ce qu'elles reçoivent le plus de jour et d'air possible et soient abritées du vent. L'emplacement recevra d'abord une couche de cendres de houille.

En *juillet* et *août* donner une attention constante au travail des coulants et à un nouvel empotage. Vers la fin de juillet, on repote *dans des pots de même calibre*, 6 pouces (16 cent.), la moitié des plantes à forcer. Cependant Mac Ewen place une partie de ses fraisiers dans des pots de 9 pouces (26 cent.), qui finissent par être complètement garnis de racines. Ces derniers sont réservés pour les forçages tardifs.

Il faut détruire les coulants à mesure qu'ils paraissent et supprimer quelques feuilles *quand elles couvrent le pot*. En août, les racines se montrent contre les parois et à la surface du pot ; couvrir alors le dessus de la terre avec des feuilles en décomposition pour empêcher une trop grande évaporation. On évite ainsi les arrosages fréquents. *Seringuer* le feuillage pour empêcher l'araignée rouge.

Si, au commencement d'octobre, les bourgeons (les cœurs) des fraisiers en pot ne sont pas *fermes* et *pleins*, placer les pots sous châssis qu'on baissera de bonne heure dans l'après-midi et qui resteront ouverts le jour. Si les poteries restent dehors, les coucher de côté par les temps de pluie.

En novembre et décembre, il ne faut pas s'attendre à voir pousser les plantes, *car elles doivent se reposer*. A cette saison, souvent il pleut ou il neige; il est bon de placer les pots sur un *ados* recouvert d'un lit de sable; les plantes dans cette position ne souffrent pas de l'humidité; elles jouissent d'une grande lumière, et, s'il survient des temps très-froids, on les couvre de foin. Les plantes séjournent d'abord quinze jours sous châssis froids avant le forçage.

Du forçage. — En 1855, Mac Ewen a commencé à *chauffer* quelques pieds de *Black-Prince* (Cuth.) dans la deuxième semaine de novembre, et il a récolté des fruits mûrs le 27 février suivant.

Il compte treize semaines dans le premier forçage, à partir du jour où l'on chauffe jusqu'à la maturité.

Ainsi, pour avoir des fruits mûrs dans les premiers jours de mars, il faut commencer les premiers jours de décembre, et ainsi de suite.

Mais la durée du forçage est moindre à mesure que le soleil a plus d'énergie. On peut calculer onze semaines en moyenne.

Les plantes qu'on commence à forcer dans les premiers jours de janvier devraient donner des fruits mûrs au commencement d'avril (trois mois).

Depuis le moment où l'on chauffe la première fois jusqu'au moment où le fruit noue, la température doit s'élever la nuit à 55° F. (12° cent.), le jour, de 65 à 75° F. (19 à 25° cent.). — Quand la fleur commence, il faut que l'atmosphère soit sèche et qu'il y ait une circulation d'air. Dès que le fruit est noué, on peut élever la température à 90° F. (31° cent.) le jour, à 65° F. (19° cent.) la nuit, avec de l'air. Ne laisser qu'une douzaine de fruits, des plus gros, par pot.

Mars et avril. — La fin d'avril et le commencement de mai sont les meilleures époques pour amener à sa perfection le fruit sous verre. Il faut donner de l'air, quel que soit le degré de la phase végétative, et éviter la trop forte chaleur. Pour

avoir des fruits mûrs fin de mai, il faut mettre les plantes sous verre les premiers jours de mars. On peut les disposer sur des tablettes (gradins), en les faisant reposer sur des gazons ou de la terre.

A mesure que la chaleur extérieure augmente, il faut donner plus d'eau.

Fin d'avril, on peut forcer *British Queen* et toutes les variétés tardives. Mac Ewen a cueilli de bons fruits de *British* en mars, meilleurs en avril et excellents en mai.

Mai et juin. — Les planches à fruits sur les gradins des serres doivent être garanties de l'excès d'évaporation. L'eau qu'on répand dans les serres ou sur le chauffage n'est pas un remède efficace; il vaut mieux donner un peu d'ombre quand le soleil est trop fort.

Lorsque l'on met en pleine terre à cette époque des plantes forcées (qui ont rapporté), il faut les arroser largement et bien tasser la terre autour de la motte, qu'on brise un peu en plantant.

Les plantes forcées de bonne heure et mises en pleine terre donneront du fruit à l'automne et une bonne récolte l'année suivante.

DES LOCAUX POUR FORCER OU AVANCER

1^o *Châssis froids.* — On peut produire d'excellents fruits sous des châssis ordinaires et sans le secours d'un chauffage, en mettant le fraisier près des verres; mais de cette manière on récolte peu avant la pleine terre.

2^o *Couche chaude.* — Au commencement de mars, on monte une couche à bonne exposition de 66 cent. d'épaisseur en fumier et feuilles, sur laquelle on place des coffres qui reçoivent une forte inclinaison. Dans cette couche, lorsqu'elle est tiède, on enterre les pots jusqu'au bord, en les plaçant à 24 cent. du verre. Vers le 15 avril, les plantes seront en fleur, et à ce moment, s'il fait doux, les châssis seront soulevés

alternativement par en haut et par en bas, de façon à établir un courant d'air. Lorsque l'époque de la fécondation est passée, on augmente la chaleur en donnant moins d'air, et quand le fruit est sur le point de mûrir, on donne plus d'air, comme au temps de la floraison. L'expérience prouve que, pour forcer tardivement, les couches et châssis conviennent beaucoup mieux que les gradins dans la serre la mieux établie.

Serre à géranium. — On peut utiliser aussi les bâches ou les serres à géranium, qui conviennent très-bien aux fraisiers. On les place sur des gradins mobiles. On peut aussi ne se servir de ces gradins qu'aux époques de la floraison et de la maturité. Si les plantes sont en fleur, il leur faut la position la plus aérée, et quand le fruit grossit et se colore, la plus chaude et la plus humide convient très-bien jusqu'à 100° F. (38° cent.) A l'époque de la maturité, on les soumet à une température fraîche et pourtant douce, avec courant d'air tiède.

De l'arrosage. — C'est une des opérations les plus importantes de la culture ; cependant il est difficile, dit Mac Ewen, de donner des instructions précises ; il faut confier ce travail au même homme, qui finit par savoir exactement ce qu'il faut donner d'eau. Voici quelques conseils généraux :

Par les temps secs et toutes les fois qu'on chauffe, il faut seringuer les plantes matin et soir, excepté pendant la floraison et vers la maturité.

Pendant les premiers mois de l'année et les jours courts, un arrosage par jour serait de trop, tandis que dans les longs jours et par un beau soleil il faut une *bonne trempée* chaque jour. Il arrive même quelquefois que par un temps très-sec deux arrosages sont nécessaires. Le principe est : jamais une feuille flétrie ni la terre saturée d'eau. Mac Ewen a l'habitude d'arroser les pots deux fois par semaine avec de l'engrais liquide (composé de suie et fumier de mouton ; mais le fu-

mier de cheval ou de vache, dit-il, conviendrait aussi bien), depuis le moment où le fruit est *noué* jusqu'à ce qu'il commence à se colorer. Les arrosages au guano paraissent donner trop d'activité au feuillage.

Mac Ewen ne s'est jamais servi de soucoupe sous les pots ; il ne pense pas qu'il y ait de l'inconvénient à les adopter dans les derniers forçage ; mais il place souvent ses pots sur du gazon dans lequel il permet aux fraisiers d'émettre des racines, — s'ils n'ont pas besoin d'être déplacés. Il préfère l'eau de pluie. Il est bon qu'elle soit à la température de la serre où les plantes végètent. Il ne veut pas qu'on prenne l'eau chaude à la chaudière de la serre ; il la fait chauffer à part pour son mélange.

Variétés propres au forçage et à tout usage. — Il reconnaît de grands mérites à *Keen's Seedling*, *British Queen*, *Black Prince* (Cuth.), *Eleanor*, *Prolific Hautbois*. Ce dernier d'un goût particulier, d'un riche arôme. Les connaisseurs estiment beaucoup la race des *Hautbois*.

Pour expositions (fruits en corbeilles et *collection de trois*, *réunion de trois*) : *Alice Maud*, *Victoria* (Troll) ; variété tardive, *Elton*.

Bonnes pour conserves, *Groveend Scarlet*.

Culture allemande du fraisier forcé

Méthode de M. W. TATTER, jardinier à la cour de Hanovre (1)

Variétés à forcer. — Si l'on compare, dit M. Tatter, les variétés employées au forçage les années précédentes avec

(1) *Pratique du forçage des fruits en serre, sous châssis et sur couche, en talus, pour les jardiniers praticiens*, par M. W. Tatter, jardinier à la cour de Hanovre. Broch. in-8° de 221 pages avec 46 grav. dans le texte. Hambourg, 1861. (XI, article FRAISIER, de la p. 194 à 213.)

celles qu'on force aujourd'hui (en 1861), on doit s'étonner de la différence de grosseur et de bonté. On pourra juger, par le rapide résumé que je donne de la pratique de M. Tatter, qu'au moins, dans les jardins royaux du Hanovre, la culture du fraisier forcée est très-perfectionnée.

L'auteur recommande un choix sévère des variétés. Peu sont propres au forçage; celles qu'il signale ont été éprouvées par lui avec soin.

1° *Pour coffres chauffés par le feu.* — Forçage le plus précoce mi-novembre : *Princess Alice Maud, Sir Charles Napier*. Forçage retardé, janvier : *Keen's Seedling, Sir Harry, British Queen, Comte de Paris (Pelv.), Victoria (Troll.)*.

2° *Pour couches et bâches chauffées par la fermentation du fumier.* — Forçage du commencement de février : *Prince of Wales, Prince Alfred, Princesse royale (Pelv.)*.

Il importe de ne forcer que des jeunes plants formés de l'année précédente.

1° *Préparations des plantes destinées à être forcées un jour.* — Au 15 juillet, on place des coffres sur une vieille couche dont le terreau est un peu usé. On prend les premiers coulants de l'année, développés sur des plantes d'au moins un an *et de pleine terre*. On plante les *rosettes* de ces coulants sur trois rangs et trois sur la ligne (neuf fraisiers sous chaque panneau); le nombre des châssis se proportionne aux besoins de chacun.

Dans le courant de l'été on donne tous les soins nécessaires pour accélérer une forte croissance (arrosage, binage, esherbage, suppression des coulants); à l'automne, dès qu'il fait trop humide ou trop froid, on panneaute, on aère le plus qu'on peut, on *accote* les coffres avec du vieux fumier. Les fraisiers traversent l'hiver sans avoir souffert.

En mars suivant, on excite la végétation en entourant le coffre d'un réchaud; il importe de supprimer les hampes flo-

rales dès qu'elles apparaissent sur ces *pieds mères*, de ménager les coulants et de rendre leur croissance rapide.

Traitement des premiers coulants issus des plantes mères. — Dès que les coulants se sont suffisamment développés, qu'on aperçoit des rudiments de racines aux premières *rosettes* de ces coulants, on remplit des pots de 3 pouces et demi (9 cent. 5 millim.) d'un terreau riche et meuble; on les enterre sous les *rosettes*, dans le terreau de la couche, et on fixe les coulants sur les pots avec de petits crochets de bois; dès que les *rosettes* sont bien enracinées (ce qui arrive au bout de quinze jours), on les *sèvre* de la plante mère.

Quand les racines commencent à tapisser le pot, il faut songer à repoter.

Le repotage. — Il a lieu dans des pots de 6 pouces (16 cent.), et vers la mi-juin si on a soigné cette culture. La terre est un mélange de deux tiers de *turfy loam* (1) et un tiers de fumier de cheval à demi consommés. Le *loam* avait été déposé, depuis plusieurs mois, en un lieu bien découvert pour le mûrir.

Dans chaque pot on place *une seule plante*, et non pas deux et trois comme cela se faisait autrefois et se fait encore. On secoue un peu la motte du fraisier pour dégager l'extrémité des racines. On secoue le pot afin que la terre qu'on y met s'entasse naturellement et pénètre bien; on termine par un arrosage complet.

Dépôt des fraisiers repotés. — Le lot de plantes repotées est déposé sur un emplacement découvert (non devant un mur, il y ferait trop chaud l'été, et les plantes sècheraient trop souvent); les surveiller, donner les arrosements nécessaires, supprimer les coulants, esherber.

Encore un repotage à la mi-août. — A cette époque on

(1) Terre provenant du dessus de vieilles pelouses décomposées.

rempote derechef les fraisiers dans les *mêmes pots* et avec le *même mélange* de terre. On diminue une partie de la motte en faisant tomber de la terre à l'extérieur, en sorte que, cette motte étant replacée dans son pot, il reste un vide de 2 pouces (55 cent.); puis les fraisiers sont remis en dépôt à la place qui avait été déjà choisie. Si *l'empotage* et le *rempotage* ont été faits avec précaution, les plantes peuvent supporter la chaleur du soleil sans préjudice.

Les fraisiers resteront à cette place jusqu'au moment du premier forçage. Si, cependant, le froid se déclarait avant la mi-novembre, on les transporterait sous *châssis froids*.

Si la culture qui vient d'être recommandée a été bien observée, les plantes seront de force convenable pour le forçage, et on pourra en espérer un excellent résultat.

Des fraisiers destinés au forçage du commencement de janvier et plus tard. — Reportons-nous en arrière au moment où les premiers coulants, issus des pieds mères, ont été utilisés. Ils ont acquis assez de développement pour être forcés à la mi-novembre; plus tard, au mois de juin, on choisit, sur les variétés choisies, les plus forts coulants et on fait enraciner la *rosette* située à *la base* de ces coulants, traitement déjà indiqué. Il faut faire en sorte que le rempotage soit achevé, au moins, à la mi-juillet; car, de cette époque, il ne reste plus aux jeunes plantes que trois mois pour se fortifier; même terreau, même manipulation. Ces fraisiers-là ne subissent pas de second rempotage comme cela a lieu pour ceux destinés au premier forçage, et la raison, c'est qu'ils ont été préparés plus tard.

Si l'automne est pluvieux, on couche les pots de côté. Ils sont en dépôt également sur un terrain très-aéré; le froid venu, on les place sous châssis. On donne de l'air le jour, on couvre de paillassons la nuit. Ils resteront là jusqu'au moment du forçage.

Premier forçage. — Mi-novembre. — Les variétés destinées

à ce premier forçage ont été mentionnées plus haut. On les introduit dans une serre spéciale (fig. n° 2, p. 326), chauffée à l'eau chaude et garnie d'un gradin mobile. On nettoie les fraisiers, on supprime les feuilles avariées sans occasionner la moindre flétrissure aux bourgeons (aux cœurs). On les place sur le gradin qu'on élève ou qu'on baisse selon le besoin, d'après un système très-simple.

On place chaque pot, isolé de 4 pouces (11 cent.) du voisin, dans une soucoupe que l'on emplit de vieux fumier de cheval à moitié consommé. Le but est de donner plus de nourriture aux racines et d'activer leur développement.

Ce procédé, peu suivi, dit M. Tatter, est de la plus haute importance pour la production de gros fruits.

Établir d'abord une température très-basse, parce que la végétation doit commencer lentement.

La table ci-dessous indique les degrés de chaleur différents.

	DEGRÉS RÉAUMUR.			
	JOUR.		NUIT.	
	Maxim.	Minim.	Maxim.	Minim.
Première semaine.....	5	3	3	1
Deuxième semaine.....	8	5	5	3
Troisième semaine.....	10	8	8	5
Quatrième semaine et jusqu'à la floraison.....	12	10	10	8
Pendant la floraison qui dure huit jours.....	10	8	8	5
Après la floraison, dans les quatorze premiers jours.....	14	12	12	10
De là, jusqu'à la maturité parfaite du fruit.....	16	14	14	12

Remarque. — Quand le soleil donne, la température est élevée de 2° R. de plus; quand le thermomètre, à l'exté-

rieur, descend à 10° R., et quand il fait constamment brumeux, on a 2° R. de moins. Les pots placés sur le gradin, on élève celui-ci aussi près que possible des verres; on le descend quand les plantes exigent une manipulation quelconque. On le remonte après, afin de procurer aux plantes le plus d'air et de lumière possible.

Il faut prévenir l'apparition des pucerons en faisant, dès ce moment, des fumigations complètes de tabac, qu'on répète si on en aperçoit quelques-uns; ce remède est radical. On arrose peu d'abord, on augmente dès que la végétation a marché; le fumier de la soucoupe ne doit pas être trop humide. On se sert d'abord d'une eau renfermée dans la serre; mais, à mesure que la température s'élève, l'humidité doit être augmentée et la chaleur de l'eau mise en rapport ascendant avec la chaleur du local. Maintenir humide l'intérieur de la serre. Point de place sèche, parce que l'*araignée rouge* pourrait s'y développer facilement. Maintenir l'air pur par une circulation continuelle; la lumière est très-favorable au fraisier. On ne les ombre jamais quand le soleil donne, *pas même* pendant la floraison.

Avec cette culture, les fraisiers produisent des feuilles vigoureuses à pétioles trapus.

Floraison. — Dans la huitième semaine environ du forçage, les premières fleurs s'épanouissent; on baisse alors la température, et on établit l'aération la plus forte possible en maintenant toujours le degré prescrit sur le tableau ci-contre; et si on ne peut pas y arriver en ventilant, parce qu'on se trouve à une époque très-froide de l'hiver, il faut donner de l'air par les châssis entr'ouverts, et encore abriter ces ouvertures pour que l'air froid ne frappe pas directement les plantes.

M. Tatter a une peur affreuse de l'*araignée rouge*. Elle était aussi le cauchemar de Mac Ewen, et sans toutes les précautions qu'il recommande il la verrait paraître.

Pendant la période de floraison, et jusqu'à ce que tous les

pétales soient tombés, on doit suspendre l'arrosement des plantes ; mais il faut mouiller le sol et les murailles ; point de fumigation pendant cette période.

Il ne faut pas assujettir les hampes à des tuteurs après la défloraison. Le fraisier demande à ramper, ce que le mot *Erdebeere* (*fruit de terre* ou *baie de terre*) indique déjà. Le point principal est que le soleil pénètre entre les pots, qui doivent être séparés entre eux de 4 pouces (11 cent.).

Si le jardinier est favorisé par le temps, sa moisson est à peu près assurée.

Fruit noué. — Lorsqu'on aperçoit un gonflement extraordinaire du réceptacle, c'est que le fruit est *noué*. Dès lors on augmente la température, on donne aux plantes un arrosage complet. Il faut les arroser par le soleil à huit heures du matin et à deux heures du soir. Cet arrosage est très-salutaire pendant cette période végétative, parce qu'il active le gonflement du fruit (du réceptacle).

Fruits commençant à rougir. — A ce moment on suspend les arrosements. On maintient humides les murs et le sol.

Au commencement de mars, maturité parfaite si on s'est conformé à toutes les prescriptions. La récolte épuisée, on sort les plantes.

Succession de récoltes. — Si l'on veut obtenir une succession de fraises mûres, il est indispensable d'avoir plusieurs serres ou plusieurs compartiments dans la même, que l'on force à intervalles d'un mois, et il va sans dire que plus le forçage est retardé moins il faut de temps.

Les variétés américaines qui ont été forcées de bonne heure peuvent donner une seconde récolte en pleine terre à l'automne

Les primeuristes français ne me paraissent pas accorder

une grande confiance au résultat d'une deuxième fructification sur les pieds de fraisiers forcés. Quand ceux-ci ont rapporté, au potager de Versailles, on les jette. M. Truffaut père donnait au comte Le Lieur, de 1840 à 1842, le dépotage de plusieurs centaines de touffes de *Keen's Seedling*, quand elles avaient cessé de produire dans ses bâches.

Le comte Le Lieur, qui avait le temps et le terrain pour faire des expériences, voulut s'assurer jusqu'à quel point ces touffes de fraisiers seraient aptes à fructifier de nouveau dans l'année.

Il avait remarqué que, pour obtenir au printemps sur des *pieds mères* des coulants plus hâtifs, il suffisait de supprimer les hampes florales quand elles paraissaient. Ce fait lui fit présumer qu'un empêchement semblable apporté au développement des coulants sur des plantes ayant subi le forçage déterminerait une seconde fructification.

« L'application de cette pensée fut faite, dit Le Lieur, sur
« des touffes de *Keen* qui, aussitôt après leur rapport sous
« bâches, ont été privées d'eau, afin d'en arrêter la végéta-
« tion. Lorsque ces touffes ont été presque fanées, on les a
« dépotées fin de juin et mises en pleine terre en suppri-
« mant une partie des feuilles, mais sans rien retrancher aux
« racines. Les plantes ont promptement recommencé une
« nouvelle végétation qui s'est d'abord annoncée par des
« fleurs; on a favorisé leur développement. Dans les premiers
« jours d'août, on a pu faire une deuxième récolte aussi
« belle et peut-être plus abondante que la première. » (*Pomone franç.*, 2^e édit., p. 513.)

Mac Ewen n'accorde que quelques lignes à ce sujet. (*Fruit culture strawberry*, p. 12.) Si l'on veut des fruits tardifs, dit-il, les plantes qui ont été forcées de bonne heure et mises en pleine terre présenteront du fruit en septembre-octobre. On pourra les relever et les placer sous châssis.

M. Tatter prend très au sérieux la seconde fructification,

et dans un article spécial de son ouvrage (1) il donne les moyens de l'obtenir. En voici la reproduction :

Manipulation des fraisiers qui ont porté fruits. — L'art de préparer les fraisiers à une seconde fructification consiste à leur faire subir un temps de repos en leur retirant l'humidité sans détruire absolument la vie, pour les rendre aptes plus tard à une végétation nouvelle. Partant de ce principe, on fait un choix vers la mi-mai des fraisiers les plus sains et les plus forts parmi ceux qui ont été forcés (2), et on les place à une exposition où la trop grande chaleur et les pluies ne soient pas à redouter, sous des hangars où l'air circule, ou dans des serres dépanneautées, ombrées au fort de la chaleur et repanneautées par la pluie. Si ces fraisiers, qui doivent d'abord être maintenus très-secs, étaient exposés à un soleil trop actif, ils souffriraient de cette grande chaleur, leurs racines se dessècheraient complètement, ce qui les rendrait impropres à l'usage ultérieur qu'on en attend.

On nettoie sans cesse les plantes et on ne les arrose juste que pour les empêcher de mourir. Après des journées très-chaudes, on les arrose le soir, mais seulement pour rafraîchir leurs feuilles, ayant soin de les maintenir au repos. (C'est un hivernage que l'auteur veut obtenir.)

A la mi-juillet, on dispose des coffres sur une vieille couche, on ajoute dans les coffres du terreau neuf, riche, ameubli, pas trop léger; puis on dépose les fraisiers, on supprime l'extrémité des racines, on écrase un peu les mottes qu'on diminue. Planter de préférence par un temps couvert ou pluvieux, ce qui évite d'ombrer pendant la grande chaleur; on mouille après. Chaque travée de châssis contient trois rangs de touffes et trois dans le rang (total : neuf); on

(1) *Praktische obst treiberei*, etc., p. 210.

(2) Revoir ce qui a été dit au paragraphe *Enlèvement des plantes épuisées*.

ne doit pas faire usage des châssis, il faut de l'air. La reprise faite, on n'ombre plus. Arroser et nettoyer selon le besoin, supprimer tous les coulants dès qu'ils se présentent.

Des fraisiers traités ainsi fournissent généralement *une bonne récolte de beaux fruits* au mois de septembre, qui à cette époque de l'année seront bien accueillis. M. Tatter destine particulièrement *Prince of Wales* à ce genre de culture.

Culture hâtée

1^o Culture maraîchère sur couche chaude (1)

Début du 25 janvier,
maturité 15 avril (11 semaines) jusqu'au 15 mai

Ici il n'est plus question du thermosiphon, les couches le remplacent.

Montage de la couche. — Du 10 au 15 janvier, selon qu'on emploie des feuilles ou du fumier, on fait une couche dite de *printemps* de 50 cent. à 40 cent. d'épaisseur. Des feuilles et du fumier mêlés seraient très-convenables pour obtenir une chaleur modérée et soutenue. Voir la manière de *monter* une couche. (*Manuel de culture maraîchère* de Daverne ou de Courtois-Gérard.) On lui donne 2 m. 60 cent. de large, la longueur variable est proportionnée à la quantité de fraisiers qu'on veut hâter. On la charge d'un lit de 10 cent. de terreau neuf qu'on fait déborder un peu sur l'espace destiné aux réchauds; ce terreau servira de nourriture aux racines qui sortiront des pots. On place les coffres, on monte ensuite les réchauds jusqu'au bord supérieur des coffres.

Quand la chaleur s'est développée et qu'elle n'est pas trop forte (car sans cela il faudrait attendre quelques jours), il est temps de mettre les fraisiers en place.

(1) Consulter *fig. 2* et légende, p. 326.

Fraisiers en place sur la couche. — La couche ayant la chaleur convenable, on va chercher les fraisiers au lieu où ils ont été mis en dépôt ; on les nettoie, on supprime les feuilles *les plus* avariées ; on attend pour enlever les autres qu'il s'en soit développé de nouvelles ; on place vingt pots par châssis sur quatre rangs ; si on les serrait plus, l'air et la lumière ne circuleraient pas autour d'eux.

Conduite des fraisiers. — Débuts lents, chaleur faible d'abord et s'élevant progressivement ; peu mouiller avant la floraison, pas du tout pendant la fécondation. La fleur passée, arroser de nouveau et un peu plus *seulement* par les jours chauds, jamais par les temps de pluie ; — plus la végétation est active, plus il faut d'eau ; — si le temps est froid, arroser vers midi ; et encore, si la température extérieure ne descend pas au-dessous de zéro, doit-on agir vite pour que les plantes ne soient pas saisies par le froid ; eau tempérée ; nettoyer les fraisiers et le terreau de la couche par un temps doux.

Quand les fruits grossissent et prennent du poids, les hampes sont entraînées vers terre ; ils pourraient pourrir ; il est bon alors de soutenir les hampes par de petites fourches en bois, en leur laissant presque leur direction naturelle ; couvrir la nuit les châssis de paillassons.

Des fraisiers hâtés ainsi donneront une abondante récolte de beaux et bons fruits depuis le 15 avril.

La récolte terminée, on enlève les pots, et la couche peut servir à d'autres usages.

Variétés conseillées. — *Eleanor, Empress Eugenia.*

OBSERVATION. — Ces deux variétés sont recommandées *seulement dans le cas* où on aurait usé du forçage en première, deuxième et troisième saisons ; car si l'on ne tenait pas à récolter avant le 15 avril, bien d'autres variétés seraient propres à cette culture.

2^o *Culture sur terreau ou en pleine terre et sous châssis froids*

Début 15 février pour arriver le 5 mai (11 semaines)
et jusqu'au 1^{er} juin

Nous voici arrivés à la cinquième et dernière *saison* qui réclame l'emploi des châssis. Elle rejoint la production des variétés hâtives cultivées à l'air libre.

(Telles que : *May Queen, Marguerite, Marquise de la Tour-Maubourg, Quatre-Saisons*, etc.)

Variétés recommandées. — *Quatre-Saisons, May Queen, Marquise de Latour-Maubourg, Sir Harry, Victoria, Constante.*

Plantation au 15 septembre. — Les moyens ont été donnés ailleurs pour former des plantes *faites*. Au 15 septembre on les enlève en motte de la pépinière et on les plante avec les soins indiqués, dans des planches, soit de terreau, soit de terre pure à bonne exposition et convenablement labourées; on les plante sur quatre lignes, la ligne du bas distante de 40 cent. du coffre; on peut en faire tenir vingt pots par châssis maraîcher (1), soixante par coffre.

Hivernage. — Couvrir les plantes de litière ou de fougères pendant les grands froids, l'enlever s'il fait doux.

Culture à partir du 15 février. — Nettoyer les fraisiers, supprimer les feuilles les plus avariées, esherber s'il y a lieu, remuer la surface du sol, placer le châssis sur les coffres, acoter les coffres avec du gros terreau ou tout simplement de la terre, couvrir la nuit de paillassons, aérer quand il fait sec, jamais par le brouillard ni par la pluie. En mars, donner un

(1) 1 m. 32 cent. de large, sur 1 m. 44 cent. de long.

binage, retrancher le reste des feuilles qui ne fonctionnent plus, aérer davantage, mouiller un peu si la terre paraît sèche. Pendant la fécondation, éviter toute humidité aux fleurs. Quand le fruit est généralement noué, on peut *étouffer* de temps à autre, même par le soleil ; si on a fait un léger bassinage, la chaleur humide concentrée fait augmenter beaucoup les fruits.

Si quand la maturation approche, on aère le plus possible en établissant des courants par le haut et le bas des châssis, les fraises en seront plus colorées et plus parfumées.

AVIS

Au moment où j'allais composer un petit vocabulaire des principaux termes de botanique et de jardinage employés dans l'ouvrage du *Fraisier*, je me suis rappelé que toutes les éditions du *Bon Jardinier* en contenaient un. J'y renvoie donc mes lecteurs ; ils y trouveront une explication courte et claire des quelques mots de mon livre dont ils ignoreraient la signification.

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS.....	5
Divisions du livre.....	7

PREMIÈRE DIVISION. — PREMIÈRE PARTIE.

Description du genre, des espèces et des anciennes variétés.

I. DU GENRE.....	9
Courte dissertation sur la fraise.....	11

II. DES ESPÈCES.

Leur nombre.....	13
------------------	----

ESPÈCES EUROPÉENNES.

1 ^o <i>Fragaria vesca</i> , Linn. (fraisier de table).....	14
2 ^o <i>F. elatior</i> , Ehrh (fraisier élevé).....	15
3 ^o <i>F. collina</i> , Ehrh (fraisier des collines).....	15

ESPÈCES AMÉRICAINES.

4 ^o <i>F. Chilensis</i> , Duchesne (fraisier du Chili).....	17
5 ^o <i>F. Virginiana</i> , Mill. (fraisier écarlate).....	18
6 ^o <i>F. Grayana</i> , M ^{me} Él. Vilm. (fraisier d'Asa-Gray).....	19

ESPÈCES ASIATIQUES.

7 ^o <i>F. Daltoniana</i> , J. Gay (fraisier Dalton).....	20
8 ^o <i>F. Nilgerrensis</i> , Schlec. (fraisier des monts Nilghiris).....	20

III. DES VARIÉTÉS ANCIENNES

Groupées d'après leurs espèces respectives.

I. FRAISIERS EUROPÉENS.

I. <i>F. vesca</i> , Linn.	
Variété <i>semperflorens</i> (fraisier des Quatre-Saisons).....	21
Sous-variété <i>efflagellosa semperflorens</i> (F. de Gaillon).....	21
Var. <i>muricata</i> (F. de Plymouth).....	24

Var. Hortensis (F. de Montreuil, F. Fressant).....	23
Var. Monophylla (F. à feuilles simples).....	23
Var. Efflagellis (F. buisson, F. sans coulants).....	24
Var. Multiplex (F. double).....	25
2° F. Elatior, Ehrh, type cultivé (Capron commun).....	27
Var. Capron royal.....	32
Var. Capron framboise.....	33
Var. Capron abricot.....	34
3° F. Collina, Ehrh, type cultivé (Vineuse de Champagne).....	34
Var. Abortiva (F. coucou).....	35
Var. Pentaphylla (F. à cinq folioles).....	37
Var. Pistillaris, Poit. et Turp. (F. marteau de Duchesne)...	37
Var. Hispida (F. de Longchamp).....	38
Var. Viridis, Duch. (F. vert d'Angleterre).....	39
Var. Hagenbachiana, type cultivé (F. de Bargemon).....	40
Synonymies botaniques et horticoles du fraisier de Bargemon.....	42

FRAISIERS PARTICULIERS A L'AMÉRIQUE.

F. Chilœnsis (F. du Chili), type cultivé.....	43
Analyse chimique de la fraise du Chili d'après M. Buignet.....	47
Var. Chili orange.....	48
Var. F. Souchet.....	48
Var. Ananassa (le F. Ananas, type cultivé).....	49
Var. de la Caroline.....	51
Var. de Bath.....	52
F. Virginiana, Mill., type cultivé. (Ancien écarlate de Virginie.)....	53

DEUXIÈME PARTIE.

De la distribution géographique des fraisiers.

I. ESPÈCES D'EUROPE.

F. elatior.....	56
F. collina.....	57
F. vesca.....	58

II. ESPÈCES PARTICULIÈRES AU NOUVEAU-MONDE.

F. Chilœnsis.....	61
F. Virginiana.....	62
F. Grayana.....	63

TROISIÈME PARTIE.

Description de quarante variétés propres à la culture.

AVANT-PROPOS.....	65
Tableau des quarante fraisiers décrits, indiquant les degrés de bonté, fertilité, beauté, rusticité, maturité.....	68

LES QUARANTE FRAISIERS DISTRIBUÉS PAR CATÉGORIES.

1° Variétés réunissant tous les mérites : bonté, fertilité, beauté, rusticité.	70
2° — peu fertiles habituellement, mais dont les fraises sont belles et excellentes.....	70
3° — dont les fraises sont exceptionnellement belles.....	70
4° — qui se recommandent à des titres divers.....	70
Liste de celles dont les fraises sont les plus exquises.....	71
— qui produisent les plus grosses fraises.....	71
— qui se forcent très-bien.....	71

DESCRIPTION DES QUARANTE FRAISIERS.

F. des Quatre-Saisons, et dissertation sur le prétendu F. des Alpes...	71
Belle Bordelaise (race des caprons).....	77
<i>Fraisiers de race américaine.</i> Pourquoi les nommer fraises américaines.	78
Admiral Dundas (Myatt).....	79
Ambrosia (Nicholson).....	80
Barnes' Bicton Pine (Barnes).....	80
Belle de Paris (Bossin, Louesse).....	81
Bonté de Saint-Julien (Carré).....	82
British Queen (Myatt).....	82
Carolina superba (Kitley).....	84
Châlonnaise [la], (docteur Nicaise).....	84
Constante [la], (de Jonghe).....	85
Crémont (Crémont).....	86
Duc de Malakoff (Gloëde).....	87
Eleanor (Myatt).....	88
Eliza (Rivers).....	89
Elton Seedling (A. Knight).....	90
Empress Eugenia (Knevelt).....	91
Excellente (Lorio).....	93
Fill Basket (Nicholson).....	93
Goliath (Kitley).....	94
Grosse sucrée [la], (de Jonghe).....	94
Hendries Seedling.....	95
Jucunda (Salter).....	96
Keens' Seedling (Kenn).....	97
Lucas (de Jonghe).....	98
Lucie (Boisselot).....	99
Marguerite (Lebreton).....	100
Marquise de Latour-Maubourg (Jamin et Durand).....	102
May Queen (Nicholson).....	103
Muscadin (Lorio).....	104
Napoléon III (Gloëde).....	105
Nec plus ultra (de Jonghe).....	106
Oscar (Bradley).....	106
Princess Frederick-William (Niven).....	107
Prince of Wales (Stewart et Neilson).....	108
Sir Charles Napier (R. Smith).....	109
Sir Harry (R. Underhill).....	110
Sultane [la] (docteur Nicaise).....	113
Victoria (J. Trollope).....	113

Wonderful (Jeyes).....	414
------------------------	-----

DEUXIÈME DIVISION. — PREMIÈRE PÉRIODE.

Précis historique de la culture du fraisier de la fin du XVI^e siècle (1570) jusqu'à Duchesne en 1766 (196 ans).

Le fraisier chez les anciens.....	417
Sa culture d'après Ch. Etienne et Jean Liébault (<i>Maison rustique</i> , 1570).	418
— Olivier de Serres (<i>Théâtre d'agriculture</i> , 1600).....	420
— Claude Mollet (<i>Théâtre des plans et jardinage</i> , 1652).	422
— l'auteur du <i>Jardinier françois</i> (1683).....	423
— de la Quintinye (<i>Instructions pour les jardins fruitiers et potagers</i> , 1746).....	426
— le <i>Bon Jardinier</i> , édit. de 1763.....	429

DEUXIÈME PÉRIODE.

De l'histoire naturelle du fraisier, par Duchesne (1766), jusqu'à la 2^e édit. de la Pomone française, par le comte Le Lieur, 1842 (76 ans).

Histoire naturelle des Fraisiers, par Duchesne (1766).....	431
— Plan de cet ouvrage.....	433
— Histoire du développement du fraisier, depuis la germination de sa graine jusqu'à son fruit mûr.....	433
— Liste des dix races reconnues par Duchesne.....	436
— Ces races rentrent aujourd'hui dans cinq espèces.....	437
— Résumé de la culture par et au temps de Duchesne.....	437
— Pratique des habitants de Ville-du-Bois et de Montreuil, dans la culture du fraisier de Montreuil. 1 ^o Pépinière à Ville-du-Bois ; 2 ^o Culture de Montreuil.....	440
— Culture du fraisier des bois (F. vesca, L.).....	442
— Culture du fraisier des mois (F. vesca, L., var. semperflorens)	443
— Culture forcée.....	444
— Duchesne donne la culture forcée en Angleterre, d'après la 7 ^e édit. du <i>Dict. des jard.</i> de Philippe Miller.....	445
— Forçage dans la serre à ananas.....	446
— Forçage sur couche chaude.....	447
Récapitulation des aperçus et faits nouveaux consignés dans l'ouvrage de Duchesne.....	448
Le Fraisier, d'après Duhamel du Monceau (<i>Traité des Arbres fruitiers</i> , 1768).....	450
— Noms des neuf fraisiers figurés, rapportés à ma classification..	450
— Il décrit dix-sept sortes différentes.....	451
Le <i>Bon Jardinier</i> de 1773.....	425
Le <i>Bon Jardinier</i> de 1783. — Le fraisier divisé en quatre races principales. — Sa classification rapportée à la mienne.....	452
Article Fraisier de Duchesne, dans le <i>Dict. encycl. et méth.</i> de la Marck. — Nouvelle classification de vingt-cinq fraisiers en deux groupes, les fraises et les caperons. — Concordance avec la classification que j'ai adoptée.....	445
— Renseignements sur la culture de son fraisier des Alpes, du F. des bois, de sa Majaufe de Provence.....	457

Le <i>Bon Jardinier</i> de 1787. On y trouve un classement différent de celui de l'édition de 1783. — Nouveaux renseignements de culture.....	458
Le <i>Nouveau de la Quintinye</i> , par le Berriays (3 ^e édit., 1789). Il adopte à peu près la nomenclature de Duhamel.....	459
— La culture en pleine terre. — Culture forcée.....	460
Toutes les éditions du <i>Bon Jardinier</i> , de 1789 à 1805, conformes à l'édition de 1787.....	461
Article Fraisier de Duchesne inclus dans le <i>Cours d'Agriculture</i> de Détéville (1809). — Nouveaux renseignements de culture sur la sélection des graines, les coulants, le paillis, les insectes nuisibles.....	461
Ordre chronologique des introductions de fraisiers avant et pendant Duchesne.....	464
Différence des deux nomenclatures de fraisiers de Duchesne, années 1786 (<i>Dict. encycl.</i>) et 1809 (<i>Cours d'agr. Détéville</i>).....	467
— Nouveaux renseignements de culture : culture hâtive ; la culture de la Quatre-Saisons.....	467
Dumont de Courset (<i>Botaniste-cultivateur</i> , 1814), la culture qu'il donne est celle de Duchesne.....	472
Traité des arbres fruitiers, par Poit. et Turpin, commencé en 1807, terminé en 1836. — Et Pomologie française, par Poiteau, commencée en 1838 et terminée en 1846.....	473
— Rapports entre les fraisiers de la <i>Pomologie française</i> et les espèces et variétés de la classification que j'ai suivie dans mon travail.....	474
— Multiplication du fraisier par graines.....	476
— — — par coulants, par éclats.....	477
— Moyen pour obtenir des fraises pendant l'hiver.....	478
Les <i>Bons Jardiniers</i> de 1805 à 1826.....	479
<i>Bon Jardinier</i> de 1826, contient vingt-six fraisiers groupés en six races.	
Voyage agronomique en Angleterre par Philippar (1834). — De la culture et des variétés de fraisiers en Angleterre.....	481
Culture du fraisier des Quatre-Saisons, par Poiteau (<i>Ann. Soc. d'Hort. de Paris</i> , 1831). — Culture commune et culture soignée....	483
— Culture forcée.....	484
<i>Manuel du Jardinier de primeurs</i> , par Noisette et Boitard (1832). —	
— Culture forcée et en pleine terre.....	485
Culture du fraisier des Quatre-Saisons, par Jacquin aîné (<i>Annales de Flore et Pomone</i> , 1833-34).....	487
Louis Noisette consacre quelques lignes au fraisier dans son <i>Manuel du Jardinier maraîcher, pépiniériste, fleuriste et paysagiste</i> (1835).....	487
Nomenclature, description et culture des fraisiers contenus dans le <i>Guide pour le jardin potager</i> , de Lindley, trad. de l'anglais par Poiteau. (<i>Ann. Soc. d'Hort. de Paris</i> , 1837.).....	487
— Des soixante-deux variétés de cette liste, douze sont portées sur les catalogues actuels, deux ou trois seulement cultivées. —	
— Culture des variétés à gros fruits. — Culture du F. des Quatre-Saisons.....	488
— Culture forcée.....	489
Le <i>Jardin fruitier</i> , par Louis Noisette. — Explication sur le F. vert..	491

Travail de Poiteau sur le fraisier (<i>Journal d'Agriculture pratique</i> , 1838-39).....	493
— Culture en bordure.....	494
— en planche. — Au pied d'un mur.....	495
— en gradins. — En pots. — Sous châssis.....	496
— Noms des variétés les plus récentes. — Explication sur le F. de Bargemon et le capron.....	498
Le <i>Bon Jardinier</i> de 1840.....	498
Le <i>Bon Jardinier</i> de 1841.....	498
Culture de la fraise des Alpes ou Quatre-Saisons, en 1841, dans les principaux jardins de Paris et des environs, par Poiteau (<i>Ann. Soc. d'Hort. de Paris</i>).....	200
— Méthode de multiplication de la Quatre-Saisons par coulants issus des pieds de semis.....	200
Récapitulation des travaux théoriques et pratiques de la 2 ^e période...	205

TROISIÈME PÉRIODE.

De la deuxième édition de la Pomone française (1842) jusqu'à nos jours (1862).

La <i>Pomone française</i> , par le comte Le Lieur, 2 ^e édit. (1842).	
— Ses travaux. — Mes rapports avec lui.....	206
— Culture du fraisier des Quatre-Saisons.....	208
— — du semis. — Première pépinière. — Deuxième pépinière.....	209
— — mise en place définitive.....	210
— — Deuxième année et première production.....	211
— — du forçage.....	212
— — de la Keens' Seedling.....	213
— — de l'Elton.....	214
— — du F. de Montreuil.....	215
— La méthode de culture de la Quatre-Saisons, par Le Lieur, comparée par l'auteur à celle de Poiteau.....	216
Le catalogue de toutes les variétés de fruits cultivés dans le jardin de la Société d'horticulture de Londres (3 ^e édit., 1842).....	218
<i>Die Treiberei</i> , W. Legeler. Berlin, 1842.....	218
Rapport de Poiteau sur les cultures de fraisiers de M. Gauthier (1843).	
Culture de la Quatre-Saisons, d'après le <i>Manuel du jardinage</i> de M. Courtois-Gérard. — Culture en pleine terre.....	219
— Culture forcée et variétés généralement cultivées.....	220
Le <i>Bon Jardinier</i> de 1846.....	221
Culture des jardins maraîchers du midi de la France, par M. Maffre, 1844. — Le fraisier dans le Midi.....	222
Cryptogame signalé par M. Lecoq, sur des racines de fraisier (1844).	224
Rapport de M. Héricart de Thury sur le fraisier de M. Gauthier, fils (1845).....	225
Variétés obtenues par M. Pelvilain, par M. Pépin (1846).....	225
Le <i>Bon Jardinier</i> de 1848.....	226
Rapport de M. Rousselon sur le F. Prémices de Bagnolet, obtenu par M. Graindorge (1849).....	226
Rapport de M. Débonnaire de Gif sur la collection des fraisiers de MM. Jamin, J. Laurent et Durand (1849).....	226
Rapport de M. Forest sur le F. Crémont (1850).....	228

M. Bossin démontre que les variétés indiquées remontantes ne le sont pas (1850).....	229
Le <i>Bon Jardinier</i> de 1851. — Les fraisiers rangés en six classes....	230
— Il donne une liste de variétés américaines dont la maturité se succède pendant deux mois.....	231
Nouveau mode de culture des fraisiers des Quatre-Saisons et des variétés américaines, par M. Bouilhon (1852).....	232
Nouvel examen des cultures de M. Gauthier, par M. Rousselon (1852).	234
Description des F. Black-Prince, Myatt's Prolific, Surprise, par L. Vil-morin (1855).....	237
Fruit culture n° 1, the Strawberry by George Mac Ewen (1858)... ..	238
Note de M. de Jonghe sur les qualités requises d'une bonne variété de fraisier (<i>Ann. Soc. d'hort.</i>). — Paris, d'après le <i>Gardener's Chronicle</i> (1858).....	238
Réflexions du <i>Gardener's Chronicle</i> (même n°) sur les gains de Knight et Myatt.	238
L'axe sympode du fraisier, par M. Groenland (<i>Rev. hort.</i> , 1858).	
Observation et essais sur le F. lucida, El. Vilm. par M. Th. de Spreckelsen (1858).....	240
— — — — — par M. Gloëde (1858)....	242
— — — — — par M. William J. Nicholson (1856).....	243
Sur le F. Quinquifolia de Myatt, qui n'est pas le Pentaphylla de Duchesne, par M. Gloëde (<i>Rev. hort.</i> , 1859).....	244
Sur la manière de semer de M. Graindorge, par M. A. Dupuis (<i>Rev. hort.</i> , 1859).....	245
Examen chimique de la fraise et analyse comparée de ses diverses espèces par M. H. Buignet (1859).....	245
Choix des cent meilleures variétés de fraisiers, par MM. Kock et Fintel-man (juillet 1859).....	249
Culture forcée du fraisier, par Henri Groom, trad. du <i>Gardener's Chr.</i> , par M. Duchartre.....	250
Conformation de la fraise. — Il n'y a point de F. des Alpes, par le comte de Lambertye (<i>Hortic. pratic.</i> , 1860).....	251
Arrosement souterrain pour les fraisiers, trad. du <i>Gard. Chr.</i> , par M. Violet (<i>Rev. hort.</i> , 1860).....	251
La fraise Marguerite, par M. Gloëde (<i>Rev. hort.</i> , 1860).....	251
Description de cette variété par le comte de Lambertye (<i>Ann. Soc. d'hort. de Paris</i> , 1861).....	252
F. Empress Eugenia et Napoléon III, décrits par M. Gloëde (<i>Rev. hort.</i> , 1861).....	252
Caractères saillants qui distinguent les deux F. Sir Harry et Victoria (Troll.), par le comte de Lambertye (<i>Sud-Est</i> , 1861).....	252
Les fraises jugées par le congrès pomologique de Lyon (sixième session tenue à Orléans).....	253
— Variétés admises par le congrès.....	254

NOTES.

Note 1. — Sur l'origine du mot Coucou.....	254
— 2. — Notice biographique sur le comte Le Lieur.....	255
— 3. — Sur le fraisier noir (Old Black).....	257

TROISIÈME DIVISION. — PREMIÈRE PARTIE.

Culture à l'air libre et en pleine terre du fraisier des Quatre-Saisons à fruit rouge (F vesca, L., var. semperflorens).

DESCRIPTION DU FRAISIER DES QUATRE-SAISONS.....	71
La Quatre-Saisons n'est pas le fraisier qui croît aux Alpes; c'est une variété et non une espèce.....	260
Manière de la cultiver le plus mal possible.....	261
Manière moins mauvaise de la cultiver.....	262
Des variations ou sous-variétés de la Quatre-Saisons.....	263
F. Quatre-Saisons, type amélioré par la sélection.....	263
Vaut-il mieux multiplier la Quatre-Saisons par ses graines que par ses coulants.....	264

CULTURE CONSEILLÉE DE LA QUATRE-SAISONS.

Méthode Le Lieur.....	264
Sélection des graines et récolte.....	265
Du semis. — 4 ^o Semis en pleine terre.....	266
Semis sur couche tiède et sous châssis.....	267
Premier piquage en pépinière.....	268
Soins à donner après la plantation.....	269
Soins à donner après la reprise. — Deuxième plantation en pépinière.	270
Soins préparatoires.....	271
Plantation. — Soins ultérieurs.....	272
Des exemplaires dégénérés.....	273

LA MISE EN PLACE.

Choix et préparation du terrain.....	273
Habillage et plantation.....	274
Du porte-coulants.....	276
Pépinière de porte-coulants. — Traitement des porte-coulants l'été d'après.....	277
Hivernage des plantes faites.....	278

PREMIÈRE ANNÉE DE FRUCTIFICATION.

Façons printanières. — Du paillis.....	278
De la récolte. — Comment il arrive de la mal faire.....	279
Comment il faudrait qu'elle fût faite. — Soins à donner l'été.....	280
Soins avant l'hiver.....	281

DEUXIÈME ANNÉE DE FRUCTIFICATION.

Soins du printemps et de l'été.....	281
Travail d'automne. — Les raisons de la méthode Le Lieur données par l'auteur lui-même.....	282
Culture de la Quatre-Saisons telle qu'elle est suivie au potager de Versailles.....	283
Pratiques diverses.....	284
CULTURE EN PLEIN AIR DES FRAISIERS CAPRONS.....	285

DEUXIÈME PARTIE.

*Culture à l'air libre et en pleine terre des fraisiers de race américaine
(communément Grosses fraises, Fraises anglaises).*

Pourquoi ce nom nouveau de fraisier de race américaine (fraises américaines).....	287
Comment les multiplie-t-on.....	288

CULTURE CONSEILLÉE.

Choix des variétés.....	289
-------------------------	-----

PREMIÈRE ANNÉE.

Pépinière d'automne.....	289
Plantation sous châssis froids. — Hivernage.....	290
Plantation à l'air libre en côtelière. — Hivernage. — A quels usages sont destinés ces plants.....	291

DEUXIÈME ANNÉE.

Première pépinière de printemps.....	291
Soins à donner après la plantation. — Deuxième pépinière. Pourquoi a-t-elle lieu.....	292
Soins préparatoires. — Plantation.....	293
Soins ultérieurs.....	294

LA MISE EN PLACE.

Choix et préparation du terrain. — Pourquoi faut-il rayonner les planches de trois façons.....	295
Distribution de trente-huit variétés d'après trois catégories de force. — Habillage et Plantation.....	296

DU PORTE-COULANTS.

Pépinière de porte-coulants.....	298
----------------------------------	-----

TROISIÈME ANNÉE. — PREMIÈRE ANNÉE DE FRUCTIFICATION.

Façons printanières.....	300
Abri contre les gelées du printemps.....	301
Du paillis. — De la récolte.....	302
Soins à donner l'été. — Soins avant l'hiver.....	303

QUATRIÈME ANNÉE. — DEUXIÈME ANNÉE DE FRUCTIFICATION.

Soins et opérations du printemps et de l'été. — Travail d'automne....	304
-----------------------------------------------------------------------	-----

CINQUIÈME ANNÉE. — TROISIÈME ET DERNIÈRE ANNÉE
DE FRUCTIFICATION.

Soins et opérations du printemps et de l'été.....	304
Destruction de la plantation.....	305

SIXIÈME ANNÉE. — DEUXIÈME SÉRIE. — PREMIÈRE ANNÉE DE FRUCTIFICATION	305
Plantation de variétés à l'essai	306
<i>Méthode de culture des fraisiers américains à l'air libre en usage au potager impérial de Versailles.</i>	307
CULTURE ANGLAISE. — 1 ^o <i>Méthode de Mac Ewen.</i>	
Culture en carré	308
— bordure	310
— butte	311
2 ^o <i>Méthode de James Cuthill</i>	311
MANIÈRE D'OBTENIR DE NOUVELLES VARIÉTÉS	314
Fécondation artificielle	315
Instruction pratique sur le semis et sur l'éducation des plants	317
Conditions du perfectionnement du fraisier	318

TROISIÈME PARTIE.

Culture forcée et hâtée du fraisier.

DU FRAISIER	321
-------------------	-----

PREMIÈRE PARTIE. — DESCRIPTION DU MATÉRIEL.

Bâche fixe. — Modèle du potager impérial de Versailles. — Figure et légende	323
Couche et coffre. — Figure, légende et explication	326

DEUXIÈME PARTIE. — CULTURE.

Choix des variétés	326
<i>Succession de forçage</i> pour récolter sans interruption, du 1 ^{er} mars jusqu'à la maturité en pleine terre. — A. Culture forcée (première, deuxième et troisième saisons). — B. Culture hâtée maraîchère. — C. Culture de pleine terre sous châssis froids.	329
<i>Première pépinière des rosettes, en terreau sur couche tiède et sous châssis</i>	334
<i>Deuxième pépinière du jeune plant, en planche à l'air libre.</i> — Soins préparatoires	332
Plantation. — Soins ultérieurs	333

OPÉRATIONS DE L'EMPOTAGE.

Nature de la terre. — Enlèvement des fraisiers de la pépinière. — Habillage	334
Empotage	335
Les fraisiers mis en dépôt. — Soins ultérieurs jusqu'au forçage	336

SUCCESSION DE CULTURES FORCÉES ET HATÉES

Pour récolter sans interruption de la fin de février jusqu'à la pleine terre.

A. CULTURES FORCÉES.

1 ^o <i>Forçage le plus hâtif en serre à ananas</i>	337
---------------------------------------------------------------------	-----

Introduction des fraisiers dans la serre et culture.....	338
2° Forçage hâtif en bêche chauffée au thermosiphon. — Préparatifs précédant immédiatement le forçage.....	339
Montage des réchauds. — Moussage.....	340
Habillage des fraisiers, panneautage. — Début du forçage.....	344

PREMIÈRE PÉRIODE.

Début du forçage à la floraison.....	342
--------------------------------------	-----

DEUXIÈME PÉRIODE.

De la floraison à la défloraison.....	344
---------------------------------------	-----

TROISIÈME PÉRIODE.

A. Du fruit noué à la coloration. — B. De la coloration à la maturité, et de celle-ci à l'épuisement de la récolte.....	345
Enlèvement des plantes épuisées. — 3° forçage (comprenant celui en serre chaude) ou deuxième forçage sous bêche chauffée au thermosiphon.....	346

TROISIÈME PARTIE.

Renseignements généraux applicables au premier forçage sous bêche.	
— 1° Air, chaleur, lumière.....	347
2° Arrosements.....	348
<i>Des animaux nuisibles</i>	349
Renseignements pour les expositions.....	350
<i>Méthode de la culture forcée du fraisier, telle qu'elle est pratiquée par M. C. Grison au potager impérial de Versailles</i>	353
Culture anglaise du fraisier forcé, méthode de Mac Ewen.....	355
Culture allemande du fraisier forcé, méthode de M. Tatter.....	364
Les variétés américaines qui ont été forcées de bonne heure peuvent donner une seconde récolte en pleine terre à l'automne.....	367

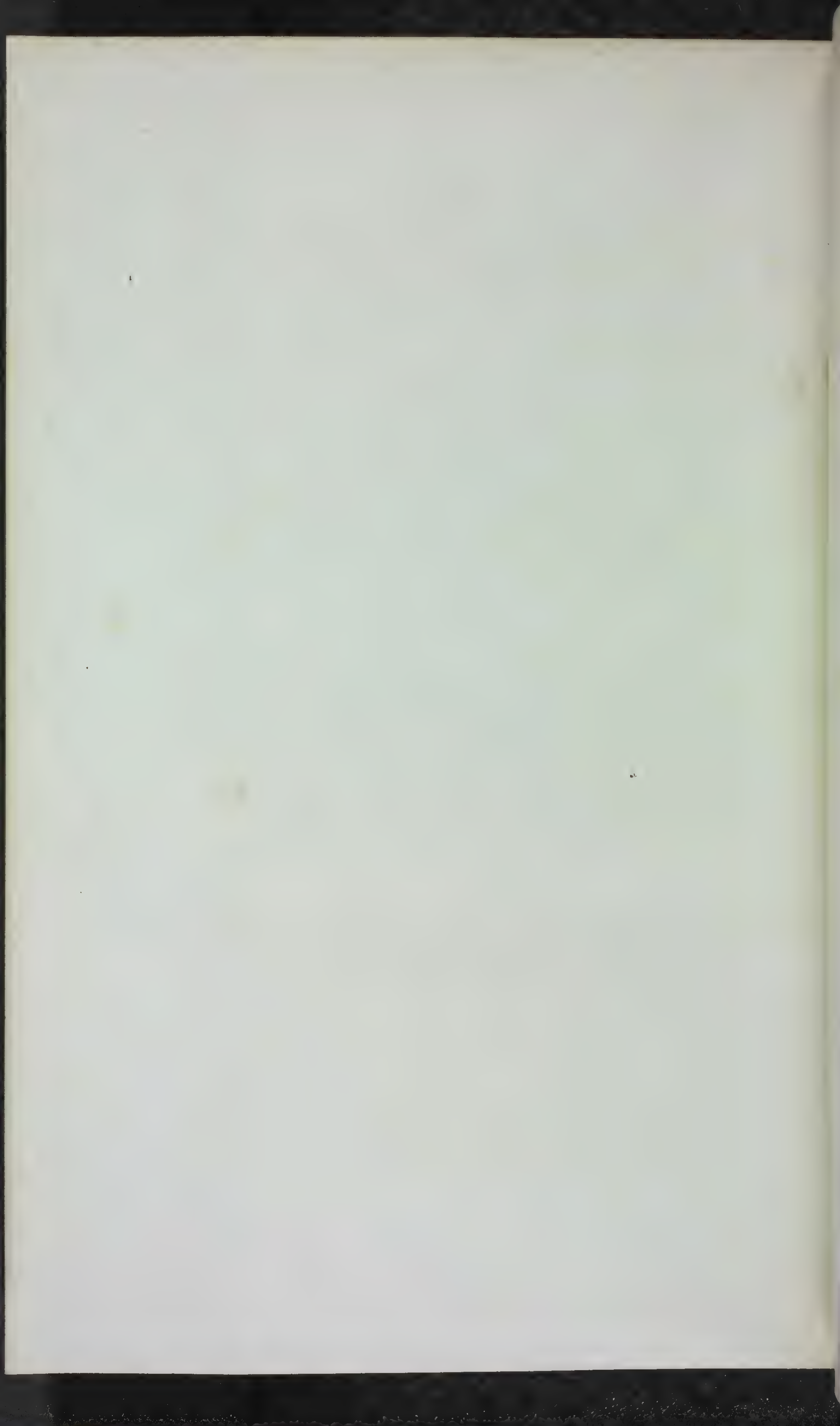


TABLE ALPHABÉTIQUE

DES

ESPÈCES ET VARIÉTÉS DE FRAISIERS

CITÉS DANS L'OUVRAGE

A	
Abortiva, Duch.....	36
Abricot (fraise).....	27
Admiral Dundas, Myatt..	68, 70, 71, 79.
Ajax.....	80
Alpes (des), des auteurs horticoles,	71, 74, 76, 151, 156, 158, 160, 160, 169, 179, 182, 200, 208, 225, 240, 247, 253.
Alpes (des), sans filets.....	179
— sans filets à fruit blanc.....	180
Alpine (l').....	149
Ambrosia, Nichol... 68, 70, 71,	80
American scarlet.....	188
Amuy (fraise de l').....	25
Ananas (fraise), Duch. 31, 50, 50,	50, 51, 51, 79, 137, 138, 141, 148, 154, 185, 224.
Ananas (fr.), A. panaché, Duch.	137
Ananas de Paris, Duch.....	52
Ananassa, Duch.....	49, 137
Ananassa, F. variegata, Duch.	137
Ananas blanc de Bicton.....	80
Ananas de Guéméné.....	81
Annette (Salter).....	91
Angleterre (d').....	26, 157, 169
Asa Gray (d'), El. Vilm... 19,	248
Aveugle des Anglais, Duch....	35
B	
Barbarie (de).....	47, 54
Bargemon (de), Duch. 17, 40, 41,	42, 43, 56, 74, 148, 159, 160, 198, 198, 246.
Barnes' large White, Barnes, 68, 70,	80, 80, 228.
Bath (de), Duch.....	51, 52, 53
Bathonica, Duch.....	52
Belle Bordelaise (la), Lartey. 32,	70, 77. 243.
Belle de Paris, Bossin et L. 68, 70,	71, 81.
Bicton.....	239
Bifera, Duch.....	42, 74
Bigarreau (fraise), Duch.....	52
Black Prince, Cuth.. 188, 237, 313	
Black Roseberry.....	188
Blanc hâtif d'Angleterre.....	160
Blanche (la fraise).... 25, 27, 130	
Bois (des). 22, 30, 118, 136, 247,	253.
Bois (des) à fruit rouge, 125, 137,	ou blanc, 157, 160, 168.
Bois (des), var. a. le panaché.	
— — b. le blanc.	
— — c. le double.	
— — d. à trochet.	
— — e. de Plymouth.	
— — f. coucou, Duch. 136	
Bois de Boulogne (du), Duch... 38	
Bonariensis, Juss.....	62
Bonté de Saint-Julien, Carré. 68,	70, 82.
Bostock.....	182
Botryformis, Duch.....	26
Bourgogne (de), Duch.....	38
Breslinges (les), Duch. 46, 34, 154	
Breslinge abortiva in DC. prod.	36
— borgne, Duch.....	36
— coucou, Duch.....	36
— d'Allemagne, Duch.. 37	

Dioica et moschata, Duch.....	45
Double, Duch.....	25
Double bearing.....	28
Downton.....	188, 240, 257
Dubia, Duch.....	35
Duc de Malakoff, Gl..	69, 70, 71, 87.
Duchesne, Poit. et Turp.....	37
Duke of Kent.....	184

E

Early scarlet, Cat. soc. hort. Lond.....	54
Ecarlate (fraisier), Duch..	48, 39, 53, 55, 146, 149, 185, 219, 224, 136.
— de Bath, Duch.	31, 52, 52
— double, Duch.....	52
— de Virginie, Duh. Duch.	48, 49, 31, 53, 54, 63, 138, 148, 160.
Efflagellis, Duch.....	24
Efflagellosa semperflorens.....	21
Elatior, Ehrh, type cultivé.	27, 125, 128, 138, 139.
— var. Capron abricot....	34
— — framboise..	27, 33, 33.
— — royal.....	32
Elatior, Ehrh.	15, 19, 27, 28, 36, 47, 56, 56, 57, 59, 146, 198.
Elatior Whigt et Arn.....	20
Elatior communis, Poit. et Turp.	28, 31.
— regalis, Poit. et Turp..	32
— favosa, Poit. et Turp...	33
— rotunda, Poit. et Turp.	34
Eleanor, Myatt.	69, 70, 71, 71, 88, 243, 316.
Eliza, Riv.....	69, 70, 71, 89
Elton..	51, 69, 70, 90, 188, 195, 200, 244, 225, 240, 248.
Empress Eugenia, Knev.	67, 70, 71, 71, 91, 252.
Etoile (fraise à), Duch....	42, 157
Excellente, Lorio....	69, 70, 71, 93

F

Feuilles simples (à).....	23
Fill Basket, Nich.....	69, 70, 93
Florence (de), Poit.....	26

Fragaria flore magno, fructu dilutè coccineo majore, seminibus in cortice loculoso depressis, Bathonica, Duch.....	52
F. fructu parvi pruni magnitudine, C. Bauh.....	45
F. fructu rotundo suavissimo, flore duplici H. R. Par. Tourn.	26
F. genus in Alpibus Bargeis visum bis in anno fructificans, Coes. sys., J. Bauh.....	42, 74
F. glabra, fructu coccineo minore, seminibus in cortice loculoso depressis, Virginiana, Duh.....	53
F. minor semperflorens ac frugescens Alpina, Duh.....	74
F. scabra, flore foemineo, fructu purpureo moschato, Duh....	27
F. scabra, flore foemineo, fructu rubro, baccæ Idœæ sapore, Duh.....	33
Fraises américaines.....	79
— anglaises.....	78
Fressant, Duch..	23, 125, 136, 137, 139, 148.
— A. blanc, Duch.....	136
— rembruni.....	123
Frutilla (la).....	46
Frutiller, Duch..	17, 28, 133, 137, 139, 154.

G

Gaillon (de).....	21, 179, 180
Globe (le).....	219
Gracilis flore et fructu sub-viridibus, Duh.....	39
Grandiflora, Ehrh.....	50, 50
— Poit.....	54
Grayana, El. Vilm.....	19, 62, 63
Green Strawberry.....	39
Green Strawberry de Bargemon, Cat. soc. hort. Lond.....	42
Goliath, Kitl.	69, 70, 94
Grimston.....	181, 188
Gros fruits (fraises à).....	227
Grosses fraises (les).....	78
Grosse fraise noire.....	23
Grosse blanche de Barnes.....	80
Grosse rouge (la fraise)....	125, 127
Grosse sucrée, de Jonghe.	69, 70, 71, 71, 94, 99, 293.
Groveend Scarlet.....	181, 188

H

- Hagenbachiana, Rehb..... 46, 40,
56, 74, 198.
Hautbois des Anglais. 27, 146, 240,
346.
Hautbois prolifc..... 182, 188
Hendries' seedling.. 69, 70, 71, 95
Herica (1')..... 102
Hericart (1')..... 102
Hericart de Thury, Jam..... 102
Heterophylla, Poit. et Turp. 37, 244
Hispidula, Duch..... 38
Hollande (de)..... 54
Hortensis, Duch..... 23, 125, 136
— a. alba, Duch..... 136

I

- Impératrice Eugénie, Knev..... 91

J

- Jucunda, Salt..... 69, 70, 71, 96

K

- Keens' impérial..... 97, 188
Keens' Seedling. 51, 69, 70, 71, 71,
87, 97, 108, 110, 181, 197,
213, 219, 220, 225, 289, 316.

L

- Liste des variétés les plus récentes
d'après Poiteau (*Journal
d'Agric. pratique*, 1838-39) 192
— des variétés recommandées
par M. Courtois - Gérard
(1843)..... 221
— des variétés de la collection
de M. Jamin, signalées par
de Gif (1849)..... 227
— du *Bon Jardinier* de 1854
pour une succession de pro-
duit..... 231
— des cent meilleures fraises,
par MM. Koch et Fintel-
man (1859)..... 249
— de trente-huit variétés amé-
ricaines en trois catégories
d'après la force des plantes. 296
— des variétés forcées au pota-
ger impérial de Versailles. 327
— des variétés forcées recom-
mandées par Mac Ewen... 327

- Liste des variétés forcées recom-
mandées par M. Tatter, pour
le Hanovre..... 328
— des variétés forcées d'après
les quarante que j'ai dé-
crites..... 328
Lucas, de Jonghe.. 69, 70, 71, 98
Lucida, Duch..... 52
Lucida, El. Vilm... 62, 240, 241,
242, 243.
Lucie, Boiss..... 69, 70, 71, 99

M

- Majaufa, El. Vilm..... 43
Majaufa, β dubia in DC. prod . 35
Majaufe, Cat. Soc. hort. Lond.. 42
— de Champagne (la), Duch. 35
— de Provence (la), Duch. 42,
74, 157.
Magna, Thuil..... 15
Marguerite (la), Lebret.. 66, 69, 70,
71, 71, 98, 100, 251, 252.
Marquise de la Tour-Maubourg,
J. et D.. 69, 70, 71, 101, 102,
244.
May Queen, Nich.. 69, 70, 71, 103,
108, 244, 289, 293.
Mexicana, Schlecht..... 60
Mignonne (fraise), Duch..... 36
Mois (des), Duch., de tous les
mois.. 1, 21, 41, 71, 74, 136,
143, 149, 154, 157.
Monophylla, Duch..... 136
Montreuil (de).. 23, 78, 125, 137,
140, 148, 148, 160, 180, 215,
231.
Monts Nilghiris (des)..... 20
Moschata, Duch..... 27, 32, 136
— dioïca, Duch..... 27, 27
— hermaphrodita, Duch. 32
Multiplex, Poit. et Turp..... 25
Muricata, Lin..... 22
Muscadin, Lorio..... 69, 70, 104
Myatt's prolifc..... 200, 237, 239

N

- Napoléon III, Gloëde.. 69, 70, 105,
252, 289.
Nec plus ultra, de Jonghe.. 69, 70,
106.
Nigra, Duch..... 37
Nilgerrensis, Schecht..... 20

Noir (fr.)..... 240, 257, 258
 Nomenclature des fraisiers, par
 Duchesne (*Hist. nat. des*
 fr.)..... 136
 — par Duhamel (*Tr. des arb.*
 fruit.)..... 150
 — par de Grâce (*Bon Jardini-*
 nier de 1785)..... 152
 — par Duchesne (*Dict. encyc.*
 de la Marck)..... 154
 — ar de Grâce (*Bon Jardini-*
 nier de 1787)..... 158
 — par le Berriays (*Nouv. de*
 la Quintinye)..... 159
 — par du Mont de Courset
 (*Bot. cultiv.*)..... 172
 — par Poiteau (*Pomol. franç.*) 174
 — par Poiteau (*Bon Jardinier*
 de 1826)..... 180
 — d'après le Cat. de la Soc.
 d'hort. de Londres (1842) 218

O

Old Black..... 257, 258
 — Caroline..... 257
 — hautbois, S..... 28
 — scarlet, Cat. Soc. hort.
 Lond. 54
 — white Caroline..... 81
 Ordre chronologique des intro-
 ductions de fraisiers avant
 et pendant Duchesne..... 164
 Original hautb., S..... 28
 — scarlet (*Cat. Soc. hort.*
 Lond)..... 54
 Oscar, Brad.. 69, 70, 71, 71, 106,
 293.

P

Panier plein, Nich..... 93
 Paris (de)..... 200
 Pendula, Duch..... 38
 Pentaphylla..... 37
 Petite bâtive de Fontenay aux-
 Roses..... 27, 231
 Petite rouge ou sauvage..... 125
 Plymouth (de)..... 24
 Pistillaris..... 37, 38
 Portentosa, Poit. et Turp..... 23
 Prémices de Bagnolet, Graind.. 226
 Prince Arthur..... 113, 239
 — de Galles, St. et Neil... 108
 — of Wales, Cuth..... 313

Prince of Wales, St. et Neils... 69,
 70, 108.
 Princess Frederick William, Niv. 69,
 70, 71, 107, 225.
 — royal, Cuth..... 313
 Princesse royale, Pelv.. 54, 66, 98,
 101, 220, 248.
 Prolific, or conical strawberry.. 32

Q

Quatre-Saisons (des): 21, 41, 54, 70,
 71, 71, 71, 76, 77, 78, 87,
 148, 149, 151, 154, 156, 159,
 160, 169, 178, 179, 180, 182,
 182, 185, 185, 188, 189, 192,
 194, 197, 200, 202, 208, 219,
 220, 225, 235, 247, 252.
 Quatre-Saisons sans coulants... 21
 Quinquifolia, Myatt..... 245
 Quoimio cerise, Duch..... 51
 — de Bath, Duch.... 52, 156
 — de Cantorbéry..... 156
 — de Caroline, Duch.... 51
 — de Clagny..... 155, 156
 — de Harlem, Duch. 49, 156.
 — de Virginie, Duch. 54, 156
 Quoimios (les)..... 154

R

Red pine scarlet..... 182, 199
 Reine (la)..... 81
 — de la Grande-Bretagne,
 Myatt..... 82
 — de mai, Nich..... 103
 — de fraises..... 200
 — des quatre saisons..... 234
 Roseberry..... 181, 185, 219
 Rouge (la fraise)..... 127, 130

S

Sans coulants, Duch., Duh. 24, 136
 Scarlet Virginiana..... 54
 Semperflorens, *Cat. march. holl.*,
 Duch., Poit. et Turp. 21, 41,
 71, 74, 136.
 Siam (de)..... 54
 Sylvestris muricata, Duch..... 21
 Sir Charles Napier, R. Smith. 69, 70,
 71, 109.
 Sir Harry, Under. 69, 70, 71, 71,
 71, 98, 101, 110, 114, 252.

Souchet, Poit. et Turp.....	48	77, 118, 127, 137, 139,
Sultane (la), docteur Nicaise.	69, 70,	139, 140, 146, 148, 149,
71, 71, 113.		154, 157, 160, 168, 179,
Surprise, Myatt.....	220, 238	315.
Swainstone Seedling.....	87, 220	— β pratensis, Lin.....
Sylvestris, L., var.		45
— a. variegata.		— β semperflorens, in DC.
— b. alba.		prod.....
— c. multiplex.		72, 143, 146
— d. botryformis.		— var. minor.....
— e. muricata.		157
— f. abortiva, Duch... 436		— — efflagellis.....
Sylvestris abortiva, Duch.....	35	24, 157
— multiplex, Duch.....	25	— — hortensis.....
		23
		— — monophylla.....
		23
		— — multiplex.....
		25
		— — muricata.....
		21
		— — semperflorens.....
		21
		Victoria, Troll. 69, 71, 89, 98, 112,
		113, 252.
		Vineux (fraisier).....
		35, 159
		Vineuse de Châlons, de Cham-
		pagne.....
		35, 198
		Virginie (de). 47, 79, 149, 185, 247
		— à grande fleur, Poit. et
		Turp.....
		54
		Virginiana, Mill. 48, 49, 49, 53, 55,
		62, 63, 64, 138.
		Viridis.....
		39, 136
		Vulgaris flore semi duplici, Duh. 25
		Wilmot's superb.....
		181, 188
		Wonderful, Jeyes. 69, 70, 71, 114,
		289.

■

Table (de).....	14
Triomphe (à), Duch.....	244
Trochet (à), Duch.....	26

▼

Versailles (de), Duch. 24, 132, 133,	136.
Vert (fr.), Duch.....	39, 150, 191
Vert d'Angleterre.....	39
Vesca, Lin.. 14, 21, 22, 23, 24, 24,	26, 26, 29, 40, 43, 56, 56,
58, 63, 71, 73, 74, 76, 76,	

