

Genre 140. — **PISTACIA** L. — *Pistachier.*

(Altération de Foustak, nom arabe du Pistachier.)

Fleurs dioïques; calice à 5 lobes dans les fleurs mâles, à 3-4 dans les fleurs femelles; pétales nuls; 5 étamines, insérées au fond du calice, à filets courts et soudés à la base, à anthères grandes, tétragones; style très court, à 3 stigmates arqués en dehors; drupe peu charnue, rouge, à 1 seul noyau et à 1 seule graine.

Fleurs brunâtres ou pourprées, en panicules axillaires; feuilles pétiolées, pennées, à folioles entières à nervures secondaires nombreuses, parallèles, droites; arbrisseaux rameux, glabres, odorants, à sucs résineux chargés de térébenthine.

8 espèces habitant la région méditerranéenne, la Chine, le Mexique.

TABLEAU DES ESPÈCES

Feuilles paripennées, persistantes; pétiole ailé; fleurs en grappes spiciformes.

P. Lentiscus 722

Feuilles imparipennées, caduques; pétiole non ailé; fleurs en grappes composées ou panicules.

P. Terebinthus 723

722. — *Pistacia Lentiscus* L. *Lentisque.* — Arbrisseau de 1 à 3 mètres, à odeur résineuse forte et désagréable; feuilles persistantes, paripennées, à 4-10 folioles elliptiques-obtuses, mucronulées, coriaces, luisantes en dessus, mates et pâles en dessous; pétiole étroitement ailé; fleurs en grappes spiciformes denses, naissant 1 ou 2 à l'aisselle d'une feuille et égalant au plus la longueur d'une foliole; pédicelles très courts; fruit petit, subglobuleux, apiculé, rouge, puis noir à la maturité.

Lieux arides du Midi : Provence, Languedoc, Roussillon; Corse. — Région méditerranéenne de l'Europe, de l'Asie, de l'Afrique jusqu'aux Canaries. = Fl. avril-mai, fr. octobre-novembre. — Le bois de Lentisque occupe le premier rang parmi les combustibles; il donne un feu vif qui dure longtemps et un charbon abondant qui se maintient incandescent jusqu'à combustion complète. On en retire le *mastic de Chio*, résine très employée en Orient.



Pistacia Lentiscus

723. — *P. Terebinthus* L. *Térébinthe.* — Arbrisseau de 2 à 5 mètres, à odeur résineuse très prononcée; feuilles caduques, imparipennées, à 5-11 folioles grandes, ovales ou elliptiques-lancéolées, obtuses, mucronulées, un peu coriaces, luisantes en dessus, mates et pâles en dessous; pétiole non ailé; fleurs en grappes composées, latérales, naissant sur les jeunes rameaux de l'année précédente, en dessous des feuilles et presque aussi longues qu'elles; pédicelles courts; fruit assez petit, subglobuleux, apiculé, rouge, puis brun à la maturité.

Rochers et coteaux de tout le Midi, jusque dans la Savoie, l'Ain, la Loire, la Lozère, l'Aveyron, le Lot, la Dordogne et la Corrèze. — Région méditerranéenne de l'Europe, de l'Asie, de l'Afrique. = Fl. avril-mai, fr. septembre-octobre. — Le fruit du Térébinthe, d'une saveur aigrelette, est comestible; l'amande renferme de l'huile; le bois est excellent pour le chauffage; son écorce est astringente et donne la résine connue sous le nom de térébenthine de Chio.



Pistacia Terebinthus.