

PÊCHES SANGUINE, SANGUINOLE. — Au commencement du XVII<sup>e</sup> siècle, déjà l'on nommait ainsi certaines pêches à chair et à peau d'un rouge-sang, et qui vulgairement reçurent presque aussitôt les surnoms *Betterave*, *Carotte*, *Murier*, *Rave*, *Ravelette*. En 1628 le Lectier, d'Orléans, page 34 de son *Catalogue arboricole*, citait le premier de tous une pêche puis un pavie Rave. Merlet, en 1667, décrivait la Sanguinole, ou Dreuselle, ou Betterave, dont nous allons parler ci-après. Enfin le moine Claude Saint-Etienne, trois ans plus tard (1670), allait jusqu'à en signaler huit! Mais comme sa *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits*, n'est, à vrai dire, qu'une Pomologie très-fautive, où trop souvent la même variété figure sous plusieurs noms différents, nous pensons pouvoir réduire à quatre, les huit pêches à chair rouge dont il fit mention, et qui sont : « 1<sup>o</sup> L'Angeline ou Bette-rave; 2<sup>o</sup> La pesche de Bure, ou de Suisse, ou Bette-rave, bonne au commencement de septembre, rouge comme Bette-rave sous la peau, et « le reste de la chair, blanc, mais rougeâtre autour du noyau; 3<sup>o</sup> Pesche de Bure, ou « Bette-rave, bonne vers la Toussaint; 4<sup>o</sup> Pavis Bette-rave, n'est aussi bon que « vers la Toussaint, et tient au noyau; 5<sup>o</sup> Pesche incarnate dedans; 6<sup>o</sup> Pesche « Roussane, toute rouge dedans, comme la pomme de Calleville; 7<sup>o</sup> Pesche Rave « licée, bonne environ la fin de septembre, licée comme un Brugnion, noirâtre « dessus, et de sang caillé sous la peau : en Anjou s'appelle Angeline; 8<sup>o</sup> Un Pavis « assez gros, rouge dedans, d'un doigt d'épais. » Ainsi, sans grande hésitation; nous réunissons au 1<sup>o</sup>, le 7<sup>o</sup>, qui porte même dénomination; nous acceptons le 2<sup>o</sup>, au 3<sup>o</sup> nous assimilons le 5<sup>o</sup>, cette pêche « incarnate dedans, » dont notre moine n'a même pas su le nom, et le 6<sup>o</sup>, cette Roussane — assez mal nommée, on en conviendra — à chair rappelant celle du Calleville rouge d'Hiver; puis au 4<sup>o</sup> nous joignons le 8<sup>o</sup>, par ce motif que tous les deux sont qualifiés pavies; ce qui ramène à quatre variétés, au total, les huit inscrites sur les listes de Claude Saint-Etienne. Et, certes, rien ne garantit que ce nombre quatre ne puisse encore être diminué, le manque assez général de descriptions ouvrant, ici, large place au doute et à l'erreur. Quoi qu'il en soit, notre classement de ces anciennes pêches à chair rouge, réduirait donc aux variétés suivantes, celles cultivées en 1670 : 1<sup>o</sup> Pêche Rave lissée, ou Betterave, ou Angeline, qui, nécessairement, ne pouvait être qu'une Nectarine ou qu'un Brugnion, mais de laquelle je ne puis retrouver trace; 2<sup>o</sup> Pêche de Bure, de Suisse, ou Betterave précoce, bonne au commencement de septembre, et dont la chair montrait quelques parties blanchâtres, ce qui peint bien notre antique Sanguine; 3<sup>o</sup> la Pêche de Bure, ou Betterave très-tardive, ou Incarnate dedans, ou Roussane à chair de Calleville rouge, que Merlet, en 1667, appelait Dreuselle, puis Sanguinole, le dernier de ses noms que nos pépiniéristes actuels aient conservé; 4<sup>o</sup> enfin le Pavis Betterave, mûr vers la Toussaint, assez gros et rouge dedans, variété m'ayant tout l'air de se rapporter à ce vieux Petit-Pavie de Pomponne, qu'en 1791, Fillassier, dans son *Dictionnaire du jardinier français* (t. II, p. 353), décrivait encore fort exactement, et de la disparition duquel je me suis plaint ci-devant (p. 231), en reproduisant son signalement afin d'aider à le reconnaître. Ainsi, deux pêches seulement, sur les quatre de l'espèce sanguinolente propagée dès 1600, se rencontrent encore, aujourd'hui, dans les pépinières françaises, et s'y viennent ajouter à la Cardinale (voir ce fruit, p. 82), que Duhamel, en 1768, caractérisa le premier, puis à la Sanguine de Jouy, ou pêche de Vigne, et à la Sanguine de Manosque, tirant son nom d'une localité des Basses-Alpes dont on la croit originaire. Mais, cette Manosque, M. Carrière seul, je crois, l'a décrite et figurée (*Jardin fruitier du Muséum*, 1872-1875, t. VII), et n'a pu nous la procurer, l'école de pêcheurs du Jardin des Plantes de Paris ayant, en partie, été

détruite par le rigoureux hiver de 1871. C'est donc, tout compte fait, cinq variétés de pêcher à fruits sanguinolents qui composent actuellement ce groupe, plus curieux par son caractère si particulier, que précieux pour la bonté de ses produits, très-médiocres en général.

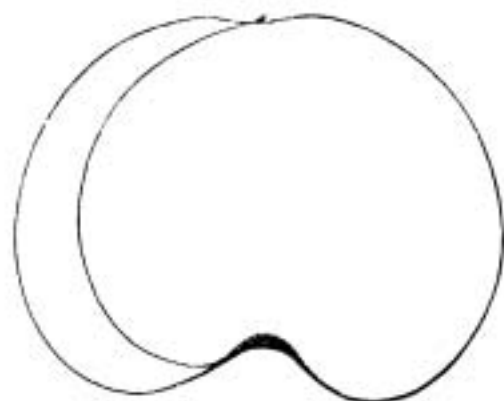
## 109. PÊCHE SANGUINE.

**Synonymes.** — *Pêches* : 1. BETTE-RAVE PRÉCOCE (dom Claude Saint-Etienne, *Nouvelle instruction pour connaître les bons fruits, selon les mois de l'année*, 1670, p. 130). — 2. DE BURE PRÉCOCE (*Id. ibid.*). — 3. DE SUISSE (*Id. ibid.*, p. 140). — 4. CARDINAL FURSTEMBERG (les Chartreux, de Paris, *Catalogue de leurs pépinières pour l'année 1752*). — 5. CARDINALE DE FURSTEMBERG (de Grèce, *le Bon-Jardinier*, 1788, p. 142). — 6. GROSSE-ADMIRABLE (du Breuil, *Cours d'horticulture*, 1814, t. II, p. 654). — 7. SANGUINE DE PALLUAU (André Lerooy, *Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement*, 1858, p. 23, n° 85). — 8. SANGUINE GROSSE-ADMIRABLE (Carprière, *le Jardin fruitier du Muséum*, 1872-1875, t. VII). — 9. SANGUINOLE [par erreur] (Mas, *le Verger*, 1874, t. VII, p. 119).

**Description de l'arbre.** — *Bois* : fort. — *Rameaux* : très-nombreux, érigés, gros et longs, excessivement exfoliés à la base, ce qui leur donne une couleur fauve que domine cependant, à l'insolation, un rouge violacé. — *Lenticelles* : assez rares, petites, arrondies, grisâtres. — *Coussinets* : très-ressortis et se prolongeant latéralement en arête. — *Yeux* : écartés du bois à la base du rameau, noyés dans l'écorce à l'autre extrémité, volumineux, ovoïdes-pointus, ayant les écailles mal soudées, grises et bordées de noir. — *Feuilles* : nombreuses, assez grandes, vert sombre en dessus, vert clair en dessous, lancéolées-élargies, longuement acuminées, ondulées sur les bords, qui sont en outre largement dentés. — *Pétiole* : bien nourri, de longueur moyenne, sanguin dans toute sa longueur et profondément cannelé. — *Glandes* : réniformes. — *Fleurs* : moyennes, rose intense.

**FERTILITÉ.** — Remarquable.

**CULTURE.** — Comme il est très-délicat, on le greffe de préférence sur amandier, mais il pousse aussi, quoique moins vigoureusement, sur le prunier; la forme qu'il préfère, est l'espalier; le plein-vent ne lui convient guère.



**Description du fruit.** —

*Grosueur* : moyenne et souvent beaucoup plus volumineuse. — *Forme* : ovoïde sensiblement arrondie et plus ou moins raccourcie, non mamelonnée, parfois inéquilatérale, à sillon peu marqué. — *Cavité caudale* : assez considérable. — *Point pistillaire* : noir, des plus faibles, placé au centre d'une très-légère dépression. — *Peau* : mince, fort duveteuse,

s'enlevant difficilement, à fond jaune verdâtre qui passe au jaune orangé sur lo