

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 suc résineux chargé 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 nigrellette, 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.