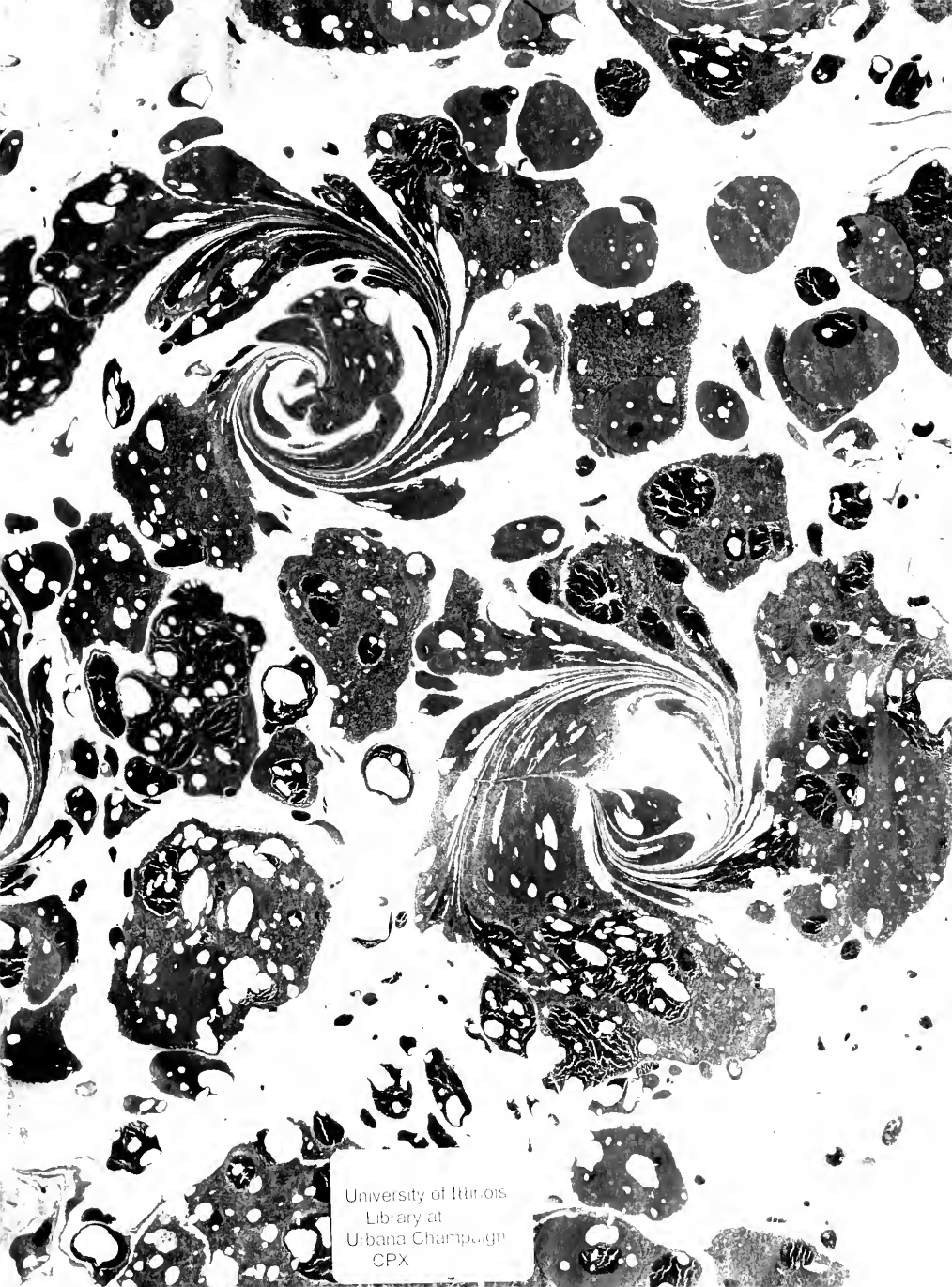




UNIVERSITY OF ILLINOIS AT URBANA-CHAMPAIGN
LIBRARY FRIENDS





University of Illinois
Library at
Urbana Champaign
CPX

U 2500 -
FIRST ED. 1911

L E S

D E L A

O U

Sur la construction des MAISONS de CAMPAGNE plus ou moins magnifiques;

Avec les Ornemens qui en dépendent : tant pour les bâtir avec tout l'avantage possible, que pour en préparer les fonds, en corriger les défauts, les planter de bons Arbres fruitiers & autres pour former de belles allées, & enfin pour y pratiquer avec succès de grands Refervoirs d'eau, des Canaux & des Viviers.

Un Traité touchant la manière de couper & de multiplier les ARBRES FRUITIERS & SAUVAGES, avec une description exacte des moyens qu'il faut employer pour avoir chaque année beaucoup de RAISINS EN PLEIN AIR, ou pour en faire venir de précoces dans des Serres artificiellement échauffées, soit par le feu ou autrement.

Comment on peut cultiver & multiplier, dans ce País froid, les ANANAS, les CITRONIERS, les LIMONIERS, les ORANGERS, & autres Plantes des Climats chauds.

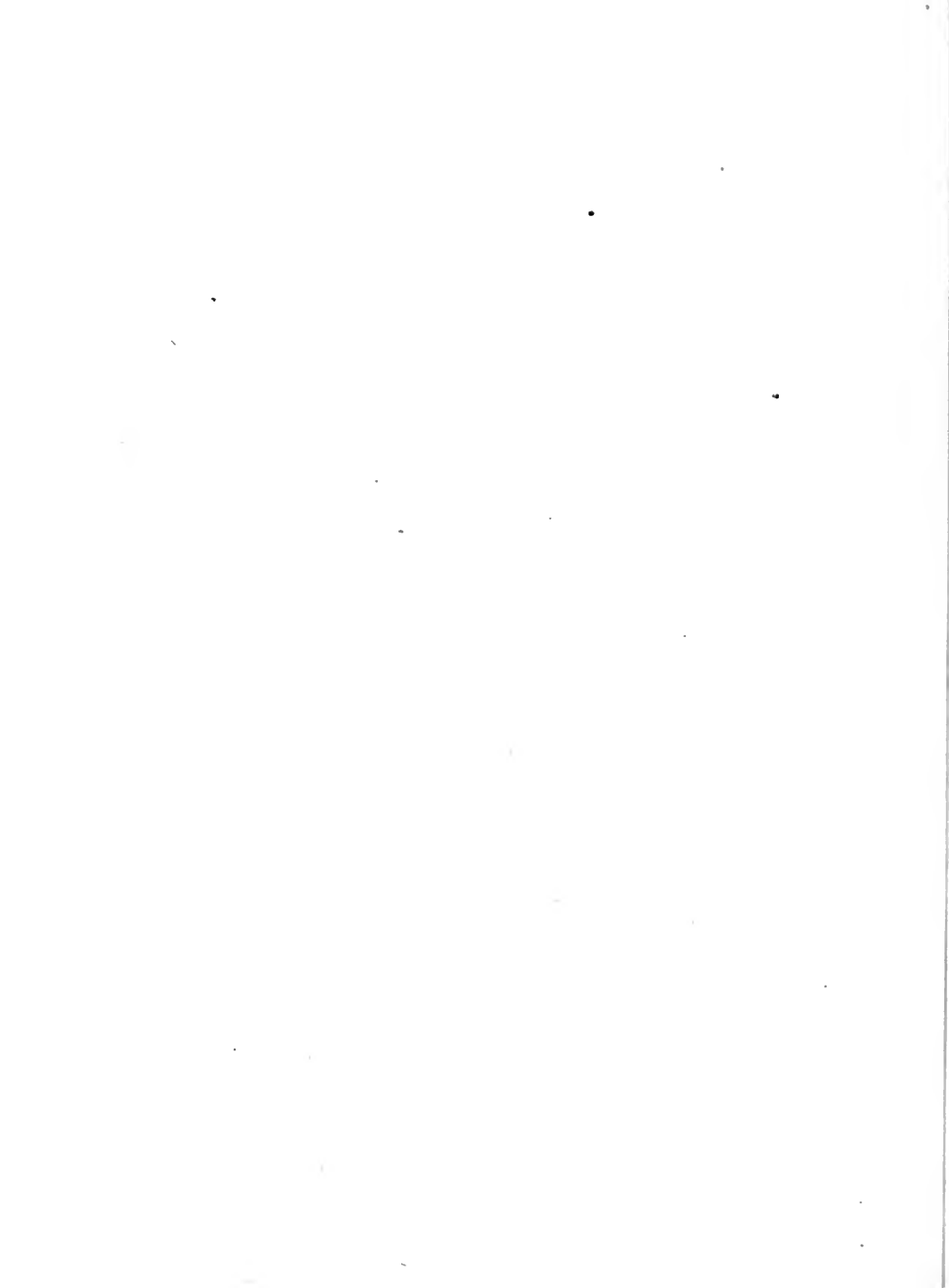
Une instruction sur la manière de construire les THERMOMETRES nécessaires en pareils cas ; avec des observations sur la culture des FRUITS de TERRE & des LEGUMES, &c. &c.

Le tout orné des Planches nécessaires, & fondé sur l'expérience & sur des observations faites avec soin pendant l'espace de cinquante ans.



M D C C L.


Avec Privilège.



L'ÉDITEUR

A U

LECTEUR.

 N se trompera bien fort, si l'on pense que ces *Amusemens de la Campagne, ou Remarques sur la manière d'arranger & de construire des Maisons de Campagne &c.*, paroissent sans nom d'Auteur, parce que celui qui les a faites n'en croit pas le sujet assez intéressant; car il pourroit donner pour garand de son bon goût à cet égard des exemples de Rois & de Princes, qui ont employé leurs heures de loisir & de délassement, à cette agréable étude. Mais comme cela a été très souvent allégué dans des Préfaces & des Dédicaces de semblables Ouvrages, je le passerai ici sous silence, & me contenterai uniquement de dire, que la seule raison qui l'a empêché de mettre son nom à la tête de cet Ouvrage, c'est qu'il ne se propose en le publiant ni reconnaissance, ni éloges, ni gain, ce qui n'est que trop souvent l'unique but d'un certain ordre d'Ecrivains. La raison pour laquelle on a publié cet Ouvrage, c'est que l'Auteur ayant été instamment prié par une Personne de considération de lui communiquer ces Remarques, on en avoit donné d'avance une Copie, sur la demande que je lui en avois aussi faite. Lorsque j'en fis la lecture, j'y trouvai un grand nombre d'observations inconnues jusqu'à présent sur la culture des Plantes & des Fruits, ce qui me fit naître la pensée de les communiquer, non seulement à la

Personne en question, mais aussi à tous ceux qui se plaisent à s'occuper du Jardinage. Dans cette vue je n'ai pas cessé de prier instamment l'Auteur de m'en donner la permission, laquelle il m'a enfin accordée, plus pour s'épargner la peine de tirer pour un chacun des desseins de ses Serres à Vignes, tant de celles qui sont échauffées par le Soleil que de celles qu'on échauffe artificiellement, &c. que pour toute autre raison. En conséquence de quoi j'ai pris la peine d'arranger ces Remarques, toutes fondées sur l'expérience, dans l'ordre où on les trouvera ici, sans attendre de ce travail d'autre récompense, que celle de voir que je me suis expliqué d'une manière intelligible & claire, afin que ceux qui aiment cette sorte d'étude puissent y trouver réunis l'utile & l'agréable. Il me seroit facile de prouver par diverses choses remarquables contenues dans cet excellent Ouvrage, qu'il ne peut que produire cet effet; mais comme c'est l'Ouvrage même qui doit en décider, j'y renvoie sans aucune crainte le Lecteur, de même qu'à la Lettre instructive qui lui sert d'Introduction, laissant le tout à son propre examen, pourvu qu'il le fasse sans aucune partialité, & qu'il soit uniquement fondé sur l'expérience & sur l'usage.

Je m'étois proposé d'abord de me contenter de ce que je viens de dire; mais j'appris que quelques Libraires ayant aussi imprimé des Ouvrages de ce genre, s'étoient donné beaucoup de peine pour obtenir de L. L. N. N. P. P. des Privilèges, sous prétexte que les principales choses contenues dans celui-ci avoient été tirées & copiées des leurs, & que même un d'entre eux s'étoit muni d'une telle pièce. Ainsi tant pour tranquiliser ces Libraires, que pour détruire les préjugés qu'ils pourroient faire naître dans l'esprit des autres, quoiqu'il n'y ait qu'à examiner légèrement cet Ouvrage, pour reconnoître d'abord la fausseté de telles insinuations, j'ai cru qu'il étoit nécessaire d'ajouter, que
le

le Livre qui a pour titre, *l'Art de tailler les Arbres fruitiers, expliqué selon les règles par Mr. Goethals (a)*, depuis la page 9 jusqu'à la fin, n'est autre chose qu'une simple Traduction de la quatrième Partie de *l'Instruction pour les Jardins fruitiers par Mr. de la Quintinye*. De plus que le Livre intitulé, *Le nouveau & parfait Jardinier Hollandois (b)*, lequel bien des gens avec moi ont cru avoir été composé par un Hollandois, guidé par la raison & par une expérience de plus de cinquante années (savoir par feu Mr. le Professeur *Frédéric Dekkers*; & cela avec beaucoup de fondement, puisque le Libraire en lui dédiant ce Livre, dit entre autres choses que c'est un fruit de son travail); que ce Livre, dis-je, est une Traduction de Mr. de la Quintinye, auquel l'on a ajouté très peu de remarques qui concernent les fonds de terre de Hollande & de Zéelande, & qui en tout ne vont pas à huit pages. Je m'étois d'abord proposé de prouver ce que j'avance, en mettant ces deux Ouvrages en parallèle; mais voyant que cela se découvre du premier coup d'œil, j'ai abandonné ce dessein. On n'a qu'à commencer à la première page, Article second, par ces mots, *la Culture*, &c. & l'on trouvera que les trois Articles suivans, le 6, le 7, & le 28 du premier Chapitre, & tous les autres Articles & Chapitres, ne sont autre chose que des Traductions du second & troisième Chapitres de Mr. de la Quintinye. On trouvera de même que la 2, la 3 & la 4 parties, depuis la vingt & unième pages jusques à la deux cent-quarante-cinquième sont tirées, même jusqu'aux Sommaires des Chapitres parallèles, de la 2, 3, & 4 parties de cet Auteur. On trouvera de plus que *l'Introduction au Traité de la manière de cultiver les Jardins potagers*, contenue dans le Livre

en

(a) *Snoei kunst der Oest-boomen, regelmatig ontworpen door den Heere Goethals.*

(b) *De Nieuwe en Nauwkeurige Nederlandsche Horterier.*

en question, laquelle l'Imprimeur n'a pu obtenir qu'avec peine, comme il le reconnoit dans sa Préface, n'est autre chose que la Préface traduite de la 6. Partie de Mr. de la *Quintinye*; que la description générale des Légumes est pareillement tirée de cet Auteur, & celle de leurs vertus, de *Dodonée*; que tout ce qui suit depuis la page 65 jusqu'à la fin; est pris mot pour mot du 3, 4, 5, & 7 Chapitres de la même sixième Partie. Enfin on trouvera que le second Volume du Livre intitulé, *Le Parterre de Hollande par Henri van Oosten*(a), (pour ne pas parler de celui qui a pour titre, *L'art de cultiver les Tulipes & les Oeillets à la manière des François* (b); car cela paroît par le titre même), est une Traduction de celui qui a pour titre, *L'art de tailler les Arbres fruitiers*; & que l'Essai du *nouvel Hesperides de Hollande* (c) qui suit, & que j'avois cru sûrement être un Ouvrage nouveau, est tiré entièrement du *Traité de la Culture des Orangers* par Mr. de la *Quintinye*, si l'on en excepte les Remarques qui sont au dessous du texte.

Les Libraires en question s'appercevront aisément par ce petit échantillon, & ne pourront s'empêcher de convenir que, si quelqu'un avoit envie de publier en Hollandois tous les Écrits de Mr. de la *Quintinye*, qui ont déjà paru avant l'an 1690, il lui seroit libre de le faire à tous égards; mais si en suivant les idées de cet Ecrivain, on peut se flatter dans ce Climat d'un heureux succès, je m'en raporte sur cela à l'expérience même. Mais ce qu'il y a de certain, c'est qu'en faisant usage de ces Remarques, on trouvera que bien loin d'avoir été copiées des Auteurs François, elles ont été faites dans ce País même sur des observations particulières.

LET-

(a) *Nederlandse Bloembos van Henr. van Oosten.*(b) *Behandlinge der Tulpen en Angelieren naar de Franse wys.*(c) *Nieuwe Nederlandse Hesperides.*

L E T T R E

A

N. N.

Qui sert d'Introduction aux Amusemens de la Campagne, ou Remarques particulières sur la manière de construire & d'arranger une Maison de Plaisance avec ses Plantages.

Lorsque me donna une légère idée du dessein qu'il avoit de construire, & me pria de considérer que le fond sur lequel ils s'agissoit de travailler, tant pour ses qualités que pour sa situation, étoit de la même nature que les terres qui environnent la Ville d'Amsterdam, je ne pensois pas qu'il seroit d'une aussi vaste étendue, que je l'ai appris par le rapport qu'on m'en a fait depuis: cela change tellement le premier Plan, qu'il faut présentement faire une disposition nouvelle & en étendre proportionnellement toutes les parties.

C'est un défaut assez général, lorsqu'on fait bâtir des Maisons considérables, d'en former d'abord les plans si resserrés, qu'on est obligé ensuite de les agrandir a différentes reprises; ce qui non seulement cause infiniment plus de fraix, mais en diminue même beaucoup l'ornement & la beauté. Je me flatte d'avoir remédié à cet inconvénient dans les Plans ci-joints, où j'ai tâché de réunir tout ce qui peut contribuer à la magnificence & au bon goût.

On verra dans le Plan général, qu'on a pratiqué des Aque-
ducs qui peuvent porter l'eau de la grande Rivière par des conduits

duits fouterrains jusques auprès des Maisons & des Jardins, ce qui fournit l'occasion de faire naturellement des Jets-d'eau & des Cascades magnifiques; mais comme il pourroit arriver que dans des Étés fort secs cette Rivière ne suffiroit pas pour fournir une juste quantité d'eau, on y remédiera alors par les Moulins indiqués, lesquels dans des années pluvieuses serviront aussi à la faire écouler.

Il est à remarquer encore que dans le dessein général tout est en petit, excepté les parties détachées, qui y sont en grand exactement mesurées sur le pié de Rhinlande. Ainsi l'on voit le terrain avec ses Étangs, ses Canaux, ses Bassins larges & étroits, ses Viviers & autres coupures d'eau: ensuite les lieux & la manière qui est présentement en usage de planter des Bois, des Parcs, des Labirinthes, des allées d'Arbres tant à couronne que taillés; les Jardins fruitiers & potagers, les Parterres, les Pépinières, les Théâtres, les Berceaux, les ornemens de Gazon & de Buis, des Haies tondues, & des Terrasses. Les Bâtimens tant en plan qu'en élévation, tous les ornemens requis, comme Pavillons, Grottes, Cascades, Jets-d'eau, Groupes grands & petits, Statues, Bains, Bustes, Vases, Tentes, Pyramides, &c.

Quant au détail des Remarques que j'ai faites sur le Jardinage, dont vous me demandez une Copie, je dois avant toutes choses vous dire que d'abord elles ont été dressées sur les avis & les écrits de gens que je croyois fort versés dans cette étude; mais ma propre expérience m'a bientôt fait voir que la plupart de ces Écrivains ne sont que de simples Copistes, non seulement des Anciens, mais même de ceux qui ont écrit dans des tems plus voisins du nôtre; que les meilleurs mêmes se contentent souvent de faire remarquer la figure des Plantes, sans donner aucune direction efficace pour les

les cultiver, desorte que leurs Livres sont peu ou point du tout utiles pour ceux qui fouhaitent passer de la spéculation à la pratique.

C'est ce qui m'a engagé à ne rien noter que ce dont je m'étois assuré par des expériences réitérées, & ce sont ces diverses expériences rassemblées qui forment cet Ouvrage. Il ne s'étend pas à toutes les Plantes, & beaucoup moins encore à toutes leurs diverses espèces : cela seroit une chose impraticable, puisqu'une exacte observation m'a fait découvrir dans les Plantes qui viennent de semence, des variétés si considérables, que leurs espèces se multiplient à l'infini; d'ailleurs trouvant si peu d'utilité & tant de peine dans une pareille recherche, j'en laisse le soin à ceux qui traitent des Simples & des Grains, comme une chose qui n'a pas le moindre rapport avec mon but. Mon dessein est uniquement de donner ici des directions pour avoir en toute saison un Verger, un Potager, un Parterre garnis des plus excellens Fruits, de bons Légumes & de belles Fleurs; & cela non seulement de ceux qui croissent dans ces Climats sans le secours de l'art, mais aussi de ceux qui, transportés des Pais étrangers & chauds dans le nôtre, peuvent par artifice y être cultivés, y croître & y meurir tout comme les Plantes du Pais même.

J'avois d'abord divisé ces Remarques en deux Parties, dont la première traitoit des Arbres, & l'autre de la manière de prématurer les fruits; ensuite venoit la culture des Légumes. Mais depuis que vous m'avez fait l'honneur de me consulter sur l'arrangement de votre Maison de Plaisance & sur vos Jardins, je me suis attaché à considérer tout ce qui doit composer une telle Maison, tant ce qui regarde la construction du Bâtiment, la charpente, la maçonnerie, les matériaux, &c. (à l'égard desquels on doit observer sur toutes choses de ne pas employer
* *
du

du bois coupé dans le fort de sa pousse, mais quand la sève en est arrêtée), que le moyen de l'embellir par diverses perspectives & plusieurs autres ornemens.

C'est ce qui m'a obligé de donner beaucoup d'étendue à mes Remarques, & de faire un changement dans la disposition que j'en avois faite d'abord en deux Parties, que j'ai divisées depuis chacune en divers Livres & Chapitres, comme on le verra ci-après.

Dans le corps de l'Ouvrage on trouvera des choses bien surprenantes, que j'ai jugées être obligé d'indiquer pour réussir dans la culture en général; aussi je ne doute pas qu'on ne découvre bientôt par la nouvelle méthode dont je me sers, que je n'ai point fait usage de ce que d'autres ont écrit avant moi; & pour que l'on ne m'accuse pas de présomption (défaut si ordinaire à la plupart des Jardiniers), j'avoue naturellement mon ignorance sur une infinité de choses, & principalement sur les causes qui les font naître, dans lesquelles je trouve souvent des difficultés insurmontables. Par exemple:

Comment il est possible que des matières aussi déliées & aussi fluides que l'eau & les particules aériennes, puissent s'unir si étroitement, qu'elles se transforment en toutes sortes de corps les plus solides, & acquièrent des propriétés entièrement différentes de celles qu'elles avoient auparavant, comme cela se voit dans les Métaux, les Minéraux, les Bois, les Plantes, les Animaux, & en général dans tout ce qui a vie.

Comment il est possible que des Arbres, dont la crue, la subsistance, & la conservation dépendent de ces substances fluides, puissent les recevoir sur des Montagnes arides & sur des Rochers où à peine on trouve de la terre.

Comment il se peut que plusieurs Plantes situées dans ces lieux aussi secs qu'élevés, produisent des fruits très rafraichissans

sans & remplis de jus; tandis qu'au contraire la plupart des Plantes aquatiques, même celles dont les racines sont au fond de l'eau, soient échauffantes.

D'où vient que divers fruits sont plus secs & ont plus de goût dans des années humides & pluvieuses, que dans celles où le tems a été beaucoup moins pluvieux & beaucoup plus chaud; que même dans des années extrêmement chaudes & très peu pluvieuses, certaines Plantes se pourrissent par une humidité qu'elles reçoivent hors de terre.

Par quelle raison il se fait que des grains de semence d'une même Plante en produisent des espèces toutes différentes; & que, soit en les semant, soit en les transplantant, &c. il faille se servir à leur égard de différentes méthodes.

Pourquoi un infinité de Plantes semées d'elles-mêmes sans aucun secours humain viennent mieux, que lorsqu'on les sème & qu'on les cultive avec tout le soin imaginable.

Quelle est la cause de la grande diversité qui se trouve entre les saveurs, les couleurs, & les vertus des Plantes & des autres corps.

Comment il arrive que des Plantes, qui ont été semées, plantées, ou qui viennent de Bouture, & cela dans le même tems, sous le même Climat & dans le même terroir; qui de plus, à mesure qu'ils poussent, sont exposés au même air, à la même pluie, neige, grêle, rosée, soleil, vent & aux mêmes frimats; &c. comment, dis-je, il arrive que de pareils Plantes diffèrent si fort les uns des autres lorsqu'ils croissent; car les Pêches, les Prunes, les Raisins, les Cerises, les Grozeilles donnent, sous une peau mince & fine, une chair pleine d'un suc délicieux & agréable, tandis que les Pommes de Pin, les Chateignes, les Noix, les Amendes, &c. plantées dans leurs voisinage, produisent sous une écorce dure, sèche, astringente,

te, & qui n'est bonne à rien, des fruits extrêmement secs.

D'où vient que de gros troncs ou de grosses branches d'Arbres changent leurs propriétés naturelles, en prenant celles d'une petite branche, ou, ce qui est encore plus étonnant, d'une petite écorce, où il y a un petit œil ou bouton ligneux, comme cela se voit dans les Grefes en fente, en écuffon, ou à œil dormant & en aproche. Et, ce qu'il y a encore de plus remarquable sur ce sujet, c'est que souvent ce ne sont pas seulement les branches qui changent ainsi leur nature, mais même les racines, en sorte que le Sauvageon se dépouille de ses vieilles racines & prend à mesure qu'il pousse celles des Entes mêmes ou des Grefes. De plus, si l'Arbre avant que d'être enté a beaucoup de racines, & que l'Ente dont on s'est servi en ait naturellement peu, l'Arbre en aura peu aussi; & par la raison du contraire, l'Arbre en aura beaucoup, si la nature de l'Ente est d'en avoir plus que l'Arbre même. Cependant cela n'est pas universellement vrai, puisqu'il arrive quelquefois que l'Ente se conforme à l'Arbre sur lequel on l'a greffée, & qu'elle en prend toutes les propriétés, comme on le pourra voir dans le Chapitre qui traite de la manière d'enter.

On voit encore que certains Arbres, sans être entés ni greffés, changent si fort de nature, que celui qui produisoit d'abord des Pommes, donne ensuite des Poires; ou bien que celui qui produisoit premièrement des Poires, donne après cela des Pommes; ou bien encore des Pommes & des Poires dans un seul & même fruit; de manière qu'on peut distinguer à la vue, à l'odeur & au goût, les propriétés de ces deux fruits dans un seul, comme il paroît par le Cédrot Hermaphrodite, ou dans le Citron & l'Orange qu'on nomme Bisarré, ce qui est causé pour l'ordinaire par la taille de leur bois plus ou moins vigoureux; car le plus vigoureux produira le plus souvent des

Oran-

Oranges, & celui qui l'est moins, produira des Citrons. On peut aussi augmenter la force du bois de ces Arbres, par la taille, pourvu qu'on ait soin d'en retrancher les jets languissans & mal-nourris, comme on peut la diminuer en retranchant les jets les plus vigoureux & en laissant les plus foibles.

Enfin j'ai observé, dans l'étude que j'ai faite du Jardinage, une infinité d'autres choses singulières, les unes comme je l'avois prévu, les autres contre mon attente, dont je n'ai pu connoître ni les causes ni les effets, quoique j'aie consulté souvent ceux qui se sont rendus fameux par la description des Plantes, comme Malpighi, Grew, & autres : ils nous apprennent bien :

Que toutes sortes de Plantes & d'Arbres sont d'une structure organisée, ayant des espèces de Poumons & des branches pour attirer & expulser les parties aériennes nécessaires à la vie ; ils ajoutent encore que les Plantes ont, aussi bien que les Animaux, des Veines, des Nerfs, des Muscles, de la Chair, de la Moelle, des Os, &c. (a).

Que la semence diversement formée, à mesure qu'elle germe, se trouve intérieurement dans de certains fruits & extérieurement dans d'autres.

Que les semences revêtues de diverses écorces, quelques-unes d'une, de deux, de trois, de quatre, de cinq, de six, étant gonflées par les sucs, se séparent ensuite, lorsque les sucs ayant pénétré jusqu'à la première écorce intérieure, commencent pour lors à se purifier & à fermenter dans les pores de la seconde écorce, où ils produisent deux petits rejettons, dont l'un part de la racine, l'autre de la tige, ayant chacun des veines & des fibres, &c. ; que de plus ces deux rejettons deviennent l'un racine & l'autre tronc, & sont composés l'un & l'autre de

par-

(a) Malpighi, *Anatomie des Plantes*. Grew, *Anatomie des Plantes*. Chap. 2. & 3.

parties charnues, moelleuses, ligneuses, avec leurs parties intermédiaires, lesquelles diffèrent des parties charnues en largeur, & sont pourvues de veines & de fibres. Que les Pores des parties intermédiaires dans les racines se trouvent le plus souvent en largeur, quelquefois cependant en longueur; au-lieu que les Pores du bois ne se remarquent jamais en largeur; mais toujours en longueur perpendiculairement. Que chaque partie opère selon ses propriétés particulières, en recevant les suc, en les faisant fermenter, en les filtrant, en les séparant & en les dispersant, selon leur nature, dans les pores dont nous venons de donner la description (a).

Ils rendent raison pourquoi les racines croissent vers le bas, & deviennent tortues par la dureté de la terre: ils font voir pourquoi le tronc poussé en en-haut, & jette des branches par les côtés, & de quelle manière il grossit & s'allonge à mesure qu'il croît; pourquoi certains Arbres poussent des racines hors du tronc même, par dessus la terre, & d'où viennent leurs vrilles (b).

Ils font voir que les branches croissent avec des nœuds & des excrescences, de petits piquans, des poils, &c.; qu'outre l'usage de la Moelle, du Bois, qui consiste à conserver la sève & les suc de la Plante, & à les repandre dans toutes ses parties, la cavité où elle est renfermée lui donne aussi plus de force (c).

Ils font la description de la figure des feuilles; ils font voir qu'une seule & même Plante en produit de différentes sortes; pourquoi les unes sont plattes, les autres unies tout autour, quel-

(a) Malpighi, de la *Végétation des Semences*. Grew, *Anatomie des Plantes*. Chap. 1. & 7.

(b) Malpighi, de la *racine des Plantes*. Grew, *Anatomie des Plantes*. Chap. 2.

(c) Grew, *Anatomie des Plantes*. Chap. 4.

quelques-unes dentelées , & d'autres plus ou moins crénelées dans leur contour (a).

Il font pareillement une description des fleurs, & disent qu'elles font composées d'envelopes, de feuilles, d'un cœur, &c. avec leurs étamines, leur pistile, & des poils tant intérieurs qu'extérieurs; ils parlent aussi de la différence qu'il y a entre elles, & de leurs diverses couleurs (b).

De plus ils donnent l'anatomie de plusieurs sortes de fruits, & en indiquent les usages, de même que la raison pourquoi les fruits sont meilleurs à manger que les autres parties des Plantes: ils font voir aussi pourquoi les fruits croissent ronds, & pourquoi les plus ronds ont aussi le plus de goût (c).

Ils indiquent la cause d'un grand nombre de particularités dans les Arbres, dans les Plantes, & autres Végétaux; celle des maladies auxquelles ils sont sujets, comme aussi celle des Insectes qu'elles renferment, ou qu'on trouve sur elles & autour d'elles.

Cependant Malpighi & Grew n'ont pas poussé leurs découvertes par le secours de leurs microscopes assez loin, pour voir dans les semences, des Arbres parfaits chargés de fruits; non plus que l'ingénieur Leeuwenhoek, qui ayant écrit après ces Grands-hommes, prétend avoir perfectionné ces verres au point d'avoir pu faire cette découverte & d'autres encore; mais laissant à d'autres à faire cette recherche, je dois me contenter d'avouer à mon grand regret, que je n'ai pu encore parvenir par cette anatomie à prévenir, en cultivant les Plantes, les maladies qui les font languir, & que je n'ai rien trouvé qui pût les délivrer des Insectes qui leur causent du dommage.

Par

(a) Grew, *Anatomie des Plantes*. Chap. 4.

(b) Grew, *ibid.*

(c) Le même, Chap. 6.

Par conséquent ces Curieux me paroissent être inventeurs de nouveautés qui ne sont bonnes que dans la spéculation; puisqu' les Anciens ont écrit d'une manière beaucoup plus simple, plus instructive & plus utile. Mais il seroit à souhaiter que dans les monumens qu'ils nous en ont laissés, ils eussent décrit les Plantes & la manière de les cultiver avec plus d'étendue; car quoiqu'une infinité de leurs noms soient devenus aujourd'hui inconnus par le tems, cela nous donneroit beaucoup de lumière, & même nous aurions pu en avoir encore plus si l'Imprimerie & la gravure avoient été connues dans ces tems-là; mais cela n'ayant pas été connu, nous ne sommes pas seulement privés des desseins de superbes Jardins & de Maisons étrangères avec leurs ornemens, mais nous sommes obligés de nous servir de copies très défectueuses de ces Auteurs, dans lesquelles on trouve visiblement des fautes, tant à l'égard du sens qu'à l'égard de l'ortographe; sans compter encore que le tems qui ruine tout, nous a enlevé plusieurs Ecrits aussi instructifs qu'utiles. Je remarque cependant qu'on auroit tort de croire que le tout a été mal copié, & plus encore de condamner les Auteurs anciens, lorsqu'ils ne s'accordent pas avec nous dans la spéculation ou dans la pratique, tant à l'égard des fonds, de la manière de les travailler & de les amender, qu'à l'égard des propriétés du fumier, &c. de la culture des Plantes, comme semer, planter, arroser, tailler, & ce qu'elles requièrent de plus. On ne doit pas non plus les condamner avant qu'on ait une parfaite connoissance de leurs climats, de leurs fonds, des alimens dont se nourrissoient les Animaux qui leur fournissoient du fumier, du mélange de ce dernier, de même que de leurs Plantes & de plusieurs autres diverses circonstances relativement aux nôtres; car il faut être bien attentif à cet égard, & faire plusieurs changemens dans l'exécution.

Ainsi

Ainsi on auroit tort de les blâmer de ce que pour mieux faire croître certains Arbres, ils les plantent sur de hautes Montagnes, ou dans des endroits voisins de la Mer, quoique nous ne réussissions jamais en les plantant dans de pareils lieux; car lorsqu'on fait attention à l'extrême différence qu'il y a entre leur Climat & le nôtre, à la nature de leurs fonds de terres & que leurs vents de Mer (qui nuisent si fort chez nous aux Plantes, lorsqu'elles n'en font pas à l'abri) sont beaucoup moins nuisibles; & que même on voit aujourd'hui dans de certains Païs des Arbres plantés près de la Mer croître d'une manière fort vigoureuse: alors on sera obligé de conclurre, que toutes ces diversités viennent de nos Climats, & que dans les effets de la Nature il y a des profondeurs que nous ne saurions pénétrer. On verra pareillement qu'on ne peut acquérir la connoissance de ce qu'il faut faire ou laisser, que par des observations exactes sur les succès de nos entreprises.

On ne doit pas regarder non plus comme une chose impossible que dans le fumier d'une même espèce d'Animaux il y ait des propriétés singulières de communiquer plus ou moins de chaleur; d'où il suit par conséquent qu'il faut se servir de différentes méthodes pour le mêler & le rendre utile: cela peut être causé par le genre de vie de ces Animaux, & sur-tout par leurs aliments: c'est ainsi qu'on voit une grande différence dans les effets du fumier de Cheval, celui des Chevaux entiers ou des Jumens sera même plus fort & plus chaud, à proportion que ces Animaux auront beaucoup travaillé ou bien qu'ils auront été dans l'inaction après avoir mangé beaucoup de fèves ou d'avoine; car il sera moins fort & moins chaud lorsqu'ils auront mangé simplement du Foin & de la paille, ou bien lorsqu'ils auront mangé dans une crèche mouillée, du son, & de la mauvaise farine détrempée dans beaucoup d'eau. Cela dépend

aussi

aussi de l'état où il est, lorsqu'on s'en fert, frais ou pourri, mêlé avec plus ou moins de paille. C'est ainsi que le fumier de Cochon qui est si chaud selon Théophraste, peut avoir eu ces propriétés, causées par les alimens dont on les nourrissoit dans son País; quoique celui des Cochons qu'on nourrit chez nous dans les étables, de petit lait & de farine détremée, ne rechauffe pas du tout.

Quoique notre Climat diffère beaucoup du leur, ce País étant sujet à des hivers fort rudes & à de fortes gelées, & n'y ayant guère ou point d'Étés où le tems soit fixe; nos fonds étant aussi plus unis, plus légers & plus faciles à remuer, que leurs fonds de montagnes, de vallées, & autres; je ne laisse pas de trouver qu'ils employent dans la culture des Plantes plusieurs choses semblables à nos usages, & qui peuvent aussi être fort utiles dans ce País.

C'est ainsi qu'ordinairement un tems tempéré en hiver accompagné de beaucoup de neige, étoit chez les Anciens un signe d'une Saison fertile. Pareillement des vents de Nord en Été, quoique froids, & des pluies froides purifioient davantage chez eux, l'air, & préparoient mieux les fonds de terre pour rafraichir les Hommes, les Bêtes & les Plantes, que les petits vents de Midi accompagnés de petites pluies chaudes qui corrompoient l'air par leur chaleur étouffante, le rendant ainsi très nuisible, souvent même mortel aux Hommes, aux Bêtes & aux Plantes. Il en est de même chez nous. Cela n'empêche pourtant pas que des gelées extrêmement fortes & hors de saison, des vents de Nord violens & froids, des pluies pareilles, de la neige hors de saison, de la grele, &c. ne puissent être très pernicieux & mortels.

Les Anciens trouvoient que les pluies qui tombent la nuit
en

en Été étoient beaucoup plus propres à faire croître, à cause de leur fraîcheur, & sur-tout lorsqu'elles n'étoient pas suivies d'une chaleur subite & étouffante, comme il arrive en Été après les pluies qui tombent pendant le jour. Ils n'approuvoient pas non plus qu'on se servît d'eau tiède pour arroser les Plantes. Je trouve aussi que l'eau tiède est extrêmement nuisible, même dans l'Hiver, & qu'un air qui devient subitement chaud après la pluie, est contraire à toutes les Plantes & à leurs fruits, excepté à l'herbe seule, parce que les petites pluies chaudes les font moisir & pourrir. Ceci paroitra sans doute à tout le monde un paradoxe, puisque c'est une chose absolument contraire à tout ce que les Écrivains de notre Siècle & du précédent en ont écrit, établissant de la manière la plus expresse, & recommandant qu'en tout tems, il faut arroser avec de l'eau tiède, pendant l'Été rechauffée par le Soleil, & pendant l'Hiver par le moyen du feu; ajoutant que des pluies chaudes ou tièdes sont d'autant meilleures, qu'elles sont propres à faire croître; mais j'en appelle à l'examen & à l'expérience, auxquels ces Écrivains modernes ne doivent avoir fait aucune attention, puisqu'ils ont enseigné des choses si contraires à la vérité. Ils débitent qu'il ne faut jamais cultiver des fonds de terre situés dans un Climat mal-sain, ou stériles par eux-mêmes; mais qu'il faut s'en défaire, les vendre ou les abandonner, si on les possède par héritage. La même chose doit être pratiquée chez nous, puisque de pareils fonds ne promettent jamais rien de bon; au contraire un fonds qui est naturellement fertile le deviendra encore davantage, s'il est frais & si pendant quelques années il a été en friche.

C'est aussi une chose incontestable, & non moins nécessaire chez nous que chez les Anciens, de planter & de semer dans une terre légère; cependant il faut se régler à cet égard sur la

nature des fonds & sur les Saisons. C'est ainsi que la terre de nos Jardins potagers est très légère, poreuse, & divisible dans ses parties, par le long usage qu'on en a fait, & par un mélange perpétuel de fumier (comme aussi les terres grasses, préparées outre cela avec du sable). Mais on se tromperoit fort, si on vouloit remuer cette terre pour la deuxième ou troisième production pendant le même Été, lorsque par le défaut de pluie requise & nécessaire elle seroit devenue dure, entièrement réduite en poussière, parce que la semence, ou ce qu'on y auroit planté ne recevant point d'alimens à cause de la sécheresse & de la légereté de la terre, ne pourroit pas pousser des racines, ni croître; par conséquent on ne doit point remuer la terre pendant la sécheresse, ni y faire d'autre labour que de la nettoyer avec la main ou avec le sarcloir, ensuite y semer ou y planter; après quoi on aura soin de bien mêler la semence avec la terre par le moyen d'un rateau à larges dents. On doit pourtant prendre garde de ne pas faire ce labour d'Été chez nous à l'égard des terres légères, où l'on a planté des Arbres ou des Vignes, parce que cela les dessécheroit trop, & que les rayons du Soleil & la pluie peuvent suffisamment y pénétrer sans qu'on les remue.

Ils proportionnoient la quantité, la qualité, aussi bien que le mélange du fumier, à la nature des fonds & aux propriétés des Plantes, se servant pour cela de fumier plus ou moins chaud, de plus ou de moins de parties nitreuses, huileuses, & de pourriture. Ils vouloient qu'on se servît de beaucoup de fumier pour les herbes & pour les terres ensémençées, & point pour celles qui étoient plantées de jeunes Arbres. C'est ce que j'approuve pareillement; cela ne dit pas cependant qu'on ne puisse trop fumer les Potagers & les labourages, & que les Arbres fruitiers n'en aient jamais besoin; quoique plusieurs de nos Ecrivains modernes s'opposent

sent à cette dernière chose, disant que le fumier est toujours nuisible aux Arbres, & qu'il fait perdre le bon goût aux fruits. Théophraste & Columelle pensent bien autrement; car le premier (a) assure que le fumier de Cochon donne un goût plus fin aux pommes de Grenade, & rend les Amandes amères, douces & meilleures: pendant que l'autre nous apprend (b) que de l'urine vieille de six mois, mêlée avec de la lie d'huile & employée en guise de fumier, ne fait pas seulement pousser les Arbres avec plus de vigueur, mais qu'elle rend même le Vin & les Pommes beaucoup meilleures & plus agréables; ce que je n'ai garde de leur contester, puisque dans ce País même, les Asperges & les Melons en fournissent des preuves évidentes, étant de toutes les Plantes celles qui demandent le plus de fumier: or si le fumier rendoit les choses plus insipides, de tous les fruits il n'y en auroit point qui s'en ressentiroit davantage que ceux-ci & plusieurs autres à queue molle, qui ont des pores fort larges & qui croissent sur le fumier même; mais cela n'étant pas, il n'y a guère d'apparence que les fruits des Arbres puissent perdre de leur goût par le fumier. Je n'ignore pas cependant que le fumier est nuisible aux petites racines glutineuses & germantes des Arbres nouvellement plantés, à cause du Salpêtre mordant & des parties acides, huileuses, grossières & gluantes, qu'il contient: je n'ignore pas non plus que les vieux Arbres fruitiers dont les racines sont plus sèches, plus dures & plus ligneuses, ont souvent besoin de fumier par lequel ils reçoivent aussi quelquefois une vigueur nouvelle; car des Arbres dont on recueille annuellement des fruits, & qu'on empêche de pousser des feuilles, comme il arrive dans les Vergers où

(a) De la cause des Plantes. Liv. III. Chap. 12.

(b) De la Vie champêtre. Livre. II. Chap. 15.

où on laisse croître l'herbe, où on la fauche pour l'emporter ensuite; ces Arbres, dis-je, deviennent si languissans, que la pluie ne sauroit suffire à les nourrir; par conséquent il est nécessaire de leur communiquer par le fumier d'autres parties nourrissantes: du reste ils indiqueront assez d'eux-mêmes, après avoir poussé vigoureusement pendant quelques années dans une bonne terre, soit en faisant du bois peu vigoureux, soit en perdant leurs feuilles qui jaunissent avant la saison, quand ils auront besoin de fumier; les fruits devenant aussi pour lors plus petits & plus insipides, tandis que ceux à noyaux se fendent & deviennent pierreux & âpres.

Tous les Ecrivains Anciens & Modernes (à l'exception d'un petit nombre) recommandent d'avoir égard au cours de la Lune relativement aux Plantes, & de se régler là-dessus, lorsqu'on sème, qu'on plante, qu'on greffe, ou qu'on taille, &c. Quant à moi, je puis assurer que je n'ai jamais trouvé la moindre différence à l'égard de ce que j'ai semé ou planté, soit pendant le croissant ou pendant le déclin de la Lune: il est vrai que pendant le croissant de la Lune les Melons se nouent souvent, & qu'ils coulent pendant son déclin, mais j'ai fait plus d'une fois l'expérience du contraire, & j'ai vu qu'ils se nouoient peu pendant le croissant & beaucoup pendant le déclin de la Lune.

Vous trouverez ce que je pense des vertus analogues & opposées des Plantes dans l'endroit où je traite amplement de la crûe des Arbres & de la manière de les cultiver.

Je dois vous dire aussi que ne prétendant nullement faire passer mes remarques pour incontestables, je les soumets à votre examen & à celui du Public. Mon dessein n'est pas non plus d'obliger qui que ce soit à suivre le plan que j'y ai tracé touchant la construction & l'arrangement d'une Maison de Campagne, avec ses Jardins, ses Plantages & ses Ornaments; car

ce

ce qui plait à l'un, peut déplaire à l'autre. Je dis la même chose du choix qu'on doit faire lorsqu'il est question de planter des Arbres fruitiers & autres, puisqu'il est rare que tous aient le même goût & les mêmes vues.

J'ai déjà dit que je n'ai rien tiré ni copié des autres, & que je n'ai fait mention que de ce que j'ai trouvé par mon expérience avoir presque toujours les mêmes effets, après m'être servi de la même méthode; ce qui pourtant ne signifie pas que les autres n'aient jamais fait mention de ce qu'on verra ici, puisqu'on trouvera le contraire. Je me flatte cependant que vous y découvrirez un grand nombre de Remarques sur le Jardinage, qui, si je ne me trompe, n'ont été faites par personne. Je ne crois pas non plus qu'on ait jamais écrit sur la manière d'avancer les Saisons, encore moins qu'on ait enseigné exactement celle de cultiver les Plantes des Climats plus chauds que le nôtre, & de les élever à souhait dans ce Païs par le moyen des Serres tant naturellement qu'artificiellement échauffées. Cela seul montre donc déjà que ces Remarques sont beaucoup plus étendues; quelquefois même j'ai cru devoir les répéter, lorsqu'elles m'ont paru être fort importantes.

J'ai de plus exactement décrit dans la seconde Partie (comme on le peut voir par l'Avertissement qu'il y a à la tête) la manière de construire des Serres naturellement ou artificiellement échauffées & autres, comme aussi des Thermomètres, dont on ne sauroit se passer lorsqu'on cultive les Plantes dans des Serres. J'ai parlé ensuite fort amplement de l'air, des vents, de la terre, de l'eau, & de la chaleur artificielle. Après avoir parlé de la culture des Potagers, je fais aussi mention des Semences, & je montre encore comment il faut cultiver les Orangers, les Citronniers, les Limonniers & autres.

Après quoi je décris de la manière la plus simple, le moyen
in-

infaillible d'avoir des Raisins en abondance par le secours des Serres échauffées par le feu, comme aussi celui d'élever les Ananas & les Tubereufes. Je me flatte donc, Monsieur, d'avoir à cet égard, répondu à votre attente. Je suis, &c.



T A B L E

D E S

C H A P I T R E S.

I. P A R T I E.

L I V R E P R E M I E R.

CHAP. I.	Des Maisons de Plaisance, de leur situation, & de leur circuit en général.	Page. 1
— II.	De la manière d'arranger les Maisons de Plaisance. De ce qu'on doit observer à cet égard. De la manière dont on les arrangeoit autrefois, & de celle qui est en usage présentement. Ce qu'on doit observer en général à l'égard des Plantages & des Ornaments. Qu'on doit tâcher, qu'à la vue des grandes & des petites allées, chacun puisse appercevoir la magnificence du Propriétaire & de sa Campagne. Remarques sur des ornemens particuliers.	6
— III.	Ce qu'il y a à observer quand on commence à arranger des Plantages, à construire des Edifices, des Murailles, des Terrasses, &c. & ce qu'on doit faire annuellement, jusques à ce que le tout soit parfaitement achevé.	14
— IV.	Qualités requises dans un Jardinier, dans ceux à qui on confie l'inspection de nouveaux ouvrages, & dans les Ouvriers.	21
— V.	Des Outils.	26
— VI.	De la manière de creuser des Fossés, des Viviers, & des petits Fossés.	33
— VII.	Des Fonds de terre, & quels sont les meilleurs.	40
— VIII.	De la manière de préparer les terres avant que de les planter.	44
— IX.	Comment on amendera les Fonds qui sont devenus stériles, soit naturellement, soit pour avoir trop produit.	51
— X.	Des différentes sortes de Fumier.	55

L I V R E S E C O N D.

CHAP. I.	Remarques générales concernant la crûe des Arbres & la manière de les cultiver.	61
— II.	Des Arbres & des Herbes, tant sauvages que cultivés, & de leurs genres, &c.	72
— III.	Du tems auquel les Arbres croissent & vivent selon les Saisons. Qu'une mauvaise culture & une trop grande fertilité peuvent racourcir leur vie.	75
— IV.	De la manière de multiplier les Plantes en général, & particulièrement les Arbres.	78
	De la multiplication par semence.	79
— — —	par des Sauvageons de Souche.	80
— — —	par bouture.	81

CHAP.

TABLE DES CHAPITRES.

CHAP. IV.	De la multiplication par des Marcottes, ou par des Provins couchés en terre.	82
— V.	De la Pépinière, & de la manière de cultiver les Arbres.	84
— VI.	De la manière de planter les Arbres. Ce qu'on doit faire avant & après qu'ils sont plantés.	89
— VII.	De la manière d'enter, de grefer, & de grefer en approche.	95
— VIII.	De la taille des Arbres fruitiers, tant en Hiver qu'en Été.	104
— IX.	Remarques touchant les Murailles, les Cloisons, &c. & la manière d'attacher & de conduire les Arbres avec de l'Osier.	110

LIVRE TROISIEME.

CHAP. I.	Des Fleurs, des Boutons de Fleurs, & des Fruits en général, & de quelques sortes en particulier; comme aussi du tems de leur maturité.	113
— II.	Des Poiriers & de leurs Fruits.	122
— III.	Des Pommiers & de leurs Fruits.	131
— IV.	Des Merises, des Cerises, & des Griotes.	135
— V.	Des Péchers & de leurs Fruits.	142
— VI.	Des Abricotiers & de leurs Fruits.	150
— VII.	Des Pruniers & de leurs Fruits.	152
— VIII.	Des Figuiers.	154
— IX.	Des Meuriers.	156
— X.	Des Framboises & des Meures sauvages.	157
— XI.	Des Grozeilles, & des Grozeilles vertes, &c.	158
— XII.	De l'Epine Vinette, &c.	159
— XIII.	Du Cornouiller.	160
— XIV.	Du Sureau.	ibidem.
— XV.	Du Coignassier.	161
— XVI.	Du Néflier.	162
— XVII.	Du Noyer.	ibidem.
— XVIII.	Du Noizettier.	163
— XIX.	De l'Amandier.	164
— XX.	Du Chateigner.	ibidem.

LIVRE QUATRIEME.

CHAP. I.	De la culture & de la manière de planter la Vigne.	165
—	Sa multiplication par Semence.	ibidem.
—	— — — — — par bouture.	166
—	— — — — — par des Sauvageons de Souche.	168
—	— — — — — par des Marcottes ou des Provins couchés en terre.	ibidem.
— II.	De la taille de la Vigne en général.	171
— III.	De la taille de la Vigne qui se fait à l'entrée de l'Hiver, ou à la fin de l'Autonne.	172
		172

CHAP.

TABLE DES CHAPITRES.

CHAP. IV.	De la taille d'Été des Vignes.	176
— V.	Remarques concernant quelques propriétés de la Vigne, & quelques <i>Mets</i> remarquables.	181
— VI.	Des différentes sortes de Raisins.	186

LIVRE CINQUIÈME.

CHAP. I.	Traité général des Arbres sauvages qui résistent au froid qu'il fait chez nous pendant l'Hiver; la manière de les planter, de les tailler, & de les tondre, pour en faire des Hayes.	190
— II.	Des différentes sortes d'Arbres sauvages, de leurs propriétés, de la manière de les élever dans les fonds qui leur sont propres, de celle de les cultiver, de les planter, de les tailler, & de l'usage qu'on doit faire de leur bois.	198
— III.	Des Arbrisseaux qui fleurissent.	213

II. PARTIE.

Avertissement, touchant la manière de cultiver les Plantes hors des Saisons ordinaires, & touchant quelques Plantes étrangères; de même que touchant les Herbes du Parterre & les Arbrisseaux du Potager. 217

LIVRE PREMIER.

CHAP. I.	Observations sur la manière de construire des lieux convenables pendant l'Hiver & de s'en servir: ou des Orangeries, Serres artificiellement échauffées & autres; des Caisse vitrées, fixes & mobiles; des murailles, des Cloisons, &c.	233
— II.	De la manière d'empêcher le froid & la gelée par le moyen de couvertes: de celles qui sont les plus propres à cela, & comment on doit s'en servir.	244
— III.	Des Thermomètres, qui font connoître la température de l'air, savoir la chaleur, le froid, & la gelée: leur nécessité pour cultiver des Plantes étrangères, & pour avancer la maturité des fruits dans les Saisons qui leur sont propres: de leur fabrique, & de la manière dont on peut les faire: avec quelques observations particulières.	251
— IV.	De l'air, de la diversité avec laquelle il mêle les parties, & agit sur les Plantes; comme aussi de la chaleur, du froid, des vents, de la pluie, de la neige, de la grêle, des frimats & de la rosée, &c.	261
— V.	De la terre: comment on doit la mêler le plus utilement selon les propriétés des Plantes, & selon le tems & la manière dont on s'en sert.	274
— VI.	De l'Eau; laquelle est la meilleure pour arroser les Plantes; qu'il ne faut jamais les arroser qu'avec de l'eau froide, & non pas avec de l'eau tiède.	278
— VII.	De la Chaleur artificielle, sur-tout de celle qui provient du feu.	281
— VIII.	De la chaleur que produisent le fumier de Cheval & le Tan; de quelle manière on doit faire les Couches élevées pour prématurer les fruits, & pour don-	ner

TABLE DES CHAPITRES.

ner passage aux vapeurs & aux exhalaisons.

285

LIVRE SECOND.

CHAP. I.	Amusement du Jardinage pendant chaque mois selon le cours de l'année. Des fleurs & des fruits, tant naturels que cultivés, qu'on peut avoir dans les Jardins.	290
— II.	Explication du Potager & de ses Arbres.	306
— III.	De la Semence; sa vertu, la manière de la recueillir, & ce qu'on doit faire & observer avant & après avoir semé.	310
— IV.	Liste des fruits du Potager. De la manière de cultiver les fruits appartenans au Potager.	320 & 321

LIVRE TROISIEME.

CHAP. I.	De la manière de traiter les Arbres étrangers; de celle de les planter & de les transplanter. Des Caisses & des Pots; comme aussi de la terre & du fumier.	368
— II.	De la manière de cultiver les Citronniers, les Limoniers, & les Orangers.	372
— III.	De la Serre pour l'Hiver, & comment on y doit soigner les Arbres.	374
— IV.	De la place d'Été, & de quelle manière on y doit soigner les Arbres.	377
— V.	De la manière de tailler les Citronniers, les Limoniers, & les Orangers, tant dans l'endroit où ils sont renfermés pendant l'Hiver, que dans celui où ils sont pendant l'Été.	380
— VI.	De quelques Citronniers, Limoniers, & Orangers.	382
	Remarques exactes touchant la manière de cultiver les Vignes, & d'avoir infaillement des Raisins dans des Serres artificiellement échauffées.	387
	Manière de cultiver des Plantes & des fruits d'Ananas.	398
	Manière de traiter les Ananas & quelques autres Plantes dans les Serres artificiellement échauffées pendant l'Hiver & pendant l'Été, dans des Caisses vitrées où il y a du Tan.	402
	Manière de cultiver les Tubereuses.	409
	Des Fleurs en général.	411

Fin de la Table des Chapitres.

PRIVILEGIE.

DE Staten van Holland ende West-Vriesland, doen te weten: Alzo Ons te kennen is gegeven by Abraham Kallewier, Jan en Hermanus Verboek, en Pieter vander Eyk, Boekverkooper binnen de Stad Leyden, dat zy Supplianten bezig waren, met zwaare kosten, te drukken zeker Werk, waar van de Titul was, *Byzondere Aanmerkingen over het aanleggen van Pragtige en Gemeene Landbuizen, Lustboven, Plantagiën, en aanklevende Cieraden, zoo, om de zelve, ten meeste nutte en voordeel te Timmeren en Metzelen, als om de Gronden te bearbeyden: Puyvers en Waters te graven: Fruit en Wilde boomen, ook Laaningen te planten en besnoeyen, nevens eene nette en klare beschryvinge, om de Wyngaarden, door Zomer- en Winter-snoeiingje, jaarlyks overvloedige Druyven, zoo wel in open lucht, als, by verwroeyingje, in koude en Stook-kassen, volgens aanwyzingje van Weer-glazen, en het geene daar verder aamborig is, voort te brengen; midsgaders, om zekerlyk Ananas- vrugten, Citroen, Limoen- en Oranje-boomen voort te teelen; Nog eene verbandeling, om Aard- en Warmoes- vrugten voort te queeken: Alles in den tyd van Vyftig Jaren ondervonden en aangetekent: ook, door cieryke Plaatn opgebeldert in Quarto. En, dewyl de Supplianten bedugt zynde, dat eenige baatzoekende menschen, 't zy binnen of buitens Lands, tot hunne groore schade, het voorz. Werk, in het geheel, of ten deele, mogten komen na te drukken: zoo keerden zy Supplianten zig tot Ons, ootmoediglyk verzoekende Octroy en Privilegie, om het voorz. Werk, voor den tyd van Vyftien volgende Jaren, met Seclussie van alle andere, hier te Lande alleen te mogen drukken, uitgeven en verkoopen, in allerhande Taalen en Formaatn, zoo als zy Supplianten zouden komen goed te vinden: met expres Verbod, waar aan allen en eenen yegelyk, buiten hen Supplianten, of, die hunne Actie of Regt in dozen, namaals mogten verkrygen, verboden word het voorz. Werk, in eenigerhande Taalen, Formaatn, in het groot of klein, in het geheel, of, ten deele, met, of zonder plaatn, onder wat pretext, 't zy van vermeerdering, verbetering, of verandering, het ook mogte wezen, te drukken, te doen drukken, te verhandelen ofte verkoopen, of, buyten dezen Lande gedrukt zynde, in te brengen, te verhandelen ofte verkoopen, en dat t'elkens op een verbeurte van alle de nagedrukte, ingebragte, verhandelde, of verkogte exemplaren, midsgaders daar en boven eene boete van Drie duyzend guldens, zoo als Wy tegen zodaanige Contraventeurs gewoon waren te statuëren, en dat zoo menigmaal, als zy daar aan schuldig zouden bevonden worden: ZOO IS 'T, dat Wy de zake en 't voorz. verfoek overgemerkt hebbende, en geneegenwezende ter bede van de Supplianten, uyt Onze regte wetenschap, Souveraine Magt en Authoriteyt, de zelve Supplianten geconferceert, geaccordeert en geoftroyeert hebben, conferteren, accorderen en octroyeeren haar by deze, dat zy, geduurende den tyd van Vyftien eerst agter een volgende Jaren, het voorz. Werk, genaamt *Byzondere Aanmerkingen over het aanleggen van Pragtige en Gemeene Landbuizen, Lustboven, Plantagiën, en aanklevende Cieraden, zo om de zelve, ten meeste nutte en voordeele, te Timmeren en Metzelen, als om de gronden te bearbeyden, Puyvers en Waters te graven: Fruit- en Wildeboomen, ook Laaningen te planten en besnoeyen: nevens eene nette en klare beschryvinge, om de Wyngaarden, door Zomer- en Winter-snoeiingje, jaarlyks overvloedige Druyven, zo wel in open lucht, als by verwroeyingje, in koude en Stook-kassen, volgens aanwyzingje van Weer-glazen, en het geene daar verder aamborig is, voort te brengen: midsgaders om zekerlyk Ananas- vrugten, Citroen-, Limoen- en Oranje-boomen voort te teelen: Nog eene verbandeling om Aard- en Warmoes- vruchten voort te queeken: alles in den tyd van Vyftig Jaren ondervonden en aangetekent: ook door cieryke Plaatn opgebeldert, in Quarto. In dier voegen, als zulx by de Supplianten is verzogt, en hier vooren uytgedrukt staat, binnen den voorz. Onzen Lande alleen zullen mogen drukken, doen drukken, uitgeven en verkoopen: verbiedende daaromme allen ende eenen yegelyken, het zelve werk in het geheel of-**

P R I V I L E G I E .

te ten deele , te drukken , na te drukken , te doen na drukken , te verhandelen ofte verkoopen , ofte elders na gedrukt , binnen den zelve Onzen Lande te brengen , uyt te geven , ofte te verhandelen en verkoopen , op verbeurte van alle de na gedrukte , ingebragte , verhandelde , ofte verkogte Exemplaren , ende een boete van Drie duyzend guldens , daarenboven te verbeuren , te appliceren een Derde-part voor den Officier , die de calange doen zal , een Derde part voor den Armen der Plaatzte , daar het Casus voorvallen zal , ende het resterende Derde-part voor de Supplianten , en dit telkens , zoo menigmaal als de zelve zullen werden agterhaald ; Alles in dien verstande , dat Wy:de Supplianten met dezen Onzen Oôtroye alleen wilstende gratificeren , tot verhoedinge van haare schade , door het na drukken van het voorzf. Werk , daar door , in geenigen deele , verstaan , den innehouden van dien te autoriseren , ofte te advouëren , ende veel min het zelve , onder Onze protectie en bescherminge , enig meerder credit , aanzien , ofte reputatie te geven , nemaar de Supplianten , in cas daar inne iets onbehoorlyks zoude influeren , alle het zelve tot haren laste , zullen gehouden wezen te verantwoorden : tot dien eynde wel expresselyk begerende , dat , by aldien zy dezen Onze Oôtroye voor het zelve Werk zullen willen stellen , daar van gene geabbrevieerde ofte gecontraheerde mentie zullen mogen maken , nemaar , gehouden wesen het zelve Oôtroye in 't geheel , en , zonder eenige omiffie , daar voor te drukken , ofte te doen drukken , ende dat zy gehouden zullen zyn , een Exemplaar van het voorzf. Werk , op groot Papier , gebonden en wel geconditioneert , te brengen in de Bibliotheecq van Onze Univerfiteyt tot Leyden , binnen den tyd van Ses weken , na dat sy Supplianten het zelve Boek zullen hebben beginnen uyt te geven , op een boete van Ses hondert guldens , na expiratieder voorzf. Ses weken , by de Supplianten te verbeuren ten behoeven van de Nederduytsche Armen van de Plaats alwaar de Supplianten woonen , en voorts op pæne van metter daad versleken te zyn van het effect van dezen Oôtroye ; Dat ook de Supplianten , schoon , by het ingaan van dit Oôtroye , een Exemplaar geleverd hebbende aan de voorzf. Onze Bibliotheecq , by zoo verre zy , gedurende den tyd van dit Oôtroye , het zelve Werk zouden willen herdrukken met eenige Observatien , Noten , Vermeerderingen , Veranderingen , Correctien , of anders , hoe genaamt ; of ook in een ander formaat , gehouden zullen zyn , wederom een ander Exemplaar van het zelve Werk , geconditioneert als vooren , te brengen in de voorzf. Bibliotheecq , binnen de zelve tyd , en op de Boete en Penaltiteyt , als voorzf. ; Ende , ten eynde de Supplianten dezen Onzen Consente ende Oôtroyé mogen genieten , als naar behooren , Lasten Wy allen ende enen yegelyken , dien het aangaan mag , dat zy de Supplianten van den inhoud van dezen doen , laten ende gedooogen , rustfelyk , vredelyk ende volkomentlyk genieten ende gebruyken : cesserende alle belet ter contrarie . Gedaan in den Hage , onder Onzen grooten Segele , hier aan doen hangen op den Seftienden Mey , in 't Jaar Onfcs Heeren ende Saligmakers Duyzend Sevenhondert Seven en dertig .

J. H. V. WASSENAAR vt.
Ter Ordonnantie van de Staten
WILLEM BUYS.

Het regt van deeze Copy en Privilegie is getransporeert aan Samuel Luchtmans en Hermanus Uytwerf den 18 december 1742 , en door Hermanus Uytwerf voor zyne Portie aan zyn Zoon Myndert Uytwerf den 24 Juny 1743.

AVIS

AVIS AU RELIEUR

Pour placer les Figures.

A.	-	-	-	-	-	Pag.	4.
B.	-	-	-	-	-	-	235.
C.	-	-	-	-	-	-	239.
D.	-	-	-	-	-	-	242.
E.	-	-	-	-	-	-	282.
F.	-	-	-	-	-	-	387.
G.	-	-	-	-	-	-	398.
H.	-	-	-	-	-	-	410.
Fig. 1.	-	-	-	-	-	-	383.
Fig. 2, 3, & 4.	-	-	-	-	-	-	384.
Fig. 5. & 6.	-	-	-	-	-	-	385.
Fig. 7.)	-	-	-	-	-	-	386.
Fig. 8.)	-	-	-	-	-	-	
Fig. 9.)	-	-	-	-	-	-	
Fig. 10.)	-	-	-	-	-	-	

1911

Year	1911	1912	1913	1914	1915
Jan	100	100	100	100	100
Feb	100	100	100	100	100
Mar	100	100	100	100	100
Apr	100	100	100	100	100
May	100	100	100	100	100
Jun	100	100	100	100	100
Jul	100	100	100	100	100
Aug	100	100	100	100	100
Sep	100	100	100	100	100
Oct	100	100	100	100	100
Nov	100	100	100	100	100
Dec	100	100	100	100	100

L E S
 A G R E M E N S
 D E L A
 C A M P A G N E,
 O U
 R E M A R Q U E S P A R T I C U L I E R E S

*Sur la manière de construire & d'arranger des MAISONS de
 CAMPAGNE plus ou moins magnifiques ; des JARDINS
 de PLAISANCE, & des PLANTAGES, avec leurs Or-
 nemens convenables.*



L I V R E I.

C H A P I T R E I.

*Des Maisons de Plaisance, de leur situation, & de leur circuit en
 général.*

Toutes les Maisons de Campagne & les Jardins de Plaisance, pour être agréables, doivent être entourées & renfermées par des fossés, des murailles, des cloisons, des palissades, des haies, &c. Il ne faut pas pourtant qu'elles soient d'une trop vaste étendue (a) pour plaire à des Propriétaires habiles. Plus on peut faire valoir un petit terrain par les variations de vues

ex-

(a) *Laudato ingentia rura, exiguum colito.* Virgil. Lib. II. Georgic. vf. 412.

C'est-à-dire :

Touez chez les autres les vastes Campagnes, mais cultivez-en une petite pour vous-même.

Partie I.

A

extraordinaires quoique naturelles, & d'ornemens, plus les Spectateurs admireront le bon goût & le bon ordre de ceux qui en ont fait la disposition; & sur-tout si son entretien ne les expose pas à une grande dépense: car ce qu'on peut appeller à juste titre des Maisons de Plaisance, ce sont celles où les Propriétaires se sont proposés d'imiter par art en toutes choses la Nature, de réjouir le cœur à peu de frais, de chatouiller la langue, & de plaire aux yeux par la contemplation de toute sorte de plaisirs champêtres: comme des allées consistant dans de grands arbres de haute futaye, bien soignés, des haies tondues, des petits Bois, des Berceaux touffus, des arbres en espalier, plusieurs sortes de grands & de petits arbres fruitiers, des eaux pures, & telles autres choses propres à orner les Jardins; ce qui plaira davantage à des Curieux versés dans cette connoissance, que les beautés superficielles des superbes Bâtimens, des Cascades artificielles, des Jets-d'eau, des Grottes, & de plusieurs autres ornemens ruineux.

Pour se procurer un tel Lieu de Plaisance, il faut sur-tout bien prendre garde, que ces trois qualités s'y trouvent réunies; premièrement, qu'il soit bien situé: en second lieu, que ce soit une bonne terre bien fertile; & en troisième lieu d'une superficie bien unie. Cette dernière condition n'est cependant pas assez intéressante pour faire abandonner un fonds d'ailleurs bien situé & bien fertile, ce qu'on seroit absolument obligé de faire, si l'une ou l'autre des deux premières qualités ne s'y trouvoient pas.

Ce qu'il y a de plus essentiel quant à sa situation, c'est qu'on ait soin de choisir un air sain (a), & de ne pas se déterminer pour des terres situées dans le voisinage de la Mer; les vapeurs qu'elle exhale étant extrêmement nuisibles: on doit éviter par la même raison les lieux situés aux environs des endroits que le reflux de la Mer laisse à découvert, & qui exhalent de la puanteur, comme aussi le voisinage des Etangs & des Marais, & celui d'une grande Ville fort peuplée, dont la fumée & les ex-

halai-

(a) *Porcius quidem Cato censebat in emendo inspiciendoque agro præcipue duo esse consideranda, salubritatem Cæli, & ubertatem loci: quorum si alterum deesset, ac nibilo minus quis vellet incolere, mente esse captum, &c. Columella, de Re Rustica. Lib. I. Cap. 3.*

C'est-à-dire:

Porcius Cato disoit que lorsqu'on veut examiner & acheter une terre, il faut sur-tout faire attention à ces deux choses, si elle est située dans un air sain, & si elle est fertile: que si malgré le défaut de l'une de ces conditions, quelqu'un trouvoit pourtant à propos de l'habiter, il faudroit qu'il fût frappé dans son esprit.

halaisons peuvent corrompre un air d'ailleurs fort sain. Ajoutez à cela que le Propriétaire y seroit souvent exposé aux violences du petit-peuple voisin, & à être continuellement incommodé par les visites trop fréquentes de ses amis. Il faut pourtant tâcher de se placer à une juste distance, c'est-à-dire pas trop loin de quelque Ville considérable, afin de pouvoir participer aux avantages, que procure la Société d'un aussi grand nombre de gens aisés, parmi lesquels ceux-ci ne sont pas les moindres, savoir qu'on y peut vendre ce qu'on a de superflu plus cherement qu'ailleurs, & y acheter le nécessaire à un prix fort modique.

Un bon fond de terre bien gras & bien fertile, situé près d'une Rivière d'eau douce, pas trop rapide dans son cours, est préférable à tout, pourvu que renfermé dans des levées, il ne soit pas sujet aux inondations, qu'il y ait par-tout autour des Canaux, pour y pouvoir conduire & en transporter tout ce qui est nécessaire à peu de fraix. Ayant fait acquisition d'un tel fond de terre, il faut avoir soin de placer tellement la Maison que l'on y veut bâtir, que les arbres plantés le long de la Rivière qui serpente, ne bornent ni ne gênent point la vue, mais qu'ils la mettent à couvert des vents qui règnent le plus & qui sont les plus nuisibles. Si on a le bonheur de réussir en cela, on aura sans fraix plusieurs points de vue variés, qu'il n'est pas possible d'avoir autrement. On tâchera donc de choisir un tel fond, situé à l'un ou à l'autre côté d'une Rivière, & s'il est possible à l'Orient ou à l'Occident de la Ville, pour être moins sujet aux exhalaisons & à la fumée qu'elle envoie. Il seroit aussi à souhaiter que le devant & le derrière de la Maison pussent être exposés l'un au Midi & l'autre au Nord, parce qu'il est constant que des Maisons ainsi situées, sont plus fraîches que celles qui sont exposées à l'Orient & à l'Occident. C'est encore une chose fort commode & fort nécessaire d'être situé de manière, qu'en tout tems, soit l'hiver ou l'Été, on puisse aller à la Ville en voiture, par des chemins de sable & de terre-grasse.

Joignons à cela, que les Anciens ont toujours fait grand cas, & avec raison, d'un bon voisinage.

Ayant réussi jusques-là à souhait, il faut tâcher que le fond soit tel, qu'il est décrit dans le *quatrième Chapitre*. En général les terres élevées, unies, au niveau ou à peu près, sont préférables de beaucoup à des terres basses ou qui ont de la pente: ces dernières étant beaucoup moins fertiles, parce qu'elles ne retiennent pas les eaux; c'est outre cela encore une chose fort remarquable qu'on ne sauroit planter plus de bois sur la

superficie de sa pente que sur le fond uni & de niveau, que comprend dans son enceinte le pied d'une montagne, ce qu'on peut démontrer incontestablement en tirant des lignes depuis le dessous du pied jusques à la cime. J'examinerai ici comment doit être la situation d'une terre bien ordonnée, pour paroître à l'œil plus grande, & pour procurer de plus belles & de plus longues vues.

Un Quarré parfait est bien de tous les fonds le plus réglé, mais non pas à préférer pour une Personne, qui veut arranger & planter un Lieu de Plaisance sur un petit terrain; car un tel fond occupe réellement plus de place, qu'il ne le paroît à la vue.

Un Quarré oblong vaut mieux, on y peut faire une bonne disposition de belles allées, & une meilleure partition d'ornemens d'un autre genre; outre qu'on peut en apparence lui donner plus d'étendue.

Un Triangle qui a tous les côtés égaux est la plus favorable figure pour tromper la vue, sur-tout quand il s'agit de terrains d'une petite étendue: quoique les allées n'y plaisent pas autant, parce qu'elles finissent en pointe, au-lieu que les autres en finissant font leurs angles droits.

Un terrain qui a deux côtés égaux, occupe plus de place, & ne fait pas de si longues vues; outre que les allées extérieures finissent pareillement en pointe.

Un terrain qui a tous les côtés inégaux est encore moins favorable.

Un terrain creux, ou bien convexe comme une boule, n'est nullement propre à être planté.

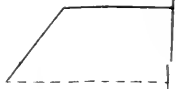
Un terrain en cercle occupe le plus de place, & fait les plus courtes vues.

Desorte que je me déterminerois pour un Quarré oblong, comme le plus propre à un beau tour, à moins que quelqu'un ne voulût planter un très petit terrain, & en faire un Lieu de Plaisance rempli d'ornemens; auquel cas je pancherois plus pour un Triangle, qui a tous les côtés égaux, tel qu'il est représenté dans la Planche ci-jointe *Fig. I*, dans laquelle je me borne à trois arpens de terre jusqu'au bord du fossé, & où je place la maison au Midi & au Nord, ayant au devant des arbres à couronne, pour la garantir des ardeurs du Soleil; ce qui fait que les autres Bâtimens, comme l'Orangerie, l'Ecurie, la Remise n'y sont pas placés comme ils le devroient être autrement. La disposition en est faite de la manière suivante.

a L'avenue par une porte grillée sur un pont de pierre qui traverse l'avant-fossé large de quatre toises, les Fossés des côtés en ayant trois de largeur.

b L'en-

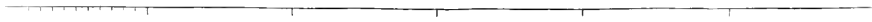
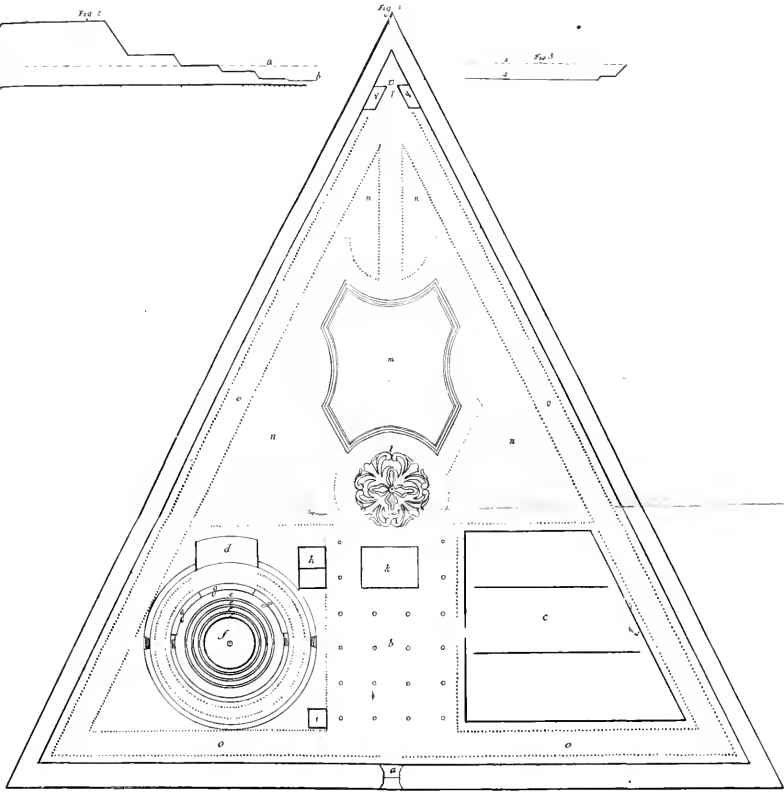
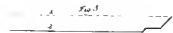
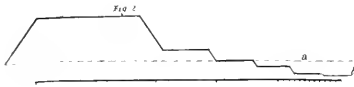
A.



1.
que.
côtés.

La *Fig.*
posant le

La *Fig.*
la hauteur
tentif pour
& dont on



b L'entrée plantée avec seize Tilleuls à couronne, & aux deux côtés avec des haies tondues.

A l'Orient de l'entrée *c* un Jardin Potager & une Melonnière, entourés & coupés dans le milieu par deux cloisons. On pourroit à leur place y construire au midi des Serres à Vignes, artificiellement réchauffées.

A l'Occident *d*, une Orangerie (sous laquelle on pourroit pratiquer une Grotte ou bien une Glacière), située sur une Terrasse élevée de neuf pieds au-dessus du terrain de la Campagne, & massonnée en dedans & en dehors. Elle a une pente de neuf pouces sur chaque pied, & quatre Banquettes *e* propres à y placer les Orangers pendant l'Été, y ayant au pied de la dernière *f* un Bassin rempli d'eau, au milieu duquel il y a un Jet. Sur la première ou la plus haute Banquette, il y a au Midi des Serres à Vignes *g g g*, lesquelles étant faites en pente, ont largement huit pieds de haut.

La Remise & l'Ecurie *b* à côté de la Terrasse; comme aussi la Maison du Jardinier *i*.

La Maison du Seigneur *k*, qui a la vue sur un Parterre *l* situé par derrière & sur un grand Vivier *m*, autour duquel est plantée une Haie tondue de Hêtre.

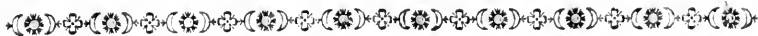
Des deux côtés du Parterre & du Vivier, aussi par derrière, des endroits propres *nnnn* pour de petits arbres fruitiers en pleine terre.

Les Allées *oooo* ont quatre toises de largeur, formées de grandes Haies tondues, désignées dans la Planche par des points.

Au bout des Allées extérieures des deux côtés il y a dans le milieu une grande Statue *p*, & à chacun de ses côtés un petit Pavillon *qq*: lesquels doivent être tellement placés qu'on y ait un point de vue de trois côtés.

La *Fig. II* fait voir le profil de la Terrasse à quatre Banquettes, *a* exposant le terrain du Jardin, & *b* la hauteur de l'eau pendant l'Été.

La *Fig. III* est le profil du Vivier: *1* étant le terrain du Jardin, & *2* la hauteur de l'eau pendant l'Été, & son petit rivage. Le Lecteur attentif pourra mesurer le tout sur le pied de Rhynde qu'on y a ajouté, & dont on se sert dans tout cet Ouvrage.



C H A P I T R E II.

De la manière d'arranger les Maisons de Plaisance. De ce qu'on doit observer à cet égard. De la manière dont on les arrangeoit autrefois, & de celle qui est en usage présentement. Ce qu'on doit observer en général à l'égard des Plantages & des Ornemens. Qu'on doit tâcher, qu'à la vue des grandes & des petites Allées, chacun puisse appercevoir la magnificence du Propriétaire & de sa Campagne. Remarques sur des Ornemens particuliers.

Quelque tyrannique que soit la mode, on ne fauroit secouer entièrement son joug, sans s'exposer à la critique d'un chacun ; mais d'un autre côté c'est une pure folie que de s'y foumettre volontairement en toutes choses. C'est pourtant ce qui arrive à différentes personnes, lorsqu'en arrangeant des Jardins & des Maisons de Plaisance, elles veulent imiter en petit les exemples des Rois & des Princes, qui ne se proposent autre chose que le faste, par où elles se procurent très peu de commodités, & s'exposent à de prodigieuses dépenses pour leur entretien.

Qui est-ce qui ne préférera les Maisons de Campagne de nos Ancêtres à celles d'aujourd'hui ? s'il fait attention qu'ils ne se proposoient autre chose, soit en les arrangeant, soit en les entretenant, que de se procurer à peu de frais un repos délicieux ; c'est-pourquoi ils bâtissoient pour l'ordinaire sur des Voutes, des Maisons à peu d'étages, dans lesquelles ils ne posoient qu'autant de croisées, soit en nombre soit en grandeur, qu'il en falloit pour recevoir dans une juste quantité l'air & la lumière, dont les vitres tant celles d'en-haut que d'en-bas étoient à petits carreaux, & pourvues au dehors de bonnes & d'épaisses fenêtres propres à empêcher que les vapeurs nuisibles n'y pénétraissent. Leurs murailles étoient, pour la plupart du tems, doubles, & massonnées de bonnes briques avec du ciment, afin que la pluie ne les pénétrât point. Ces Bâtimens étoient de plus environnés d'Arbres de haute futaye, dont l'ombrage leur procuroit une fraîcheur merveilleuse, & les mettoit à l'abri des vents furieux & pénétrants, & des mauvaises odeurs de l'air. Ce qui diminueoit les frais du Propriétaire pour leur entretien, & rendoit son Domicile plus sain & plus agréable.

Les

Les Maisons de Campagne modernes ont au contraire plus d'étages, des murailles plus minces & simples, dans lesquelles on fait de grandes ouvertures pour y mettre des chassis qui ont au dedans des volets si minces, qu'à peine ils empêchent l'entrée de la lumière, & qui n'ont point de fenêtres dehors; ayant outre cela des vues découvertes sur des Parterres, Terrasses, Viviers & autres superficies non plantées; de sorte que (sans compter qu'elles sont bâties à la légère), elles sont d'un fort grand entretien & très mal-saines: la chaleur accablante de l'Été & le froid pénétrant de l'Hiver, & principalement encore les murailles humides dans le Printems & dans l'Autonne, étant très nuisibles & très contraires à la santé des Personnes qui les habitent, de même qu'aux meubles dont ces Maisons sont ornées. Ajoutez encore à cela que la plupart des Bâtimens modernes, de même que leurs Ornaments, se fabriquent souvent si fort à la hâte & hors de saison, qu'ils commencent à déperir, avant que le véritable tems d'en faire usage soit venu.

Ils avoient de tout autres vues nos Ancêtres dans la manière de construire leurs Campagnes: ils se propoient de se procurer par ce moyen un agréable amusement & un repos des plus tranquilles dans leur vieillesse; tâchant en même tems de dédommager, par d'autres petits avantages, des dépenses annuelles, nécessaires pour leur entretien. Pour cet effet ils plantoient avant toute chose des Arbres de haute futaye, qui à mesure qu'ils croissoient, les encourageoient à bâtir.

Aujourd'hui on ne se propose autre chose, si ce n'est de faire tout d'une manière superbe, magnifique, avec art, pour satisfaire aux Étrangers, sans songer aux dépenses & à l'entretien que cela demande, bien moins encore à ses aises & à ses revenus, de sorte que de telles Maisons de Campagne (sans compter les dépenses causées par les splendides repas qu'on y donne), doivent être appellées à juste titre des fardeaux, plutôt que des Lieux de Plaisance. On ne peut cependant pas nier que des Haies bien hautes & bien tondues, de grands Parterres d'herbes & autres, des Terrasses, des Eaux bien larges avec des bords proprement coupés, des Cascades, des Jets-d'eau, des Grottes, des ouvrages à treillis, & d'autres ornemens qui coutent beaucoup à entretenir, ne plaisent infiniment à la vue; mais aussi c'est tout: on se prive d'un autre côté par-là du plaisir de pouvoir se promener à l'ombre; & comme l'espèce d'Arbres dont on fait des Haies ne fauroient jamais devenir des Arbres de quelque valeur, on pourroit à peine payer de leur produit le travail, si l'on vouloit tôt ou tard faire quelque changement à leur égard, soit en les

coupant , soit en les extirpant : dans le tems qu'on peut jouir d'une vue des plus agréables & d'une fraîcheur exquise pendant les chaleurs , à l'ombre de grands arbres à couronne bien conduits, outre que les Ormes, les Frênes, les Hêtres & les Chênes, étant devenus vieux, procurent au Propriétaire un bon profit.

Des Parterres au niveau de terre , sur-tout de gazon , ne sont pas à beaucoup près si agréables à voir , dans ce País uni, bas, herbeux, que dans les País de Montagnes, où il n'y a point de Prés. Je dis la même chose des Canaux & des Viviers , ce País étant par-tout entrecoupé d'eau.

Les Terrasses tirent leur origine des Montagnes panchées, qu'on met à l'uni, afin de s'y promener plus à l'aise , & de les planter après les avoir mises au niveau : ce qui fournit continuellement occasion de faire des Parterres au niveau de terre, qui gagnent beaucoup à être contemplés de dessus un lieu élevé : la terre de ces Montagnes étant trop dure , on ne fauroit en faire des Prés herbeux ; mais par cela même elle est plus propre à tenir ferme les bords qui vont en talus , quoique l'on soit obligé quelquefois de les massonner. Dans nos terres légères les bords des Terrasses doivent nécessairement être massonnés , sans quoi il est impossible d'y entretenir du gazon court, quelques fraix qu'on fasse pour cela, parce que l'herbe se flétrit d'abord par la chaleur du Soleil, quand, à cause du talus des bords, la terre ne fauroit pendant l'Été retenir aucune humidité. On a même souvent dans ce País assez de peine pour garantir les sentiers unis, de l'herbe grossière & sauvage, & de la mousse, ce qui fait aussi qu'on est obligé de renouveler souvent ces ouvrages.

Je conviens que les Terrasses, les Cascades, les Jets-d'eau & les Grottes, étant assez rares dans ce País, plaisent davantage, que dans ceux qui les produisent naturellement ; mais ce plaisir ne fera pas peu é-mouffé, si d'un autre côté on fait réflexion quelles prodigieuses dépenses il faut faire pour les construire & pour les entretenir, & que, pour qu'une Fontaine ait des Jets nombreux & gros, il faut faire construire de grandes machines artificielles pour élever une quantité d'eau requise ; outre que les tuyaux plus minces sont bientôt bouchés par l'eau de puits de ce País qui est extrêmement chargée, & que, dans le fond, des Jets si minces font plutôt pitié que parade. On doit s'attendre au même inconvénient de nos Cascades, qui proviennent ordinairement des Jets-d'eau, parce qu'elles ne reçoivent pas une assez grande quantité d'eau, ce qui fait, lorsqu'elles tombent d'un lieu élevé, qu'elles la distillent goutte à goutte,

te, au-lieu que les Cascades naturelles donnent beaucoup d'eau, & coutent très peu d'entretien.

La beauté & la propreté des Grottes consistent dans une bonne disposition de pierres étrangères & de Coquillages de diverses couleurs bien assorties, qui coutent prodigieusement à aquerir, outre qu'elles sont d'une dépense très ruineuse, principalement quand elles sont en plein air, les plus belles & les plus brillantes couleurs se changeant bientôt dans une vilaine couleur uniforme, à force de se mouiller & de se sécher, ce qui fait aussi périr en peu de tems les Coquillages.

Les Ouvrages à treillis satisfont très peu à proportion de ce qu'ils coutent; & comme leur plus grand ornement consiste dans la vivacité de la couleur qu'on leur donne, il faut les repeindre très souvent; sans quoi ils sont fort sujets à se pourrir.

Toutes ces raisons que je viens d'alléguer, ont empêché, à mon avis, nos anciens Campagnards de donner dans le goût de ces ornemens ruineux. Si, malgré tout cela, on veut participer au faste qui règne aujourd'hui, qu'on ne fasse du moins dans ses Campagnes qu'autant de Parterres, de Canaux, de Viviers, de Terrasses, de Jets-d'eau, de Cascades, de Grottes, d'Ouvrages à treillis, qu'il en faut pour satisfaire à la mode; qu'on ait soin aussi que la disposition qu'on en fera ne contienne pas des petitesse, mais de grandes partitions; sans quoi il vaudroit infiniment mieux négliger de pareils ornemens, & laisser aux Rois & aux Princes à en embellir leurs Lieux de Plaisance.

Je tâcherai présentement d'examiner en peu de mots ce qu'on doit observer pour faire un bon arrangement dans les Maisons de Plaisance. Il me paroît donc qu'il faut placer tout près de la Maison, ce qui peut faire le plus de plaisir à la vue, récréer le corps par des promenades, & par la raison du contraire, écarter ce qui plait le moins à l'œil.

Il faut aussi disposer toutes choses de manière que les vues paroissent, autant qu'il est possible, s'éloigner & non pas s'approcher.

Tous les fonds unis, de niveau, ou à peu près, paroîtront beaucoup mieux en les regardant de dessus un lieu élevé: delà on verra pareillement dans toute leur beauté les Parterres d'herbe & les autres, les Bassins & les Viviers, ronds, ovales & autres; comme aussi toutes les Plantes dont l'ornement consiste dans la couronne ou dans la sommité.

D'un autre côté toutes les vues qui paroissent s'éloigner, comme des allées & de longs Canaux, plaisent davantage quand on les considère simplement de la hauteur ordinaire d'un homme.

Il faut toujours avoir grand soin de placer la Maison dans un lieu élevé, afin d'en pouvoir considérer agréablement les Parterres. Pour cet effet on fera faire au devant de la Maison une grande place plantée avec des arbres de haute futaye ; & par derrière un Parterre. Il y a des gens qui font faire des Parterres aux deux côtés de la Maison ; mais c'est ce que je n'approuve point, parce qu'on ne sauroit les voir que difficilement du haut de la Maison, comme on voit ordinairement ceux qui sont situés par derrière, sur-tout si la Maison contient un vaste Salon, ou tel autre appartement percé de deux côtés à jour. C'est pour cela que je préfère une Entrée spacieuse par devant, & que je place par derrière les Parterres, aimant mieux faire des deux côtés de la Maison un Jardin entouré de murailles, à telle distance cependant qu'ils ne choquent & ne gênent pas la vue : l'un de ces Jardins pouvant servir de Melonnière & de Jardin à fleurs, l'autre de petit Verger d'Arbres nains, à moins qu'on ne voulût destiner l'un à mettre les Orangers pendant l'Été, & l'autre à une Ménagerie, supposé qu'ils soient d'une hauteur qui permette de les voir & de s'y promener.

Les Plantages sauvages sont très agréables quand on se promène à leur ombre ; il faut donc les faire tout près de la Maison, afin de n'être pas déjà brûlé par le Soleil avant que d'y arriver. On peut ménager dans de pareils Plantages, des endroits non plantés & séparés par des Hayes tondues, propres pour les plus fines herbes potagères (parmi lesquelles je comprends les Melons), comme aussi pour des Arbres nains.

On ne fait plus guère des Vergers avec de grands Arbres fruitiers : si cependant l'on en vouloit un, il faut le placer aux environs du Potager ordinaire & du Plantage, le plus loin de la Maison qu'il est possible, en ayant soin néanmoins qu'il soit à l'abri des vents les plus nuisibles.

Tout Plantage d'Allées & de Hayes tondues, qu'on peut envisager du même coup d'œil, doit être de la même sorte d'Arbres, du même verd, & d'une même couleur de feuillage ; car rien n'est plus désagréable, que lorsqu'un Arbre est touffu, tandis que l'autre pousse de grands jets & croît vigoureusement : on doit observer la même chose à l'égard de toutes les autres sortes de Plantes.

Celui qui veut avoir toute sorte de Hayes & de Plantes vertes, doit avoir soin que chaque espèce soit plantée séparément : cela ne plaira pas seulement davantage à l'œil ; mais dans ce cas-là on peut aussi, sans que cela porte le moindre préjudice, détruire les arbres qui ne poussent pas comme ils devroient, ou qui ne sont pas d'un assez beau verd : les

Hayes tondues, qui ont les feuilles les moins larges, passent pour être les meilleures. Ce qui concerne de plus les Plantages & les Arbres, & l'usage auquel chacun d'eux convient le mieux dans son espèce, se trouve dans le *I Chap. du II Livre*, où l'on traite amplement des Plantages sauvages.

Les Canaux, les Fossés, les Viviers, les Bassins, &c. doivent être soigneusement nettoyyés de toute sorte de saleté & de verdure: ils prennent leur origine des terres basses: quand on veut planter ces dernières, on ne sauroit les rehausser à moins de frais qu'en se servant de la terre qu'on tire des fonds, delà vient aussi qu'on les voit toujours près des endroits plantés. Mais quand on veut pratiquer des napes d'eau sur des terrains plus élevés, alors cela fait naître des Terrasses, d'où l'on peut voir avec le plus d'agrément les Parterres, les Orangers, & les Oiseaux aquatiques. Quand un tel Bassin d'une eau pure & claire sera ainsi environné d'une Terrasse, dont les bords sont extrêmement en talus, presque de niveau, ornés de Parterres, cela plaira infiniment plus à le regarder de la Maison, qu'un Parterre sec: mais des Parterres de cette nature ne peuvent guère être pratiqués avec succès que dans de superbes Jardins de Plaisance, à cause de la grande étendue de terrain qu'ils demandent. Par la même raison, on devroit bannir des Campagnes ordinaires, les Plantages de cet ordre, comme Théâtres, Labyrinthes, Garennes, &c.

On doit de plus pouvoir, dès l'entrée, juger par les grandes & petites allées qui conduisent à la Maison de Plaisance, de la magnificence du Propriétaire, comme aussi de ce à quoi on doit s'attendre à l'égard de l'arrangement des Bâtimens & des ornemens intérieurs de sa Campagne, si l'on doit s'attendre à voir un Lieu de Plaisance ou une Maison de Chasse appartenans à des Têtes couronnées ou à de moindres Princes Souverains; ou bien à y en trouver appartenans à des Princes moins puissans, à des Comtes, à des Personnes de grande & de moindre qualité, ou à des Particuliers.

Il faut s'y prendre tout autrement pour l'arrangement des Maisons de Chasse, que pour celui des Maisons de Plaisance, car rien de ce qui peut servir à recréer des gens fatigués n'y doit être oublié; des Labyrinthes, des Parcs (le Pais d'alentour & les Plantages tenant lieu de tout cela), n'y conviendroient en aucune manière. Des vues sur des eaux à l'ombre, des Berceaux, sont infiniment plus propres à procurer un délicieux délassement. Les Fontaines qu'on y a pratiquées doivent aussi avoir des Jets plus gros, & les Cascades placées sous des arbres fort épais doivent fournir une plus grande quantité d'eau qu'ailleurs. Quant à la Maison

même, il n'est pas nécessaire qu'elle soit fort vaste, pourvu qu'elle soit bien à l'ombre, & qu'il y ait dans les environs quelques autres Bâtimens propres à la Chasse.

On doit aussi bien être sur ses gardes, lorsqu'on veut construire & arranger des Lieux de Plaisance, pour ne se laisser pas tromper par des desseins, & sur-tout par les desseins où il s'agit d'ornemens & de Parterres, puisqu'il est fort ordinaire qu'ils déplaisent autant sur le terrain, qu'ils avoient plu sur le papier. De ce nombre sont tous ceux qui contiennent des traits fort déliés, & autres petites figures; pendant que ceux, qui présentent moins de faste, mais des parties plus grossières, sont sur le terrain un effet beaucoup plus beau; quoiqu'il s'en faille bien qu'ils plaisent autant sur le papier.

Les Parterres qui ont des bordures de Bouis ou de Gazon, & qui sont parsemés dans les sentiers de coquilles écrasées de différentes couleurs, content prodigieusement à entretenir, sur-tout en petit, à cause du soin qu'on doit prendre continuellement de les nettoyer; outre que les couleurs perdent bientôt leur vivacité par les pluies & par l'humidité des fonds.

On doit penser aussi que tout paroît plus petit en plein air, & cela encore davantage sur un Terrain découvert, que sur celui qui est renfermé: par conséquent les Sentiers, les Parterres, les ornemens, &c. doivent être tellement disposés dans la proportion, que tout soit assorti, que rien ne paroisse déplacé, ni ne gêne en aucune façon la vue, parce qu'une disposition en petit fera paroître l'accessoire trop grand, & par la raison du contraire, qu'une disposition en grand fera diminuer de beaucoup, & l'accessoire bouchera des vues, ce qui est de part & d'autre sujet à de grandes difformités. Il faut de plus bien prendre garde, que la grandeur du Lieu de Plaisance ne se découvre pas lorsqu'on est dans ses Promenades. C'est-pourquoi on aura soin de ménager extrêmement les vues percées, & sur-tout de pratiquer en longueur celles qu'on y veut avoir, comme aussi de diversifier les Allées & les ornemens; moyennant quoi l'endroit paroitra plus grand.

Les Ouvrages à treillis, les Grottes, les Jets d'eau, les Cascades, les Groupes, les Statues, les Bains, les Vases, les Bustes, & autres ornemens, doivent être placés d'une manière qui leur soit propre. Les Ouvrages à treillis, par exemple, sont des ornemens opposés aux Grottes, car ces premiers représentant la gaieté, doivent aussi par cela même être placés dans des endroits ouverts; les Grottes, au contraire, étant de leur nature propres à entretenir une douce mélancolie, doivent être conf-

construites dans des endroits extrêmement ombragés & couverts : outre qu'elles doivent contenir ou avoir dans leur voisinage des Cascades propres à exciter le sommeil par leur murmure.

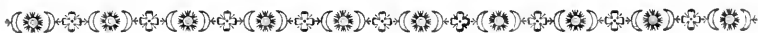
Quant aux Jets-d'eau, on les place aussi bien dans des lieux découverts, que dans des endroits qui sont à l'ombre ou fermés ; on doit sur-tout bien prendre garde à cet égard de faire enforte que la colonne de leurs Jets soit plus grosse & plus haute, à proportion de la distance & de l'étendue de l'endroit d'où on les aperçoit ; par conséquent ceux qui sont placés dans le milieu d'amples Allées percées, doivent être découverts de loin, ayant un seul Jet saillant d'une Rocaille fort basse, ou d'une figure de quelque Animal aquatique, qui, pour mieux imiter le naturel, doit avoir son ouverture près de terre ; on doit faire aussi enforte que tous les Jets d'eau qui sortent hors des figures d'Hommes ou d'Animaux, & non pas hors d'un simple tuyau, sortent par des endroits convenables, car c'est une chose risible de faire soudre de l'eau hors des parties qui naturellement n'en donnent point. Il en est de même des choses qui ne s'emploient qu'avec le feu, aucune d'elle n'a le moindre rapport à tout ouvrage de Fontaine, si vous en exceptez les cas où l'histoire représentée exige de l'eau pour éteindre un incendie. On doit éviter aussi de faire des ornemens, représentant des choses qui, selon l'histoire, ne sont pas arrivées en plein air : il vaudroit même beaucoup mieux qu'on choisit pour cela des lieux qui auroient du rapport avec les évènements ; desorte qu'on aura soin de ne jamais faire servir la Sculpture à représenter, dans l'intérieur de la Maison, une chose qui est particulière au grand air, ou bien, dans le grand air, une chose qui est propre à la Maison.

On pose les Groupes de deux Statues, ou même d'un plus grand nombre, comme un ornement, dans les places des Allées percées qui sont moins grandes que celles que demandent des Ballins fort vastes : on doit cependant faire enforte qu'ils ne soient pas trop référés, de peur de gêner la vue. On doit outre cela encore joindre plus ou moins de Statues qui se rapportent ensemble, & les disposer de façon qu'elles paroissent d'une grandeur naturelle selon la largeur des Allées & de la distance qu'il y a entre elles : c'est pourquoy on ne sauroit mieux faire que de choisir une Histoire, qui peut souffrir une pareille grandeur naturelle, car tout ce qu'on place en plein air doit du moins être de cette taille ; par cette raison, la Venus Grèque aura plus de grace dans des Sales & dans des Galeries, que dans des Promenades à découvert ou dans des Parterres, n'é-

tant pas permis d'augmenter la taille de la Statue d'une belle Femme. Il en est de même des Statues des Hommes, que la Fable nous représente comme délicats & effeminés, elles ne souffrent pas une taille trop grande, ni des muscles fort grossiers, comme celles d'un Adonis, d'un Narcisse, d'un Hiacinthe, &c. Il est permis, pour les Statues de Femmes, de donner une plus grande taille à celles de Diane, de Cérès, & des Héroïnes guerrières, parce que leurs exercices rendent tous leurs membres plus robustes, de sorte qu'on auroit tort de les représenter si potelées. Les meilleures grandes Statues d'Hommes sont celles des Héros, qui sont connus dans l'Histoire sous le nom de Géans, parmi lesquels on compte Hercule & Mars, &c. qui doivent être représentés avec des muscles fort robustes, quoique toujours dans le naturel.

Un Centaure tiendra plutôt lieu d'un Groupe que d'une simple Statue, pouvant être très bien placé dans des endroits percés, trop larges pour de simples Statues, quoique grandes, & trop peu pour un Groupe.

On place de simples Statues tout autour des Parterres, fermés de toutes parts par des Haies, comme aussi autour des Bassins, où elles font, en réfléchissant dans l'eau, un très bel effet. Mais il semble que c'est une chose tout-à-fait déplacée, que de poser de grands Vases autour des Parterres ouverts, comme cela se voit cependant dans plusieurs belles Campagnes. La raison en est, que les Vases représentent des Urnes, & que des Urnes ne fauroient souffrir une grandeur aussi extraordinaire, que l'est celle que les Vases paroissent avoir étant posés dans ces Parterres; de sorte qu'ils sont plus convenables dans des lieux enfermés, où, selon les particularités de l'Histoire, ils ne doivent pas paroître si grands.



C H A P I T R E III.

Ce qu'il y a à observer quand on commence à arranger des Plantages, à construire des Edifices, des Murailles, des Terrasses, &c. & ce qu'on doit faire annuellement, jusques à ce que le tout soit parfaitement achevé.

IL en est des Plantages, & des Bâtimens qui leur sont propres, aussi bien que de leurs ornemens, comme de plusieurs autres choses dont le succès ne répond point à l'attente; ce qui vient souvent de ce qu'on précipite trop le travail. De là vient aussi qu'un Propriétaire se verra obli-

obligé de posséder bien des choses imparfaites, puisque ce n'est qu'à force de dépense qu'on pourroit y remédier. Cela nous engage, si nous ne voulons point en être quelque jour au répentir, à prendre un espace de tems convenable pour bien construire & arranger (après de mûres délibérations), nos Plantages, nos Bâtimens, &c. les perfectionner à peu de frais, & les posséder enfin avec une entière satisfaction. Dans cette vue, on aura besoin de dix ans, & même plus, pour bâtir, planter, &c. une superbe Maison de Campagne avec ses Plantages; & l'on ne s'en repentiroit même point, si on pouvoit se résoudre à étendre encore ce tems par rapport aux Bâtimens (a).

Pour bien commencer par conséquent, il faut avant toute chose rehausser nos fonds de terre, qui, en général, ne sont pas assez élevés au dessus de l'eau pour que les arbres y croissent bien, à quoi l'on emploie communément la matière qu'on tire des Viviers & des Fossés. On ne doit pas planter ces terres avant qu'elles aient eu le tems de se raffermir en baissant; on attendra plus longtems encore, si on veut y faire des ouvrages de maçonnerie, & ce tems sera encore beaucoup plus prolongé, si on les veut paver. Il faut de plus que cette matière, dont on se sert pour rehausser les fonds, sur-tout quand elle est tirée des terres grasses, dont le dessous est naturellement trop froid & sujet à se fendre par sa dureté, soit exposée à la gelée, jusques à ce qu'elle mollisse; après quoi on travaillera ces terres, & on les amandera par le moyen du fumier.

La première chose qu'on doit se proposer, après avoir fait acquisition d'un pareil fond, c'est de l'environner au dehors par de bonnes défenses contre les vents & le froid, sans quoi il est impossible de cultiver des fruits ou des herbes potagères. Cela est pareillement d'une nécessité indispensable pour les Maisons de Campagne mêmes, qui, sans ce secours, tomberoient bientôt en ruine & deviendroient inhabitables. Il est même bon que ces Haies, ou arbres de haute tige soient placés, avant que

(a) *Prima adolescentia Patrem familiæ agrum statim conferere studere, ædificare diu cogitare oportet, conferere cogitare non oportet, sed facere: ubi ætas accessit ad annos triginta sex, tum ædificare oportet, si agrum consitum habeas.*

C'est à-dire:

Un Père de famille doit semer dès sa tendre jeunesse son champ, mais penser longtems avant que de bâtir: pour ce qui est de le semer, il ne doit point perdre son tems à y penser, mais le faire: lorsqu'il est parvenu à l'âge de trente-six ans, c'est alors qu'il peut bâtir, si son champ est semé. *Cato de la Vie champêtre. Ch. 3.*

que les arbres fruitiers commencent à porter, & que le Bâtiment soit à sa perfection.

Il est de plus très bon que l'on donne à la chaux, que l'on emploie aux Bâtimens, le tems de se détremper, & que le bois de la charpente ait celui de bien sécher; desorte qu'on ne doit pas trop se presser à les bâtir. On observera les mêmes choses à l'égard des ornemens & autres enjolivemens. Pour amener donc avec succès & dans un bon ordre, à sa perfection, une superbe Maison de Campagne avec ses Plantages & ses ornemens, on s'y prendra de cette façon.

La Première année, on fera creuser les Canaux & les Fossés extérieurs, ensuite les Viviers, pour en tirer dequoi rehausser le fond, en séparant comme il faut la bonne terre d'avec la mauvaise, qu'on répandra après cela dans tous les endroits de la Campagne qui en auront le plus de besoin.

Si l'on veut faire élever des Terrasses, on les commencera en gros, & l'on n'oubliera point combien elles sont sujettes à baisser; la plus mauvaise terre pourra servir à en faire les premières couches.

On achètera la chaux de brique dont on aura besoin pour tous les ouvrages de maçonnerie extérieurs & sur terre, on la fera tamiser, ensuite tremper dans des Fossés ou dans des Puits.

On achètera les ais de chêne nécessaires, & on aura soin qu'étant posés à jour, ils donnent passage au vent; ils se séchent ainsi en plein air.

On fera construire des loges pour le travail & pour le bois de charpente, dans lesquelles on fera sécher les Solivaux & les grosses Poutres, dans la supposition que ce sera du bois de Sapin rougeâtre, étant fort difficile de trouver du bois de Chêne propre à faire des Poutres; car autrement c'est sous l'eau que l'on doit faire perdre à de tel gros bois de Chêne sa sève.

On doit se procurer du fumier & du sable, pour faire un mélange en travaillant les terres grasses, & pour en faire de la bonne terre, où les arbres étant plantés (de manière que leurs racines & leurs cavités soient bien remplies) croîtront infiniment mieux: il ne faut pas cependant que cette bonne terre soit trop grasse dans le tems qu'on y plante.

Les fonds de terre sablonneux demandent d'être mêlés avec du limon: on employera à tirer celui-ci des Fossés, les Ouvriers qui travaillent dans les Tourbières, parce qu'ils sont forts entendus pour ces fortes d'ouvrages. Si l'on s'en doit servir pour des fonds fort secs & fort élevés, on fera

fera mettre le limon en monceaux fort grands & fort épais, pour être moins sujets à la gelée.

On fera bêcher le fond des Allées extérieures & de celles qui font le tour, afin que la gelée puisse y pénétrer pendant l'Hiver, & qu'on puisse dès l'entrée du Printems y planter ou semer des arbres.

On commence à arranger la pépinière, tant d'arbres fruitiers que d'autres. On met pareillement en terre des Glands pour les faire germer, de la semence de Hêtres, des noyaux de Cerises, de Merises, & des Noix pour en planter dans la suite les Sauvageons lorsqu'ils seront parvenus à un certain point.

La seconde Année on plantera dès l'entrée du Printems dans une terre bien fouillée, les arbres qui doivent entourer la Campagne au dehors, comme aussi les Vergers d'arbres en plein vent, se donnant à cela tout entier jusqu'au commencement d'Avril; & s'il restoit quelque chose à faire de cet ouvrage, on le renverra à l'Autonne suivante.

On plante diverses séparations d'Aunes, où l'on met en terre des boutures de Saules pour en faire des Haies tondues, pour empêcher que le vent ne charie rien au dehors, & que les vents de Bize ne pénétrant au dedans, de pareilles Haies étant très nécessaires dans des Pépinières, Potagers, Vergers, &c.

On met encore en terre des Glands, des noyaux de Cerises, de Merises & des Noix. Il faut aussi que les plantes sauvages soient plantées avec ordre, pour n'être pas étouffées en croissant avec vigueur, d'autant qu'elles restent toujours dans la même place; les arbres fruitiers doivent être transplantés dans l'Autonne suivante.

On achève tout ce qui restoit à faire, soit à creuser des Viviers, à rehausser le fond, ou à élever des Terrasses.

On continue à fouiller les terres, ce qu'on peut faire à l'égard des terres sablonneuses, jusques vers l'Été; au-lieu que les fonds de terre gras, dont la terre est trop dure, sujette à se fendre, d'une sécheresse qui tient de la pierre, ne doit être bêchée qu'au commencement de Septembre, pour aquerir par la gelée une surface plus molle. On doit souvent faire mêler les monceaux de limon avec du fumier & du sable.

On doit d'un bout de l'an à l'autre purger la terre des mauvaises herbes, & arracher les plantes qu'elles ont produites.

Pendant l'Été & l'Autonne on tâchera de trouver & de goûter chez les Curieux, les meilleurs fruits; après s'être déterminé sur le choix, on le remarquera avec soin dans quel fond sont plantés les arbres, & on le

notera, pour n'être pas trompé. Et afin d'être encore plus sûr de son fait, il est bon de s'insinuer dans les bonnes grâces des Jardiniers, qui cultivent eux-mêmes ces arbres.

Les murailles extérieures doivent être maçonnées avec de la chaux de brique, qui a trempé pendant tout un Hiver.

On prépare encore dans l'Autonne autant de chaux de brique qu'on en aura besoin dans la troisième année, pour bâtir l'Orangerie, les Serres à Vignes artificiellement échauffées, & autres murailles; & on aura grand soin de la mettre à l'abri de la gelée.

On prépare tout le bois de charpente pour l'année suivante; & l'on fait tailler dans les Montagnes les pierres de taille.

Comme il est fort nécessaire d'avoir un Inspecteur qui ait l'œil sur les ouvrages, on commencera dès l'entrée du Printems à bâtir la Maison du Jardinier, si cela n'a pas déjà été fait dans la première année.

La troisième Année on plantera encore; & l'on mettra aussi en terre des Glands & des Semences trempées.

On doit tailler soi-même les Entes des arbres marqués, & comme on n'a pas encore des Sauvageons à foi, on les fera enter par des gens entendus, en sa présence, sur les plants qui leur sont propres, & on le notera exactement; ce qu'il est inutile de faire connoître à celui qui ente.

On plantera les Terrasses & les Berceaux, ou bien, on y mettra de la Semence trempée.

On labourera & on amendera encore les Vergers & les Potagers.

On achevera les Plantages autour des Viviers & d'autres Gazons.

On plantera dans l'Autonne en ordre dans la Pépinière les Sauvageons à fruits, comme Pommes, Poires, Cerises, Noix, &c.

On bâtira les Murailles, les Serres à Vigne, tant naturelles qu'artificielles & autres, l'Orangerie, comme aussi les Ecuries, la Remise, si l'on a dessein de bâtir une Maison magnifique, auquel cas ces deux derniers peuvent servir d'endroits propres au travail.

Quand les loges de bois de charpente seront vidées, on fera à tems de nouvelles emplettes, comme de Solivaux, Poutres, Ais de Chêne & autres, afin que tout se puisse sécher à loisir.

Comme il paroît par l'expérience que des Cloisons peintes en brun valent mieux pour faire meurir les fruits que des murailles, on fera construire un grand nombre des ces premières, toutes en droite ligne, & non pas des murailles, si ce n'est pour des fruits qui meurissent dans les Serres ou pour des séparations.

La quatrième Année on coupe tous les Sauvageons déjà transplantés, soit dans la Pépinière ou autre part, à la hauteur d'un doigt ou un peu moins de terre : ce qu'on pratique aussi à l'égard de tous les Arbres noués & qui ne croissent pas droits, pour les faire pousser avec plus de vigueur; de plus on enterrera ou l'on greffera en écusson dans l'arrière saison les Sauvageons qui auront été coupés, tant ceux qui sont plantés contre les murailles qu'autre part.

On plante des Vignes & plusieurs autres fruits dans des Serres à Vigne naturellement & artificiellement échauffées, comme aussi contre des Cloisons.

De plus on achève de mettre en ordre les Plantages avec leurs ornemens, après en avoir bien purifié la terre; à l'exception de la massonerie contre les Terrasses, parce qu'elles sont encore sujettes à baisser.

La cinquième Année on plantera le Verger avec tout ce qui y appartient; & l'on aura soin de remarquer exactement à quel vent les arbres ont été exposés dans la Pépinière, afin de les planter de nouveau dans la même exposition.

On ente & l'on greffe en écusson sur ses propres Sauvageons, ou sur ses arbres fruitiers.

Dans le dessein de bâtir l'année suivante la Maison, on doit dans celle-ci faire provision de chaux, & préparer pareillement dans l'automne tout le bois de charpente & autres matériaux. On fait aussi préparer pour les ouvrages durs, que l'on aprête de même actuellement, des Gonds de métal, & tout autre pièce de métal dont on doit se servir au lieu de fer.

Dans l'Automne on pose les fondemens de la Maison, & cela jusqu'à un pied par dessus terre, pour leur laisser le tems de s'amortir pendant l'Hiver; mais il les faut couvrir contre la gelée: bien entendu que les grands égouts sous terre & au travers des murailles soient faits.

La sixième Année on plantera, entera, greffera encore en écusson, & on fera ce qui sera de plus nécessaire.

On bâtira en diligence le corps du Logis, afin que la Maison soit à couvert avant l'Hiver, & qu'on la puisse peindre pour la première fois, ayant grand soin à ce dernier égard d'empêcher que la poussière n'y fasse du dégât.

On place des nattes de roseaux devant les embrasures pendant l'Hiver, pour que le vent passant au travers, fasse sécher les murailles.

La septième Année, la Maison étant bâtie extérieurement, on pourra

faire les Voûtes, les ouvrages en terre, comme les Caves profondes & cimentées, Citerne, Puis, Commodités, & ce qui pourroit encore manquer aux égouts.

On pose d'abord devant les fenêtres, des nattes de roseaux, qu'on peut rouler & qu'on ôte en Automne, mettant à leur place, pour la forme, des fenêtres vitrées, qui peuvent servir ensuite au Melonniers & autres Serres.

On pose les planches, & l'on commence les ouvrages intérieurs.

On perfectionne les Plantages, quant à leurs ornemens, & l'on y ajoute ce qui pourroit encore y manquer.

La huitième Année on placera, soit aux cheminées, soit aux murailles, tout le marbre qui est déjà préparé.

On fait mettre dans tous les endroits convenables, comme à la cuisine, à la cave, &c. des carreaux blancs.

L'on joint de nouveau tous les Planchers, & après cela on les fait plafonner.

On fera peindre tout l'intérieur.

La neuvième Année, après que tout est plafonné, on mettra toutes les fenêtres vitrées à la place de celles qu'on y avoit posées pour la forme seulement.

Le marbre doit être uni & poli.

On fait placer aux cheminées des manteaux de bois, des boisages, des lambris, des ouvrages de sculpture & autres enjolivemens.

On posera le principal degré, & l'on fera dorer & peindre dans les chambres tout ce qui doit l'être.

La dixième Année, les Terrasses étant baissées, & par conséquent la muraille dont on doit les environner étant aussi moins sujette à baisser, on les fera massonner avec des couches de briques dures; après quoi on les pavera, & l'on mettra ainsi la dernière main au Plantage.

On fera peindre pour la première fois extérieurement la Maison, après quoi on la fera peindre deux fois.

Quand toutes les murailles seront entièrement sèches, on fera tendre les chambres & on les garnira de miroirs.



C H A P I T R E. I V.

Qualités requises dans un Jardinier, dans ceux à qui l'on confie l'inspection de nouveaux ouvrages, & dans les Ouvriers.

Avant qu'on fasse préparer un fond de Terre, on aura soin de se pourvoir de bons Ouvriers, & principalement d'un bon Inspecteur ou Jardinier. Ce dernier doit être honnête homme, vertueux & habile. On n'employera jamais ceux qui sont voleurs, menteurs, yvrognes, pailards, & paresseux, ni les faux sçavans, comme il s'en trouve beaucoup parmi les Jardiniers, dont le prétendu sçavoir ne les empêche pas seulement d'acquérir de plus grandes connoissances (a), mais les engage même souvent à faire, de dessein prémédité, mal réussir des choses qu'ils ont été obligés de faire par un ordre exprès contre leur avis: ils doivent cependant être entendus dans tout ce qui est de leur ressort, & même dans les choses qui ne regardent point le jardinage.

Quand on veut construire & arranger de belles Maisons de Campagne, on en donne pour l'ordinaire l'inspection à une personne que l'on choisit exprès, afin que tout s'y fasse dans l'ordre: mais il seroit à souhaiter que l'on pût donner cette commision au Jardinier même, parce qu'il est fort naturel de croire que devant rester dans la suite au service du même lieu, il aura d'autant plus de soin que chaque chose s'y fasse comme il faut, & sur-tout si animé par le point d'honneur, il se propose l'avantage des Plantes.

Celui dont on fait choix, doit être affable, il doit être en état de pouvoir commander avec ordre & sçavoir se faire obéir: de sorte qu'il ne doit pas se familiariser avec les Ouvriers qui dépendent de lui, encore moins badiner avec eux; mais au contraire garder toujours son sérieux quand il leur commande quelque chose. On doit faire attention aux forces du corps & à l'âge d'un Jardinier, à proportion des services qu'on exige de lui; car dans une Campagne où il doit travailler lui-même,

(a) *Villicus ne plus censet sapere se quam dominum.* Cato de Re Rustica. C. V.

C'est-à-dire:

Un Païssan ne doit pas s'imaginer d'en sçavoir plus que son Maître.

me, il faut nécessairement de la vigueur, par conséquent il faut choisir pour cela des hommes jeunes & vigoureux; mais quand il s'agit de lui donner l'inspection sur les autres, on doit alors se déterminer pour un Jardinier d'âge, parce qu'ayant plus d'expérience, il est aussi plus en état de gouverner des Ouvriers, des Jardiniers plus jeunes que lui, & de se faire obéir par eux. Et comme les Jeunes-gens ne se font pas de peine d'être gouvernés par un homme d'âge, on trouvera aussi plus facilement des Ouvriers & de jeunes Jardiniers qui veuillent se mettre sous sa direction: outre qu'un Propriétaire entendu agréera d'autant plus volontiers les services d'un tel Jardinier, que celui-ci prévenu en faveur de ses lumières, se conformera avec plaisir à ses avis, ce qu'il ne feroit pas à l'égard d'un Propriétaire peu versé dans l'art de la Culture.

Un Propriétaire entendu trouvera aisément un Jardinier tel qu'il lui faut, parce que ce dernier (sachant manier la bêche & la serpette; ayant un corps fort & vigoureux; étant de plus docile, & attentif aux succès de ses entreprises), pourra sous la direction d'un tel Propriétaire devenir en peu de tems fort habile: au-lieu qu'un Propriétaire, ou un Seigneur peu versé dans cet art, aura beaucoup plus de peine à se pourvoir d'un Jardinier, parce qu'il lui en faut un, qui ait plus d'expérience, & qui connoisse la manière de cultiver les Arbres & les Herbes, celle de tailler, enter, greffer en écusson, en fente, en couronne, d'entretenir les Plantes; comme aussi la manière de cultiver les Herbes potagères, les fruits de terre, les fleurs, & cela tant naturellement que par art. Mais il ne faut pas s'attendre qu'un Jardinier bien entendu s'occupe à des ouvrages rudes, parce qu'étant assez rare d'en trouver de tels, un chacun les caresse & les recherche avec empressement. Voilà pourquoi aussi l'on peut poser comme une chose certaine, qu'à tout habile Jardinier qui cherche à s'engager dans un service rude, il y aura quelque chose à dire, soit infidélité, soit yvrognerie, &c. à moins qu'il n'y fût obligé pour subvenir aux besoins d'une nombreuse famille, ce qui cause pour l'ordinaire beaucoup de trouble, & est aussi nuisible aux fruits & aux jeunes plantes que les insectes mêmes, outre qu'on ne recevra aucun service de la Jardinière, qui sera obligée de se donner toute entière à ses enfans. C'est ce qui conduit naturellement à cette question, savoir si l'on se déterminera pour un Jardinier qui a des enfans, ou pour un qui n'en a point. Je préférerois le premier, pourvu que ce soit une Campagne solitaire; & qu'on puisse empêcher les enfans de toucher aux fruits fins, parce qu'il est fort vraisemblable qu'on en fera d'autant mieux servi, qu'il est moins

recherché pour l'ordinaire: outre qu'étant forcé au travail, il est à présumer qu'il s'appliquera mieux à observer toutes ses entreprises, & qu'il se rendra par cela même plus habile. On pourra aussi vraisemblablement le garder plus longtems à son service, n'étant pas à craindre, à cause de la charge de ses enfans, qu'on le recherche & qu'on tâche de le corrompre par argent ou par promesses, étant extrêmement nuisible de changer souvent de Jardinier, parce que celui-ci ayant insensiblement appris à connoître les propriétés du fond, pourra aussi cultiver & entretenir les plantes avec beaucoup plus de succès. Celui qui préférera un Jardinier sans enfans, fera pourtant bien d'en choisir un qui soit marié & posé, parce que (quand même on ne recevrait pas de grands services de sa Femme), il ne quitte pas pour l'ordinaire si souvent la Maison, & qu'il mène une vie plus réglée, sur-tout lorsqu'il a le bonheur d'avoir une Femme vertueuse, saine, attentive & raisonnable. En général, on doit s'attendre à peu de services de la part d'une Jardinière, dont le Mari possède plusieurs qualités vertueuses: l'expérience nous fait voir, que même le plus raisonnable d'entre eux s'imagine qu'en vertu de ses bonnes qualités on ne doit rien exiger de sa Femme, desorte qu'il suffira qu'elle apporte les fruits & les légumes à la Cuisine. Lorsque le contraire a lieu, & que la Jardinière s'occupe à travailler dans les Jardins, on peut compter à coup sûr que cela annonce l'incapacité, ou tels autres défauts du Mari.

Les Jardiniers ont beaucoup d'occasions de devenir infidèles, ce qui fait qu'on ne sauroit assez estimer & considérer un Jardinier qui ferme l'oreille aux sollicitations journalières qu'on lui fait de vendre des fruits. Par conséquent, pour ne lui point donner aucun sujet de le devenir, on ne doit point le chicaner sur son salaire; mais lui donner de quoi vivre honnêtement: car il ne faut pas s'imaginer qu'on sera bien servi de ceux qui s'engagent pour une somme modique, & qui ne se soucient pas d'être rudement traités: il faut compter au contraire qu'il n'y a ordinairement rien de bon à en attendre; car les âmes les plus soumises & les plus basses ne sauroient s'accomoder à la rigueur, que sera-ce donc des âmes vertueuses? Le Salaire qu'on donne communément par an à un Jardinier est de deux cent cinquante florins; trois florins à la nouvelle année, & autant à la Foire, outre qu'avec une petite provision de tourbes qu'on lui donne, & le mauvais bois qu'il ramasse dans la Campagne, il a suffisamment son chauffage; & qu'il peut se nourrir en partie de ce qui abonde dans le Potager.

Lors-

Lorsqu'une Campagne est d'une fort grande étendue, & que les ornemens qu'on y a faits ne sauroient être entretenus comme il faut par le Jardinier tout seul, & qu'il est obligé de prendre à son service un Apprentif, on lui donne alors quatre cent florins par an; moyennant quoi il doit nourrir à ses fraix le Jeune-homme, quoiqu'il arrive souvent qu'un habile Jardinier qui en a encore un sous lui, demande plus de gages.

On spécifie ordinairement, quand on loue un Jardinier, qu'il s'oblige à faire tout ce qui est nécessaire dans le Verger, dans les Jardins Potagers & à fleurs, & à l'effectuer selon les ordres qu'on lui donne, même à fouiller la terre quand il le faut, à couper & à fendre dans l'Hiver, le bois pour le chauffage de son Maître, à moins qu'il n'y ait un grand terrain à labourer, auquel cas on prend des Ouvriers à journée.

Les fonctions d'une Jardinière consistent à fournir la Cuisine d'herbages proprement cueillis & bien triés. Il y a des Propriétaires qui emploient les Jardinières à tirer les mauvaises herbes, mais elles s'en acquittent souvent très mal par ignorance.

Quand un Jardinier d'une magnifique Campagne a besoin d'avoir sous lui un si grand nombre d'Ouvriers, qu'il ne sauroit veiller seul sur tout, on choisit alors les plus capables d'entre eux, à qui l'on confie l'inspection sous les ordres du Jardinier, & l'on augmente leur salaire de deux sous par jour.

Le salaire des Ouvriers varie selon leur capacité: on se sert communément pour les ouvrages pénibles, de Westphaliens, qui gagnent moins, & qui cependant rendent les mêmes services que nos Ouvriers, lorsqu'il s'agit de broueter, fouiller, creuser des fossés, &c.; mais parmi nos Ouvriers (entre lesquels il y en a de toutes les sortes, comme parmi les Jardiniers, mais dont le nombre est plus grand que celui des Jardiniers habiles), il s'en trouve plusieurs si capables, qu'on en peut recevoir dans les Jardins des services fort utiles: on paye diversément leurs journées en Hiver ou en Été: le salaire d'Été commence le premier de Mars & finit le premier de Novembre.

Les qualités d'un bon Ouvrier sont, qu'il soit vertueux, sobre & vigoureux, afin qu'il veuille & qu'il puisse travailler diligemment: car on en trouve communément beaucoup de paresseux, qui font un si grand tort à la terre où l'on doit planter des arbres, en la fouillant mal, qu'on ne sauroit dans la suite y remédier.

C'est de plus une bonne qualité dans un Ouvrier, de pouvoir travailler indifféremment de la main droite & de la gauche; cela est très utile & très

très nécessaire dans bien des cas, sur-tout quand il s'agit de bêcher, auquel cas les tranchées ne sont pas si fort foulées. Pour ce qui est des fautes que l'on commet à cet égard, voyez ce qui est dit de la manière de fouiller les terres, comme aussi de creuser des Canaux, des Viviers, des Fossés, dans le *Chap VI.* de ce Livre, où l'on enseigne aussi comme il faut s'y prendre pour que cela se fasse bien, & que pour les ouvrages pénibles, il faut employer force bras, en prenant bien garde cependant qu'ils ne s'incommodent pas les uns les autres par le nombre; ce qui fera toujours meilleur & plus profitable, sur-tout quand l'Inspecteur est capable de les observer & d'entretenir le bon ordre parmi eux. Pour avoir toujours de bons Ouvriers à son service, on en engagera d'abord un plus grand nombre, qu'on ne croit en avoir besoin à la longue; afin qu'après s'être défait des moins habiles, on conserve toujours ceux qui sont bien entendus & propres à avancer l'ouvrage, lesquels seront toujours plus animés par quelques louanges que par des injures ou des paroles rudes; car c'est presque une marque certaine d'incapacité dans ceux qui souffrent qu'on leur parle rudement; de sorte qu'il vaut toujours mieux les congédier, que d'être obligé de les harceler continuellement pour les porter à leur devoir.

Il est juste qu'on s'attende journallement à un travail raisonnable de la part d'un Ouvrier, mais il ne faut pas en exiger trop ou plus qu'il n'en sauroit faire. Comme tous les Ouvriers ne sont pas également capables, l'Inspecteur aura soin de mettre chacun d'eux à l'ouvrage qui lui convient le mieux: les plus habiles à des ouvrages particuliers & les plus diligens pareillement ensemble, comme aussi de réunir les moins diligens & de les mettre au même travail. De plus, pour les exciter à la diligence & au travail, il leur faut donner de tems en tems un tonneau de la plus forte Bière, & du Tabac, ce qui fait souvent de plus vives impressions sur eux, que toute autre récompense, même en argent; & afin qu'ils soient exacts à se rendre à leur tems, on les assemblera le matin au son d'une cloche, & l'on donnera aux premiers venus un petit verre de liqueur forte, & rien à ceux qui viendront trop tard.

Les Outils dont ces Ouvriers doivent être munis à leurs propres frais, sont une paire de bottes à l'épreuve de l'eau, une bêche, une pèle ferrée, un hoyau, une écope à rebords, & une pèle de bois platte, avec lesquels ils doivent travailler; on n'engagera personne qu'autant qu'il aura toutes ces pièces. Enfin tout ce qui est praticable, ils doivent le faire volontairement.



C H A P I T R E V.

Des Outils.

Quiconque a deſſein d'arranger un magnifique Jardin de Plaiſance, doit faire conſtruire ou acheter les machines qui ſont néceſſaires pour cela, ce qui eſt plus profitable que de les louer, quand même après que tout ſeroit parachevé, elles ne ſeroient plus que de peu d'uſage ou de peu de valeur: comme ſont des Chevaux pour charier, des chariots, charettes, brouetes, moulins à eau, des outils pour les digues, des groſſes planches pour broueter deſſus, &c. car l'expérience fait voir qu'un long uſage des outils loués, & les réparations qu'on eſt obligé de tems en tems d'y faire, coutent plus à proportion, que quand on les poſſede en propre; on doit cependant avoir grand ſoin que tout ſoit conſtruit non ſeulement d'une manière bien ſolide, mais auſſi commode, afin qu'on puiſſe s'en ſervir commodément, car des outils trop lourds & trop peſans ne ſont que retarder l'ouvrage. On aura ſoin pareillement que les Moulins à eau, tant ceux qui vont par le moyen des Chevaux, que par celui des Hommes, & qui tournent ſur un pieu ou autour d'un eſſieu, faſſent leur eſſet perpendiculairement ſans aucune interruption; & ſi l'on remarque que le contraire arrive, il faut inceſſamment y remédier. Pour cet eſſet, on aura grand ſoin de graiſſer très ſouvent les pièces qui ſe correſpondent, comme les Lanternes, les Roues dentées & les Eſſieux des Moulins, ce qu'on ne doit pas auſſi manquer de faire aux fuſeaux des Brouetes & autres. On doit encore faire arrondir les roues uſées, & faire tourner les fuſeaux dans des formes rondes. On doit de plus faire ſouvent nétoyer les Chariots, les Brouetes, les petites Brouetes, les planches qui ſervent à broueter deſſus, les Bêches, les Pêles, &c. & les nétoyer en ôtant la terre & la craſſe qui ſ'y attachent inſenſiblement; c'eſt pourquoi toutes les fois qu'on chargera ou qu'on déchargera, on ſe ſervira pour graiſſer & pour nétoyer d'un pot de graiſſe, dont on ſera toujours pourvu, & d'une petite Pèle de bois qui ne ſoit pas ferrée, ſur-tout quand c'eſt pour nétoyer des planches qui ſervent à la Brouete, parce que le fer y fait des entamures. Après avoir ainſi nétoyé, on répand légèrement ſur tout du ſable pour empêcher que la craſſe ne ſ'y attache trop ſort, & afin que les Broueteurs puiſſent y paſſer d'un

d'un pas plus ferme, car il est essentiellement nécessaire tant pour les Hommes que pour les Bêtes, de prévenir quand ils charient, des passages mal assurés & glissans; ce qu'on fera très commodément par ce nettoyage: c'est pour cela que les planches qu'on a posées pour y passer en guise de pont avec la Brouete, doivent être souvent rehaussées insensiblement, afin qu'elles soient immobiles.

Les Moulins à tonneau, tournés par des Chevaux pour donner plus d'eau, ne doivent pas être posés perpendiculairement, mais obliquement: c'est pour cela qu'on les fait baisser, à proportion que l'eau qu'il s'agit d'élever est basse; car lorsqu'ils sont posés perpendiculairement, ils n'élèvent pas seulement l'eau plus difficilement, mais il leur en échape aussi une plus grande quantité, & par cela même ils en donnent beaucoup moins. Pour cette raison, quand il s'agira d'élever l'eau à plus de six pieds, il est impossible de se servir d'un Moulin à tonneau tourné par un Cheval (c'est-à-dire un Moulin dont l'essieu tourne autour d'une roue dentée, qu'un Cheval fait aller horizontalement; & qu'on appelle communément un Moulin à tonneau); mais dans ce cas on se servira d'un Moulin à roues, qu'un Cheval fait tourner autour de son essieu, lequel après avoir pris l'eau en-bas la verse par en-haut.

Les meilleures *Planches pour broucter* doivent avoir pour le moins deux pouces d'épaisseur, & vingt-sept ou vingt-huit pieds de longueur.

Quand il s'agit de broueter d'un lieu bas vers un lieu élevé, on ne sauroit employer pour lors des Brouetes dont on se fert ordinairement dans les Jardins, parce qu'elles sont trop lourdes, c'est-pourquoi dans ces cas on y emploiera des petites Brouetes plus légères.

Il en est de même des *Pêles & des Bêches* ordinaires, & de celles qui sont entièrement de fer, vers le haut desquelles on a introduit dans une douille un manche de bois de chêne ou de frêne: celles-ci sont pareillement à la longue beaucoup trop pesantes, sur-tout dans des fonds de terre grasse, quand la pèle doit être élevée un peu haut. C'est aussi pour cela que des Ouvriers entendus au travail de la terre & à creuser des fossés, se servent de Pêles & de Bêches moins larges, qui ne sont pas ferrées si haut, ni avec des lames si épaisses, garnies de manches de saule & non pas de chêne, lesquels cependant doivent être plus gros parce que le saule est plus sujet à se rompre. Un Ouvrier habile avancera plus avec de tels outils légers, qu'avec les outils dont on se fert communément dans les Jardins. Leurs Ecopes avec des rebords & autres ne sont point ferrées, mais du même bois & de la même façon que les nôtres.

Les *Ecopes* sont avec ou sans rebords par derrière, le tout de frêne, celles qui ont un rebord (consistant dans un petit & menu ais de frêne ou de hêtre plié par derrière autour de la Bèche ou de la Pèle) servent à élever de quelque lieu bas à un lieu plus haut, de l'eau ou du limon fort mince auquel cas ce rebord empêche l'eau ou le limon de se répandre; quand il ne s'agit que d'évacuer de l'eau ou du limon, sans être obligé de les porter si haut, les *Ecopes* sans rebord suffisent.

Les *Pèles creuses*, dans lesquelles l'Ouvrier reçoit la terre de celui qui creuse pour la jeter plus haut, ce que ce dernier ne sauroit faire sans de nouveaux efforts, sont faites de bois de hêtre, & sont moins profondes que les *Ecopes* avec des rebords, mais un peu plus larges & plus rondes par en-haut & par en-bas, & plus quarrées.

„ Je m'en vais décrire tout de suite les Outils qui sont nécessaires „ pour le Jardinage, la matière & la forme dont ils doivent être faits.

Un *Banc* pour couper également par en-haut & par les côtés les branches des arbres de haute fûtaye, afin que leurs feuilles représentent des tapis verts; la forme de ces Bancs ne doit pas seulement être variée, à proportion de leur hauteur; mais on doit aussi avoir soin qu'ils soient affermis par le moyen de bois de traverses, & que le Tondeur ait un dossier pour lui servir d'appui.

Une *Charue qui sert à sarcler*, consistant en deux roues par derrière, une au devant, & en un fer fort large & bien aîlé, qu'on peut hausser & baisser à mesure que l'on veut labourer la terre plus ou moins profondément: celle-ci est d'un grand usage dans les terres sablonneuses, mais elle est inutile dans les terres grasses.

Une *Herse* sert en guise de râteau à purger la terre des mauvaises herbes enlevées par la charue, & n'est aussi d'aucun usage que dans des terrains légers. Ces deux machines sont ordinairement poussées ou tirées par des hommes, ce qui vaut mieux que d'y employer un petit Cheval, qui ne tire pas d'une manière assez uniforme ni propre à bien nettoyer la terre.

Une *Brouete* avec son tour, à l'aide duquel on l'agrandit, quand il s'agit de transporter des petites branches ou des feuilles d'arbre détachées. Le *tour* consiste en quatre planches clouées aux coins intérieurs à une double late, qu'on aura soin de ne pas couper trop court, afin que par-là le tour puisse joindre dans la cavité de la Brouete.

Un *Brancard* dont les pieds doivent être de bois de frêne, & le fond de bois de charonnage fort menu.

Un

Un *Reservoir à eau*, fait de bois de chêne, garni intérieurement de plomb.

Deux *Seaux* avec un joug, auquel sont attachées des chaînes de fer.

Des *Arrosoirs* pour humecter la terre, les arbres, & les plantes, dont chacun doit contenir un seau; ceux qui sont faits de cuivre mince sont préférables à ceux de fer-blanc, parce que ces derniers sont sujets à la rouille: ils doivent avoir au devant une tête ronde & large, percée de petits trous, près à près, afin que la terre s'humecte naturellement & sans être battue, de même que les feuilles: mais quand on voudra arroser des pots ou des caisses, où il y a des arbres qui demandent une plus grande quantité d'eau, ou quand dans des lieux enfermés on est obligé d'y laisser imbiber l'eau; on ôte la tête de l'Arrosoir, & on la remplace par un tuyau plus large, au travers duquel l'eau passe par filets.

Une *Pèle* de bois de chêne, ferrée, avec un manche & une petite anse, pour travailler ou pour remuer de la terre molle.

Une *Bêche*. Il y en a de deux sortes: les unes sont entièrement de fer, ayant une douille dans laquelle on introduit un manche de bois; les autres sont de bois vers le bout du manche, & du reste, pour la plus grande partie, de fer; on se sert de celles-ci dans des terres plus dures, & aussi pour déraciner des arbres.

Un *Hoyau*. Sa feuille est toute de fer, ayant par dessous une pointe afilée, & des côtés tranchans, au haut un manche de bois de frêne: il sert à couper uniment des gazons, des bords, &c.

Une petite *Bêche* pour tirer de terre des oignons de fleurs, ou des plantes.

Une *Truelle* est très utile pour couper en terre, les plus basses racines des fleurs plantées, & pour les enlever ainsi quand on veut les transplanter: ce qui se fait par ce moyen beaucoup mieux qu'avec la petite Bêche.

Une *Ecope* avec des rebords, & une Pèle creusée sont comptées parmi les Outils des Ouvriers.

Deux *Fourches à trois dents* pour remuer le fumier, parmi lesquelles celles qui ont des dents de fer ronds, sont meilleures pour remuer les ordures un peu longues, comme du fumier de Cheval encore tout récent, que celles qui ont des dents plates, dont on se sert pour de la bouse & pour du fumier court.

Un *Sarcloir* sert à déraciner les mauvaises herbes dans des fonds & des sentiers unis & faciles à couper; mais on se servira d'un Sarcloir qui a

une pointe ronde quand il s'agit de farcler une terre inégale, dure ou raboteuse.

Des *Rateaux* de différentes figures, comme un pour enlever des terres légères, les feuilles ou les petites mauvaises herbes qui s'y trouvent: il doit avoir dans une tête de bois de frêne, des dents de fer posées perpendiculairement. Un autre *Râteau* de fer, qui ait des dents plus épaissies, plus ferrées & crochues: celui-ci vaut mieux pour rassembler & pour garder ensemble les mauvaises herbes déjà farclées. Un troisième aussi entièrement de fer, qui ait un plus long manche, qui soit plus large, dont les dents soient moins près les unes des autres & moins crochues: on se sert de ce dernier pour mêler la semence avec la terre.

Un *Outil de fer* dont on se sert pour chauffer des choux, des pois, des fèves, &c. il est aussi fort propre pour enlever les mauvaises herbes des terres dures que le *Sarcloir* ne sauroit bien couper; on s'en servira aussi dans de pareilles terres à faire des monceaux, au-lieu qu'on emploiera dans des terrains plus légers des *Outils* qui remuent à la fois plus de terre.

Un *Outil* pour rassembler vers l'hiver la terre en longues trainées, & non pas en petits monceaux ronds.

Une *Demi-Lune* avec un talon bien afilé doit être attachée par un petit anneau de fer, & cela avec deux vis, à une longue perche de bois de frêne, afin qu'on puisse selon le besoin y attacher une perche plus ou moins longue; car si elle y étoit clouée, elle se détacheroit bientôt par la violence des secousses. Celle-ci est d'un grand usage pour tondre de hautes hayes, dont les branches sont ligneuses. Sa courbure fait que les branches ne s'échappent pas si aisément, & qu'elles se séparent mieux: & avec le talon on abat les grosses branches, qui ont résisté au premier coup.

Des *Ciseaux volans*, moins creux ou moins courbés qu'une *Demi-Lune*, attachés pareillement à une perche de frêne, sont plus propres à tondre de hautes hayes, dont les branches sont moins ligneuses, & pour les prendre par en-bas. Les uns & les autres sont fort nécessaires dans les endroits où l'on a beaucoup de hayes, car on peut par leur moyen avancer infiniment plus dans le travail qu'avec des *Ciseaux* dont on se sert pour tondre le bouis; outre qu'avec ces derniers on ne sauroit atteindre si haut.

Un *Sabre* pour couper par en-haut également les jeunes petites branches.

Des *Ciseaux pour tondre le bois*, qui empruntent leur nom des ouvrages de bois en rasé campagne, & qui servent à les tondre, sont plus propres à découper également de petites branches fort garnies de feuilles; c'est pour cela qu'on tond fort proprement par leur moyen, des hayes d'ifs, de Bouis, & autres qui verdissent en tout tems: on s'en fert aussi pour tondre toute sorte de hayes basses de Hêtre, de Troëscne, & jamais de Ciseaux volans, pas même du Sabre: encore pour bien manier ces Ciseaux a-t-on besoin de plus d'expérience.

Un *Fer* pour dénicher les Chenilles.

Un *Outil pour arracher les branches*, lequel est fait comme une Serpette, & a un long manche; il sert aux Enteurs pour séparer avec les deux mains d'un seul coup les branches de la tige d'avec le tronc: & on l'emploie aussi pour fendre les troncs sur lesquels on doit enter.

Une *Serpette* creusée en dedans & crochue vers la pointe: quoique je sois d'avis qu'une Serpette droite & pointue est de beaucoup préférable, parce qu'un couteau rond s'accrochant plus souvent, fait aussi que l'entaille est moins unie: il faut de plus que ce couteau ne soit pas trop grand, car alors il est même plus maniable pour couper de grosses branches; & après tout, la science de couper également une branche ne dépend pas de la grandeur du couteau, mais de l'habileté du Jardinier.

Un petit *Greffoir*.

Des *Ciseaux* de trois différentes largeurs, pour abattre de grosses & de moindres branches, ce qui réglera aussi la grandeur des manches de bois de frêne ou de chêne. Ils doivent être garnis par dessous d'un anneau de fer qu'on y mettra pour s'en servir.

Un gros *Maillet* de bois.

Un *Marteau crochu* de fer, dont on pourra se servir pour arracher des cloux.

Des *Terrières* pour les Melons, tant pour les petites que pour les grandes plantes, tous faits solidement de cuivre rond, ayant des jointures bien faites, qui doivent s'ouvrir en tirant une cheville bien solide.

Un *Plantoir* pour planter du Bouis, est un morceau de bois plat de la largeur d'un pouce, ferré par en-bas, ayant par en-haut une petite anse de bois plus épaisse vers le bas, rond, ayant une cavité oblongue & des bords ronds, afin que le Bouis qu'on plante & qu'on introduit dans la terre ne se rompe point.

Un *Plantoir* de bois ferré, comme les Pêles & les Bêches, mais finissant en tranchant vers le bas, sert à transplanter des choux, du celeri, & de la chicorée.

„ On

On a encore besoin dans de vastes Campagnes, où il y a des arbres à abattre, du bois à fendre, & des bords de fossés à faire :

D'une *Pioche*, pour abattre des arbres, quand on ne sauroit bien y atteindre avec la hache; à laquelle dans bien des occasions elle est préférable.

D'une grande & d'une petite *Hache*.

D'un *Couperet*.

D'une *Sie* à fier de long.

D'une *Sie* bandée.

D'un grand *Maillet* de bois, qu'on manie avec les deux mains.

De *Coins* de fer de différente grandeur, qui doivent aller en grossissant insensiblement, afin de mieux pénétrer dans le bois, qui les feroit autrement rebondir.

D'une *Gaffe*.

D'une *Faux* pour faucher les bords des fossés & les gazons.

D'une *Sie* à main, & d'une petite *Sie* tendue pour enter.

De *Villebrequins* de fer de différente grandeur.

De *Cadres* de bois vitrés, qui puissent être démontés & remontés.

D'*Echelles* de différentes grandeur & structure.

D'un *Van*.

De *Sas*, avec & sans tambours.

D'un *Tauis*.

D'un *Voile* sur lequel on vane, l'on nétoye & fait sécher ensuite la semence.

D'un *Cabinet* à garder les semences.

De *Mesures* de douze pieds, & de moindres.

De petits *Piquets* pour attacher les grandes & les petites plantes.

De *Cordons*, qu'on tend, pour arranger en droite ligne les couches ou les quarréaux, & pour les planter de même.

De *Paniers* de différentes grandeur & façon, comme des Paniers entiers, des demi, des quarts: des Paniers à anse, & des Corbeilles à fleurs.

Pour couvrir les plantes, & pour les mettre à l'abri du froid.

De *Couvertures* qu'on peut rouler, doubles & simples.

De *Rideaux* de grosse toile.

D'épaisses *Couvertures* de poil, qui sont plus propres & d'un meilleur usage, que des *Couvertures* de roseaux.

De *Couvertures* de nattes de Junc treffées, plus & moins fines, attachées
avec

vec du fil goudronné, nayant pas moins de six, de quatre, & de trois bandes.

D'un *Bateau à rames*, qui est très nécessaire en Hollande à ceux dont les Campagnes sont au bord de l'eau.

Des *Chevaux & des Chariots*, qui sont d'une absolue nécessité, quand on ne peut pas se rendre par eau aux Campagnes.



C H A P I T R E VI.

De la manière de creuser des Fossés, des Viviers, & des petits Fossés.

J'AI placé ce Traité avant celui des Fonds de terre & de la manière de les travailler, parce que ceci doit être fait avant tout; par cela même que la plupart de nos terres, naturellement trop basses pour y planter des arbres, ne sauroient être rehaussées d'une manière plus propre & plus profitable, que par cette matière dont le dessous étant froid & stérile, doit être placé, en travaillant les Fonds, aux endroits où elle convient le mieux; les terrains ne pouvant être arrangés avant qu'ils aient leur hauteur requise.

On appelle *Fossés des eaux*, qui ont au-delà de quatre toises de large, & dont la fin est au-delà de la portée de la vue.

Les *Viviers* ont aussi au-delà de quatre toises de large, mais la fin est à la portée de la vue.

Les petits *Fossés* ont quatre toises de large, ou moins, & sont ou à la portée de la vue, ou au-delà de sa portée.

La plus profitable manière de faire creuser des Fossés, des Viviers, des petits Fossés, c'est à prix fait, ce qu'on peut faire sans risque d'être trompé; parce que le tout doit être mesurable & visible, quand on vient à prendre inspection de l'ouvrage. Mais ce qui est essentiel, c'est d'y employer des Ouvriers entendus, qui le fassent d'une manière plus propre & en même tems plus profitable; parce que de tels Entrepreneurs seront plus attentifs à faire & à entretenir les Levées, & à évacuer l'eau qui survient, comme aussi à prévenir pendant le travail toute sorte d'accidens, comme l'éboulement des bords, le sable mouvant, &c. Si quelqu'un fait faire cet ouvrage à journées, il doit aussi sur-tout avoir grand soin d'employer des gens entendus pour creuser la première demi-couche, pour suivre les pentes, couper & poser les gazons. Les Broueteurs requis pour cet

ouvrage, & ceux qui creusent, ont plus besoin de force que de jugement, desorte qu'on peut employer à cet ouvrage les plus stupides. Il sera aussi plus profitable d'y mettre un grand nombre d'Ouvriers, pourvu qu'on puisse les observer & les tenir en ordre, & qu'ils ne s'incommodent pas les uns les autres en travaillant, car dans ce cas on peut souvent perfectionner en peu de tems un ouvrage, sans être arrêté par une grande affluence d'eau, sans être obligé de beaucoup évacuer, & sans être sujet aux rompures des Levées; trois choses qui méritent bien qu'on y pense sérieusement pour les prévenir, & qui arrivent fréquemment. On doit avoir soin que les Ouvriers travaillent en bon ordre & prudemment, l'un ne doit jamais attendre après l'autre, il faut de plus que les bèches, les hoyaux, les pèles, soient bonnes, légères, maniables, tranchantes, pénétrantes & glissantes, comme il a été dit dans le *Chap. des Outils*.

On ne doit jamais se servir de Chevaux de louage, sur-tout quand c'est le Propriétaire qui en est le Conducteur, parce que son intérêt l'engage à les laisser trop reposer, ou à leur donner de trop petites charges. Pour cette même raison il n'est pas expédient, quand on fait broueter, que ceux qui sont commis pour faire les charges, soient des amis familiers des Broueteurs, car l'inimitié de celui qui charge ne feroit beaucoup nuire à celui que brouete, parce que selon la coutume, s'il surcharge la brouete, le Broueteur peut l'obliger à la broueter lui-même. Il ne faut pas cependant surcharger jamais les charettes.

Il faut, quand on brouete ou qu'on charie de bas en haut, que cela se fasse lentement sur un terrain ferme, ou bien sur des planches larges & épaisses, ou des ponts bien affermis & soutenus; afin qu'on puisse marcher d'un pas assuré sans sentir la moindre secouffe, & sans être sujet à glisser. Quant à la manière de nettoyer ces planches, ces ponts, &c. voyez le *Chap. des Outils*.

Quand on creuse de larges ou de profonds Fossés, des Viviers, des petits Fossés, & que celui qui creuse ne peut par le même mouvement qu'il fait en levant sa pèle, la porter assez loin sans la reprendre, on y ajoute alors un second Ouvrier à qui il remet sa pèle, en la posant à l'envers dans sa pèle creuse, & lui laissant le soin de la jeter. Si ce second doit aussi reprendre sa pèle, on en ajoute un troisième, qui reçoit la pèle du second; & si ces deux qu'on y a ajoutés, ne fussent pas encore, on en ajoute un troisième, & pas davantage, parce qu'un plus grand nombre coute trop, & que la terre à force de passer de pèle en pèle, diminue trop aussi. Dans ce cas, par conséquent, on se sert d'une brouete, que le

le même qui l'a chargée emporte: mais quand la terre doit être transportée assez loin, pour que pendant le trajet un Ouvrier ait le tems de la charger, alors on en prend un qui brouete, & un qui charge: ce dernier étant obligé, au cas que la brouete soit chargée avant que le Broueteur soit de retour, d'aller avec elle au-devant de lui: mais si la distance est plus grande, on emploie jusques à deux, & même jusqu'à trois Broueteurs; &, si elle fort grande, on se sert de chariots ou de charettes tirées par des Chevaux, ce qui dans ce cas est beaucoup plus profitable: la distance ordinaire jusqu'où un Broueteur doit porter une brouete chargée, est de vingt & une toises.

Comme il arrive rarement de creuser des Fossés, Viviers ou petits Fossés, sans qu'on ait besoin de Levées pour arrêter les eaux extérieures, il est bon de sçavoir, que l'eau presse les Levées à proportion de sa largeur & de sa profondeur, & non pas à proportion de sa longueur, car peu de pieds d'eau dormante feront une égale pression avec des millions de pieds; mais la pression augmente, lorsqu'elle est poussée contre les Levées par le vent, à proportion de la force de son cours; ce qui arrive pareillement à mesure que l'eau monte. On ne doit pas être trop économe en construisant des Levées, par cela même qu'une Levée qui prête le moins du monde, est très souvent irréparable, ce dont le Propriétaire n'est ordinairement averti que par le coup, ce qu'il auroit pu prévenir à très peu de frais. On aura soin pour cet effet d'y employer de bons piliers bien épais, bien longs & fermes, des poutres d'une bonne longueur & épaisseur, de même que des planches épaisses. Il faut de plus contre des eaux extérieures & profondes, des piliers qui soient posés près à près & bien avant dans la terre ferme; &, s'il est nécessaire, on les garnira, au haut de la Levée, de crampons en croix: la plus grande pression se faisant contre les poutres qui sont au derrière des Levées, elles doivent, aux endroits où l'eau est fort large, être faites avec diverses séparations, & si celles-ci ne suffisent pas encore, parce que vers le milieu la pression est d'une force inégale, on y fera construire des Levées, larges & pointues dans le milieu, qui résistent mieux à la pression, & qui joignent davantage. Il faut faire en sorte qu'on puisse hausser & élargir les Levées à proportion des eaux, mais pas au-delà de ce qui est nécessaire; car, outre qu'il en coûte, cela les affoiblit aussi par la pression intérieure. Les Levées étant construites de bois, selon le projet, doivent être remplis avec une matière convenable; la meilleure est du Sarc, qui cause le moins de pression & qui bouche le mieux: mais à son défaut, on se

fert pour le même usage de limon gras, qu'on fait sécher un peu dans les grandes Levées, après quoi on le couvre de terre grasse. Après avoir laissé encore quelque tems la Levée s'amortir & sans pression, on tire l'eau par derrière: il faut de plus avoir soin que la Levée soit ferme, & empêcher que l'on ne marche dessus; on doit bien se garder d'y poser un moulin, ni d'y faire passer l'eau par dessus avec tant de force, qu'elle vienne à baisser; ce qui est extrêmement nuisible.

Les Levées qui sont sujettes à de grands coups d'eau, doivent aller en rondissant, ayant la figure d'un cercle qui va en s'étendant, quoiqu'également, parce qu'alors le coup de l'eau les fait joindre plus exactement sans aucun risque de rupture, & sur-tout si les extrémités en sont tellement arrêtées, qu'elles ne puissent être ébranlées. Il est aussi fort nécessaire que, dans toutes les Levées opposées à des eaux profondes, on enfonce en longueur des planches épaisses de deux, trois ou plus de pouces, à proportion de la force du coup de l'eau & de sa grande profondeur, bien entendu qu'elles joignent exactement par de larges rainures. Mais pour ne pas faire des dépenses si considérables en gros piliers, & pour ne pas prendre de telles précautions, quand il s'agit des eaux trop profondes, où l'on n'est pas sujet à des coups si forts, on y fera construire intérieurement, à chaque diminution de six ou de huit pieds d'eau, une Levée en forme de coffre, qui, étant garnie de poutres au dedans, peut faire une très forte résistance. Après avoir ainsi bien muni les Levées contre l'eau du dehors, on tâchera ensuite de prévenir toute affluence d'eau, afin qu'en creusant on n'ait que de la terre sans eau à remuer: ce qui étant négligé, causera une double dépense, quand il s'agira de terres légères qui absorbent l'eau; principalement quand la matière doit être transportée au loin, soit par des brouettes, soit par des chariots, parce que l'eau est pesante à charier & qu'elle augmente la masse; ainsi pour travailler plus aisément, à moins de frais, & mieux, l'on fera des conduits pour faire écouler l'eau qui pourroit survenir, & donner, s'il est possible, à la terre qu'on aura creusée, le tems de se sécher. Ceci peut avoir lieu quand il s'agit de larges Fossés ou de Viviers, car alors dès le commencement on creuse des deux côtés des Fossés un petit Fossé, qu'on a soin de faire d'autant plus profond, que la terre qu'on creuse peut y laisser écouler l'eau qu'elle contient; lequel on doit vider continuellement par le moyen du moulin, lorsqu'il se remplit d'eau; & on le fera de tems en tems plus profond, à mesure qu'on creuse le fond intérieur, & l'on continuera ainsi, jusqu'à ce que tout ait sa profondeur

deur requise. Les Fossés moins larges, où l'on n'a pas besoin d'un pareil petit Fossé, se creusent par parties, l'on y met autant d'Ouvriers, qu'on en peut convenablement employer, & à des Fossés où l'on fait jeter des deux côtés le limon, on met aussi le double d'hommes.

A quelque fin qu'on fasse creuser les terres, soit pour rehausser le terrain avec la matiere qu'on en tire, soit pour faire des ballins en guise d'ornement, ou qui servent à d'autres usages, on tâchera toujours d'empêcher, qu'il ne puisse croître au fond de l'eau de l'ordure ou de la verdure; car de telles eaux verdâtres ne sont pas seulement désagréables à la vue, mais content aussi prodigieusement à tenir nettes: l'unique & le meilleur moyen qui me soit connu, est de les creuser à une telle profondeur, où la terre n'a jamais, ou du moins depuis plusieurs siècles, produit aucune plante, & où les rayons du Soleil, qui rechauffent la terre & la rendent fertile, ne sauroient atteindre. On trouvera par conséquent tous les Fossés & les Viviers, jusqu'à ce qu'on trouve l'eau de source qui provient du fond. Après en avoir tiré la fange, ils doivent contenir, au dessous des racines de roseaux, sept ou huit pieds d'eau. Tous les Fossés extérieurs devroient être creusés à cette profondeur, afin que si quelqu'un vouloit les passer à gué, il en eût du moins par dessus la tête: ils doivent aussi pour le moins être larges de quatre toises.

Les petits Fossés qui servent à arrêter les Bestiaux & à les abreuver, ont ordinairement au haut des bords de huit pieds de large, & au plus trois pieds de profondeur, & cela afin d'empêcher que ceux qui pourroient y tomber ne se noyent.

Les Fossés & les Viviers n'ont pas une largeur & une profondeur déterminées; c'est ce qu'on détermine ordinairement sur la quantité de terre dont on a besoin pour rehausser; il faut pourtant que leur profondeur ne soit pas moindre que celle des Fossés extérieurs, dont nous avons parlé tout-à-l'heure. Mais on doit se souvenir que quand il s'agit de Viviers fermés, le fond de ceux qui contiennent plus de neuf pieds d'eau, jusqu'à l'eau de source, est trop froid pour la propagation des Poissons. Il est vrai, d'un autre côté, qu'à la longue ils deviennent moins profonds par l'accroissement du limon, ce qui est causé par la chaleur du Soleil, qui condense la superficie de toutes les eaux dormantes, ce qui est encore augmenté par la chute des feuilles des Plantages voisins: outre tout cela, les eaux perdent aussi de leur profondeur par la poussière que lui envoient les champs & les chemins qui sont dans leur voisinage, & principalement les grands-chemins, qui ont une

superficie légère, & par lesquels il passe beaucoup de monde.

Les Séparations de voisinage par des petits Fossés, dont les bords sont plantés avec des Aunes ou des Frênes, se rétrécissent par les racines que ces arbres pouffent au dehors; &, comme la plupart des Voisins estiment communément beaucoup leur terrain, un chacun s'étudie à gagner quelque peu de terre; ce qui fait qu'insensiblement ces Fossés de séparation peuvent être enjambés.

Les éboulemens ne peuvent guère causer dans des Fossés & des Viviers fort larges & profonds, du rehaussement sur toute la masse, mais bien de l'élargissement, & défigurer les bords, en les rendant inégaux: puis donc qu'un tel éboulement peut survenir dans des Fossés, & des Viviers fort larges, par le coup de l'eau, ou par le mouvement que le vent lui communique, on prendra des mesures pour y remédier; parce que les fondemens des bords étant une fois minés, cela ne peut être réparé, que par le moyen d'un revêtement de bois, sur lequel on pose des gazons, qui en réunissent la pente au niveau des autres bords. Pour prévenir, autant qu'il est possible, de pareils fraix, on creusera tous les Fossés & les Viviers larges jusqu'à la profondeur requise, avec des bords penchés horizontalement: cette pente doit être plus ou moins escarpée, selon que l'on trouvera que le fond, qu'on aura creusé, sera d'une terre légère ou ferme. C'est de plus l'usage, que ces pentes soient faites plus couchées & plus unies depuis le fond jusqu'au haut, où l'eau parvient en hiver à sa plus grande hauteur; & de donner moins de pente au reste des bords qui sont au-dessus de l'eau; ce que je n'approuve pas, parce que l'eau croupissante cause au bas des bords une si grande pression, qu'elle y affermit plus la terre qu'en haut: & c'est pour cela que je pense, qu'il est plus nécessaire que la plus grande pente commence au-dessus de la superficie de la terre, & finisse au-dessous de l'endroit où l'eau pendant l'Été est la plus basse. Puisque l'agitation de l'eau mine les bords, l'on doit donner au reste des bords jusques au fond, le moins de pente.

Si l'on creuse dans du sable aride & mou, la pente des bords d'en-haut de trois pouces, au dessous de l'endroit où l'eau pendant l'Été est la plus basse, donnera en-haut sur chaque pied de profondeur vingt-deux pouces de pente, ou vingt au moins, & en-bas pas plus de seize ou dix-huit.

Dans des terres sablonneuses mêlées ou plus fermes, en-haut dix-huit, & en-bas quatorze.

Dans

Dans des terres moins fermes, en-haut seize, & en-bas douze pouces.

Dans de la fange ou des terres extrêmement grasses, en-haut quatorze, & en-bas dix.

Dans les plus fortes terres grasses, en-haut douze pouces de pente sur chaque pied de profondeur, & en-bas neuf pouces sur le pied; cependant on ne donnera pas plus de pente à ces fonds, que depuis la superficie du terrain, jusqu'à trois pouces au-delà de la plus basse eau pendant l'Été.

Le premier ouvrage quand on bêche, c'est d'enlever la première demi-pêlée, qui doit être coupée obliquement & uniment, selon le cours de la pente, & qui doit aussi servir de modèle. Cette couche fait le commencement de la pente, & comme tout dépend de là, on y employera les Ouvriers les plus entendus & les plus expérimentés, lesquels bêcheront dès le commencement la première demi-couche, & ainsi de suite, & non pas la pente vers la plus grande largeur des Fossés, Viviers, petits Fossés, seulement à la largeur d'un pouce de moins, qui sert à polir & à égaliser, quand tout le reste est achevé.

Quand on creuse dans des terres sablonneuses, on doit s'attendre à trouver plus de sable mouvant, parce qu'on creuse plus profondément: c'est pourquoi on conservera plus d'un pouce pour égaliser & polir les bords; de sorte qu'il faut couper dans ce cas la première demi-couche, pour le moins à deux doigts des bords intérieurs; & après avoir creusé la pente d'une manière égale jusques à l'endroit où l'on trouve le sable mouvant, on prend un pied ou un peu plus sur l'intérieur, ce qui forme une banquette, sur laquelle on met un Ouvrier qui reçoit & jette la pêlée: ensuite creusant de nouveau à une profondeur égale à celle de la première banquette jusqu'au terrain supérieur, on en prend autant sur le dedans pour former une seconde banquette, & même jusqu'à une troisième, lesquelles on détruit d'abord que les Fossés, Viviers, &c. ont leur profondeur requise; après quoi l'on fait la pente égale aux endroits où ils ont le plus de largeur.

Pour prévenir les éboulemens des bords, causés par l'agitation que le vent donne à l'eau dans de longs & larges Fossés, on fait en sorte que ce coup d'eau soit affoibli par l'entremise de poutres de Sapin qui flottent entre de petits piquets, & qui montent & descendent avec l'eau.



C H A P I T R E VII.

Des Fonds de terre, & quels sont les meilleurs.

J'appelle Fond de terre le champ qu'on a choisi pour planter, avant qu'il soit travaillé, même quant à sa superficie & à la profondeur où les racines des arbres parviendront. On a déjà remarqué ci-devant que ces Fonds doivent être naturellement bien situés, fertiles & en bon état, afin que les arbres & les Plants y puissent croître vigoureusement, produire des fruits délicieux & du bon bois bien dur & bien nourri, fans qu'on soit obligé de faire beaucoup de fraix pour les travailler & pour les engraisser à force de fumier (a). Quoique je ne connoisse par expérience que les Fonds de la Hollande, il est pourtant certain partout Païs qu'un terrain uni & au niveau est plus propre & à préférer à un autre situé dans des vallées ou sur des montagnes; ce dernier produira pour l'ordinaire moins de fruits que l'autre: car outre que la plus haute montagne ne peut contenir plus de plants que le circuit uni de son pied, l'humidité ne s'y communique pas comme il faut, & les pluies fortes, par cela même qu'elles en découlent avec rapidité, loin de faire du bien aux plantes d'en-bas, elles leur font même nuisibles. Ces fonds de montagnes dessèchent aussi davantage, ce qui fait bruler & sécher les plantes: on est de plus sujet dans les vallées à des pluies violentes, qui causent quelquefois des inondations & qui infectent l'air, ce qui n'arrive point dans des terrés unies: les plants y croissent au contraire à souhait, en recevant par-tout une égale quantité d'eau; c'est pourquoi j'ai dit dans le *Chap: VIII.* qui traite de la manière de travailler les Fonds, qu'il faut tâcher de mettre au niveau toutes les élévations ou collines, de même que les endroits creux, en ayant soin seulement que le milieu soit un peu plus élevé que le reste.

Dans des terres unies, qu'on veut planter avec des arbres, rarement les Fonds sont trop élevés à proportion des eaux extérieures, ce qui fait que

(a) *Illi, qui agrum recte colere vel't, primum soli naturam esse debere cognitam.*

C'est-à-dire:

Celui qui veut bien cultiver un champ, doit avant tout en bien connoître la nature.
KENNEDY Secret. Liv. V.

que les racines peuvent non seulement y pénétrer plus avant, & recevoir par-là plus de nourriture de la terre; mais aussi qu'en résistant mieux aux tempêtes, leur pousse est moins retardée, au-lieu que dans les terres basses les racines s'échauffent trop en Été par la chaleur de l'eau; de sorte que bien peu d'espèces d'arbres pourront s'y maintenir & y croître: on voit même que les Tilleuls meurent dans de pareils Fonds, quoique leurs racines, qui poussent des rejettons, requièrent plus d'humidité que d'autres.

Les Fonds destinés à la culture des herbes potagères, des fruits de terre & des fruits provenans d'oignons, ou des fleurs, sont assez élevés, s'ils ont plus de deux pieds de hauteur que la superficie de l'eau pendant l'hiver, parce qu'alors ces fruits & ces fleurs peuvent recevoir leur nourriture dans des Étés secs, en attirant l'humidité: mais on trouve rarement en Hollande de pareils Fonds bien élevés & bien gras; c'est-pourquoi les Fonds plus bas doivent être situés dans un lieu qui soit environné d'une Digue pour arrêter l'eau pendant l'hiver.

On trouve chez nous beaucoup de Fonds de terre grasse & sablonneuse, dans lesquels les arbres poussent des racines fort profondes, parce que le dessus de ces fonds est bon, gras & fertile; mais ils y trouvent aussi souvent à une certaine profondeur, des obstacles qui les empêchent de pousser plus avant, causés par une croute mitoyenne & dure, de fange, de bitume, de sable, qui ressemble à du fer moulu, & autres: il arrive même dans des années pluvieuses ou pendant les hivers, que les racines se pourrissent sur cette croute dure, qui les sèche lorsque les années sont chaudes, parce qu'elle empêche les sucs de la terre de s'élever; mais on peut amender ces Fonds à peu de frais, en brisant cette croute, pourvu qu'elle ne soit pas trop épaisse ni trop profonde, comme on le dira dans le *Chap. VIII.*

Les meilleurs Fonds en général sont d'une terre grasse, rousâtre, sablonneuse, sous une superficie de terre argilleuse, glaise, semblable à celle dont on fait chez nous les briques, laquelle se trouve entre onze & quatorze pouces d'épaisseur, sous l'épaisseur de dix pouces de terre argilleuse, faisant ensemble jusqu'à l'endroit où elle finit, l'épaisseur de deux pieds: sous elle on trouve souvent de l'Argile, quelquefois aussi une espèce un peu moindre, mais toujours tellement grasse, que les racines y peuvent pénétrer: ces Fonds de terre grasse, avant que d'être plantés, étant mêlés & brisés comme il faut, n'ont aucun besoin, pour produire, de fumier ni d'aucun engrais, les feuilles qui tombent annuellement

étant plus que suffisantes pour donner leur nourriture aux arbres. Ces Fonds sont aussi composés de parties déliées, fermes, bien jointes, collées les unes aux autres, ce qui fait que les arbres y croissent mieux, malgré les tempêtes, & sont moins sujets à être renversés que ceux qui sont dans les Fonds sablonneux : outre cela encore, les arbres y deviennent bien plus gros & bien plus grands, parce que leurs racines pénétrant plus avant dans ces Fonds de terre grasse, donnent lieu aux arbres de croître davantage. Ces mêmes Fonds bien brisés & bien travaillés sont aussi très propres pour diverses sortes d'herbes potagères & des fleurs; mais comme ils sont composés de parties très déliées, qui se collent & se joignent beaucoup plus étroitement que les Fonds de sable, le Soleil ne sauroit y pénétrer en Hiver, ni même au Printems, autant qu'il est nécessaire pour faire circuler & évaporer les sucs; ce qui est cause qu'ils ne sont pas des plus propres à produire de bonne heure des fruits de terre ou des fleurs, & encore moins pour des plantes qui sont dans des Caisses ou des Pots.

Les Fonds de terre grasse blanchâtre sont fort mauvais en Hollande, & les plus mauvais de tous sont ceux qui tirent sur le bleu.

Les Fonds marécageux sont un mélange de terre grasse & de sable, que la nature a mêlés, brisés, & que la pluie a rendus inséparables; dans le tems qu'on est obligé de briser & de mêler avec du sable tous les Fonds de terre grasse pour les amender & pour les rendre plus fertiles; encore la pluie les sépare-t-elle dans la suite, & cela tellement que le sable forme avec le tems, à la profondeur où l'on a remué ces terres, une croûte, & se joint ensemble comme une écorce. A proportion donc que ces Fonds marécageux sont plus ou moins gras ou sablonneux, ils ont plus ou moins les qualités de l'une ou de l'autre. Il y a des Fonds marécageux qui sont composés de fange mêlée avec de la terre grasse. Ceux-ci valent moins que ceux que la nature a formés du mélange de terre grasse & de sable. Ils produisent bien de plus gros fruits, mais aussi plus aqueux, moins solides & plus insipides, parce qu'ils tiennent des qualités des Fonds fangeux.

Les meilleurs Fonds de terre sablonneuse ont par dessus environ sept à huit pouces de bonne terre, nommée en Hollande *Kaluw-aerde*, dont les parties sont plus séparées & plus raboteuses que celles de la bonne terre des terres grasses & des marécageuses. Parmi cette première bonne terre, on trouve un sable jaune tirant sur le rouffâtre, semblable à celui qu'on trouve sur le sommet des Falaises ou des Montagnes sablonneuses, qui donne

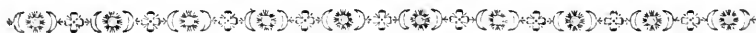
aux

aux fruits plus de nourriture qu'on ne pense. On trouve souvent parmi ce sable rouffâtre, un sable plus grossier & blanc, dans lequel les arbres poussent volontiers de très bonnes racines. De tels Fonds sablonneux n'ont besoin, pour la nourriture des fruits, d'autre engrais que celui des feuilles tombées, & des petits rejets; mais les arbres n'y grossissent pas si vite, & produisent souvent des fruits plus petits, mais plus fermes & plus agréables. Les arbres plantés dans ces terres sablonneuses, sont plus secoués, & par cela même retardés dans leur crue, & plus facilement renversés par le vent, parce que le sable ne se colle & ne s'attache pas si fortement que la terre grasse (étant composé de parties plus grossières, plus raboteuses & plus séparées); sans quoi ces Fonds seroient généralement préférables à tous les autres, parce qu'étant poreux, durs, raboteux, fertiles, le Soleil peut y darder ses rayons à une profondeur convenable, ce qui fait qu'ils sont très propres pour des Jardins à fleurs & potagers, & principalement pour produire de bonne heure des légumes & des fruits de terre, parce que les pluies abondantes de l'Hiver & du Printemps y passent d'abord, & peuvent traverser très facilement les premières petites racines; outre que ce sont les Fonds les plus faciles à travailler. Par conséquent puisque les Fonds de terre, dans lesquels les pluies & le Soleil peuvent pénétrer bien ayant, deviennent très fertiles, le contraire doit arriver à ceux qui sont privés depuis plusieurs années de ces avantages. Tels sont ceux qui n'ont point de sable rouffâtre, fertile, léger; car pour les rendre fertiles il faut nombre d'années & des dépenses fort considérables, sur-tout quand ils sont chargés de sable blanc, grossier, & maigre, qualités qui ne consomment pas seulement d'une manière trop subite les parties huileuses de l'engrais qu'on y emploie, mais aussi qui en font trop évaporer la graisse, parce que le sable est trop ouvert & trop raboteux.

Les Fonds fangeux sont légers, sulphureux, & fort ouverts, & par cela même très propres pour ceux qui élèvent des Pépinières, & pour ceux qui cultivent & font commerce de fruits de terre prématurés, car tout y croît fort vite & vient de très bonne heure: les fruits qui en proviennent sont pour l'ordinaire assez gros, mais conservent en même tems un goût de terroir, c'est-à-dire, qu'ils sont coriaces, aqueux, d'un goût sulphureux, très désagréables & peu nourrissans. Ainsi pour peu qu'on se propose de plaire dans ses entreprises en fait de Jardinage, on se gardera bien de choisir de pareils Fonds; j'avoue que tout d'abord les arbres y croissent vigoureusement, & y grossissent assez; mais il est vrai aussi pour l'ordinaire, qu'ils

meurent dans le fort de leur crue, & cela avant que d'être fort grands; c'est ce qui arrive sur-tout aux Cerisiers. Il en est de même des fleurs à oignon, elles y meurent d'an en an comme de consommation. Il est encore à remarquer que plusieurs plantes de terre, qui ont ordinairement vie pendant quatre ou cinq mois, & qui d'abord poussent fort rapidement, & même jusques à la maturité des fruits, ne vivent pas dans ces Fonds jusqu'à donner de la semence bien mûre. Il y a pourtant des fruits de terre qui sont aussi agréables dans ces Fonds, que ceux qu'ont produits des terres grasses ou sablonneuses bien travaillées: tels sont les choux rouges, qui crus dans de tels Fonds, sont plus fins, plus pommés, plus doux, & moins remplis de grosses côtes. Il en est de même des fruits de terre qui ont quelque amertume: crus dans ces fonds, ils ont meilleur goût que les autres, quoiqu'ils soient moins nourrissans & moins sains.

On verra aisément par cette description des Fonds de différente nature, que de bonnes terres sablonneuses sont préférables à toutes les autres, ensuite les terres grasses, & après celles-ci les marécageuses bien fermes: de plus que des terres molles & légères ne sont absolument point propres à être plantées d'arbres de haute futaie, parce qu'ils s'y enfoncent trop par leur poids: outre qu'on n'y fauroit bâtir des maisons, à moins que de les poser sur des piliers profondément enfoncés dans la terre. On ne connoitra point à la couleur la valeur des Fonds de terre, car une terre grasse ou une terre commune, blanche, noire, roussâtre, bleuâtre, sera fertile dans un champ, & stérile dans un autre: cependant la rougeâtre est pour l'ordinaire moins fertile; & il y en a même qui sont entièrement stériles. La terre noire est plus fertile que la blanche, ayant souvent aquis sa noirceur par l'humidité; au-lieu que la terre sèche devient plus blanche. Il en est à cet égard comme des nuages, dont les plus chargés de pluie sont noirs, & ceux qui le sont moins, plus blancs.



C H A P I T R E VIII.

De la manière de travailler les terres avant que de les planter.

ON ne fauroit, avant que de planter, examiner trop scrupuleusement le Fond de terre pour lequel on s'est déterminé, & remédier aux défauts qu'il pourroit y avoir. On fera par conséquent rehausser ceux qui

qui sont trop bas, mettre de niveau ceux qui sont montueux, qu'on veut approprier pour des Jardins, & remplir les creux ou cavités d'une manière égale. On doit bien examiner, & cela en différens endroits, la nature de nos Fonds légers, jusques à la profondeur de cinq pieds. Tout cela fait, on brisera ces Fonds bien menu, & jusques à une juste profondeur, après quoi on placera & on mêlera la terre, selon le besoin des racines des arbres qu'on y doit planter. Il se commet à cet égard des fautes qui deviennent irréparables, dont le Propriétaire a lieu de se repentir, mais trop tard, quand il voit les arbres languir, au lieu de croître & de pousser: desorte que bien-loin d'être trop économe à cet égard, on aura soin que tout se fasse parfaitement & par ordre, ce qui ne sera pas seulement mieux pousser les arbres, mais encore payera journellement avec usure de ses peines & de ses fraix, celui qui les aura plantés, en les voyant croître avec vigueur. Les fautes que l'on commet à cet égard proviennent très souvent d'ignorance, & quelquefois de négligence. C'est ainsi qu'on se verra trompé dans son attente, si l'on emploie des Ouvriers ignorans, sous prétexte qu'ils se contentent d'un salaire plus modique: si l'on ne fait pas bêcher les Fonds de terre à une juste profondeur, si on ne la fait pas briser; & si l'on ne fait pas bêcher & mêler plus d'une fois la terre dans les endroits où elle sert le plus: si l'on n'a pas soin de choisir une personne entendue, à qui l'on confie l'inspection de l'ouvrage, & qui fasse tout effectuer comme cela est requis: si l'on fait remuer les terres à prix fait, & non pas à journée, si cela ne se fait pas dans le tems le plus convenable, & si l'on veut se dispenser d'employer tous les outils nécessaires. On ne doit pas négliger nonchalemment d'examiner si tout est fait selon les ordres donnés; car le Propriétaire se trompera, lorsque prévenu en faveur des Ouvriers, il se repose simplement sur leur bonne foi & leur habileté; les meilleurs de tous ne songent qu'aux moyens d'allonger leurs journées, & d'alléger leur travail; il y en a même d'assez scélérats pour faire de propos délibéré tout de travers, & de mauvais ouvrage, ne faisant aucun compte des ordres qu'on leur a donnés, quoiqu'ils n'en reçoivent ni profit ni avantage; ainsi l'on ne sauroit être trop sur ses gardes, ni trop veiller sur ce qui se passe, pour que tout se fasse comme il faut, sans quoi l'on ne sera pas moins la dupe des Entrepreneurs, que de ceux qui travaillent à journées. Ces derniers ne s'étudient qu'à couvrir leur paresse & le tems qu'ils ont perdu, & qu'à faire croire, quand on prend l'inspection de l'ouvrage, qu'ils se sont bien évertués: c'est ce qui arrive quand ils ne bêchent pas la terre

re assez profondément, & principalement dans les endroits où il y a une épaisse croute à percer: comme aussi lorsqu'ils ne bêchent pas comme il faut les terres par-tout également, ou quand ils prennent de trop grandes mottes de terre à la première pêlée, & la font rouler si bas qu'elle n'y fait que peu de bien. Les Entrepreneurs se proposent toujours de travailler peu pour augmenter leurs journées: pour avoir bientôt fait, ils coupent de trop grandes mottes à chaque coup de bêche, & par cela même ils ne brisent pas assez la terre; ils ne la bêchent pas assez de niveau, ni de manière qu'elle soit vers le milieu plus élevée qu'aux extrémités, ce qui est nécessaire pour l'écoulement des eaux: ils ne disposent pas la terre comme il faut, ni de la façon la plus avantageuse: ils font les tranchées trop étroites, & s'amusent à cela, afin de mieux couvrir leurs fautes. Après avoir donné ces avertissemens, il sera bon d'examiner pourquoi, de quelle manière, & en quelles saisons les Fonds doivent être travaillés. Premièrement cela se fait afin que les parties terrestres qui sont étroitement jointes & unies ensemble, soient tellement séparées les unes des autres, que la pluie puisse les humecter & les pénétrer de tous les côtés: & pareillement afin que l'humidité étant attirée en-haut au travers de ce fond ouvert, puisse en nourrir selon leur besoin les plantes: outre que de pareilles terres donnent un plus libre passage à des pluies trop abondantes. D'un autre côté, les racines encore tendres des Plantes pénétreront plus aisément dans ces terres légères, & se nourriront d'autant mieux, qu'elles sont à l'abri de l'air par la terre qui les entoure.

C'est ce qui nous apprend à ne pas bêcher des terres grasses dans le tems des grandes chaleurs de l'Été, parce que les mottes de cette terre exposées à l'air se durcissent autant que la pierre; il ne faut pas non plus dans cette saison remuer des terres qui sont chargées de fange, puisque le seul moyen de les briser, c'est de les exposer à la gelée; c'est-pourquoi il est plus naturel de les bêcher avant l'Hiver, & cela à petites pêlées, & peu épaisses, qu'on met légèrement les unes sur les autres, afin que les parties ferrées, se gonflant par la gelée, puissent se séparer, & faire ensuite une terre plus molle, laquelle n'est plus sujette à se joindre si étroitement.

Les terres grasses qui n'ont pas par-dessous de dures croutes de fange, de bitume, ou d'argile, ou qui ont au-delà de cinq ou six pieds de profondeur, doivent être creusées à la hauteur de trois pêlées, & l'on doit en placer la terre de la manière qu'on l'enseigne ci-après: ce qui

suf-

suffira pour que les arbres puissent y pousser leurs racines, & pour les leur faire pousser encore plus avant, si le terrain est plus élevé au dessus de l'eau; mais quand au dessous de la terre argilleuse dans les Fonds sablonneux & dans ceux de terre grasse, on trouve de pareilles croutes de fange, ou même dans quelque Fond que ce puisse être, il faut les rompre & les mêler: il est même bon que ces croutes brisées une fois par la gelée, soient placées au-dessous du troisieme coup de bêche; on doit de plus répandre sur le dessus de ces Fonds de terre ferme & grasse, une couche de fange brisée par la gelée, de l'épaisseur d'un pouce, afin de les pouvoir sarcler & nettoyer plus facilement. Il y a des gens qui pensent qu'il est inutile de creuser si profondément, quand ces croutes dures sont plus basses que la plus basse eau pendant l'Eté; disant que le surplus des pluies peut pénétrer suffisamment sans cela; que l'humidité requise pour les plantes peut assez monter, & que les racines des arbres ne parviennent pas si avant: mais j'ai appris par mon expérience le contraire de tout cela, & que dans ces cas il faut bêcher du moins jusques à la profondeur de cinq pieds.

Les Fonds marécageux & de sable, dont les parties raboteuses ne sont pas collées ensemble, mais détachées & faciles à être séparées, doivent, pour bien faire, autant qu'il est possible, être remués immédiatement apres l'Hiver, afin que le Soleil du Printems les puisse rechauffer d'une manière convenable; car si on le fait avant l'Hiver, & qu'il y tombe de la neige, dont l'eau est si pénétrante, ils se refroidiront si fort, qu'ils ne seront pas fort propres pour y planter des arbres au Printems suivant: c'est pourquoi les Jardiniers attendent toujours à bêcher leurs champs découverts jusques à ce que le tems, ou la neige tombe ordinairement, soit passé. Ces Fonds marécageux & sablonneux, n'étant pas chargés de ces dures croutes de fange ou de ce sable qui ressemble à du fer moulu, doivent être remués de la hauteur de deux coups de bêche; ce qui suffit, à cause que le Fond étant plus bas naturellement mou & léger, les arbres peuvent sans trouver aucune résistance, y pousser leurs racines.

C'est à l'Inspecteur à prendre garde que la terre soit bêchée à petites pelées, & placée dans les endroits où elle est le plus nécessaire; & que, s'il est possible, cela se fasse tout d'un tems, pour n'être pas obligé de la faire remuer & transporter deux ou trois fois. Cela dépend de l'habileté de l'Ouvrier, car il peut bêcher en une fois à une même profondeur, à peu pres de niveau, ou bien en pente, tous les Fonds dont la

terre ne doit pas être mêlée à chaque coup de bêche ; enforte qu'il n'y reste dans la suite presque rien à faire , pour les avoir à souhait : cela n'est pourtant pas praticable dans des Fonds qui ont été rehaussés, ni dans ceux qui doivent être remués , à cause de la fange ou autres croutes dures dont ils sont chargés : d'un côté, parce qu'il faut bêcher trop profondément , & de l'autre parce que ces croutes n'ont pas par-tout la même épaisseur ; c'est ce qui oblige dans ce cas à transporter plus ou moins la terre remuée pour faire un terrain égal, ou qui aille en pente ; en troisième lieu il est impossible de bêcher tellement en une fois un Fond rehaussé , que la terre soit placée dans les endroits requis ; car quand on veut que la terre soit mêlée à chaque coup de bêche, il faut que le Fond soit remué plus d'une fois.

Dans les terrains de niveau on pourra en bêchant une fois , & en mêlant la terre par des demi-pêlées , la placer à souhait ; car dans les endroits où elle ne veut pas se séparer ainsi par des pêlées entières , on en coupe horizontalement assez pour que la bêche puisse contenir le reste entierement joint ou bien de deux différentes sortes. Quand on trouve par la qualité de la terre, en la plaçant, qu'elle a plus ou moins d'épaisseur, que celle dont on la coupe communément en la bêchant , on fera bien de bêcher plus ou moins profondément ; mais on est obligé de la couper horizontalement, quand une terre de la même qualité a plus d'épaisseur qu'un grand coup de bêche n'en sauroit contenir.

Les Ouvriers ont coutume , dans les Fonds marécageux & sablonneux , de jeter la première pêlée en-bas dans la tranchée , ce qui est toujours fort mauvais , sur-tout dans les endroits où l'on creuse , parce que la meilleure terre tombe alors trop bas, où elle n'est bonne à rien ; outre que par-là la terre ne se brise pas assez. Afin donc de placer la terre à mesure qu'on la bêche, dans les endroits où elle est le plus nécessaire, on doit faire attention à la diversité des qualités des Fonds & des usages auxquels on les destine.

Les Fonds de terre grasse destinés à des Vergers où a des Plantages sauvages, & dont la superficie doit être de toutes sortes de verdure, doivent être couverts d'une couche fort mince de fange ; mais cette dernière terre est aussi nuisible que la peste dans les Jardins potagers, & encore plus dans les Jardins à fleurs, comme étant contraire à ces Plantes, aussi n'y pousseront-elles aucune racine ; par conséquent dans ces endroits la fange doit être mise fort bas, & ne point paroître en aucune façon sur la superficie.

On

On verra de plus, par la crue des Arbres & des Plantes, la manière la plus convenable dont la terre doit être rangée. Il est certain que chaque racine est la nourrice de la branche qui lui répond, & par conséquent les petites racines minces & chevelues sont les nourrices des plus petits rejettons nouvellement éclos. Ainsi dans les endroits où les Plantes & les Arbres en ont beaucoup sous terre, l'on doit placer la meilleure terre, savoir par-dessus les racines, & cela plus ou moins épais, selon que les racines sont plus ou moins grosses, & suivant cette proportion on peut aussi y employer de la terre plus dure moins bonne, & dont les parties soient moins grasses & moins séparées; mais comme la première couche des Fonds de terre plantés avec des arbres, devient foncièrement meilleure, quand les feuilles qui tombent sur sa superficie y pourrissent, cette mauvaise terre deviendra par cela même une terre exquisite. Il est très bon aussi, en plantant les arbres dans une terre molle & bien préparée, où ils pousseront plutôt de meilleures racines, de les mettre un peu plus haut que la superficie du Fond nouvellement remué, à cause qu'ils sont sujets à baisser; & quant à la première couche, on pourra y employer de la terre moins bonne, jusqu'à la profondeur de trois pouces.

On fera la tranchée plus ou moins large, à proportion que la terre doit être bêchée plus ou moins profondément, & cela non seulement afin de pouvoir placer la terre comme il faut, mais aussi afin d'en rendre la superficie unie à mesure qu'on la bêche: car ceux qui creusent ne doivent jamais y être gênés, si l'on veut qu'ils fassent du bon ouvrage: c'est à quoi cependant on manque pour l'ordinaire, sur-tout dans les endroits où l'on remue de la fange fort profonde dont la dure croute inférieure dans ces cas est rarement brisée & bêchée comme il faut. Afin donc de bêcher comme il est requis un Fond, où la fange se trouve au-dessous de quatre pieds de profondeur, on fait toutes les tranchées de la largeur de six pieds, excepté la première qui n'en a que quatre: mais si la fange est encore plus avant en terre, on leur donne la largeur de sept pieds. D'abord qu'on aura jetté en avant & en quarré la terre de la première tranchée, on trouvera, selon l'ordre, la meilleure terre, puis la bonne, ensuite la moindre, & après cela de la moins bonne encore, & même la fange, au cas qu'on en ait besoin pour répandre sur la superficie: ou, si la fange est à si peu de profondeur qu'on juge nécessaire de l'exposer premièrement à la gelée: ou bien si elle est si épaisse qu'on ne sauroit la percer d'un seul coup de bêche; dans ce cas on en mettra

allez en-haut pour pouvoir percer le reste : car le peu qui n'auroit pas été bêché, rendroit entierement inutile ce qui l'auroit été, & causeroit des fraix superflus ; mais quand d'un seul coup de bêche on a pu percer cette dure croute, on brise à petites pèlées, ce qui en reste en terre. La première tranchée étant donc creusée en carré comme un Fossé, & vidée, fuit le commencement de la seconde, large de six pieds, ce qui doit être fait avec deux séparations, chacune de trois pieds de large, de la manière suivante. On tire de la première moitié par les côtés, la bonne terre, & ensuite l'autre ; mais on tire par-devant, dans la première tranchée, la plus mauvaise terre qui vient ensuite, & on la jette par dessus la fange ou la dure croute qu'on a remuée ; & sur cette mauvaise terre on jette la meilleure, qu'on a déjà tirée par les côtés. Ensuite on commence à la seconde séparation de cette seconde tranchée, dont on tire d'abord la bonne terre, moyennant quoi la première tranchée est bêchée, & la terre placée comme elle doit l'être. Tirez encore alors par les côtés la terre qui a été trouvée sous la bonne terre de la seconde séparation de cette tranchée, & mettez le reste sur la fange brisée de la première séparation de cette seconde tranchée ; commencez ensuite la troisième tranchée, pareillement large de six pieds, & avec deux séparations : de cette manière on a une tranchée de trois séparations de terre, dont à la première il manque la bonne terre, & à la seconde la terre qui se trouve sous cette bonne terre, la troisième étant entierement vuide jusqu'à l'endroit où la fange a été percée. Dans ces fortes de séparations des tranchées on peut continuer à travailler de telle manière, que la plus mauvaise terre vienne sur la fange brisée, une meilleure sur celle-ci, & la bonne par dessus : on peut même si on le veut, porter de la moindre terre sur la bonne, pour faire la superficie. C'est la manière dont nous sommes accoutumés de remuer nos terres avant que de les planter, lesquelles nous ne bêchons, ni ne remuons plus, quand elles sont une fois plantées, pas même nos Vergers ni nos Treilles, quoique les Anciens recommandent de le faire principalement par rapport aux Treilles, & cela même jusqu'à trois labours par an, savoir pour la première fois quand elles commencent à pousser, pour la seconde quand elles fleurissent, & pour la troisième quand les Raisins commencent à mourir. Il faut savoir au reste, que tout ce qu'on vient de dire est relatif uniquement aux Fonds des Jardins de Plaisance qui ne sont pas d'une trop vaste étendue : car quoiqu'une telle précaution de faire remuer ou bêcher les Fonds, soit très utile par-tout Pais, elle ne sauroit avoir lieu ni être effectuée dans des Cam-

pagnes fort vastes ; car cela exposeroit à des dépenses exorbitantes, quand il s'agiroit d'arranger & de planter des Bosquets & des Plantages d'allées fort larges & fort longues. C'est pour cela qu'on fait ordinairement labourer, avant que de planter ou de semer dans de tels endroits la terre, & qu'on la herse après l'avoir ensémençée à la manière des champs. Aux endroits où l'on veut planter de grandes ou de petites allées, on creuse au cordeau & par alignement des rigoles, dans lesquelles on plante les jeunes Plants, ou bien, où l'on pose en ordre les glands & la semence.



C H A P I T R E IX.

Comment on amendera les Fonds qui sont devenus stériles, soit naturellement, soit pour avoir trop produit.

Les trois constitutions suivantes des Fonds sont cause qu'on doit les amender & les rendre plus fertiles par le moien de l'engrais, prémièrement les Fonds qui sont naturellement maigres, grêles & stériles. En second lieu, les Fonds dont les vertus productrices sont épuisées à force d'avoir produit sans interruption. En troisième lieu, ceux qu'on veut forcer à porter plus de fruit, qu'ils n'en peuvent produire naturellement.

Les premiers de ces Fonds ne sauroient être rendus fertiles qu'à force de fraix, parce que cela ne sauroit se faire par une quantité ordinaire de fumier, car celui-ci se consume d'abord par la maigreur de la terre; desorte qu'ils ne parviendront jamais à un meilleur état, que par le moyen d'une prodigieuse quantité de fumier.

Les Fonds bien gras, qui ont été épuisés par une culture non interrompue, deviennent de nouveau fertiles quand on les laisse quelque tems en friche, & cela uniquement par la pénétration de l'eau de pluie & de neige : c'est ainsi qu'on lit que le Tout-puissant avoit enjoint aux Enfans d'Israël de laisser la septième année leurs terres en friche, & de n'en retirer aucun fruit, que ceux qu'elles avoient produits naturellement; preuve que le repos des terres ne seroit dans ces tems-là à d'autre usage, qu'afin que l'air & la pluie eussent le tems d'y mieux pénétrer & de les humecter. C'est aussi dans cette vue qu'on a coutume aujourd'hui de briser les terres, & de remuer les Fonds; c'est delà que

vient l'expression *laisser les terres en friche*, & c'est pour cela qu'on fait le labour à celles qui sont sales ou couvertes de mousse.

On a appris par l'expérience que la fiente des Animaux, & autres ordures, sont très propres à fumer les champs; mais on ignore qui en a été le premier inventeur, du moins on n'en peut parler que par conjecture. Ce qu'il y a de plus vraisemblable, c'est qu'on en a appris l'usage, en voyant que les terres ne suffisoient pas à produire une qualité de fruits requise pour la nourriture de la nombreuse société des hommes; cette société ayant besoin d'un grand nombre d'Animaux servans les uns au travail, les autres à la nourriture, se voyant incommodée par l'insupportable odeur de ces excréments, s'est vue obligée de les transporter & de les éloigner; ce qu'ayant fait peut-être sur les terres voisines, elle a appris ainsi par hazard à rendre à peu de frais & très commodément ces terres plus fertiles, qu'en les laissant en friche tous les sept ans. Le tems a fait voir encore, que non seulement les excréments des Hommes & des Animaux, (excepté les Lièvres, les Lapins, les Oiseaux d'eau, dont la fiente a été reconnue anciennement & l'est encore de nos jours, inutile, nuisible aux plantes, comme cela se peut voir dans les campagnes où ils se tiennent), sont très propres à fumer, mais encore plusieurs autres choses, comme principalement toute sorte de corps pourris (a), qui passent sous le nom de fumier, de même que toute sorte d'ordures, du limon, de la boue des pavés, de la cendre des matières combustibles, de la chaux, du salpêtre, du sel ordinaire, &c.

Ces choses communes & de peu de dépense sont à coup sûr incomparablement meilleures pour fumer les terres, que celles qu'on acquiert, à grands frais, avec beaucoup de peine, & par l'art de distiller ou de calciner, ce qui a été fort peu connu des Anciens, mais dont les Modernes disent des merveilles, soutenant que la vertu de produire des fruits, doit presque entièrement être attribuée au sel qui est dans le fumier; ce qu'ils confirment par des exemples de terres, qui ont été rendues fertiles uniquement par le moyen du sel, du salpêtre, de la chaux, & des cendres qu'on y a répandues: mais on demande à ces Inventeurs de nouveautés, ce qui produit la fertilité dans des terres sur lesquelles on a répandu de la graisse de Baleine, comme on a découvert par hazard depuis peu d'années qu'il est bon de le faire sur de certains champs, après avoir fait bruler & laissé pourrir cette graisse. On leur demande aussi pourquoi les Anciens mêloient parmi le salpêtre, de la lie d'huile, & pour quelle

(a) PLUTARQUE dans la Vie de Marius, pag. 417.

quelle raison Columelle (a) prétend qu'en se servant pour fumer, de l'urine de six mois, mêlée avec de la lie d'huile, il ne faut pas qu'on y trouve du sel parmi.

On a trouvé de plus que la même manière de fumer n'a pas les mêmes effets dans tous les endroits ; en sorte que cette manière doit être différente selon la diversité des qualités des Fonds ; car pour rendre fertiles de certaines terres, il faut y employer du fumier qui contienne plus de parties salées, acides, sulphureuses, & pour d'autres, au contraire, du fumier qui renferme plus de parties huileuses : aussi voit-on que tous les fruits tirant sur l'amer, comme des choux, de la chicorée de la poirée, de la rue, &c. demandent des parties plus salées, que les raves d'un goût fort, & que les oignons, &c.

Je trouve en général, lorsque j'examine ceci, que le sel qui est dans le fumier ou dans la terre, doit contenir assez de parties huileuses pour devenir un savon convenable, dont les humeurs dissoutes par la pluie causent la crue & la fertilité : puis donc que le fumier, aussi bien que le savon ordinaire, doit être composé de semblables parties, on emploiera pour rendre fertiles des Fonds gras & huileux par eux-mêmes, du fumier qui contienne plus de parties salines ; & pour ceux qui ne contiennent que peu de parties huileuses, des corps pourris qui contiennent peu de sel & beaucoup d'huile. Si on veut suivre cette règle en fumant la terre, il est essentiellement nécessaire de bien examiner la nature des Fonds, pour donner à chacun d'eux la sorte de fumier qui leur est le plus convenable. Il ne faut pas oublier, malgré tout cela, qu'on ne doit employer le fumier que comme un moyen qui remédie à ce qui est défectueux : car ainsi que trop manger dérange l'estomac & est nuisible à tout le corps d'une personne, de même la trop grande quantité de fumier peut nuire mortellement aux Plantes : c'est pourquoi on ne s'en servira qu'avec mesure ; & comme il rend le plus de service, quand il est placé aux environs des racines des Plantes & des Arbres, on le couvrira uniquement d'un peu de terre, en sorte qu'il ne se puisse pas trop dessécher ; alors la pluie, à mesure qu'elle tombera dessus, fera distiller l'eau de savon depuis le haut jusques vers le bas des racines ; ce qui vaudra infiniment mieux, que de mettre le fumier plus avant en terre, & de faire ainsi des dépenses inutiles. Il faut de plus bien observer les saisons les plus convenables à la nature des Fonds, & à la diversité

(b) COLUMELLE de l'Agriculture, Livre II. Chap. 15.

fité du fumier; car les Vergers, qui ne peuvent pas être bêchés, mais dans lesquels on est obligé de mettre le fumier par dessus la terre doivent, pour bien faire, être fumés dans l'arrière-saison avant les pluies ordinaires de l'Autonne, afin que les parties de sel, d'huile, & autres, qui sont nécessaires, puissent mieux pénétrer par ce moyen avant la gelée; car ainsi que le Soleil fait évaporer par la chaleur dans l'Eté les esprits du fumier, de même la gelée le prive des parties qui lui sont nécessaires: que si dans ce tems on manquoit de fumier pour s'en servir à cet usage, on attendra à le faire après la gelée, afin que les pluies du Printems puissent produire le même effet, qu'on vient d'attribuer à celles de l'Autonne. Il est aussi essentiellement nécessaire, quand on fume ainsi les terres par-dessus, que le fumier soit fluide, & facile à se dissoudre; c'est pourquoi on y employera de la bouse épaisse, du limon mince, &c. afin que leurs humeurs savonneuses, étant plutôt dissoutes, pénétrant plus vite. Il vaut, outre cela, encore mieux, ne pas fumer ainsi en une fois ces terres, mais le faire à différentes reprises, & renouveler souvent le fumier en petite quantité, parce que le tems sec qui peut survenir, soit gelée, soit chaleur, pourroit faire évaporer les esprits huileux, salés, acides, ou sulphureux, de cette partie du fumier qui abonde trop, & qui est dessus la terre.

- Les Champs potagers, ou qui produisent des légumes, doivent, pour bien faire, être fumés au commencement du Printems, avant qu'on sème, parce que les Plantes en doivent d'abord être nourries; vu que leurs fruits, pour la plupart, doivent être mangeables au bout de trois, quatre, ou cinq mois.

- Tous les Fonds refroidis doivent pareillement être fumés dans le Printems, parce que dans ce cas le fumier, conservant mieux sa chaleur par la vertu du Soleil qui augmente tous les jours en force, rendra plus de service que dans l'Autonne, sur-tout quand pendant l'Hiver suivant il tombe beaucoup de neige, ce qui fait que le fumier pénètre trop avant en terre, & ne profite que très peu, à cause du grand froid. Par la raison du contraire on fume dans l'arrière saison tous les Fonds secs & chauds.

Il n'est jamais à propos de fumer les Fonds pendant l'Eté, car le fumier doit faire son effet en se pourissant, & en distillant ses humeurs savonneuses, ce que la chaleur d'Eté l'empêche de faire en le desséchant trop. C'est une règle générale que toute sorte de tems pour fumer est le plus propre, quand on emploie le fumier dans le fort de sa pouriture; car plus celui-ci est converti en terre, plus aussi l'air a dispersé & fait éva-

porer ses esprits, ses parties salées, huileuses & autres: cela n'empêche pourtant pas que souvent le fumier converti en terre, ne soit plus utile que du fumier plus frais: mais il est moins bon pour amender des Fonds; & c'est ce dont il s'agit ici.

Les Anciens n'ont pas attribué la pousse & la fertilité des terres fumées aux humeurs savonneuses, qui naissent du fumier: mais j'ai appris le contraire par mon expérience, ayant trouvé que les excréments des Animaux, pris simplement & sans mélange, ne produisent pas en bien des occasions des effets aussi heureux, que quand on les emploie mêlés avec de la paille ou avec du chaume: & comme chez nous le fumier de Cheval & de Mouton est mêlé avec beaucoup de paille, cela est cause, dans le tems de sa pouriture, qu'il se fait un plus grand mélange de parties huileuses avec les parties subtiles de salpêtre, dont ce fumier est fort chargé; ce qui fait aussi que ce fumier produit chez nous de meilleurs effets que le leur n'en produisoit chez eux. Ils appelloient aussi *funer* quand ils mêloient avec du fable, leurs Fonds de terre grasse, & de certains Fonds de terre blanchâtre, comme aussi quand ils mêloient de la terre grasse parmi le fable: c'est ainsi que nous mêlons avec du fable nos Fonds de terre fort grasse, ou que nous y semons selon leurs qualités, des cendres ou de la chaux: on mêle aussi nos Fonds de fable avec de la terre fort grasse, & ce qui vaut encore mieux, avec du limon de terre extrêmement gras.

Je n'ai pas trouvé que faire tremper toutes sortes de semences dans de l'eau de salpêtre eût dans nos Fonds de terre bien fumés un même effet; mais cela en fait un extraordinaire par rapport au Blé, puisqu'un seul grain après avoir trempé pendant vingt-quatre heures dans cette liqueur mêlée avec de la lie de fumier de Cheval & d'herbages, m'a rendu soixante-deux épis.



C H A P I T R E X.

De différentes sortes de Fumier.

JE traiterai ici séparément de chaque espèce de fumier de ce País, afin que chacun puisse apprendre à en connoître les effets.

La fiente de Pigeon contient le plus de parties subtiles salées ou nitreuses, & est de tout le fumier le plus chaud; c'est-pourquoi il ne faut pas

pas en faire trop d'usage, & ne s'en servir uniquement que lorsqu'on sème; aussi le laisse-t-on tremper dans de l'eau, dans laquelle passent ses parties subtiles & nitreuses, & dont on se sert ensuite pour arroser les arbres & les Fonds. Ce fumier est très propre pour réchauffer des Fonds trop refroidis, & pour amender ceux qui sont plantés de vieux arbres languissans: quoique je préfère pour cela du pissat de Vache dans l'Autonne, qui doit être à peine couvert par la terre, & dans les terres ensemencées être introduit par le moyen de la herse.

La fiente de Poule approche beaucoup de la fiente de Pigeon, lorsque les Poules ne sont nourries qu'avec des grains secs: elle n'a pas cependant autant de parties subtiles & nitreuses, par conséquent elle est moins échaufante; c'est pourquoi on pourra, lorsqu'on s'en sert, en mettre un peu davantage, bien entendu que ce ne soit uniquement qu'en guise de semence.

La fiente humaine est très échaufante, & contient beaucoup de parties subtiles, salées ou nitreuses: mais de tout le fumier, c'est celui qui fert le moins longtems, quand on l'emploie simplement & sans mélange; mais quand, au contraire, on le mêle avec du limon (auquel cas on l'appelle chez les Hollandois *Poort-aarde*), il produit de très bons effets, sur-tout lorsque cette composition mêlée avec du fable & de la bouze, est répandue sur des prairies.

L'Urine est de très peu d'usage dans ce Païs, quoique les Anciens se servoient pour les Pommiers & pour les Vignes, d'urine de six mois, & mêlée avec de la lie d'huile (a).

Le fumier de Vache est, sans mélange de paille ou de fable, simplement l'excrément des Vaches, qui tombant dans un receptacle, s'y mêle avec leur pissat & s'y rassemble: transporté deux fois la semaine, & rangé par monceaux, il sera aussi parfait dans son espèce qu'il peut l'être, si on a soin de le transporter ainsi tel qu'il est; mais quand il est mêlé avec une plus grande quantité de fable, que ces Bestiaux n'en ont besoin pour se garantir de la corruption, ou que l'on y ajoute de l'eau, il deviendra plus pesant, & il aura aussi moins de vertu: & quoique le pissat de Vache, étant nitreux, soit aussi par cela même fertile, cela n'empêche pas que les excréments tout seuls ne soient meilleurs; c'est pour cela que leurs excréments pendant l'Autonne, avant qu'elles ne vèlent, sont les meilleurs, parce que ceux du Printems vers la saison qu'elles vèlent, sont

(a) COLUMELLE de l'Agriculture, Liv. II. Chap. 15.

font plus minces, & par cela même moins bons. Ce fumier de Vache contenant moins de parties subtiles & salées, mais beaucoup de parties grasses & huileuses, n'est pas si échauffant. On s'en sert en Hollande plus fréquemment que de tout autre fumier, & cela simplement sans aucun mélange de paille: aussi doit-on s'en servir préférablement à tout autre dans tous les Fonds arides, secs, & principalement dans ceux qui sont sablonneux, parce que la chaleur du Soleil en fait moins évaporer les parties huileuses, ces terres étant fort légères. Le fumier de Vache fait encore un très bon effet, quand on le répand sur de vieux arbres languissans, & sur des branches couvertes de mousse.

Le fumier de Cheval est employé en Hollande presque aussi généralement que le fumier de Vache; non pas cependant d'une manière simple, mais mêlée avec de la paille; ce qui ensemble porte le nom de fumier de Cheval, comme si c'étoit ses excrémens tout purs; il a moins de parties huileuses, & plus de nitreuses que le fumier de Vache: il est outre cela plus échauffant, & cela encore selon la nourriture, selon que c'est l'excrément d'un Cheval entier, d'un Hongre, ou d'une Cavale; les alimens secs ne contribuant pas seulement à rendre ce fumier plus échauffant, mais même la paille des Chevaux entiers & des Hongres, étant mêlée avec leur fiente & leur pissat, en donnent du meilleur & en plus grande quantité que les Jumens qui pissent par derrière; desorte que le meilleur fumier pour prématurer les fruits, est celui des Chevaux entiers, nourris avec des alimens secs, & qui ont toujours eu des litières de paille fraîche, parmi laquelle ensuite leurs crotins ont été bien mêlés. Ce fumier frais, & qui n'est point pourri, sert à fertiliser & à réchauffer la terre. On le met aussi tout frais dans la terre dès le commencement du Printems, afin de produire par la chaleur qu'il communique au Fond, des fruits précoces. Il faut cependant bien remarquer, que le fumier de Cheval frais, étant naturellement chaud & léger, par la grande quantité de paille avec laquelle il est mêlé, est par cela même le meilleur fumier pour les plus fortes terres grasses refroidies, qui par ce moyen se rechauffent beaucoup & deviennent plus légères, ensorte que le Soleil peut mieux y pénétrer. Mais on se servira de fumier de Cheval pourri pour fumer des Vergers & des Potagers, & principalement pour des terres légères & sablonneuses, parce que la chaleur en est déjà dissipée, & que ses parties subtiles & nitreuses sont devenues plus huileuses. Le meilleur fumier pour cet usage est le fumier court & pourri de Cheval; de même que le fumier de Cheval, frais & long, est aussi le

meilleur pour prématurer les fruits; quoiqu'il doive toujours être mêlé avec de la paille, quand on veut l'employer utilement: au-lieu qu'on se fert du fumier de Vache tout simplement & sans aucun mélange.

Le fumier de Mouton est bien plus chaud que celui de Cheval, mais pas si propre à fertiliser; d'un côté, parce que les pores de la paille, qui est trop brisée, ne retiennent pas ensemble les humeurs qui causent la grande chaleur, & de l'autre, parce que la paille est plus desséchée & moins humectée. Ce fumier contenant plus de parties subtiles de nitre que celui de Cheval, est plus chaud; c'est-pourquoi on l'emploie en plus petite quantité.

Le fumier de Cochon étoit regardé comme inutile chez les Anciens, à cause de sa chaleur; au-lieu que les Ecrivains modernes lui attribuent une vertu refroidissante, & pensent qu'il est d'un fort grand usage dans des Fonds arides, où les feuilles des arbres jaunissent & tombent avant la saison ordinaire dans l'Autonne. Je ne suis nullement étonné de ces qualités contraires du fumier de Cochon, parce qu'en Hollande on nourrit les Cochons avec de la lavure de tonneaux de bière ou de genevre, ou avec du petit-lait, ce qui est rafraichissant, au-lieu qu'on les nourrissoit chez les Anciens avec des glands, qui sont échaufans.

Le Limon, la Boue, & le Limon mêlé avec de la fiente humaine, sont préférables, pour fumer, aux excréments des Animaux; le premier étant la graisse de la boue, est le plus propre pour tous les Fonds languissans, sur-tout pour les sablonneux, qui sont actuellement plantés d'arbres, ou qui doivent l'être. Quand le limon vient du dessus d'un Fond, qui n'est point sable, il contient assez de nitre pour produire, par le moyen de ses parties huileuses, une eau favonneuse suffisante, qui retient pendant un grand nombre d'années sa vertu productrice, & qui n'est pas échaufante, vu que ses parties nitreuses sont moins subtiles & plus huileuses: outre qu'à le considérer indépendamment de toute autre chose, il est une terre inculce, qui renferme toutes les qualités nécessaires pour produire: on peut suffisamment connoître sa valeur à la vue, & même à l'attouchement; car le limon qui est gras, noir & sans coquillages, s'attache fort peu à l'écope quand on le remue, au-lieu que celui qui est moins gras s'y attache davantage en le remuant, & devient moins noir à mesure qu'il se sèche: encore le meilleur limon ne garde-t-il pas seulement sa noirceur en se séchant, mais il est aussi plus doux & plus gras à l'attouchement. De tel limon mêlé avec du sable & du fumier de Vache, répandu ensuite sur des paturages & sur des champs à faucher, est
d'un

d'un fort grand usage, mais il ne fauroit servir de nourriture aux arbres; car, par le moyen de ce fumier, l'herbe croît non seulement plus vigoureusement, mais elle est aussi plus nourrissante, & donne même au laitage des Bestiaux un goût plus doux & plus gras.

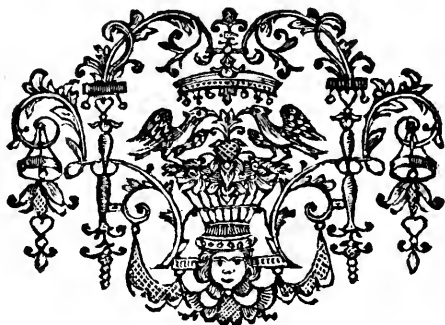
La boue de Pavé, composée de toutes sortes d'ordures, parmi laquelle il y a beaucoup de crotin de Cheval, est dans les Pays où il y a peu de Canaux, un fumier qui approche de la composition du limon & de la fiente humaine; desorte qu'on l'emploie de la même manière; mais en Hollande on ne fauroit regarder comme du fumier la boue des rues, parce que ces rues sont continuellement netoyées avec l'eau des Canaux, dans lesquels on jette toutes les ordures, qui s'y transforment en limon.

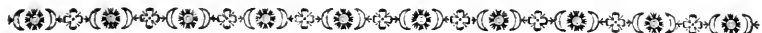
Les feuilles d'arbres pourries, & *la pourriture de toute sorte de plantes vertes*, sont le fumier le plus naturel pour chaque plante dans son espèce; les feuilles des arbres les plus épaisses & les plus grasses en croissant, sont aussi, lorsqu'elles viennent à pourrir, le fumier le plus précieux; par conséquent les feuilles d'Aunes, & après elles, celles des Ormes sont les meilleures; & les plus mauvaises sont celles des Tilleuls & des Saules. Cette verdure & ces feuilles pourries sont une terre fort légère, très propre pour des plantes qu'on cultive dans des Pots ou sur des Couches.

Le Tan consiste dans des écorces de petites branches vigoureuses ou d'arbrisseaux de Chêne, qui, après avoir servi à apprêter des peaux, & lorsqu'il vient d'être tiré de la cuve, est d'un jaune rouffâtre, mais il devient ensuite noir par sa propre chaleur. Le Tan frais est le meilleur moyen pour fertiliser, conservant longtems une chaleur tempérée, propre pour des plantes qu'on cultive dans des Pots, & qu'on y enterre sous des vitres. Il faut avoir soin que le Tan reste humide, & qu'il ne soit pas couvert par la terre, sans quoi on éteindroit sa chaleur, à moins qu'il ne fût entassé en grande quantité. Il est encore d'un très bon usage pour servir de défense contre le froid, pourvu qu'il soit un peu pourri, & principalement quand on le met sur des Melonnières & des Carreaux qu'on arrose à cause de la chaleur; parce que l'eau, par ce moyen, y pénètre beaucoup mieux, sans se perdre par les côtés: de plus à mesure que le Tan se consume, il se transforme en une bonne terre, mais qui a le défaut d'être fort sujette aux Vers, & d'attirer des Fourmis.

La verdure qui croît dans l'eau est un fumier que les Tourbiers trouvent faire un très bon effet dans leurs Vergers & dans leurs Potagers; mais qui n'est pas à beaucoup près si bonne dans des terres sèches & élevées: la meilleure, la plus grasse, & celle qui a le plus de substance, a par des-

sous très peu de petites racines visibles: celle qui a beaucoup de ces petites racines est appellée verdure d'eau à queue; cette dernière est plus mince, de la figure d'une écaille de poisson, elle s'affaïsse beaucoup, & contient très peu de vertu ou de graisse quand on la remue; de même que la mousse d'eau qui ne se consume presque point, mais qui ne sert à d'autre usage qu'à couvrir contre la chaleur desséchante du Soleil, les jeunes arbres nouvellement plantés. Cette verdure cependant produit des effets surprenans à l'égard des Pois qu'on cultive dans des Fonds bas & sulphureux; mais pour s'en servir en guise de fumier dans des terres plus sèches, il faut que cela se fasse dans l'Autonne, afin que les pluies en la faisant pourrir, la rendent d'un bon usage.





L I V R E S E C O N D.

C H A P I T R E I.

Remarques générales concernant la crue des Arbres & la manière de les cultiver.

Avant que de passer à la manière de cultiver les arbres, & à leurs différentes espèces, il est nécessaire d'avertir que l'influence de l'air sur les Plantes y produit de grandes diversités, selon sa température, étant entièrement différent sur des montagnes, des terres unies & découvertes, des vallées, des bois plantés avec des arbres fort serrés ou fort éloignés les uns des autres, comme cela est décrit fort amplement dans le *Chap. IV. de la seconde Partie du Livre I.* Quoique nous ignorions, quelle disposition de particules aériennes est le plus à rechercher & le moins nuisible pour nous, il paroît cependant par une expérience journalière, que toutes les plantes qui croissent dans des Climats différens, étant affectées par des changemens d'air, de Soleil, de pluie, de vent, &c. font du bois plus dur & plus vigoureux, quoiqu'elles ne poussent pas si vite: c'est pour cela que les arbres fruitiers, plantés de cette manière, donnent des fruits plus petits, mais plus agréables, plus solides & plus nourrissans, & par cela même bien meilleurs que ceux que portent des arbres qui sont placés dans des endroits plus ombragés, où l'air est moins varié, & où ils sont plus exposés à des rayons réfléchis. Cela fait voir que toute sorte de plantes ont besoin d'un air libre & dégagé, & que l'on ne doit défendre l'entrée au vent qu'autant qu'il leur est nuisible par sa violence. Il ne faut pas non plus leur communiquer artificiellement plus de chaleur, qu'elles n'en ont besoin pour la maturité de leurs fruits; ce qui varie selon la diversité des fruits, les uns en ayant plus de besoin, & les autres moins. C'est encore ainsi qu'une plante croitra beaucoup mieux en plein air qu'une autre, & pourra moins souffrir les injures du vent; ce qui fait que les unes poussent vigoureusement sur les montagnes, les autres sur des terrains unis, & les troisièmes dans des vallées. Les arbres en général ne veulent pas être plantés dans des endroits trop resserrés, ou trop exposés à l'ardeur du Soleil; car après les

avoir ainsi plantés , on trouvera que le bois des arbres sauvages ne fera pas seulement plus mauvais , moins compacte & moins dur , mais aussi qu'il ne vivra pas si longtems ; c'est ce que prouve par-tout pais le bois planté trop près à près : au-lieu que la même espèce d'arbres crus dans un air plus ouvert , & exposés de tous côtés au vent & à la pluie ; vivent beaucoup plus longtems. C'est aussi pour cette raison que les fruits des arbres de haute tige sont meilleurs & plus agréables , que ceux des arbres nains , parce que ceux des grands arbres sont plus affectés , & que les humeurs aqueuses montant plus haut , sont plus mêlées & plus changées : quoique si les humeurs nécessaires pour nourrir suffisamment les fruits , doivent s'élever jusqu'à des branches trop étendues , ces fruits seront à coup sûr moins agréables & plus infipides , comme cela se remarque souvent à des Vignes qui s'étendent au long & au large , à des Noyers , Pommiers , Poiriers , & tels autres arbres fruitiers. Les fruits des arbres nains plantés en plein vent , sont pareillement meilleurs , que ceux qui croissent contre des cloisons ou des murailles ; c'est-pourquoi on ne doit pas planter contre des murailles , des arbres qui peuvent porter en pleine terre des fruits jusqu'à une parfaite maturité : & l'on ne donnera point aussi plus de chaleur à ceux qui ont besoin d'être plantés contre ces appuis , afin qu'ils puissent porter leurs fruits jusques à la maturité , qu'autant qu'il leur sera nécessaire. Bien plus les arbres fruitiers plantés en pleine terre ne sont pas seulement meilleurs , mais les herbes & les légumes , & même les fleurs qu'on sème pendant l'Été sont plus belles , ont des couleurs plus vives & une odeur plus agréable , quand elles sont ainsi exposées , que lorsqu'elles croissent sur des couches , au pied d'une cloison , ou à l'ombre.

Après avoir fait attention à la température de l'air , il faut passer à la nature des Fonds dans lesquels on a dessein de planter les arbres : mais comme nous ne connoissons que peu ou point les causes de ce qui existe , il est difficile d'indiquer des remèdes propres à empêcher les maladies des arbres , & la perte des plantes , & cela d'autant plus encore que quelque bons que paroissent souvent les Fonds , il y a souvent parmi la terre un mélange pernicieux , qui est contraire aux propriétés des plantes qu'on y a mises , & qui échape à nos recherches , ce qui fait que certaines plantes viennent beaucoup mieux naturellement , que lorsqu'elles ont été plantées ou semées par les mains des hommes. On trouve encore que certaines plantes ne croissent pas d'une même manière , quoique plantées dans le même Climat & dans des Fonds qui pa-

paroissent être les mêmes, & qui ne sont éloignés les uns des autres que de très peu de lieues : l'une a dans un Fond des parties plus compactes & plus étroitement jointes que dans l'autre. Il arrive de plus que les arbres meurent subitement, quelquefois aussi d'une manière lente, quoique dans le fort de leur crue ; ou bien que la même chose arrive annuellement à des rejettons vigoureux, comme aussi aux branches, par une espèce de gangrène, ou une distillation de gomme ; & cela sans qu'on puisse l'attribuer à aucune cause visible : cela va même si loin, que la même espèce d'Arbres mourra chaque fois qu'on la plantera dans la même place qui a été occupée par ceux qui sont morts ; malgré tous les soins possibles qu'on a pris pour le prévenir ; comme de faire arracher les vieilles racines ; en purger la terre, de faire fouiller la place fort profondément, & jusqu'à une grande distance, la laisser exposée à l'air pendant un long espace de tems, & d'y porter ensuite de la terre fraîche, qui n'a jamais servi, au-lieu de celle qu'il y avoit : tandis qu'une autre sorte d'arbres, plantée au même endroit très négligemment, y croitra vigoureusement, sans essuyer aucune maladie : on remarque cependant que la même espèce d'arbres n'est plus sujette à de telles maladies, pourvu qu'ils soient plantés seulement à une très petite distance de l'endroit où les autres sont morts ; ce qui me fait conclure, que les Fonds, quoique voisins, ne contiennent pas également & partout un mélange de telles parties contraires. Il se peut pourtant bien, que ces maladies viennent de tout autres causes qui nous sont inconnues, surtout quand des arbres fruitiers ont été entés ou gréfés sur des Sauvageons qui leur sont contraires ; ce qu'on ne sauroit découvrir aujourd'hui, à cause de la manière de cultiver qui est en usage, puisque la même sorte de semence ne produit pas toujours les mêmes fruits ; car les mêmes pepins de Pommes & de Poires produiront indifféremment des fruits aigres & doux, des fruits d'Été & d'Hiver : il en est de même des autres fruits, dont les Sauvageons ont été entés ou gréfés, avant qu'ils n'aient porté des fruits : de sorte que, pour en être bien assuré, il faut avoir vu leurs fruits avant ce tems-là. Quand il arrive que les cimes, d'ailleurs vigoureuses, des jeunes arbres meurent, on peut quelquefois encore les sauver, en les transplantant à une petite distance de l'endroit où ils étoient : au-lieu qu'il n'y a plus rien à espérer de la part des jeunes arbres qui distillent de la gomme, non plus que de ceux qui sont sujets à se gangréner ; de sorte qu'on ne sauroit mieux faire que de les abatre & de les brûler, & de planter ensuite une autre sorte d'arbres à leur place.

Il y a encore des arbres de différentes espèces, qui plantés à la place d'autres, ne croissent pas comme il faut, mais qui meurent tout d'un coup ou en languissant. C'est ce qui arrivera, quand on aura planté un Prunier à l'endroit où il y a eu un Poirier. On voit souvent que deux arbres de différentes espèces, plantés fort près l'un de l'autre, meurent tous les deux de langueur : on remarque aussi que l'un d'eux meurt, dans le tems que l'autre pousse comme il faut, quoiqu'ils poussent l'un & l'autre vigoureusement : ce qui fait croire qu'ils ont des qualités ressemblantes ou contraires entre elles : ce que je ne saurois adopter, parce que je pose en fait que les arbres plantés près l'un de l'autre, & qui croissent vigoureusement, ont des pores de différente structure, qui ont besoin de diverses sortes de nourriture, & qui la tirent de la terre, qui dans cet endroit en est suffisamment pourvue ; que c'est-là la raison pourquoi les Vignes & les Figuiers, les Ormes & les Saules, plantés près les uns des autres, poussent si vigoureusement : cependant ceux-ci sont réellement contraires entr'eux, quoiqu'on prétende qu'ils se ressemblent, & qu'on dise le contraire des autres. Mais je crois, lorsqu'il arrive que des arbres plantés à la place d'autres ne poussent pas, ou que deux arbres plantés trop près languissent, ou que l'un continue de croître & que l'autre meure ; je crois, dis-je, pouvoir démontrer, que les racines de ces arbres ayant une même structure de pores, ont besoin des mêmes parties nourrissantes pour leur subsistance : de sorte qu'il n'est pas étonnant que la terre refuse de nourrir un tel arbre, dans le même endroit ou un arbre de la même espèce est mort de langueur, & qu'on a ensuite arraché. Ce qui leve aussi la difficulté, c'est qu'on voit périr ensemble les deux arbres ; car dans ce cas les parties requises pour la nourriture ont été épuisées dans cette terre, ou bien elles n'y ont jamais été mêlées : ou bien encore la terre n'a pas dans cet endroit des conduits faits comme il faut pour y retenir les parties qui doivent servir de nourriture. Il peut arriver aussi que les racines vigoureuses d'un certain arbre, tirant à soi de la terre la nourriture requise, en prive par cela même celui qui a des racines moins bonnes ; ce qui fait que l'un croîtra à souhait, dans le tems que l'autre périra. On n'ignore pas au reste que l'If, les Aunes & les Saules épuisent extrêmement la terre, ce qui n'empêche pas que toutes sortes d'autres plantes ne viennent fort vigoureusement dans les Fonds où l'on a détruit ces arbres.

Afin donc que l'on ait le plaisir de voir pousser toute chose à souhait, il faut savoir quelles plantes il est bon de planter ou de semer dans le voisinage

ge ou dans l'éloignement les unes des autres : il est très nécessaire aussi de bien connoître les Fonds, & de sçavoir quelles plantes y peuvent croître le mieux, & quelles sont celles qui n'y viennent pas si bien; c'est à quoi l'on doit sur-tout bien prendre garde à l'égard des terres grasses, marécageuses & sablonneuses, afin que les plantes, chacune selon son espèce, n'y croissent pas seulement d'une manière plus vigoureuse, mais aussi qu'elles y produisent de plus belles fleurs & de meilleurs fruits. Pour y réussir, il faut aussi les planter plus haut ou plus bas, au-dessus de l'eau, chacune selon sa qualité.

Parmi les plantes on en trouve qui viennent naturellement de semence, & qui n'ont pas besoin d'être taillées ou transplantées; qui croissent même mieux sans aucune culture dans les Bois, que celles que les hommes cultivent avec tout le soin possible; encore dans ce dernier cas, l'ignorance & la négligence seront-elles causées qu'elles s'abatardiront davantage, quoiqu'on puisse quelquefois les faire changer à leur avantage. Quand il arrive que les Pins & les Sapins, qui poussent naturellement d'une manière droite & en pointe, vers le haut, acquièrent contre leur nature & sans être cultivés deux ou trois tiges, on peut, pourvu qu'on s'y prenne à tems, y remédier par une culture convenable, qui consiste à arracher les rejettons superflus, avant qu'ils ne deviennent ligneux. Il faut aussi se conduire, dans tous les cas qui concernent la manière de cultiver les plantes, de telle façon qu'on n'agisse pas seulement selon leur nature & leurs propriétés, mais aussi qui puisse nous mener au but qu'on se propose: c'est-pourquoi on cultivera d'une autre manière les mêmes arbres qui sont destinés à former des haies tondues, que ceux qui le sont pour du bois de charpente ou à brûler: ce qui étant négligé, on fait un tort considérable aux uns & aux autres.

Les arbres sauvages qui sont destinés pour le travail & pour brûler, souffrent souvent beaucoup lorsqu'on les transplante; car il est très nuisible de transplanter souvent les vieux & les gros, parce qu'à chaque fois leurs pores se rétrécissent, ce qui empêche la circulation de la sève: il est encore impossible de les arracher sans nuire aux racines, qui souvent leur sont nécessaires, & jamais sans rogner leur racine droite: outre que les racines sont sujettes à se resserrer dès le moment qu'elles sont exposées à l'air, ce qui fait que tant les racines minces que les chevelues ne sont plus propres à prendre leur crue, & qu'on est obligé de les couper aussi bien que les grosses racines qui ont été endommagées, sans quoi elles se pourrissent, ce qui cause aux racines dont celles-ci sont forties, un tort considé-

rable, retarde la crue, & resserre davantage les pores du tronc. Comme les branches qui sont forties du tronc par dessus la terre, attirent la sève que les racines leur envoient du fond; il faut à mesure que ces racines ont été coupées & rognées, que les branches latérales d'en-haut le soient aussi: la blessure que causera la taille des racines & des branches des côtés, ne se guérira cependant pas sans produire de la confusion dans la disposition des pores, ce qui fait que la racine droite ne croît plus dans la suite si bien vers le bas, & qu'elle acquiert plus de racines latérales; que les arbres ne croissent pas si fort en pointe, qu'ils ne tiennent pas si ferme en terre, lorsque cette dernière, étant plus remuée par le vent, se fend & expose les racines à l'air, ce qui empêche leur crue, au-lieu que si on les laissoit en leur place, ils ne cesseroient pas de croître également.

Il est cependant à remarquer d'un autre côté, premièrement que les arbres qui viennent de semence, ne sont pas toujours d'une même espèce, puisque la même semence en produit de différentes sortes, comme cela paroît par les Chênes, les Hêtres, les Frênes, les Aunes, les Ormes, les Tilleuls, &c. ce qui fait qu'on doit varier la manière de les cultiver, & principalement à l'égard de ces espèces dont la semence produit une plus grande variété d'espèces bâtardes, comme sont les Tilleuls qui ont de petites & mauvaises feuilles de Bouleau, & les Ormes qui donnent le plus généralement des feuilles d'Ypreaux fort fines. Après avoir fait cette découverte, j'ai fini mes recherches sur les espèces bâtardes des plantes, voyant qu'elles s'augmentent de tems en tems en nombre. Il arrive de l'autre, que les arbres qui poussent des racines droites, & qu'on n'a pas transplantés, pénètrent en peu d'années, dans nos terres basses, jusques à l'eau, ce qui les fait pourrir. Ayant fait une exacte attention à tout cela, je trouve que le meilleur parti qu'il y ait à prendre, c'est de transplanter & de cultiver les arbres dans les endroits où ils doivent rester, de la même manière que le font les Jardiniers: savoir, de prendre, pour transplanter, des petits arbres qui sont venus de semence, qui ayant été en terre pendant une année, sont dans la seconde année de leur crue. Ces Sauvageons, quand on les transplante, doivent être coupés jusques à terre, afin qu'ils fassent une tige plus droite, & que l'année d'après ils poussent de fortes racines: c'est ainsi qu'on traite les Chênes, les Ormes, les Hêtres, &c. mais on ne coupe point les Pins, les Sapins, les Aunes, &c. Il faut aussi que les Tilleuls transplantés, lorsqu'ils étoient fort jeunes, soient attachés en droite ligne à
une

une perche posée en terre; en prenant bien garde que cette perche soit posée du côté de la cavité de la tige, & non pas du côté de sa convexité, comme font les ignorans; ce qu'on doit observer généralement à l'égard de tous les arbres, qu'on se propose de faire croître, par la ligature, droits & sans courbure.

Quand on prend, pour transplanter, des arbres qui sont plus vieux & qui ont un plus gros tronc, on trouvera, que restant plus longtems sans croître, leurs pores ne se resserrent pas seulement davantage, mais aussi qu'ils ne poussent pas des racines assez fortes pour résister à de violentes tempêtes; ce qui oblige très souvent à mettre un pilier contre, ce que bien des gens n'approuvent pas, comme étant nuisible à la crue. J'ai trouvé cependant qu'un tel arbre croit fort bien ainsi, jusqu'à ce qu'il ait de fortes racines, pourvu que le pilier soit fiché en terre à une certaine distance, qui permette de mettre de la paille entre l'arbre & lui, pour empêcher qu'il ne blesse l'écorce: il faut qu'il soit lié avec une forte ligature, de manière qu'il ne puisse être ébranlé. Mais il faut toujours prendre garde que l'arbre ne frotte point contre le pilier, & qu'il ne soit pas si fort comprimé, que le tronc même ait de la peine à grossir; car dans ce cas, il arriveroit que cette pression, empêchant la sève de monter au-dessous de la ligature le long de l'écorce intérieure, seroit moins grossir le tronc dans cet endroit, & davantage au-dessus de la ligature; au-lieu que si on empêche cette pression, les humeurs circulantes & continuellement agitées, feront grossir d'une manière uniforme tout le tronc. On maltraite encore les arbres sauvages, quand on coupe la branche de la tige; ce qu'on fait assez souvent aux Ormes, aux Ypreaux, aux Chênes, aux Tilleuls, aux Peupliers, & autres. Cela cause dans le tronc une confusion qui empêche la circulation des humeurs, d'où il arrive que les arbres ne croissent pas si fort en pointe, qu'ils poussent plus de branches à couronne, & qu'ils ne deviennent pas si grands: outre cela jamais le bois ne se réunit ensemble dans le milieu de l'arbre, à l'endroit où il a été coupé; ce qui fait que le bois des vieux arbres ainsi coupés, n'est jamais si fort que celui dont les pores continués en longueur sont sans aucune confusion. Je ne disconviendrai pas cependant qu'il est nécessaire de couper les branches à couronne de certains vieux arbres, pour les faire reprendre plutôt, & pour leur faire pousser des branches nouvelles avec plus de vigueur; parce que les racines de tels arbres fort hauts ne sont pas capables de pousser à une telle élévation la sève ou les parties nourissantes, d'où il arrive que les rejettons de leur cime meurent sou-

vent, ou du moins, font fort tardifs à croître. Le seul moyen de prévenir ces inconvéniens, c'est de mettre à leur place de jeunes rejettons venus de provins, couchés en terre, ou de sémence de deux ou trois ans, lesquels il faut couper jusqu'à terre en les transplantant.

Les arbres en croissant font un circuit, il arrive cependant fort rarement que leur centre soit celui de ce circuit, parce que leurs pores ou leurs petits tuyaux font toujours plus ouverts vers le Midi; ce qui fait aussi que leur bois n'est pas si dur de ce côté que de celui du Nord: on aura soin, pour cette raison, en transplantant des arbres dont le rejetton de la tige n'est pas rogné ni coupé, de les mettre à l'égard du Soleil dans la même exposition, où ils étoient avant qu'on les tirât de terre, ce qui les fera croître en moins de tems, & fera aussi de plus beaux arbres: & ce qui prouve que cela est nécessaire, ce sont certains Poiriers, Nefliers, Chateigniers, & autres arbres qui font courbés, montrant par-là qu'ils ne font pas placés dans une bonne exposition à l'égard du Soleil, se portant naturellement à reprendre celle où ils étoient auparavant.

Quand on a une fois arraché les arbres sauvages, il faut les transplanter le plutôt possible; car plus l'air dessèche les humeurs des racines, ce qui resserre les pores, plus les arbres auront de peine à croître: il faut sur-tout bien prendre garde qu'ils ne se gèlent, ce qui les dessèche encore davantage, & épaissit les humeurs des pores, d'où il arrive qu'elles font dans la suite hors d'état de recevoir & de disperser les sucs nécessaires; ce qui est non seulement nuisible, mais aussi très souvent mortel pour eux, & principalement quand il s'agit d'Ypreaux, Cerisiers, & autres.

Pour empêcher que les arbres, qu'on doit recevoir d'un endroit éloigné, ne se dessèchent ou ne se gèlent, on aura soin d'envelopper les racines, (& quand on seroit la même chose à l'égard du tronc entier, il n'en seroit que mieux), de paille, ou de mouffe; après cela de faire gonfler & étendre dans l'eau leurs racines & les pores resserrés, avant que de les mettre en terre; ce qui est sur-tout très bon quand les racines ont été tant soit peu gélées. Il faut de plus couper les racines chevelues, qui ont été blessées, & qui ne font bonnes à rien. Les racines qui ne valent rien, font celles qui n'ayant pas crû comme il faut, se compriment les unes les autres, qui ont par enbas des excroissances, qui font minces, retirées, & noires. C'est ordinairement en tirant les arbres de terre, qu'on blesse les racines. Il faut bien prendre garde aussi, en taillant les racines,

nes, que la coupe soit oblique, & cela de telle façon que l'entaille aille en enbas dans la terre. Voyez, pour ce qui concerne de plus la manière de planter & de cultiver les arbres, le *Chapitre V.* de ce Livre.

La manière de cultiver les arbres fruitiers & sauvages est tout-à-fait différente après qu'ils sont plantés: car tout ce qu'on fait à l'égard des premiers, c'est dans l'espérance d'en retirer des fruits abondans & agréables; au-lieu qu'on s'attend de la part des autres à du bois vigoureux & de prix; c'est là le principal but qu'on se propose à l'un & à l'autre égard, après quoi suit la beauté des ornemens servant à récréer les yeux, ce qu'on peut bien se procurer de la part des arbres sauvages à couronne, mais non pas toujours de la part des haies sauvages, ni des arbres fruitiers; étant plus naturel de faire plus d'attention à la fertilité des derniers qu'à leur beauté, & plus à l'ornement des arbres, qui forment des haies sauvages, qu'à la valeur de leur bois.

Les arbres fruitiers, qui croissent avec vigueur & qui ont de bonnes racines, poussent plus ou moins de rejettons ligneux, à proportion de leurs propriétés & de la structure de leurs pores plus ou moins resserrés pour recevoir les humeurs renfermées, & pour les répandre de plus en plus par-tout. Et comme les apparences des boutons de fleurs ne se voient point, qu'après que cette sève ne monte plus si fort, & qu'elle ne circule plus en si grande abondance ni si promptement, il est nécessaire d'arrêter dans leur crue les rejettons ligneux, qui croissent trop vigoureusement, ce qui se fait en transplantant souvent les arbres, quand on les ente, qu'on les greffe, & qu'on les taille: c'est pour cela aussi qu'on ne les plante pas dans toute leur vigueur, & qu'on ne coupe pas leur couronne jusqu'au tronc, afin de modérer par-là la diversion des humeurs & les faire changer. C'est ce que confirment les arbres qui ont été entés ou greffés sur un petit tronc de Coignassier ou d'Epines, vu qu'ils ont du bois extrêmement compacte, & beaucoup de petites racines menues; de sorte qu'au travers de leurs pores très serrés il ne passe pas une si grande quantité d'humeurs, mais elles sont plus mêlées; ce qui les rend bien plus fertiles, mais qui fait aussi que le bois de certaines especes de ces arbres est frêle, sec, rempli de nœuds, & hors d'état de produire des fruits. Cela vient donc de ce qu'ils ne peuvent pas recevoir une juste quantité d'humeurs pour la production des fruits, leurs pores n'étant pas assez larges: c'est pourquoi je désapprouve la coutume d'enter, de greffer, ou de greffer en approche sur des Coignassiers ou

des Epines, à l'exception cependant de quelques espèces, & je préfère de choisir pour cela, des plants sauvages, qui ont du rapport avec la qualité du fruit qu'on a dessein d'enter dessus : ces plants sauvages pourront devenir, en les soignant comme il faut, très fertiles & de bons arbres, pourvu qu'on laisse à leurs humeurs assez de tems pour pouvoir circuler librement, jusqu'à ce qu'elles ne puissent plus s'évaporer en si grande quantité, & qu'elles ne soient plus si minces; ce qu'on pourra faire pareillement à des arbres qui poussent des rejettons ligneux fort vigoureux, si on les laisse croître sans les tailler, parce qu'alors leurs humeurs ne sont pas si sujettes à s'exhaler, poussent par ce moyen des rejettons moins vigoureux à la vérité, mais meilleurs & en plus grand nombre, par les côtés, qui deviennent propres à porter des fruits, & produisent des boutons & des feuilles en croix, qui ordinairement se changent l'année suivante en boutons à fleurs. C'est là la meilleure maniere de faire venir tout naturellement des arbres en pleine terre, pour avoir avec le tems du bon bois, & des fruits délicieux; mais on est obligé de faire la taille d'été aux arbres en espaliers & aux nains, pour les arrêter par ce moyen dans leur crue, & parce qu'il ne leur convient pas d'avoir des jets si longs & si difformes. Comme il est très mauvais de laisser grandir trop subitement des arbres fruitiers, en laissant dès le commencement trop étendre les branches, on doit aussi tenir pour une règle générale, qu'il ne faut faire produire des fruits à un arbre, qu'après qu'il a du bois vigoureux, car si on les retarde dans leur crue cela produit souvent de mauvais arbres, frêles, noués, & tout couverts de mousse.

Le Traité des jeunes arbres sauvages à couronne se trouve dans le quatrième *Chapitre* suivant, à l'endroit où l'on parle des provins couchés en terre.

On ne coupera des vieux arbres sauvages qui ont un tronc uni, en les taillant ordinairement, que les branches gourmandes & telles autres qui attirent trop la sève à foi, & empêchent par-là la branche capitale de la tige de croître comme il faut, parce que la beauté & la valeur des arbres sauvages consistent à monter droit, n'ayant qu'un seul jet, d'où doivent sortir les branches des côtés, pendant que ce jet capital continue à croître avec vigueur; ce qu'on empêcheroit en le rognant trop, parce que cela arrête la pousse, sur-tout quand on les taille pendant l'Été, & qu'on en coupe de trop grosses branches. Cela paroît évidemment par les haies tondues, qui ne deviennent jamais de gros arbres, com-

comme aussi par ceux auxquels on a coupé les grosses branches.

Il faut bien faire attention, quand on coupe les branches gourmandes, à la pousse vigoureuse des arbres & à leur grosseur; car quand ce sont des arbres qui grossissent beaucoup, il ne faut jamais couper ces branches près du tronc d'une manière unie, car il arrive souvent, en le faisant ainsi, qu'il se forme à l'endroit de la cicatrice, une cavité qui avance vers l'intérieur, & que l'arbre a beaucoup de peine à recouvrir en grossissant. Pour prévenir cela, il faut couper les branches à un pouce de largeur du tronc, & couvrir tout d'abord avec quelque sorte de graisse la blessure, ce qui empêche l'introduction de l'eau & de l'ardeur du Soleil.

Il paroît par l'Orme, que chaque branche tire sa nourriture de sa racine qui est sous terre, & que cette racine correspondante à cette branche, est étouffée par la sève, quand on taille cette branche supérieure; car en l'abattant, on trouvera que les racines correspondantes aux grosses branches coupées sont mortes. Cela paroît aussi par les Sapins & les Pins, qui meurent toujours dès qu'on leur enlève leurs couronnes supérieures; & l'on remarque aussi souvent la même chose à de vieux Poiriers, Pommiers, Pêchers, & plusieurs autres arbres. Il y a cependant des arbres, qui se renouvellent au contraire, par cela même qu'on les prive de leurs branches, qui attirent trop la sève, & qu'ils poussent des branches vigoureuses par le tronc, comme on le voit par les Aunes, les Frênes, les Noisetiers, les Vignes, &c.

Toute sorte d'arbres croissent dans un certain sens, selon lequel quand il sont jeunes, ils se laissent plier facilement sans se rompre; si on les plie ou si on les tord contre ce sens, ils se rompent ou s'affoiblissent. C'est ce qu'on voit le mieux quand on lie avec de l'Osier, lequel se rompt, ou se détache de lui-même, s'il n'est pas tourné de la gauche à la droite, selon le cours du Soleil.

Le vieux bois qui n'est pas flexible, est le meilleur pour du gros ouvrage & de longue durée; mais le flexible vaut mieux pour résister pendant un court espace de tems à de violens efforts, parce qu'il est élastique, ou bien parce qu'il reprend sa forme après avoir cédé: c'est-pourquoi les Saules plians, de même que les Peupliers, sont meilleurs pour servir de défense contre le vent, que les Chênes ou les Hêtres.



C H A P I T R E II.

Des Arbres & des Herbes, tant sauvages que cultivés, & de leurs genres, &c.

L Es Auteurs réduisent les plantes à quatre genres en général, comme Arbres, Arbrisseaux, Épines & Herbes: ils donnent aux trois premiers le nom d'Arbres, parce qu'ils poussent plus ou moins de jets solides de leurs racines: ils appellent le quatrième, Herbes, parce qu'elles ne deviennent pas si solides, & qu'elles ont de petites branches plus molles; mais quoiqu'il y en ait parmi ces derniers (lesquels toutefois ne parviennent pas à la même hauteur, ni à la même grosseur que les autres arbres), qui croissent de la même manière que les Arbres, les Arbrisseaux, & les Epines, il me paroît qu'on devoit les ranger tout au plus sous deux différentes classes, savoir les Arbres & les Herbes, qu'on peut diviser ensuite en plusieurs espèces moins générales.

On appelle Arbres, les plantes qui acquièrent naturellement & dans le fort de leur pousse, une ou plusieurs branches solides; c'est-pourquoi la Sauge, le Thim, le Romarin & leurs semblables sont comptés parmi les arbres.

Les Herbes sont ces plantes qui naturellement & dans le fort de leur crue, ont des branches tendres, foibles & molles, qui ne sont pas ligneuses, quoiqu'on pourroit en prolongeant artificiellement la vie à plusieurs d'elles, les faire transformer en bois, comme les Violiers, les Oeillets, les Fleurs de la passion, &c. Il y en a aussi qui en mourant acquièrent une ou plusieurs branches solides, comme les Mauves, les Artichots, & la plupart des Chardons, lesquels cependant doivent être tous rangés parmi les herbes & non parmi les arbres.

On distingue de plus ces deux genres, chacun séparément, en cultivés & sauvages. J'appelle cultivés ceux qui produisent des fruits nourrisans, agréables au palais, ou rafraichissans, au nombre desquels je comprends aussi ceux dont les feuilles servent à assaisonner les mets & les sauces, comme le Laurier, le Romarin, la Sauge, le Thim, &c. Les sauvages sont ceux qui ne produisent point de tels fruits.

La plupart de ces deux sortes d'arbres cultivés & sauvages se soutiennent par eux-mêmes: il y en a cependant qui ne se soutenant pas ainsi,

ram-

rampent, parmi lesquels il y en a aussi qui, liés à une perche, montent fort haut, comme la Vigne parmi les cultivés; parmi les sauvages, le Chevrefeuille, & comme font toutes les autres fortes de Lière. Les herbes rampantes & cultivées sont les Melons, les Concombres, les Citrouilles & les Fraîses. Ceux qui croissent ramés sont les Haricots, & les Pois. Il y en a aussi parmi les sauvages de plusieurs fortes, qui se fortifient par la ligature & qui montent fort haut.

La distinction moins générale des Arbres, est en Arbres, Arbrisseaux, & Epines.

L'Arbre est une plante, qui monte naturellement ou avec très peu de soin en en-haut, par un tronc dur & droit, du moins plus haut qu'un homme, & qui s'étend ensuite par le moyen des branches qu'il pousse en guise de bras en montant. On en trouve parmi ceux-ci qui poussent naturellement une seule tige fort droite, d'où sortent les branches des côtés, comme les Pins, les Sapins, les Cypres, & les Cedres. On en trouve d'autres qui deviennent naturellement fort hauts & fort gros, mais pas si pointus; quoiqu'une espèce pousse naturellement un tronc plus haut que l'autre, avant que les branches de la couronne ne sortent par les côtés: il y en a aussi dont les branches de la couronne s'étendent plus vers les côtés ou vers en-haut. Les Ormes en font foi, puisque leur tronc ne croissent pas si haut sans pousser des branches, & que leurs branches de la couronne croissent plus vers en-haut, que les Chênes, qui ont de plus grands troncs, & dont les branches de la couronne sont plus droites aux côtés. On met aussi au nombre des grands arbres, les Aunes, les Bouleaux, les Frênes sauvages, quoiqu'ils n'aient pas beaucoup de branches étendues au loin, mais des troncs fort gros, & qu'ils ne croissent pas en hauteur comme les Trembles, les Peupliers, les Chênes, les Frênes, les Hêtres, les Ormes, les Ypreaux, les Til-leuls, les Chateigners sauvages, les Saules, &c.

Les Arbrisseaux n'ont pas les troncs si gros que les arbres: ils ont aussi souvent plus d'une branche, parce qu'il en sort souvent plusieurs de leurs racines: leurs troncs & leurs branches à couronne sont naturellement ligneux, & vivent fort longtems. On ne doit pas mettre au nombre de ceux-ci ceux qui restent défectueux par accident, ou qui par une culture particulière restent fort bas & fort minces; puisque sans cela ils deviendroient de fort grands arbres.

Les Ronces ou les Epines consistent en plusieurs branches ligneuses, qui naissent de leurs racines, & qui ne s'élèvent que très peu. Il y en

a de deux fortes, qu'on peut réduire à deux classes, savoir celles qui vivent peu, & celles qui vivent plus longtems. Je mets au nombre des dernières les Vignes & le Lière: au nombre des autres les Mûres sauvages & le bois de Reglisse; quoiqu'il soit douteux, si ce dernier doit être mis dans la classe des arbres.

Plusieurs de ces Arbres, Arbrisseaux, Epines ou Ronces, se dépouillent annuellement de leurs feuilles, peu de tems les uns après les autres, & d'une manière fort reconnoissable; c'est ce que font pareillement les arbres qui n'ont point de feuilles pendant l'Hiver, au-lieu que ceux qui verdissent en tout tems, ne les perdent pas d'une manière si visible & si prompte.

Les Herbes sont naturellement de même, mais il y a plus de différence entre elles; y en ayant quelques-unes qui n'ont point de tige ou de ronces, mais uniquement de petites branches longues & garnies de feuilles qui produisent les fleurs & la semence.

Parmi ces deux genres d'Arbres & d'Herbes on en trouve qui sont de sexe différent, & par conséquent du sexe masculin & féminin; ils croissent cependant pour la plupart les uns & les autres précisément de la même manière: c'est ainsi que tous nos Arbres fruitiers & les herbes nourrissantes, qui produisent des fleurs & des fruits sont tout, à la fois de l'un & de l'autre sexe. Ces plantes, à ce que l'on dit, ne portent point de fruits à leur maturité, à moins d'avoir reçu de la semence virile, laquelle est très visible dans les queues de Chats ou Emouchettes qui sont aux Noizetiers; mais beaucoup moins dans les fleurs mâles, qui n'ont pas par dessous, près de la tige, une tumeur, ou qui ne sont pas prêtes à produire du fruit, & il arrive très souvent qu'on voit ces fleurs mâles à d'autres branches qu'à celles où l'on trouve les femelles ou les fleurs. Il y a cependant aussi des plantes qui portent les fleurs mâles sur les mêmes branches des fleurs femelles. Mais je trouve une difficulté à l'égard de la nécessité de cette conjonction de la semence virile pour l'accroissement des fruits; savoir que je vois que la fleur du Figuier se noue dans l'intérieur du fruit, & que le fruit sort de l'écorce sans aucun signe visible de bouton; dont je puis à mon avis conclurre, que dans ce cas cette conjonction ne peut pas avoir lieu: il en est de même des Mûres qui sont beaucoup plus abondantes, quand on n'y apperçoit point d'émouchettes, dans le tems qu'on en trouve à peine aux Mûriers qui en sont fort remplis: qu'il y ait cependant des arbres & des herbes de sexe masculin & féminin, cela se voit aux arbres qui donnent de la semence,

comme les Frènes, les Tilleuls, &c. & parmi les herbes, au Chanvre, au Lin, & aux Epinars, &c.



CHAPITRE III.

Du tems auquel les Arbres croissent & vivent selon les Saisons. Qu'une mauvaise culture & une trop grande fertilité peuvent raccourcir leur vie.

Les Plantes vivent plus ou moins longtems à proportion de leurs propriétés, & de la qualité des Fonds : leur vie peut être raccourcie par des causes connues & inconnues, & ils peuvent aussi être retardés dans leur crue ; desorte que tout ce qu'on fait pour la fertilité ou pour l'ornement, est nuisible à leur crue & raccourcit leur vie, ce que produit aussi la transplantation : d'où il arrive que les arbres cultivés par les hommes croissent pour la plupart moins bien, & vivent moins longtems, que ceux qui viennent naturellement. Du reste, il en est de la crue des plantes & du tems qu'elles vivent, comme des Animaux, dont les uns sont naturellement plus grands ou plus petits, plus ou moins vigoureux que les autres.

Les arbres femelles croissent généralement en moins de tems que les mâles ; mais ils ont du bois plus mou, gonflé, & ne vivent pas si longtems. Cette dernière chose est causée par la dissipation des esprits vitaux, qui vient de leur fertilité & de leurs facultés productrices ; desorte que les arbres les plus fertiles croissent moins vigoureusement & vivent moins longtems ; & que les arbres qui croissent vite & qui ont une vie vigoureuse, meurent plutôt. C'est ce que confirment ceux, qui plantés dans des terrains fort bas, grandissent en peu de tems, mais ne vivent que très peu, parce qu'ils sont mous, gonflés, aqueux, & qu'ils ont des pores fort larges. On verra au contraire, que ceux qui demandent d'être plantés dans des endroits plus élevés, comme n'ayant besoin que de peu d'humidité, croissent moins promptement, mais vivent pour l'ordinaire plus longtems, par cela même que leurs parties sont plus compactes & leur pores moins grands. Cela n'est pourtant pas sans exception ; car les Pins & les Sapins suffoquent souvent dans le fort de leur pousse, par la trop grande abondance de résine. C'est à

quoi font aussi exposées plusieurs autres sortes, sur-tout les arbres qui portent des fruits à noyau, étant souvent fort chargés de gomme: on fait outre cela encore plus de tort aux arbres, dont les humeurs sont sujettes à se condenser & à se changer en résine, en les taillant, & on raccourcit plus leur vie, que de ceux dont les humeurs sont plus aqueuses & plus fluides. C'est pour cela que les Pins & les Sapins languissent, quand on coupe leur tige: & ils meurent encore plutôt sans pousser des racines, si on les coupe plus bas; au-lieu que les arbres qui contiennent beaucoup d'humeurs aqueuses, coupés tout près de terre, poussent généralement un plus grand nombre de jets par leurs racines. C'est ainsi que la Vigne coupée rez terre, rajeunit & produit de meilleurs fruits: c'est ce qui arrive aussi aux Grozeillers, qu'on cultive sur des fouches qui poussent plusieurs rejettons, dont on en coupe annuellement quelques-uns près de terre, en en laissant venir d'autres plus jeunes. On remarque la même chose parmi les arbres sauvages, aux Aunes, aux Frênes & aux Chênes, qui étant coupés rez terre (ce qui se fait ordinairement tous les sept ou neuf ans aux premiers pour en faire du bois de chauffage), poussent de nouveau chaque fois avec vigueur. Il faut cependant bien prendre garde que le tronc qui doit être coupé, ne soit pas trop vieux, ni hors d'état de repousser: car si l'écorce est trop épaisse & trop sèche, ou si la souche a été trop souvent coupée, elle refuse souvent de repousser de jeunes rejettons, parce qu'elle a cessé de croître.

On ne peut point déterminer le tems auquel les bourgeons, les boutons, les feuilles, les fleurs, les branches, &c. commencent dans leurs saisons à croître ou à passer, parce que cela dépend de plusieurs incidens; comme des qualités des Fonds, de la manière plus ou moins vigoureuse dont les arbres croissent, & de la disposition de l'air & du tems. C'est ainsi que la crue commence plutôt dans des Printems avancés, & dure plus longtems dans de Automnes pluvieuses & chaudes: cela produit aussi des plantes plus vigoureuses dans des Fonds chauds, humides, gras & bien remués, que dans ceux qui sont froids, secs, durs & grêles. Il en est de même quand, pendant l'été, les branches des arbres qui poussent avec vigueur, grossissent & s'allongent; car cela est bien visible, & plus remarquable aux jeunes arbres qu'aux vieux. Les bourgeons & les boutons commencent ordinairement à pousser vers la fin de Juin, ou vers le commencement de Juillet, quoique d'une manière très peu sensible jusques vers le milieu de Janvier; mais dès lors ils commencent à se gonfler beaucoup, continuant ainsi

ainfi d'une manière très vifible jufqu'à ce qu'ils s'épanouiffent & fe chantent en fleurs, en feuilles, & en rejettons à bois: cela n'a cependant pas lieu dans le même tems à l'égard de toutes fortes de plantes, ni d'une manière égale & durable: car les unes commencent à pouffer plutôt, les autres plus tard: les unes plus, & les autres moins longtems: il y en a aulli qui pouffent à reprises, après avoir ceflé pendant des intervalles, comme les Pommiers & les Poiriers. La première pouffe du bois eft pourtant la plus vigoureuſe: la ſeconde produit ordinairement de foibles rejettons tardifs: la première dure pour l'ordinaire jufques vers le mois de Juin, & la tardive commence avec la mi-Juillet; mais les intervalles du repos ordinaire & de la première crue, qui eft la plus vigoureuſe, font racourcis, quand dans le Printems, les arbres font retardés dans leur pouffe par la piqûre des vers, ou parce que les feuilles font brulées par la foudre ou par des feux folets, auquel cas la ſeconde crue commence plutôt, & produit aulli des rejettons tardifs plus vigoureux. J'ai vu dans de tels cas commencer la ſeconde pouffe vers la fin de Juin. Les Pêchers, les Pruniers, les Cerifiers pouffent fans interruption; les premiers jufques dans le commencement d'Aout, à moins que de jeunes arbres, qui pouffent fort vigoureuſement, ne fuſſent retardés dans leur pouffe par une ſécherelle extraordinaire pendant l'Eté, & par des chaleurs accompagnées de beaucoup de pluie, ou par une taille d'Eté hors de faifon, auquel cas ils pouffent quelquefois jufques au mois de Septembre. D'autres pouffent d'une manière égale & continue, fans reprises, depuis que leur crue commence jufques à ce qu'elle finiſſe, ce qui arrive lorſque les feuilles commencent à tomber.

Certains Auteurs diſent que la pouffe du bois commence avec le mois de Septembre, & continue jufques en Février. Si ils entendent par-là la condensation des humeurs, enſorte qu'elles deviennent un corps plus folide, je puis en convenir; mais je n'ai jamais remarqué que pendant ce tems-là les arbres gagnent beaucoup en groſſeur, n'ayant trouvé après la mi-Septembre que peu ou point de changement à cet égard; & quoique généralement les arbres dont la pouffe commence le plus tard, continuent ordinairement à croître le plus longtems, comme le prouvent ceux qui produiſent des fruits d'Hiver, cela ſouffre pourtant quelque exception, car les Mûriers commencent le plus tard à pouffer, & font des premiers à perdre leurs feuilles.

Quoiqu'on ſuppoſe que les arbres vivent aulli longtems qu'ils produiſent de la verdure, on ne devoit pas cependant leur attribuer une vie

plus longue, qu'autant que les arbres sauvages en ont besoin pour produire du bois propre au travail ou au chauffage, & que des arbres francs produisent du gros & du bon fruit. Suivant ce principe un Chêne, venu d'un gland, ne vivra pas au-delà de cent ans, puisque même déjà avant ce terme son bois commence à se pourrir; c'est-pourquoi il vaut mieux l'abatre après qu'il a atteint quatre-vingt-dix ans, & avant qu'il soit parvenu à cent. Celui de tous les arbres francs qui vit le plus longtems, c'est l'Oranger: on assure qu'il y en a eu qui ont poussé pendant trois cens, & même pendant quatre cens ans. Les arbres fruitiers vivent généralement moins longtems que les sauvages; ceux à couronne plus longtems que les arbres nains; & les arbres à haute futaie plus longtems aussi que les Arbrisseaux & les Epines ou les Ronces. Encore les arbres qui produisent des fruits à pepins, vivent plus longtems que ceux qui en produisent à noyaux: ceux qui produisent des fruits d'Hiver plus longtems que ceux qui en produisent d'Été; & enfin ceux qui produisent des fruits aigres, plus que ceux qui en portent des doux.

On ne peut pas attribuer au-delà de soixante ans de vie pour le plus à des Pommiers & des Poiriers en pleine terre, qui sont bons & qui produisent bien; & cela dépend encore de la manière qu'ils auront été entés & gréfés; les arbres nains un peu plus que la moitié de ce tems: les Pruniers quarante: les Pêchers, les Abricotiers, les Coignassiers vingt & cinq; les Mérifiers, les Cerifiers, les Griottiers qui ont été gréfés, produisent, quand ils sont jeunes, le plus de fruits, & en même tems les plus agréables à la vue & au gout: c'est-pourquoi on détruit ordinairement ces Vergers vingt-cinq ans après qu'ils ont été plantés.



C H A P I T R E IV.

De la manière de multiplier les Plantes en général, & particulièrement les arbres.

ON peut multiplier les Plantes de quatre manières, dont la première, qui se fait par la semence, est la plus générale & la plus naturelle. La seconde se fait par l'accroissement des racines, & ainsi par des sauvageons de souche, par des rejettons des côtés, ou par de petits rejettons adhérens. La troisième de bouture, en mettant en terre une peti-

petite branche coupée, pour lui faire prendre racine. La quatrième par des marcottes, qui sont des branches qu'on a posées en terre, & qu'on laisse attachées aux mères-plantes, jusqu'à ce qu'elles aient pris des racines en terre. Il y a quantité de plantes qui peuvent être multipliées de ces quatre manières différentes, dont la Vigne fournit un exemple, pouvant être multipliée par semence, par des sauvageons de fouche par des provins couchés en terre & par bouture; mais comme, selon la nature des plantes, une manière de multiplier est préférable à l'autre, je traiterai de chacune en particulier.

De la multiplication par semence.

Toutes les Plantes, sans en excepter la Mouffe des arbres & les Champignons, produisent leur semence par le moyen de laquelle elles peuvent être multipliées: mais on auroit tort de croire, que, parce que certaines plantes viennent dans différens climats, leur semence arrive toujours à un tel point de perfection, qu'elle est bonne à produire de nouveau d'autres plantes; pareillement que des plantes venues de semence produisent toujours de pareilles plantes à tous égards, les mêmes que celles qui ont produit cette semence, & encore moins qu'elles donnent les mêmes fruits. Cette différence se remarque principalement dans les arbres, dans les plantes à oignons & autres, & plus particulièrement encore dans les franches, qui produisent quelquefois, par le moyen de leur semence, de meilleures, mais le plus souvent de moindres sortes: c'est là la raison pourquoi la plupart des arbres francs, venus de semence, produisent des fruits peu agréables, ce qui oblige très souvent à les enter, ou à les gréfer. C'est encore une chose fort singulière que des pepins de la même sorte de Pommes & de Poires produisent des fruits peu & fort agréables, doux & aigres, d'Hiver & d'Eté; que des grains de raisin blanc il en provienne du noir, & de grains de raisin noir, du blanc. On voit souvent arriver la même chose aux Noix, car après en avoir semé des meilleures, il en proviendra des doubles, des mauvaises, & quelquefois aussi des petites en bouquets. Tous les Pommiers & Poiriers viennent de semence, excepté les pommes de Paradis, qui viennent de sauvageons de fouche & qui après cela, de même que les Mérisiers, les Orangers amers & doux, les Limoniers provenus de semence, doivent être entés, ou gréfé, à cause que la semence produit plusieurs espèces bâtardes: mais cela ne se pratique point à l'égard des Noyers, des Aman-

Amandiers, des Chateigners, leur semence jettée en terre produisant de bons fruits.

Il en est précisément de même des arbres sauvages provenus de semence, que des francs; car il y a diverses espèces de Chêne, de Hêtre, de Frêne, d'Aune, de Tilleul, d'Orme, &c. qui sont provenus de la même espèce de semence: on tire aussi de semence, des Cèdres, des Sapins, des Epines, des Chateigners sauvages, des Pins, des petits Frênes, & de la Rue, &c.

On peut voir dans le *Chap. III. du Second Livre de la Seconde Partie*, de quelle manière il faut s'y prendre pour gagner la semence, la conserver, la semer; & ce qu'il faut observer avant que de semer, dans le tems qu'on sème, & après avoir semé.

De la multiplication par des Sauvageons de Souche.

Les Sauvageons de souche donnent ordinairement la même sorte d'arbres & de fruits, que donnoit l'arbre avant qu'il fût enté. Il en faut cependant excepter les Ypreaux & l'Orme; car il produit par ses Sauvageons une plus fine espèce. Plus on souhaite de conserver la mère-plante, plus on prend de précautions en séparant les Sauvageons; car à l'égard des Sauvageons d'une mauvaise plante, lorsqu'ils sont fort nombreux, & que pour vouloir conserver cette plante on ne leur laisse que peu de racines, on partagera entre ces jeunes Sauvageons les racines de la mère-plante, & on les plantera avec elles, quand même cela feroit mourir cette dernière; mais quand il s'agit d'une bonne plante qu'on veut conserver, & qui a moins de Sauvageons, on se sert d'une pioché bien tranchante, ou de quelque autre outil convenable, pour séparer prudemment les jeunes Sauvageons de la vieille souche, & sans la blesser beaucoup.

Les arbres qui se multiplient par des Sauvageons de souche, sont les Trembles & les Peupliers, la Guimauve, les Amandiers, l'Épine vinette, les Framboises, les Pommes de grenade, les Noisetiers, le Houx, les Chevre-feuilles, les Cornouillers, les Cerisiers sauvages, lesquels cependant on ente ou l'on greffe dans la suite; comme aussi les Pommes de Paradis, les Lauriers, le Troëne, les Mûres, le Bouis, les Pruniers sur lesquels on peut aussi enter & greffer; de plus les Rosiers, la Sauge, le Thim, le Sureau, les Figuiers, le bois de Reglisse. Parmi les herbes on multiplie toutes les sortes de fleurs à oignon ou à plante, en déta-

chant

chant les cayeux, ou en séparant les plantes, de même que les Fraîses, les Artichots, la Ciboulette, les Echalottes, & autres herbes fines propres à bien assaisonner les Sauces.

De la multiplication par Bouture.

Tous les arbres qui ne sont pas chargés de gomme ou de résine, peuvent être multipliés par le moyen de branches coupées, lesquelles étant mises en terre prennent racine: c'est pourtant ce qui ne se pratique, que lorsqu'on se propose d'aquerir par-là des plantes plus hâtives & meilleures; ou bien lorsqu'on ne sauroit absolument le faire d'une autre manière. Les Boutures requièrent, pour bien réussir, une chaleur tempérée, & une humidité raisonnable, ce qui leur facilite le moyen de pousser des racines. La chaleur & la sécheresse sont au contraire resserrer les pores, & empêchent ainsi les humeurs de circuler; de-là vient que des Boutures mises en terre, dans le Printems, contre des murailles ou des cloisons fort exposées au Soleil, prendront rarement racine, à moins qu'on ne prenne à cet égard les précautions nécessaires, en couvrant le tour de ces Boutures & en les humectant.

Les Vignes & toutes les Plantes, venues de Bouture, donnent une même sorte de plante & de fruit, que l'arbre dont la Bouture a été coupée; il vaut cependant mieux mettre en terre les bouts de Vignes dans l'Automne, que dans le Printems; comme on a soin de l'indiquer dans le Traité des Vignes.

Les Groseilles, y compris les vertes, prennent aussi de Bouture: on se sert pour cela dans le Printems, du bois d'un an, dont on a auparavant coupé les petits boutons, jusqu'à l'endroit où le bois doit entrer en terre, & cela afin qu'il fasse moins de Sauvageons de souche: ceci se pratique quand ils sont destinés à de petits arbres en buisson.

Le Lière vient des Sauvageons de souche, mais ceux-ci sont pour l'ordinaire minces, grêles, ayant des pores fort resserrés; de-là vient qu'ils prennent mieux de Bouture par le moyen de branches d'un an, grasses, gonflées & pleines de suc.

On met dans le Printems en terre des bouts de Saules, qui ont deux ou trois ans, & qui sont affilés vers le bas, pour entrer plus avant & pour rester plus fermes; des bouts d'Ozier de deux ans, ou par nécessité d'une année même.

Les Jasmins, les Myrtilles, les Oléandres, les Troenes, les Romarins,

les Ifs, les Sabines, prennent pareillement de Bouture. Il faut avoir bien soïn en général, à l'égard des arbres étrangers, que le bois dur qui n'est pas hâtif à faire des racines, soit mis en terre dans l'Autonne, & à l'abri du froid de l'Hiver, jusques au mois d'Avril, après quoi il faut mettre sous des vitres, dans du Tan rechaufant, les pots qui contiennent des plantes d'un bois dur & gonflé.

Parmi les herbes, les Giroflées pourprées & jaunes prennent de Bouture.

De la multiplication par des Marcottes, ou par des Provins couchés en terre.

ON acquiert par des Marcottes, ou par des Provins couchés en terre, la même sorte de fruits, qu'ils produisoient avant que d'être mis en terre; mais on ne multiplie pas tant de cette manière, que par semence ou par bouture.

La Marcotte des arbres se fait le mieux dans le Printems, immédiatement avant le tems qu'ils bourgeonnent, lorsqu'il commence à faire chaud, & que la sève est montée dans les arbres: on fait à quelques-uns une petite entaille par dessous, à l'endroit où la branche doit être mise en terre, afin que la sève ne monte pas trop subitement. Il faut de plus, pour que le Provin couché en terre pousse mieux des racines, l'assurer de façon qu'il soit immobile; & ne faire aucune taille, ni arracher aucune feuille au bout de la Marcotte, qui sort de terre dès le moment qu'elle y a été mise.

Les Lauriers à tige droite se multiplient ainsi. L'arbre étant coupé tout près de terre, poussé dans la même année, sans beaucoup de peine, & par le soïn qu'on prend d'arracher les rejettons, tandis qu'ils sont encore en boutons, un jet unique, droit & d'une hauteur raisonnable, dont on ôte l'écorce près de terre, de l'épaisseur d'une paille; après quoi on lie d'abord autour de cette place dégarnie, un jonc de Moscovie, on couvre de terre ce jet jusques au-dessus de la ligature, dans laquelle il passe des racines en fort peu de tems: cela fait, on le sépare l'année suivante de la mère, qui pousse alors de nouveau un pareil jet.

Il n'est pas possible de multiplier de semence les Ormes & les Til-leuls, parce que la semence d'Orme produit le plus souvent des Ypreaux, & celle de Tilleul plusieurs espèces fort abâtardies: c'est-pourquoi on le fait ordinairement de la manière suivante. On coupe dans le commen-

commencement du Printems, un vieux mais vigoureux arbre, à la hauteur d'une paume au-dessus de terre, lequel pousse encore ordinairement avant la St. Jean, plusieurs jets, qui sont propres à être mis alors en terre, & à produire dans cette même année des racines, qu'on peut détacher l'année suivante de leur arbre, & planter séparément; après quoi on les coupe près de terre: de cette manière ils feront dans la suite une seule tige droite, & cela sans beaucoup de soin. Les petites branches qu'ils poussent par les côtés ne doivent être taillées que la seconde année, à moins que certaines grosses branches, nommées branches gourmandes, ne nuisissent à la pousse du jet de la tige, auquel cas on coupera seulement ces branches, ce qu'on est obligé de faire très souvent aux Tilleuls. On pose du reste en terre près des Ormes, la première année de leur pousse, un pieu, menu & droit, pour y attacher contre les injures du vent, le jeune jet avec du jonc de Moscovie, lequel pieu on ôte l'année suivante. Les Ormes ayant fait assez de bois pour résister au vent, peuvent naturellement dans la suite devenir des arbres d'un seul tronc, sans qu'il soit besoin de ligature; mais il n'est pas aussi assuré que les Tilleuls feront une tige droite; c'est-pourquoi on les laisse attachés au pieu plus longtems, par le moyen duquel ils se dressent.

Les Arboristes ont coutume de couper les Marcottes transplantées, à un grand pied au-dessus de terre, & l'année suivante de nouveau près de terre; ce qui les fait pousser plus vigoureusement & grossir avec une seule tige.

On marcotte les Oeillets au commencement du mois d'Aout. On fait par dessous une petite entaille jusques à une jointure de la Marcotte, laquelle on couche au niveau de la terre où est la plante: on la couvre ensuite avec une juste quantité de terre, pour pouvoir résister au froid de l'Hiver & à l'eau de neige; ce qui vaut mieux que de mettre la Marcotte plus avant en terre: il faut de plus avoir soin de couper un peu les extrémités des branches.



C H A P I T R E V.

De la Pépinière, & de la manière de cultiver les arbres.

SI l'on n'a pas une Pépinière en propre, on n'est jamais assuré de la réussite des arbres qu'on achète, & encore moins si les fruits répondront à notre attente, & s'ils feront d'un goût agréable; car à l'égard des arbres, ceux qu'on fait venir de loin doivent nécessairement relier plus longtems hors de terre avant que d'être transplantés, ce qui fait aussi plus dessécher les racines, resserer les pores, & retarder en même tems par-là leur nouvelle pousse: pendant cet intervalle on ignore, si les racines ne souffrent pas de la gelée; outre cela les Arboristes, encore moins leurs Ouvriers, en arrachant ces arbres, ne se mettent pas fort en peine s'ils en blessent les racines ou non: ce qu'on peut entièrement prévenir, en ayant une Pépinière en propre; les Sauvageons qu'on a gagnés soi-même se trouvant ensuite être transplantés dans une terre pareille à celle où ils ont été d'abord, dans laquelle ils produiront des racines & des jets plus vigoureux; car l'opinion de ceux qui croient, qu'un arbre, transplanté d'une mauvaise terre dans une meilleure, poussera plus vigoureusement, est entièrement contraire à l'expérience, puisque les Plantes font dans de mauvais Fonds de mauvaises racines, incapables de pousser au dehors de bonnes & de vigoureuses plantes; le bois d'en-haut étant grêle, maigre, ayant des tuyaux bouchés, nullement propres à attirer les humeurs qu'il trouve dans de meilleures terres, & les faire monter plus haut, ce qui l'empêche de croître d'une manière convenable. Un arbre au contraire, qui est né dans une bonne terre, où il a fait de bonnes racines & de bon bois, transplanté dans une autre bonne terre, ne tardera pas à y croître, & y poussera avec vigueur. On est de plus assuré, quand on a une Pépinière en propre, des espèces de Sauvageons, & des fruits que l'on veut se procurer; par où l'on ménage son tems & sa bourse, n'étant pas obligé de transplanter, ce qu'il faut faire quand on a été trompé par un mauvais fruit, ou par une espèce différente de celle qu'on avoit demandée; ce qui n'arrive que trop souvent, lorsque l'Arboriste n'a pas la sorte d'arbre qu'on desire. Il est de plus casuel chez les Arboristes, que le Sauvageon, quand on l'ente, produise

se précisément & naturellement la même chose, puisqu'il est incertain quelle sorte de fruit, (doux ou aigre, d'Hiver ou d'Été), il en proviendra; outre que les Buissons venus de semence ne s'y entent que la quatrième année, ce qui est aussi causé que quantité de fruits fort agréables se perdent, comme présentement la bonne Poire sucrée, la Bergamotte & la Pêche de Zwol & autres, ne se trouvent plus: car on est obligé d'attendre dix, douze & plus d'années, pour avoir des fruits de semence, & avant que de pouvoir enter les Sauvageons selon leurs espèces. Comme donc un Arboriste devoit encore attendre quatre années, depuis le tems que ces Sauvageons ont été entés, pour pouvoir les vendre, il n'est pas à présumer qu'il effectuera jamais cela: il n'attendra pas non plus assez longtems pour savoir si les Sauvageons de semence donnent des sortes de fruits amendées, parce qu'il s'en trouve très peu de cet ordre parmi les sauvages qui ont été semés: il n'entera jamais non plus de nouveau un fruit connu, quand il seroit assuré que ce fruit en deviendroit meilleur, d'un côté à cause de la perte du tems, & de l'autre parce que cela fait du bois moins précieux; ce qui conséquemment l'empêcheroit de s'en défaire à des acheteurs ignorans, comme il s'en trouve beaucoup, parce que cet amendement ne se voit pas à l'œil. On peut cependant, sans mauvaise foi de la part de l'Arboriste, se tromper à l'égard d'un fruit. Premièrement lorsqu'il a été lui-même trompé tout le premier, en recevant de tout autres Entes ou Grefes, que celles qu'il avoit demandées; car cela ne pouvant point être apperçu extérieurement au bois, sur-tout à l'égard de plusieurs espèces étrangères, il arrive qu'il trompe sans vouloir tromper, & cela d'autant plus qu'il attend rarement à vendre ses arbres, qu'ils portent du fruit. D'un autre côté, il se peut fort bien que, par le labour de la terre ou autres accidens, l'ordre des numero soit troublé & ne s'accorde plus avec les notices des espèces qu'on en tient; ce qui est causé quelquefois aussi par des mal-intentionnés, qui le font à dessein, & même par des propres Domestiques, se proposant par-là de se venger des corrections qu'on leur a faites, quoique bien méritées. Outre cela il arrive encore qu'ils se laissent corrompre à ce sujet par d'autres Arboristes: c'est ce qu'on peut éviter dans une Pépinière en propre, en gardant un registre par rangs, sans être obligé d'y planter de petits piquets pour lors entièrement inutiles.

Ayant donc considéré l'extrême importance d'avoir une Pépinière en propre, on aura soin de choisir pour cela un bon Fond de terre, fort élevé au-dessus de l'eau, autour duquel il doit se trouver une Haie de

grands arbres de haute futaie & propres à briser les vents; & comme cette Haie ne doit pas servir d'ornement, il n'est pas essentiel qu'elle soit fort près de la maison. On n'y cultivera pas les arbres à la manière des Arboristes, qui ne se proposent autre chose que de les vendre à profit; mais on tâchera d'y acquerir de bons Sauvageons pour transplanter, & de se procurer divers fruits agréables. C'est-pourquoi il ne faut pas planter trop près, mais faire une telle disposition de la Pépinière, que son étendue soit proportionnée au nombre des Sauvageons que l'on y veut planter; supposant qu'on n'entera aucun fruitier, que ceux qu'on juge sûrement le demander pour l'amendement des fruits; de sorte que les Sauvageons de semence doivent y rester, sans être entés, jusqu'à ce qu'ils aient porté du fruit, à moins que quelqu'un desirant d'avoir des fruits abâtardis, ne voulût couper d'un Sauvageon de semence, des branches pour les enter sur la même tige dont elles ont été coupées; ce qui peut se faire la quatrième année. C'est ici le lieu de parler de ce qu'il faut observer pour cultiver des arbres dans la Pépinière, pour en faire en peu de tems & sans beaucoup de peine des Plants propres pour être entés.

J'ai traité dans le précédent *Chapitre IV.^{me}* de la multiplication de semence, & des Plantes qui se multiplient ainsi, mais je traiterai fort au long dans le *III. Chapitre du second Livre de la seconde Partie*, de ce qui concerne les semences en général, & comment il faut s'y prendre en semant, soit avant, soit pendant, soit après le tems d'ensemencer. Il est nécessaire de plus qu'on sache arranger, à plus ou moins de distance, les plantes selon leurs propriétés particulières, & cela tant en semant qu'en transplantant; comme aussi le tems qu'il faut les transplanter après avoir été semées, & lesquelles, après une pousse d'une ou de plusieurs années, soit qu'elles soient venues de semence, de Marcotte ou bien de Sauvageons de souche, doivent être coupées près de terre, pour croître désormais haut à tige droite, à tronc uni, & avec vigueur, & pour les rendre plus propres à être entées; ce qui ne demande point d'autre taille, que celle d'être coupées, dans le tems qu'on ente, à la hauteur requise. Il est encore bon de savoir, quelles sortes de plantes croissent mieux, mises à la place d'autres, & quelles sont celles qui n'y croissent pas comme il faut. Il faut avoir soin à cet égard, en général, de ne pas semer ou planter successivement dans le même Fond, une même espèce: les Cerisiers & les Merisiers ont besoin du plus long intervalle, car il doit s'écouler au moins dix ans depuis le tems qu'on les a arrachés, jusqu'à ce qu'on puisse de nouveau semer des noyaux de Merisier.

riſe dans cette terre, ou bien y planter de petits Cerifiers.

Les Arboriſtes ſèment, pour avoir de Sauvageons de Poirier, des pepins de la petite Poire St. Nicolas; & pour des Pommiers, des pepins de la petite Pomme appellée *Klapſlaart*; mais ils prennent pour enter de petits Pommiers en buiſſon, les Sauvageons de fouche de la petite Pomme douce de Paradis, même pour y enter des Pommes aigres, quoiqu'il y ait auſſi des Pommes de Paradis aigres. Les pepins de Poires ne germent pas ſitôt que les pepins de Pommes; c'eſt-pourquoi on met dans du ſable humide les premiers, à la mi-Novembre, & ceux-ci à la mi-Janvier pour les faire germer, & on les ſème enſuite chacun ſéparément au commencement d'Avril: après qu'ils ont fait ainſi une pouſſe d'une année, on affortit l'Autonne ſuivante les précoces, & après en avoir rogné les tiges on les tranſplante ſur des couches, laiſſant ceux qui ſont plus minces & plus grêles encore un an à leur place, ſans les tranſplanter; & pour lors s'il s'en trouve qui ne ſont pas de miſe, on les arrache pour les jeter, vu qu'il n'y a rien à attendre de pareilles plantes fautives. Après que ces petits arbres ont fait ſur ces couches une pouſſe d'un an, on les coupe de nouveau tout près de terre, pour faire avec plus de vigueur une droite tige, leſquels on ente après deux ans près de terre, après quoi on les laiſſe pouſſer encore quatre années dans ce même endroit, & les Arboriſtes les vendent comme des arbres de miſe: mais dans une Pépinière en propre on aura ſoin de tranſplanter, après avoir afforti les Sauvageons de ſemence, les petits arbres, à ſix pieds de diſtance l'un de l'autre, afin qu'ils puiſſent porter du fruit avant qu'on les ente; & d'y enter conſéquemment telle ſorte de fruit, qui ait du rapport avec les propriétés naturelles des Sauvageons.

On ente ou on greſe des Cerifiers ſur des Sauvageons de Mériſiers ou de Cerifiers; ces derniers, comme les Sauvageons de Pommes de Paradis, devant venir de Sauvageons de fouche, & non pas de noyaux.

On ſème les Mériſes avec leurs noyaux, on les tranſplante & on les coupe auſſi enſemble, de la manière qu'il a été dit des Poiriers & des Pommiers. L'année ſuivante on ente ſur leurs jets, & l'on a appris par expérience, que plus les tiges, ſur leſquelles on ente, ſont minces, quoique propres d'ailleurs à cette opération, plus elles prennent facilement racine, & réuſſiſſent mieux, au-lieu que cela eſt fort incertain à l'égard des tiges plus groſſes: c'eſt-pourquoi auſſi on a coutume de les greſer en approche. Il ne faut pas oublier cependant, qu'il faut lévrer les entes coupées, pendant trois ou quatre ſemaines, parce que celles qui

qui ont été fraîchement coupées & employées sur le champ, ne prennent pas à beaucoup près si facilement.

Les Pruniers viennent naturellement comme les Cerifiers, & les petits Pommiers de Paradis, de Sauvageons de fouche, sur lesquels on peut greffer sur la fin de l'Été, ou bien dans le commencement de l'Autonne, d'autres Pruniers, Pêchers, Abricotiers, après que dans le Printems suivant, ayant été coupés, ils ont poussé des tiges droites.

Quand on transplante la première année les Noyers, les Amandiers, les Chateigners, on les expose au danger de mourir; c'est pour cela que les Arboristes les plantent d'abord sur des couches de trois pieds de large, à dix ou douze pouces les uns des autres, où ils les coupent après qu'ils ont poussé pendant deux ou trois ans, & les laissent pour lors croître encore trois ou quatre années, avant que de les transplanter.

Après que les Sauvageons, soit de semence, de Souche ou de Marcottes, ont été plantés, d'un manière convenable, il faut les entretenir avec soin, les tailler peu ou point les deux premières années, non plus que les arbres fruitiers, si ce n'est autant qu'il le faut à l'endroit de l'Ente, laquelle réussit le mieux tout près de terre, & cela pour deux raisons; premièrement parce que la sève fait les plus vigoureux jets ligneux, près de l'Ente; & en second lieu, parce que la hauteur d'une plante à bourlet, si il s'en trouve à cet endroit, peut être cachée en la couvrant de terre. Il faut de plus purger soigneusement la terre de la Pépinière, des mauvaises herbes; & pour y mieux réussir, & avec moins de peine, on couvrira la superficie de la terre d'un demi-pouce de vieux Tan, ce qui empêche les mauvaises herbes de monter, rend la terre légère, & tient lieu, lorsqu'il est pourri, de très bon engrais.





C H A P I T R E VI.

*De la manière de planter les Arbres. Ce qu'on doit faire avant
& après qu'ils sont plantés.*

A Fin que les Arbres puissent croître comme il faut, il ne suffit pas que le Fond soit bien fouillé, mais il doit aussi avoir resté quelque tems sans être planté, pour lui donner lieu de s'affaïsser; après cela il faut mettre la terre au niveau, & y planter les arbres à une même profondeur. Il faut cependant, avant toutes choses, faire bien attention aux propriétés naturelles des arbres qui doivent être plantés, & à l'attente qu'on en a: desorte qu'en fait d'arbres sauvages, on n'en plantera que des jeunes; au-lieu que les fruitiers doivent être plus vieux & d'un bois plus solide, parce que la fertilité provient du mélange des humeurs qui montent en sève. Ils ne doivent pourtant pas être trop vieux, quand on les plante, ni avoir des pores trop resserrés, parce qu'alors ils ne sauroient faire de jets propres à porter du fruit. Il ne faut pas non plus planter des arbres couverts de mousse, & encore moins ceux dont la mousse a été ôtée, comme les Arboristes ont coutume de le faire à l'égard des vieux arbres qui ont ce défaut, pour les faire paroître plus vigoureux; car cette maniere de les nétoyer nuit à l'écorce & empêche la pousse.

Il faut planter, selon la situation des Fonds & selon les especes d'arbres, soit au Printems, soit en Automne. En général, on s'abstiendra de planter dans l'arrière-saison des Marcottes ou des Sauvageons de sémence, venus dans la même année, parce qu'ils n'ont pas encore des racines assez fortes, puisqu'ils ne contractent leurs qualités ligneuses que dans le commencement de Septembre, & cela successivement jusques en Février; desorte qu'étant plantés dans le mois de Mars, ils ont plus & de meilleures racines pour prendre & pour pousser. Il y a aussi un grand nombre d'arbres, plantés dans l'arrière-saison, dont les racines se moisissent & meurent très facilement, sur-tout quand on n'a pas soin de les comprimer avec de la terre, parce que dans ce cas, elles prennent souvent de l'air, ou se gèlent, ce qui est encore pire: c'est ce qu'on remarque à l'égard des Ypreaux, des Pêchers, des Cerifiers, &c.

Partie I.

M

On

On ne plantera jamais en Autonne dans des Fonds bas & humides ; parce que les racines y périssent très souvent par une trop grande quantité d'eau, ou par une forte gelée : mais les arbres qui sont âgés, & qui sont pourvus d'une quantité suffisante de racines ligneuses, peuvent être plantés en Autonne, dans des Fonds élevés, ou passablement secs, & cela vers la fin du Mois d'Octobre, ou au commencement de Novembre : car alors la terre est plus ferrée, desorte que le Printems suivant ils croissent mieux & ne prennent plus d'air : outre que les racines ligneuses poussent souvent des racines qui germent. On peut aussi transplanter sans aucun risque les arbres en Autonne, parce qu'alors il reste très peu de sève dans le bois supérieur : c'est ce que donne à connoître la chute des feuilles des arbres, qui ne verdissent point en Hiver ; l'affluence des humeurs étant plus grande dans des Fonds secs, que dans les humides, moindre dans des plantes à pores fort ferrés, que dans celles qui les ont plus ouverts ; ce qui fait que pour transplanter les arbres on peut les arracher d'un Fond bien plutôt que d'un autre, & qu'on transplante les arbres qui verdissent en tout tems, bien plutôt que ceux qui sont sans feuilles pendant l'Hiver.

Dans tous les tems propres à planter, soit au Printems, soit en Autonne, on profitera d'un tems sec, lorsque la terre est molle, moins rassemblée en mottes, & plus facile à fouiller ; car une terre rassemblée en mottes, comme cela arrive toujours pendant la pluie ou lorsqu'il y a de la neige, ne sauroit embrasser comme il faut les racines, ce qui fait qu'il reste des cavités autour d'elles, qui sont extrêmement nuisibles, parce que l'air qui s'y trouve renfermé, les fait moisir & pourrir : outre qu'il arrive aussi que les racines s'y dessèchent, au-lieu d'attirer de l'humidité ; mais il est très avantageux qu'il fasse d'abord après avoir planté, une forte & pénétrante pluie, car une telle pluie joint exactement la terre avec les racines.

On arrachera avec beaucoup de prudence les arbres qu'on a dessein de transplanter, & on les plantera avec beaucoup de racines, le moins blessées ou rompues qu'il sera possible, ayant soin, lorsqu'il s'agit de les tirer de sa propre Pépinière, & qu'ils sont plantés fort près les uns des autres, de ne pas les détacher tout-à-fait dans leur circuit, de peur d'endommager les arbres plantés dans leur voisinage ; desorte qu'après avoir emporté tout autour du pié un peu de terre, on le découvrira à moitié, on le détachera, & on l'arrachera insensiblement avec la main, sans blesser les racines. C'est la meilleure méthode pour conserver les

raci-

racines des arbres voisins, & ne pas les retarder dans leur pousse. C'est à quoi les Arboristes ne font pas assez d'attention: il leur importe peu que les racines des arbres voisins soient endommagées, parce qu'ils les arrachent pareillement pour les vendre: desorte que si on achète de leurs arbres, on aura grand soin qu'ils conservent beaucoup de racines.

En traitant dans le *Chapitre précédent* de la nécessité d'avoir une Pépinière en propre, on a compté parmi les avantages qui en résultent, la commodité de pouvoir transplanter tout d'un coup les arbres, sans laisser à l'air & à la gelée le tems d'en dessécher ou d'en corrompre les racines: c'est-pourquoi il est nécessaire de planter incessamment les arbres qu'on a arrachés, pourvu qu'on ait soin avant tout de bien laver les racines avec de l'eau, pour en détacher la terre & les petites mottes qui y tiennent, comme aussi de faire tremper quelques heures les racines elles-mêmes dans l'eau, pour les faire gonfler, au cas qu'elles soient desséchées, & de tailler ensuite le bois supérieur des arbres fruitiers; on appelle chez nous, arbres à haute tige, ceux sous lesquels il ne croit ni herbe ni blé, qui ont cinq pieds de haut; ce qui suffit pour faire de bons arbres à haute tige: mais dans les Vergers où il croit de l'herbe, ou dans les champs, on laisse le tronc de six ou de six pieds & demi. On est revenu des arbres à demi-tige, & l'on ne voit plus personne tant soit peu entendu, qui en plante. La meilleure méthode à l'égard des arbres nains, pour être plantés en Espalier, est de ne leur laisser qu'un jet, qu'on coupe tout près de terre, au dessus de l'endroit de l'Ente ou de la Greffe, afin qu'ils poussent de nouveau une tige droite, d'où sortent de tous les côtés les branches: on coupe les racines à proportion de la taille dont il a été parlé dans le *premier Chapitre de ce Livre*; le reste qui regarde la taille se trouvera dans le *suivant Chapitre VIII*.

Il faut prendre pour une règle générale, quant à la manière de planter des arbres fruitiers à haute tige, de ne pas choisir pour cela des espèces qui produisent des fruits extraordinairement gros; parce qu'étant extrêmement exposés aux vents, ils tombent & se blessent ainsi, en tombant de haut, aussi bien que par leur propre poids. Il ne faut pas non plus planter des arbres à haute tige, qui ne poussent pas des jets d'un bois vigoureux, & qui sont naturellement des arbres médiocres, ou qui sont sujets au chancre; sur-tout on ne se servira pas de ces derniers pour des Haies, car une branche gangrenée défigurera entierement un arbre planté contre une Muraille, contre une Haie ou une Cloison. Comme l'on ignore de quelle manière croissent les arbres fruitiers étrangers

& inconnus, on y plantera des arbres nains, auxquels on peut faire sans rifque la taille d'Été, pour les rendre plus hâtifs à porter du fruit.

On ne plantera jamais contre des Murailles ou des Cloifons, qui font expofées au Nord, & fur-tout quand le côté du Midi dans fon propre Jardin eft planté; les fruits pouvant à peine dédommager du travail & des dépenses en Cloux & en Olier, outre que l'on confume par-là la nourriture néceffaire aux arbres plantés dans l'exposition du Midi. Si malgré cela on vouloit le faire, on plantera pour avoir plus de chaleur, la racine auffi loin qu'il eft poffible de la muraille, de telle façon pourtant que l'extrémité de l'Espalier coupé atteigne à la muraille; mais on aura foïn, quand on plante des Espaliers au Nord contre des Cloifons, de pofer les arbres perpendiculairement, & leurs racines auffi près de la Cloifon qu'il eft poffible, pour recevoir ainfi plus de chaleur du Midi: on plantera tout au contraire au Midi obliquement les arbres, enforte que leurs racines foient à une certaine diftance de la Cloifon, de la même manière qu'il a été dit tout-à-l'heure des Espaliers contre des Murailles au Nord; & afin que celles-ci foient moins expofées à l'ardeur des rayons du Soleil, on les plantera auffi un peu plus avant en terre.

Les arbres plantés fur une furface unie ont befoin que le Soleil rechauffe leurs racines: c'eft-pourquoi il ne faut pas les mettre fi avant en terre, il fuffit que les racines fupérieures foient couvertes de deux pouces de terre: mais il faut bien diftinguer fi l'on plante dans des Fonds forts ou légers, marécageux, de Tuf, ou bitumineux; ou fi l'on plante dans l'endroit où l'on a arraché, ou bien où font morts des arbres, dont on s'eft contenté uniquement de fouiller profondément les foffes. Les Fonds fort fouillés en quarré baiffent également, & cela tant ceux qui font plantés, que ceux qui ne le font point; mais les arbres plantés dans des foffes baiffent uniquement à cet endroit, fans que la terre qui n'a pas été fouillée s'affaiffe: la même chofe arrive naturellement aux arbres, à mefure qu'ils groiffent, par leur poids, dans des Fonds légers; c'eft-pourquoi on les plantera dans des foffes plus élevées que le Fond, & on couvrira le pied de terre: dans peu d'années ces élévations baifferont au niveau de terre, & pour lors les arbres feront plantés comme il faut. Il faut de plus couvrir la première année ces petites élévations avec quelque forte de mouffe, ou de verdure d'eau, pour les garantir de l'ardeur du Soleil ou de la fècherelfe; & avoir grand foïn par tout qu'il ne s'introduife jamais aucune de ces verdures fous les racines des arbres, parce qu'en fe pourriffant elles fe ferrent fi fort, que les

arbres en peu d'années se trouveroient plantés beaucoup trop bas. Non seulement il est bon, pour ce qui regarde la manière de planter des arbres fruitiers, mais il est aussi nécessaire dans les Fonds bas, de mettre dans de fortes terres grasses, de sable, ou marécageuses, du gravier grossier sous leurs racines, & dans des terres légères & poreuses, un morceau d'une large planche, sur laquelle il faut mettre trois ou quatre pouces de terre, dans laquelle entrent les racines, car pour lors la racine principale se trouvant arrêtée par le gravier ou par la planche, sera obligée de pousser plus vers le haut des racines latérales.

Il faut fouiller avant l'Hiver fort en profondeur & en largeur, la place d'où l'on a arraché des arbres, & sur-tout celle où il en est mort, & la laisser à découvert tout l'Hiver jusques au Printems qu'on veut planter; auquel tems on garnira les fossés d'une terre fraîche qui n'a jamais servi, & on y plantera ensuite une autre espèce d'arbre, différente de celle qu'on y a arrachée ou bien de ceux qui y sont morts.

Avant qu'on retire de la Pépinière les arbres qu'on doit planter, il faut observer leur exposition, afin de les mettre de la même manière en les transplantant, & l'on fera aussi en sorte que le côté où il y a le plus de racines, soit exposé aux vents les plus furieux: si cependant ces deux choses ne pouvoient pas subsister ensemble, on préférera, quant aux arbres fruitiers, la dernière à la première.

Supposant de plus qu'on ne plantera jamais que dans un bon Fond de terre, on n'a aucun besoin de fumier, qui est même nuisible aux jeunes arbres, mais on garnira les cavités, qui sont auprès de leur racines, d'une bonne & légère terre sablonneuse, qu'on aura soin d'y mettre avec la main: on secouera aussi fort doucement ces arbres de bas en haut & de haut en bas, afin que les racines se joignant avec cette légère terre, il ne reste parmi aucune particule d'air.

On plantera dans de fortes terres grasses les Poiriers & les Pommiers à haute tige, à la distance de trente-six pieds, de telle manière pourtant qu'au milieu de quatre Poiriers, ou Pommiers à haute tige & à large couronne, on y en place un cinquième, d'une espèce différente des quatre autres; mais celui-ci doit pousser une plus haute tige & une couronne moins étendue. On plante dans des terres plus légères, à la distance de trente-deux, trente ou vingt-huit pieds, au milieu desquels on plante encore en buisson des Pommiers, Poiriers, Cerisiers, Pruniers, Abricotiers, Meuriers, Coignassiers, &c. cela ne doit se faire cependant que jusques à ce que les arbres à haute tige couvrent de leur couronne

tout le Fond: car pour lors on y cultiveroit en vain, n'y ayant aucun feuillage, encore moins de fruits qui puissent croître, lorsqu'ils sont privés d'air & sujets à recevoir la pluie goutte à goutte sous les arbres. On plante aussi tout d'abord ordinairement dans de fortes terres, parmi les arbres en buisson, des Groseillers, ou autres arbrisseaux qui portent fruit.

Les Pommiers & les Poiriers à haute tige, pourvu qu'on en coupe les couronnes, ne se ressentent pas du vent; & comme leurs racines s'affermissent, à mesure que leurs branches croissent, il est fort rarement nécessaire de les appuier d'un pilier; mais quand cela est nécessaire, il faut avoir grand soin qu'il ne frotte en aucun endroit, & qu'il ne blesse; & c'est pour cela qu'on le placera à une certaine distance, garni de paille à l'endroit de la ligature.

Si l'on a dessein de planter autour d'un Verger, pour servir de séparation ou d'ornement, une Haie tondue, d'Epine, de Houx, d'If ou de Troene, &c. il faut du moins qu'elle soit à six pieds de distance des bords de l'eau, afin que ces bords ne soient pas endommagés par le travail qu'on est obligé de faire à la Haie, pour la tondre & pour l'entretenir.

Pour ce qui regarde encore la distance des Espaliers, soit en Haie, soit contre des Murailles ou contre des Cloisons, comme aussi ce qu'on doit faire en plantant des arbres en buisson & en plein vent; voyez l'endroit où l'on traite de chaque espèce en particulier. J'ai montré pareillement dans le *second Chapitre du premier Livre*, que les arbres sauvages doivent être plantés selon leurs espèces, plus ou moins près les uns des autres, & chaque espèce ensemble sans aucun mélange.

Pour hâter la pousse des arbres plantés, on aura grand soin de purger la terre des mauvaises herbes, & de briser de tems en tems les Fonds de terre grasse, en prenant bien garde de ne pas blesser les racines; & cela non seulement afin que les rayons du Soleil puissent les rechauffer d'une manière égale, mais aussi afin que les arbres (la superficie étant rendue plus douce & plus légère par ce moyen) y puissent pousser de meilleures racines. Rien n'est au reste plus pernicieux, que de relever la terre autour du tronc avec les feuilles qui en sont tombées, parce que cela y produit une fermentation qui corrompt l'écorce; étant même infiniment meilleur & plus utile, de déchausser tout autour vers l'Hiver les troncs des vieux arbres, afin de rendre, par le moyen de l'air, de la neige & de la pluie, les racines supérieures qui sont découvertes, plus fertiles, & de les faire pousser plus vigoureusement.



C H A P I T R E VII.

De la manière d'enter, de grefer, & de grefer en approche.

ON ente, on grefe, & grefe en approche, afin que les Sauvageons, qui ne portent que des fruits sauvages, en produifent de plus gros, de meilleurs & de plus agréables, & pour en avoir par ce moyen de différentes fortes: outre que cela produit auffi plus de fertilité; vu que la feve arrêtée dans fa circulation par l'Ente & par le mélange des pores, fe mêle auffi beaucoup mieux. Cette feve peut, au refte, être auffi trop arrêtée dans fa circulation; car elle ne monte pas fuffifamment, ni comme il faut, s'il arrive que la confufion eft trop grande, ou que les pores font trop reflerrés; ce qui rend le bois grêle, maigre & incapable de produire de bons fruits. C'eft ce qui arrive quand on ente fur des Sauvageons contraires à la nature de l'Ente, à peine prennent-ils; & la même chofe arrive pareillement à toutes fortes de fruits, dont on ente ou dont on grefe trop fouvent les arbres. Il y a des perfonnes qui croient qu'en coupant les fortes racines des Sauvageons abâtardis, & par la taille des racines en général, on peut les rendre plus francs, & leur faire produire de meilleurs fruits; mais c'eft ce que je n'ai jamais pu vérifier: je crois au contraire, que ceux qui proviennent de femence, fans être entés, produifent par le moyen de la taille des racines, de bons & d'agréables fruits, en produiroient, fans cette taille, de la même efpèce; car c'eft ainfi que toutes les différentes efpèces font venues de femence.

Les Anciens ont jugé qu'il étoit néceffaire, pour faire réuffir les Entes ou les Grefes, que les écorces des Entes, & celles des Sauvageons fur lesquels il s'agiffoit d'enter, fuflent d'une même ftructure, comme on peut le voir dans *Columelle de re rustica Lib. V. Cap. 10.* mais je fuis furpris que répétant la même chofe dans le *XXVI. Chap. de Arboribus*, il foit oppofé dans le *XXVII. Chap.* à ce fentiment constant & général des Anciens. Mon expérience ne demande pas feulement dans ce cas une convenance entre les écorces, mais auffi qu'il n'y ait aucune contrariété dans la nature des plants, qu'on doit enter ou grefer; car lorfque cela arrive par hazard, l'Ente ou la Grefe ne prendra point, ou fera un arbre fort noué, qui dans la fuite périt infenfiblement, fans produire de bons & d'agréa-

bles fruits. C'est pour cela même que je désapprouve tout-à-fait ces modes singuliers d'enter des Pommés sur des Poires, comme aussi sur des Meuriers, sur des Vignes, des Noyers, des Saules, &c. considérant même comme une pure fable, ce que * Pline & d'autres disent, savoir qu'ils ont vu un seul & même arbre produire en même tems des Pommés, des Poires, des Pêches, des Raisins, & des Noix.

J'ai dit, en traitant dans le *V^e Chap. de ce Livre*, de la Pépinière, qu'il est très-peu sûr que les Arboristes se servent de bons Sauvageons qui ne sont pas naturellement contraires entr'eux, & qu'à cause de cela je jugeois qu'il étoit très-essentiel d'avoir une Pépinière en propre. Cette disconvenance des Sauvageons entre eux, quoique plus ou moins grande, n'est pas toujours extérieurement visible; car l'expérience apprend, qu'il y en a qui se ressemblent extérieurement, & qui cependant ne prennent point, ou bien difficilement, après les avoir entés ou grêfés, & qui dans la suite ne poussent que très-peu, font un arbre fort maigre & fort grêle: tandis que la grêfe des autres, à mesure qu'elle pousse, grossit davantage que le tronc, ou fait grossir ce tronc à proportion de la propre grosseur. C'est ce qui arrive aux Limonniers, & encore plus aux Citronniers grêfés sur des Orangers, ou bien à des Orangers sur des Limonniers, comme aussi aux Pommés douces entées sur des aigres, ou bien aux aigres sur des douces. Afin donc de cultiver avec succès des fruits à pepins, on n'ente ou on ne grêfe pas seulement des Pommés sur des Pommés & des Poires sur des Poires; mais aussi de l'aigre sur de l'aigre, & du doux sur du doux; du fruit d'Été sur du fruit d'Été, & du fruit d'Hiver sur du fruit d'Hiver; du fruit qui a beaucoup d'eau sur celui qui en a pareillement beaucoup, & du fondant & du cassant chacun sur son espèce.

Il en est tout autrement des fruits à noyau; car on ne les grêfe point sur la même espèce de Sauvageons, parce que dans ce cas ils prendroient fort difficilement: c'est pour cela qu'on ne grêfe jamais des Abricots sur des Sauvageons de cette espèce venus de noyaux, mais sur des Sauvageons de souche de Pruniers, ou bien de Sauvageons venus de noyaux de Prunes. On grêfe pareillement avec beaucoup plus de succès dans ce País sur les petites Prunes bleuâtres, les Pêches, qu'on grêfe en France sur des Amandes; étant certain par l'expérience, que l'écorce des Pêchers est contraire à l'écorce des gros Pruniers blancs, sur lesquels ils ne prennent point ou difficilement. Ces Sauvageons de souche sont au

con-

* Hist. Nat. Lib. XVII, Cap. 18.

contraire les plus naturelles pour la Greffe d'Abricots, au-lieu que les Sauvageons de souche de la petite Prune bleuâtre ne s'accordent pas ensemble. Il s'ensuit de ces qualités contraires & semblables, qu'il ne faut jamais greffer des Pêches sur des Sauvageons de souche de Pruniers, sur lesquels on a greffé des Abricots; ce qui se pratique cependant par des ignorans, qui apprennent alors trop tard, que le Pêcher greffé sur l'Abricotier, ou l'Abricotier sur lequel est greffé la Pêche, périt, & qu'il pousse des jets par les racines. On peut cependant, pour rendre plus précoces & plus fertiles des Pêchers, les greffer sur des Abricotiers greffés auparavant sur des Pruniers, quoiqu'à cet égard il y ait grande différence dans les espèces: car si on se seroit pour cet usage de l'Abricot blanc, on trouveroit qu'il ne croît que peu ou point; c'est-pourquoi on y employera le petit Abricot tiqueté.

Il faut aussi, quand on ente ou qu'on greffe dans des Saisons convenables, faire attention au tems. On n'entera & on ne greffera point en approche, & sur-tout on ne greffera point lorsqu'il fait du brouillard ou de la pluie, parce que la moindre humidité qui s'introduit entre le bois & l'écorce, fait mourir la Greffe. Rien cependant n'est plus convenable pour cela qu'une année pluvieuse, pourvu que pour l'opération on profite d'un tems sec; & c'est aussi pour cela que dans des Etés fort secs, on arrose quelquefois les Sauvageons, sur lesquels on doit greffer. Mais le tems le plus propre à cette opération, est un tems sec & chaud; & plus on le fait promptement, pourvu cependant qu'on ne précipite rien, mieux il en est, afin que la petite écorce n'ait pas le tems de se dessécher dans la main.

Les Outils dont on se sert, pour enter, greffer, & greffer en approche, sont de petits Ciseaux, une petite Scie bandée, de petits Gréfoirs, qui doivent être bien nets & bien affilés.

Comme il faut avoir grand soin de tenir entièrement à l'abri de l'air ce qui a été enté, greffé, & greffé en approche, & empêcher que l'eau n'y pénètre, on enduira la Greffe de jonc de Moscovie, & on couvrira bien exactement avec de la cire par le haut & par les côtés, les jointures du Sauvageon à l'endroit où il aura été greffé. On peut se servir pour cela, à peu de frais & sur le champ, du suif indiqué ci-apres: celui dont on se sert pendant l'Hiver, est composé de quatre livres de la meilleure Corée bien fondue & bien mêlée avec une demi-livre d'huile de navette; mais comme celui dont on se sert en Automne doit avoir plus de consistance, on prend alors sur les quatre livres de Corée, trois huitièmes d'u-

ne livre d'huile de navette, & cela afin que la chaleur du Soleil ne le fasse pas fondre & distiller si facilement. On doit bien prendre garde, au reste, quand on fond & quand on mêle ce suif, qu'il ne cause quelque incendie, étant fort sujet à monter lorsqu'il est sur le feu; c'est-pourquoi l'on aura soin de ne pas le faire bouillir sur un feu à grande flamme, & de ne pas le perdre un seul moment de vue; un petit pot de métal ou de fer, est beaucoup moins dangereux qu'un de terre; ainsi l'on fera bien de s'en servir préférablement: on en mettra après cela chaque fois autant qu'on en aura besoin dans un petit poëlon de cuivre à queue: on le fera chauffer à une chaleur tempérée, & on en graissera l'entaille avec un pinceau; car étant trop chaud, il feroit retirer l'écorce tout autour de la fente, & causeroit par cela même un grand inconvénient au bourlet. J'ai appris par mon expérience que c'est là le meilleur suif, & qu'il n'est point du tout nuisible, comme l'est souvent celui qui est composé de poix, & principalement en l'appliquant aux Cerisiers & aux Poiriers, lesquels il rend, par dessus & à côté de la fente, sujets à de petits chancres, & les fait mourir par la cime.

Ayant traité ainsi en général de la manière d'enter, gréfer, & gréfer en approche, je passe à chacune de ces choses en particulier.

On nomme proprement enter, ce qui se pratique, quand on introduit dans une fente faite dans le bois, un rejetton d'un an, coupé d'un autre arbre fruitier, les rejettons d'un an propres à porter étant les meilleurs pour cela. C'est ce qui se pratique aujourd'hui à l'égard des Pommiers & des Poiriers à haute tige, de même qu'à l'égard des jeunes Cerisiers & Mérisiers. L'on entoit pareillement autrefois de vieux Mérisiers & Cerisiers, comme aussi de vieux Pruniers à haute tige: mais comme l'écorce des vieux arbres est trop sèche, & que la première de ces écorces est sujette à tomber, il est très peu sûr de réussir quand on les ente, & ils prendront rarement; c'est-pourquoi la Grefe en approche leur est beaucoup plus convenable, & réussit aussi passablement à leur égard.

Le tems le plus propre pour enter, est avant que les arbres montent en sève; c'est pour cela qu'on entera les Cerisiers immédiatement avant le mois de Mars, ou au commencement de ce mois: ensuite les Poiriers à la mi-Mars, ou un peu plus tard; & les Pommiers, dont la sève est plus tardive, vers la fin de Mars ou au commencement d'Avril. Mais il faut avoir soin de mettre pendant quelque tems dans un endroit sec, pour les y sécher avant que de s'en servir, les rejettons coupés & sur-tout
ceux

ceux de Cerisiers & de Poiriers; desorte qu'il faudra couper vers la fin de Janvier les rejettons de Cerisiers, ou au commencement de Février, & ceux de Poiriers depuis le commencement de Février jusqu'au milieu de ce mois: cependant le lieu destiné pour sévrer ces rejettons ne doit pas être trop sec; car ils s'y dessécheroient entierement; ce qui se manifeste quand la première écorce est toute retirée; quoique quand l'entaille du bois reste blanche, il arrive encore quelquefois que les Entes prennent. On avoit ci-devant coutume de conserver dans des Caves, pour les sévrer, les Entes, & cela afin qu'elles ne se desséchassent pas; mais l'expérience a fait voir, que toute humidité est nuisible aux Entes, & même mortelle, quand elle est trop grande; ce qui se peut voir à la couleur rouffâtre que prend le bois à l'endroit de l'entaille, ce qui l'empêche aussi absolument de prendre. On avoit de plus coutume, d'enter en Janvier les Cerisiers, ce qui leur tenoit lieu du besoin d'être sévrés, puisqu'ils n'étoient pas encore assez en sève; ce qui se pratiquoit aussi à l'égard des Poiriers qu'on entoit en Février, & dont alors on ne sévroit point les Entes.

Pour réussir par conséquent à souhait dans la manière d'enter, il faut avoir soin de couper dans le même tems les Sauvageons de Pépins, plantés avec ordre dans la Pépinière, & cela afin qu'ils poussent également sans s'incommoder les uns les autres. On coupera pour cet effet, les petits Sauvageons en talus, à deux ou trois pouces au-dessus de terre, & l'on émouffera ensuite un peu le côté tranchant, pour y pouvoir mieux poser l'Ente; & quand les Sauvageons sont assez gros, pour que l'on puisse y en poser deux, on le fera toujours, quoiqu'on doive se proposer de n'en laisser qu'une; car lorsqu'elles viendroient à grossir, il pourroit arriver qu'elles périroient l'une & l'autre. On aura soin de plus, puisqu'on peut choisir entre ces deux Entes, de conserver celui des arbres entés haut, qui ont le dos tourné du côté des vents les plus nuisibles; & de couper l'autre en talus avec un Ciseau, après une pousse de deux années.

La coupe étant faite, on fend prudemment vers le milieu à la profondeur de deux ou de trois pouces, le tronc ou la branche, en prenant bien garde de ne pas séparer le moins du monde le bois de l'écorce: c'est ce qu'on peut faire fort commodément par le moyen d'une Serpette commune & droite, quant aux jeunes arbres; mais quand il s'agit de gros troncs ou de grosses branches, il faut y employer une Serpette à longue queue: la longueur de cette Serpette doit être de trois pouces,

elle doit avoir un dos épais; & afin que la fente ne se fasse pas plus grande que cela est requis, il faut avoir soin de ne pas mettre sur le milieu de la branche ou du tronc; la Serpette droite, mais un peu obliquement: on introduit ensuite dans la fente un Coin de fer ou de quelque autre matière, afin de la tenir ouverte, après quoi on coupe avec un petit Couteau bien affilé; les menus filamens de l'écorce & du bois même, autant que cela est nécessaire; car à proportion de l'épaisseur du tronc ou de la branche, il faut en couper des deux côtés le bois, selon la forme de l'Ente, afin que l'Ente introduite dans la fente, après en avoir retiré le Coin, ne soit pas trop comprimée. D'un autre côté, il ne faut pas aulli qu'on en retranche trop de bois; car dans ce cas l'écorce de l'Ente ne pourroit jamais se joindre avec l'écorce intérieure de l'arbre; ce qui étant fait bien à propos, est le vrai moyen de faire prendre les Entes sur de vieux & de gros arbres ou branches. Quand donc on a coupé uniment le bois & l'écorce, sans y laisser aucun filament, on retire le Coin, & on coupe aulli des deux côtés uniment le bois & l'écorce de l'Ente, selon la forme du tronc, (on doit cependant y laisser autant de bois qu'il est possible, pourvu que l'écorce conserve assez de superficie pour pouvoir se réunir avec celle de l'arbre), on l'y introduit de manière qu'elle soit droite & fixe, & que son écorce paroisse être réunie avec celle de l'arbre même. Il y a des Jardiniers, qui ne retirent le Coin qu'après cette opération, s'imaginant que l'Ente étant tant soit peu comprimée, prendra plutôt. Pour moi, je suis d'avis qu'il vaut mieux le retirer avant cela, pourvu qu'on soit assuré que la pression ne sera pas trop forte; mais dans ce cas il faut sur-tout que l'Ente soit posée d'une manière bien fixe, afin que les deux côtés touchent l'écorce de l'arbre, sans être plus en dehors ou en dedans: après cela on lie avec une petite écorce d'arbre, préparée pour cela, la fente entre les deux Entes, afin que le suif dont on l'enduit, ne pénètre pas dans le bois de la fente; ce qui à la vérité n'y feroit pas grand mal, mais qui pourtant y est inutile.

Après avoir ainsi posé & soigné comme il faut les Entes, on tâchera de les aider à prendre, & à bien pousser quand elles auront pris. Dans cette vue, il faut les défendre contre tout ce qui les retarde dans leur crue, contre les Chenilles principalement, leurs ennemies mortelles, les Araignées & les Fourmis.

Il faut élever les arbres selon l'usage auquel on les destine, soit qu'on veuille en former des arbres nains, des arbres à haute tige, des Espaliers,

liers ou des Haies. Si l'on veut bien faire croître de vieux arbres, qui ont été entés, on leur laissera quelques petites branches, qui absorbent une partie de la trop abondante sève. La même raison fait voir qu'il ne faut pas couper tous les bourgeons de ces arbres entés, mais seulement le superflu. Pour ce qui regarde les grands arbres à haute tige, on ne manquera pas de couper prudemment les bourgeons surnuméraires, lorsque l'Ente fait sa pousse: & cela afin qu'il n'y ait qu'un seul rejetton bien droit pour former le tronc: ce qui ayant été fait une fois, on n'en coupera plus aucun bourgeon, & on laissera pousser l'Ente en toute liberté, vu que le rejetton est encore menu & foible, desorte que pour peu qu'on en retranchât, on nuïroit à ce petit tronc, & l'on seroit cause, qu'il lui faudroit beaucoup plus de tems pour parvenir à sa longueur & à sa grosseur requises.

Quant à la manière d'enter de jeunes petits troncs, dont le bois n'est pas assez vigoureux, pour comprimer comme il faut la fente qu'on y a faite, & pour faire réunir leur écorce avec celle des Entes, il est nécessaire de les lier tout autour de l'endroit de l'Ente, comme cela se pratique à l'égard des Grefes, afin que l'Ente suffisamment comprimée & réunie pousse mieux.


Enter ou grefer en approche est une manière d'enter dans la fente du bois, qui se fait de la même façon que nous venons de le décrire, mais avec cette différence qu'on ne sépare point le rejetton, qui doit être vigoureux, de la mère-branche, que l'année suivante, lorsque leurs écorces sont réunies: par conséquent il est nécessaire que l'arbre sur lequel cette opération se fait, soit planté fort près de l'autre: on le pratique quelquefois aussi en prenant une branche fort vigoureuse, laquelle on couche obliquement en terre près de l'arbre, qu'on veut ainsi enter: ceci pourtant n'est pas sûr, parce que de pareilles branches ne sauroient attirer à elles la nourriture en aussi grande quantité que celles qui ont racine. La meilleure manière d'enter en approche, & la plus usitée, est que l'année précédente, on plante tout autour de l'arbre dont on veut se servir, quelques bons Sauvageons, afin qu'ils aient pris racine vers le tems qu'il faudra les enter; pour lors la sève montera beaucoup mieux dans cette Ente: on doit bien prendre garde, après cela, que la branche de l'arbre ne souffre jamais la moindre secousse, & c'est aussi pourquoi on ne manquera pas de la lier ferme à un piquet planté en terre; ce qui vaut infiniment mieux que de la lier au tronc sur lequel on ente, comme cela se fait autrement. Le tems le plus conve-

nable pour enter ainsi en approche, est depuis le commencement de Mars jusqu'au quinze de ce Mois. Cette manière d'y procéder est la meilleure & la plus sûre à l'égard des arbres, dont la première écorce peut être ôtée tout autour, tels que sont les vieux & les hauts Mérisiers, les Cerisiers, les Griottiers & les Pruniers. On fait aussi la même chose à de gros troncs d'Orangers & de Limoniers, avec cette différence, qu'il vaut mieux prendre pour ceux-ci des Entes de deux ans que d'un: mais cela ne se pratique jamais à l'égard des Pommiers ou des Poiriers.

Gréfer est une manière d'enter le bourgeon ou l'œil dans l'écorce, étant la plus usitée & la meilleure pour des Sauvageons de Prunier, pour y enter des Pêches, des Abricots, ou quelques fortes de Prunes. On greffe pareillement ainsi des Pêches sur des Abricots, qui ont déjà été gréfé sur des Prunes. On greffe semblablement des rejettons vigoureux de Poiriers, dont on veut faire des arbres nains: c'est ce qui est sur-tout nécessaire, quand on greffe des Poiriers sur des Coignassiers, parce que la pousse des Entes dans les fentes des Coignassiers est très peu sûre.

On greffe aussi de jeunes rejettons d'Orangers & de Limoniers. La Greffe se fait de deux manières, à œil dormant ou bien à pousse, & cela aussi chacune en différente saison. La Greffe à œil dormant, c'est quand elle pousse l'année suivante, ce qui est la meilleure, la plus sûre & la plus ordinaire manière de gréfer. On ne peut pas déterminer, à quelques jours près, le tems convenable pour cette opération, parce qu'elle ne dépend pas seulement des Saisons plus ou moins avancées, mais aussi des arbres, selon qu'ils ont des rejettons plus ou moins vigoureux, & selon les espèces de fruits; car quand la sève est tellement montée, que l'écorce peut être aisément séparée du bois, alors on peut entreprendre la Greffe, dans l'espérance d'un bon succès: on pourroit même le faire, pourvu que l'écorce se laissât facilement ôter du tronc que l'on veut gréfer, quoique l'Écussion ne s'en laissât pas enlever tout-à-fait uniment & aisément. Le tems ordinaire pour gréfer à œil dormant, est depuis la mi-Juillet jusqu'en Septembre: au-lieu que la Greffe à pousse se fait depuis Mai jusqu'à la mi-Juin, auquel cas la Greffe pousse la même année. Cette manière de gréfer n'est cependant en usage que dans la nécessité, parce qu'on n'a pas alors du bois propre pour la greffe à œil dormant. Il est aussi très peu sûr qu'elle réussira, parce que la première sève monte trop abondamment, ce qui est cause que l'Écussion cède en dehors, & distille tout autour une gomme qui étouffe l'œil:

ontre que ces Greſes commencent ſouvent à pouſſer ſi tard, que le bois n'eſt pas en état de réſiſter aux injures de l'Hiver.

On greſe de la manière ſuivante: on enlève un Ecuiſſon avec un œil ainſi  taillé, d'un bois fort vigoureux, le plus propre de tous à

prendre, lequel on introduit dans un rejetton vigoureux d'un an dont l'écorce eſt entaillée & ſéparée de la façon ci-jointe T; après quoi on attache tout autour du rejetton, où l'Ecuiſſon a été mis, au-deſſous & au-deſſus de l'œil, un jonc de Moſcovie, afin que l'air ou l'humidité pénétrant entre deux ne nuïſe point à la pouſſe de la Greſe, mais que ſe joignant au rejetton, ils croiſſent enſemble ſans pouvoir ſe ſéparer. Il faut avoir ſoin d'ôter cette ligature après la quatrième, la cinquième ou la ſixième ſemaine, à proportion que la branche ſe gonfle.

Il eſt cependant auſſi néceſſaire que la Greſe coupée conſerve un peu de bois vers l'intérieur de l'œil, ſans quoi elle ne prendra jamais: & comme il arrive à certaines Greſes, qu'on enlève ou qu'on arrache aux Orangers ou aux Limoniers, que le bois reſte à la petite branche, & que l'œil retient intérieurement une petite cavité vuide, (ce qui arrive principalement à celles qu'on coupe d'un bois épineux, ou d'arbres très minces & languiſſans), il faut remédier à cela en n'enlevant ni n'arrachant point la Greſe, mais en fendant avec un petit Couteau bien aſſilé la branche près de l'œil, & en retranchant le ſuperflu, de façon cependant qu'il reſte ſuffiſamment du bois à l'œil. Il faut outre cela que de pareilles Greſes conſervent à l'œil plus de bois que ce qui s'en laiſſe communément enlever ou arracher: il faut auſſi que les Orangers, les Limoniers & tous les fruits à pépin, conſervent plus de bois à l'œil que les autres. Pour ce qui regarde la manière de greſer les arbres qui ſont des bras, comme les Griottiers, les Cerifiers, les Pêchers, il eſt abſolument néceſſaire que l'Ecuiſſon ait plus d'un œil, parce qu'il eſt très incertain ſi c'eſt un bouton à ſeuilles; & ſi ce n'en eſt pas un, la Greſe eſt ſûrement morte. C'eſt pour cela qu'il vaut mieux, & ſur-tout quand il s'agit des Pêchers, que l'Ecuiſſon ait trois ou quatre yeux tout près les uns des autres.

Quoique nous ayons déjà dit, que le tems propre pour greſer dépend des ſaiſons plus ou moins avancées, &c. on peut cependant poſer en général que cela ſe fait le plus convenablement, à l'égard des fruits d'Été & d'Autonne, un peu avant la maturité des fruits: pour lors il y a plus de ſève dans le bois, ce qui détache d'autant mieux l'écorce, & permet d'enlever ainſi plus facilement l'Ecuiſſon. C'eſt pour cela que le

tems

tems de gréfer l'Avant-Pêcher est communément vers la mi-Juillet, & celui des autres Pêchers à la mi-Aout.

Il est certain que les arbres venus d'une seule Grefe sont les meilleurs: je conseillerois pourtant d'en mettre toujours deux sur chaque tige, un de chaque côté, quoique jamais l'une au-dessus de l'autre, afin que l'arbre ne vienne pas à périr: quand il arrive qu'elles prennent l'une & l'autre, on en coupera une: quand on les met l'une au dessus de l'autre, & que celle d'embas manque, la tige devient trop haute. Pour prévenir cet inconvénient, il est plus à propos de poser les Grefes le plus bas qu'il est possible aux deux côtés.

L'écorce des branches de deux ou de trois ans, est pour l'ordinaire trop épaisse, ce qui fait que l'entaille a besoin de trop de tems pour se fermer; d'où il arrive que les Grefes, qui sont posées sur du gros bois, prendront & croîtront très rarement.

Pour ce qui regarde le bois de la Pêche de Montagne ou de Zwol, on ne sauroit s'y tromper; car la branche d'une Pêche de Montagne, après en avoir ôté les feuilles, ira à fond, si on la jette dans l'eau, au lieu que celle d'une Pêche de Zwol surnagera.



C H A P I T R E VIII.

De la Taille des Arbres fruitiers, tant en Hiver qu'en Été.

Comme la fertilité des arbres augmente, quand la sève monte lentement en se condensant, & non pas subitement, & qu'au contraire tous les arbres d'un bois fort vigoureux, (si l'on en excepte les Vignes & les Figuiers), sont les moins fertiles; il est nécessaire de les tailler pour les régler dans leur pousse, & empêcher ainsi plus ou moins la trop prompte circulation de la sève: de sorte que la plupart des arbres fruitiers demandent d'être taillés pendant l'Hiver, & quelques-uns pendant l'Été.

On commence la taille d'Hiver aussitôt que la sève de l'arbre est descendue dans les racines, ce qui se voit par la chute des feuilles: on peut continuer à le faire, tant que la gelée n'empêche pas qu'on puisse couper le bois. Je n'ai jamais trouvé que la forte gelée nuisit plus aux arbres taillés qu'à ceux qui ne le sont pas: elle ne nuit pas même aux Vignes, dont

dont le bois est fort spongieux, quand il y a quelque intervalle entre leur taille & la forte gelée.

Il n'est pas facile à déterminer le tems précis auquel la taille d'Été doit commencer & finir, car cela ne dépend pas seulement de la saison, mais aussi de la pousse plus ou moins vigoureuse des arbres.

Il y a bien des choses à remarquer au sujet de la taille, qui doit se faire différemment selon les diverses circonstances; & non seulement encore selon les qualités particulières des arbres dans leur espèce, comme Pomiers, Poiriers, Cerisiers, Pêchers, Vignes, &c. mais aussi selon la diversité des fruits, chacun dans son espèce: comme semblablement selon que les arbres doivent être plantés en haute ou basse tige, en plein vent ou dans un endroit renfermé, contre des cloisons ou contre des murailles; selon encore qu'ils sont d'un bois qui pousse vigoureusement ou plus modérément, ou d'un bois plus menu & plus languissant. Il faut même bien se garder de faire à ces derniers la taille d'Été, pas même celle d'Hiver: qu'après que la sève est prête à monter, ce qui arrive vers la mi-Janvier: encore doit-on se contenter de leur faire une très petite taille, parce qu'il faut les conserver plus pour leur bois que pour leurs fruits. J'enseignerai au Lecteur la manière de tailler, en traitant des espèces d'arbres fruitiers, me contentant de joindre ici les observations générales.

La première chose qui se présente à remarquer à l'égard de la taille des arbres qu'on doit planter, est qu'on en retranche les racines blessées & inutiles; ce que les arbres fruitiers ont de commun avec les sauvages. Pour connoître ces derniers, & de quelle manière se fait cette taille, il n'y a qu'à voir le *premier Chapitre du II. Livre.*

On taille après cela les branches de la couronne des arbres fruitiers: on coupe les arbres nains près de terre, & ceux à haute tige à cinq ou cinq pieds & demi. Voyez sur ce sujet le *VI. Chapitre de ce même Livre.* Cette manière de planter sans branchage est très nécessaire pour les arbres fruitiers; car quand on les plante avec des branches, on les prend ordinairement plus vieux que les sauvages: alors leur sève ne monte pas assez, en attendant que les racines les affermissent dans la terre; ce qui fait que les petits tuyaux se serrent trop, pour pouvoir donner dans la suite un passage convenable à la sève, & causent souvent par-là la mort aux arbres, ou les rendent noués pour toujours, & incapables de porter des fruits d'un bon goût.

Au contraire il arrivera que des arbres coupés pousseront par en-haut des jets fort vigoureux, & que certains arbres à tige pousseront par les

côtés; lesquels pouvant servir à amender la pousse, ne doivent pas être tous retranchés la première année, parce qu'il s'y trouve une grande abondance de fucs qui y restent quelque tems, & s'y préparent pour pouvoir être poussés plus haut: au-lieu que montant en trop grande quantité, ils causent quelquefois une suffocation, ou du moins des obstacles qui interrompent la pousse, & font que les arbres ne produisent jamais que des jets d'un bois fort menu & fort grêle: c'est pour cela qu'il ne faut pas retrancher toutes les branches vigoureuses, ni tailler des arbres nouvellement grêfés, ou en retrancher les jets qu'ils ont poussés de la tige.

Il ne faut pas laisser croître trop subitement en hauteur les arbres nouvellement plantés: on se contentera la première & la seconde années d'en retrancher les branches qui poussent avec trop de vigueur, afin que les autres puissent d'autant mieux grossir: cela est d'autant plus nécessaire à des arbres à haute tige, que par ce moyen ils feront dans la suite de plus grandes & de plus belles couronnes, & qu'après cela ils n'auront plus besoin d'être taillés.

Aux petits arbres pour des Haies, dont les branches poussent trop vigoureusement, & qui par cela même absorberoient la nourriture des autres, on leur pince une seule fois la tige, pour arrêter un peu leur pousse trop vigoureuse, & les engager par-là à pousser plus de branches par les côtés, pour pouvoir couvrir le bas de la cloison ou de la muraille: mais s'ils poussent d'une manière égale un bois bon & vigoureux, & par les côtés des branches suffisantes, on ne les taillera point du tout, si ce n'est les petites branches de Poiriers, qui croissent précisément devant la branche du milieu, & qui par cela même ne pourroient pas être attachées d'une manière unie, laissant pousser toutes les autres branches en pleine liberté, & ayant soin de les attacher de tems en tems, afin d'engager par ce moyen les arbres bien disposés, à la fertilité. On a encore coutume, quand la branche du milieu poussant suffisamment des branches par les côtés, continue à croître vigoureusement en hauteur, d'en faire une petite couronne au-dessus de la cloison ou de la muraille; & quand le bois est propre pour produire, on coupe la couronne, & l'on taille ces arbres tout comme les autres.

Aux arbres qui ont aquis leur grandeur, qui pour avoir été peu taillés sont devenus fertiles, & qui par ce moyen poussent des branches fort vigoureuses, qui consomment tellement la nourriture des autres que ces dernières ne peuvent qu'être minces & languissantes; on taillera prudem-

demment ces premières (qui s'appellent gourmandes quand il s'agit d'arbres qui verdissent en tout tems, & jets à eau quand il s'agit des autres); on en retranchera quelques-unes, on en rognera d'autres, & on en laissera plusieurs en leur entier; il faut pareillement user de beaucoup de prudence à l'égard des Sauvageons de souche des arbres nouvellement plantés.

Il faut, pour bien tailler un arbre, rafraichir, à proportion de sa vigueur, plus ou moins ses branches annuellement. On retranchera entièrement les branches surannées, & l'on en attachera de jeunes à la place, afin de conserver toujours par ce moyen les arbres dans un état vigoureux. On doit faire une plus grande taille aux branches qui ont trop de boutons à fleur, afin de les empêcher de trop produire, & de les engager à faire de bon bois.

Les fruits à pépin, dont les sucres montent en abondance & font du bois vigoureux, pourront être rendus fertiles par la taille d'Été, & modérés dans leur crue par celle d'Hiver.

Il est très mauvais de rogner par la taille d'Hiver, les arbres qui poussent des jarrets, c'est-à-dire, des bras ou des branches de côté dégarnies, & qui ont souvent leurs boutons à feuille vers l'extrémité; car cela ne les empêche pas seulement de croître, mais fait aussi souvent tomber les fruits, ou les rend petits & insipides, parce que dans ce cas les sucres ne sauroient circuler; outre que la cessation de la circulation des sucres cause encore la mort à d'autres boutons à fleurs, & les fait tomber avant que de se nouer.

Le bois le plus rond, le plus court de membres, & pour lors aussi le plus gros, est le meilleur; c'est ce qu'on tâchera aussi d'avoir le plus qu'il est possible: on aura soin au contraire de couper toujours le bois mince & frêle, pour l'ordinaire plein de rides & de nœuds: car ce dernier, loin de pouvoir produire des fruits d'un bon goût, ne produira jamais une bonne branche; ce qui arrive encore quelquefois à ce qu'on appelle jets à eau: il est sur-tout nécessaire de le couper aux Vignes, aux Figuiers & aux Meuriers.

Pour ce qui regarde la taille & le raccourcissement des branches des arbres, des Haies, des Espaliers & des Nains, il faut toujours, autant qu'il est possible, avoir grand soin de le faire au-dessus de l'endroit où il y a deux boutons à feuille (que des ignorans prennent souvent pour des boutons à fleur), parce qu'il arrive assez souvent que de pareils boutons se changent l'année d'après en boutons à fleur; & comme par ce

moyen la vigueur de la pousse est arrêtée, on se gardera bien de les jamais couper, & principalement à cause qu'il n'en proviendra jamais de fort grosses branches; outre qu'il n'arrive que rarement ou jamais, que de pareilles grosses & vigoureuses branches aient de ces doubles boutons: mais pour rendre fertiles ces branches vigoureuses & bien venues des arbres nains ou des Espaliers, on les coupera près du bouton par une longue entaille en talus, de manière qu'elle y touche presque; ce qui arrête les sucs, & ne permet qu'à une partie de pénétrer jusques au bouton.

Il ne faut jamais laisser aux arbres des branches qui poussent en dedans, pour aider à former la couronne de l'autre côté de l'arbre, & point sur-tout du côté du Nord au Midi: cela pourroit quelquefois être pratiqué s'il s'agissoit d'une branche qui rempliroit, pour l'ornement de l'arbre, du Midi au Nord, une place qu'une branche rompue ou morte auroit laissée vuide, puisqu'elle n'y poussera guère à cause des vents froids de Nord & du peu de Soleil qu'elle y recevra: ce qui fait qu'on ne doit pas couper si légèrement une grosse branche au Nord qu'au Midi. Comme il ne faut jamais laisser aux arbres en plein vent des branches qui poussent en dedans, on doit les laisser encore moins à des Haies & à des Espaliers; car leur beauté consiste en ce que leurs aïles, ou leurs branches des côtés, doivent partir d'une manière égale, de la tige, & doivent être liées au niveau; ce qui se verra dans le *Chapitre suivant*.

La taille des arbres à haute & basse tige doit être faite de manière que les branches du dedans soient plus ou moins éclaircies, à proportion de l'étendue qu'ont leurs branches de la couronne; & cela afin que le Soleil puisse plus ou moins rechauffer les branches & les fruits intérieurs. Les arbres ainsi conduits ne seront jamais touffus, & sur-tout par le haut; & comme il ne faut pas que les branches se frottent, on en rognera toujours une, & l'on ne souffrira point au haut ces *nids de Pie*, comme on parle. Il faut de plus songer toujours, en taillant, de couper la branche près du bouton, par une entaille unie, juste & en talus, à une telle distance, que d'un côté le bouton ne se dessèche pas, & que de l'autre l'entaille puisse être couverte comme il faut; ce qui ne sauroit être, quand en coupant on laisse de plus longs moignons, qui pour lors se dessèchent, & empêchent que l'entaille ne puisse se couvrir comme il faut avec l'écorce du bourlet; ce qui cause à cet endroit de la pourriture, & aux fruits à noyau la gangrène.

On coupe pour la même raison pendant l'Hiver toutes les grosses bran-

branches près de leur tronc, & comme ces entailles font si grandes qu'elles donnent ordinairement passage à beaucoup de fucs, il faut les couvrir exactement tout aussitôt avec du suif convenable, pour conserver par ce moyen les fucs; outre que cela est encore très propre à cacher plutôt les défauts: la composition de ce suif a été indiquée dans le *Chapitre précédent*.

En passant de la taille d'Hiver à celle d'Été, je me contente uniquement de remarquer, qu'elle n'est nullement propre à toutes sortes d'arbres fruitiers, parce qu'elle rend la plupart des fruits à noyau moins fertiles, & qu'elle en rend le gout moins bon & plus insipide. C'est-pourquoi on se gardera de faire aux Pêchers d'autre taille d'Été, que de couper dans l'arrière saison, les jets à eau trop vigoureux & trop abondans, & cela jusqu'au dernier bouton à feuille, afin de les tailler tout-à-fait l'Hiver d'après; la taille d'Été étant en général nuisible à des arbres, qui ne poussent pas par intervalles, mais sans interruption. On pourra voir dans le *Traité des espèces d'arbres fruitiers*, ce qui doit s'observer à cet égard. La Vigne a le plus besoin de la taille d'Été; j'en traite amplement & en particulier ci-après.

Il faut enfin bien observer à l'égard de toutes sortes de tailles, qu'on retranche le superflu aussi bien des minces que des grosses branches, en faisant avec une Serpette une entaille unie & en talus, & cela de façon que l'entaille, pour ne se pas trop dessécher, reçoive aussi peu de rayons du Soleil qu'il est possible. Afin que cette entaille soit plus unie & plus nette, on n'y employera jamais une Serpette crochue, car elle fait beaucoup plus d'entamures que celle qui est droite & courte; encore vaut-il mieux se servir d'une Serpette dont le tranchant soit un peu convexe: sur-tout on n'y employera point de Ciseaux, pas même pour couper les plus petites branches; car outre l'incertitude où l'on est si l'on coupe ces branches au dessus du bouton, il est impossible de faire avec cet instrument une entaille en talus: sans compter que la coupe des Ciseaux, cause une meurtrissure, qui empêche que l'entaille ne puisse aussi se couvrir comme il faut.



C H A P I T R E IX.

Remarques touchant les Murailles, les Cloifons, &c. & la manière d'attacher & de conduire les arbres avec de l'Osier.

LE Traité des Murailles & des Cloifons fervant à augmenter la chaleur, appartient au fecond Volume, dans l'Introduction duquel on dit, que les Cloifons bien jointes, où le vent ne fauroit pénétrer le moins du monde par derrière, peintes après cela en brun, font préférables aux Murailles, pour y cultiver des fruits en plein air: que même toutes les sortes de Murailles, que l'art a inventées, font nuisibles: de plus, que les Cloifons & les Murailles en droite ligne font les meilleures, pourvu qu'à la distance de vingt-quatre ou de trente pieds, elles soient garnies d'un paravent pour rompre les vents-nuisibles. On ne peut ficher qu'avec peine des cloux dans les Murailles, & encore moins les en arracher, fans faire tomber de la chaux, ce qui fait des cavités, où se nichent les Insectes: c'est pour cela qu'il faut que les Murailles soient garnies de petites Lates fort minces, posées en longueur de haut en-bas, à cinq pouces les unes des autres, & de manière que l'Osier puisse passer pas derrière. On ne garnira jamais de Lates les Cloifons, afin que la branche puisse, pour un plus grand ornement, être liée tout contre, selon son cours: la juste hauteur d'une Cloifon pour des Treilles, des Pêchers, des Abricotiers, des Pruniers, est de huit pieds; elles doivent être plus hautes pour des Poiriers & des Meuriers, & c'est-pourquoi on fait mieux de planter ceux-ci contre de plus hautes Murailles de quelque Bâtiment.

Les Espaliers sont hors d'usage, parce qu'ils coutent beaucoup d'entretien, & qu'ils font de très peu d'utilité, parce que les vents de bize les percent de tous cotés.

Pour donner une belle figure aux arbres par la manière de les conduire & de les lier, on commencera par la branche capitale: celle-ci doit être attachée droit vers le haut; c'est d'elle que doivent sortir des deux côtés les autres branches. Ces dernières, bien tendues, autant qu'il est possible, doivent être liées, sur-tout de manière que les extrémités n'en soient pas plus bas que l'endroit de leur origine. On lie, pour bien faire,

faire, à la distance de douze pouces les unes des autres, les branches d'un vigoureux Meurier; de dix pouces celles d'un Poirier; & si les arbres sont moins vigoureux, de huit. Quoique cette distance paroisse d'abord fort grande, l'expérience fait voir, que ce sont là les plus beaux arbres & les plus fertiles: au-lieu que les branches, liées plus près, causent en grossissant plus de difformité à la vue; & même il arrivera pour lors aux Meuriers de laisser tomber souvent leur fruit, avant que d'être mûrs, à cause de la trop grande quantité de feuilles.

On peut, quand il s'agit de Bâtimens fort hauts, y attacher les branches un peu plus vers le haut, en prenant toujours bien garde que cela ait la figure d'un éventail, ou des doigts d'une main étendue: il faut aussi avoir soin à tems, que les extrémités des branches, à mesure que ces dernières poussent, ne se touchent jamais, mais qu'elles restent toujours dans une juste distance: encore moins doit-on croiser ces branches, ou les attacher l'une à l'autre, ou plier de petites branches, à moins que les arbres ne fussent fort surannés, ou qu'ils eussent été entre les mains d'un Jardinier ignorant, qui dès le commencement ait négligé de les tailler ou de les conduire comme il faut; d'où il arrive qu'ils sont dégarnis au milieu des branches, ce à quoi on remédiera alors autant qu'il est possible, en garnissant ces places vuïdes, pour prévenir par-là une plus grande difformité.

On aura bien soin encore que les branches ne se meurtrissent pas en les courbant, ou qu'elles ne soient pas gênées; car étant comprimées, de manière que le cours de la sève soit interrompu, elles pousseront presque toujours au devant de la courbure, des jets à eau, qui absorberont la vigueur du reste de la branche: l'interruption de la sève y produit aussi de la gomme, ce à quoi les Pêchers & les Abricotiers sont fort sujets: outre qu'il est très désagréable de voir une branche mal attachée; c'est-pourquoi on ne se servira jamais des branches que la tige pousse par devant, pour les conduire & les attacher par les côtés.

Pour faire que les arbres paroissent des tapis verts, garnis de branches depuis le haut jusqu'en-bas, couverts de feuilles & chargés de fruits entrelacés, il faut mettre en usage les moyens indiqués: de plus il est pour cela nécessaire de détacher annuellement tout-à-fait & d'attacher de nouveau les arbres nouvellement plantés, dont les branches grossissent visiblement; de renouveler & de changer les liens; ce qui produit non seulement un bel arrangement de branches, mais empêche aussi que l'Osier ne les rompe à mesure qu'elles grossissent, qu'il ne les entame, & que

les ferrant trop, il n'y cause de la gomme; ce qui arrive pareillement; lorsque les branches en grossissant sont comprimées par les cloux, ce qui est extrêmement nuisible à tous les arbres, mais sur-tout aux Pêchers & aux Abricotiers. Pour prévenir cet inconvénient, on ne négligera jamais d'arracher tous les Cloux dont on n'a pas besoin; & l'on aura soin que l'Osier que l'on tourne autour du clou soit tellement tors, que les branches en grossissant ne touchent point à ces Cloux. Il ne faut pourtant tordre l'Osier qu'autant qu'il est nécessaire pour prévenir cela; car autrement cela est difforme, vu que les branches doivent être conduites aussi près des Cloux qu'il est possible, sans cependant les tirer trop fort en les attachant. Ainsi pour attacher comme il faut avec de l'Osier les branches, sans toucher nulle part aux Cloux qu'on a plantés, on fera en sorte que le gros bout de l'Osier tordu soit mis derrière entre les branches & les Cloux. Il faut aussi avoir grand soin de ficher les Cloux au-dessus des branches qu'on doit attacher; & quoiqu'alors les branches reposent davantage sur les liens, & soient plus ferrées contre les Cloux, cela est pourtant nécessaire, puisqu'il est autrement impossible de poser les liens comme il faut. Il faut savoir encore pour attacher avec de l'Osier bien tordu, qui de lui-même ne se détord pas, que tout arbre croît selon le cours du Soleil, & qu'étant tordus dans ce sens, ils sont non seulement plus flexibles, mais aussi que, suivant leur nature, ils joignent beaucoup mieux.

En traitant dans la suite des arbres sauvages, on remarque au sujet des petits Saules, qu'il y a parmi eux diverses sortes d'Osier, & qu'il s'en trouve qui sont plus longs, plus flexibles & plus forts que d'autres. Celui qu'on appelle Osier blanc dure le plus longtems; c'est pourquoi il est très propre pour attacher de fort grosses branches, sur-tout contre des Murailles fort hautes, exposées à des vents violens: mais comme il est trop grossier & moins souple que le rouge, il est aussi peu propre pour attacher de minces & de jeunes branches qui grossissent, lesquelles il entame souvent; c'est pourquoi à tout ce qu'on attache pendant l'Hiver, on y emploie de l'Osier rouge, qui est plus mince & qui périclite tous les ans. Pendant l'Été on lie les tendres rejettons avec des joncs qui, après avoir été trempés pendant une heure ou deux, sont très propres à cet usage; & à leur défaut on peut se servir de jonc de Moscovie.



LIVRE TROISIEME.

C H A P I T R E I.

Des Fleurs, des Boutons de Fleurs, & des Fruits en général, & de quelques sortes en particulier, comme aussi du tems de leur maturité.

ON peut voir les fleurs de toutes sortes de fruits, (excepté les Figues dont les fleurs restent cachées à la vue dans le fruit), lesquelles paroissent en divers tems, de différentes manières, de différentes formes & couleurs, la plupart sortant de leurs boutons, qui l'Été précédent ont commencé à se former sur de vigoureux rejettons, & quelquefois aussi sur du plus vieux bois de l'année précédente, ou de plusieurs autres années. Les boutons qui viennent de rejettons vigoureux la même année, sont les Raisins, les Griottes, les Pêches & les Abricots : il arrive aussi quelquefois que les Figues viennent à du bois de la même année ; mais les Pommes, les Poires, les Merises, les Cerises, croissent toujours sur des branches d'une ou de plusieurs années.

Les boutons se formant, comme il a été dit, pendant l'Été vers l'Autonne, se gonflent le plus pendant l'Hiver, jusqu'au Printems, qu'ils crèvent & poussent des fleurs. Il n'y a que les boutons des Noizettiers qui ne crèvent point, quoiqu'ils poussent leurs fleurs par la pointe, mais ils paroissent avant tous les autres, presque dans l'Hiver, & même hérissés d'une grande quantité de petites fibres d'un pourpre éclatant. Après cette fleur suit celle de Cornouille, ensuite celle d'Amandier, de la couleur de la fleur de Pêche : puis celle d'Abricot à feuille blanchâtre : après vient la fleur de Pêche, de couleur différente, selon ses espèces, comme pâle-clair, rouge, rouge plus foncé, pourpre ; aussi à plus grande ou plus petite fleur, mais à feuilles ouvertes, ayant au dedans de la fleur plus ou moins de filamens. Les Cerises des Cloisons viennent avec les Pêches ; mais celles qui sont en plein vent paroissent un peu plus tard : elles ont une fleur blanche, & il y en a quelques-unes qui tirent sur le rouge. Ensuite viennent les Poires, d'une espèce fleurit avant l'autre, mais cependant avant les Pommes,

Partie I.

P

mes,

mes , qui viennent après. La plupart des fleurs à fruit ont cinq feuilles ; l'Ananas n'en produit hors du fruit même que trois autour de chaque bouton : s'il s'en trouve plus , c'est un jeu de la Nature.

Les fruits à queue longue ont ordinairement de grandes fleurs aussi à queue longue ; la queue de quelques-unes s'allongeant après qu'ils sont noués , comme la Bergamote Crasane , la St. Germain , le Beurrée , &c. Il y en a au contraire dont les queues ont la longueur requise , avant que les fleurs soient nouées , comme les Poires de safran , la Poire Madame , &c. Les fruits dont les queues sont les plus longues & les feuilles des fleurs les plus grandes , ont pour l'ordinaire la fleur plus simple & pas tant en forme de Rose , que ceux qui ont une queue courte , mais pendante en guise de cloche. Quand les fleurs ne poussent pas trop fort , elles se nouent beaucoup mieux , parce qu'alors il leur reste plus de tems pour se transformer en fruit ; ce qui se voit sur-tout à ces fruits , dont le bois est poreux , & dont la feuille a une longue queue : car quand la sève monte abondamment , les queues deviennent trop minces en s'allongeant , ce qui les mettant hors d'état de recevoir les sucs abondans , les fera périr : celles qui ont la queue courte jauniront , & les unes & les autres tomberont avant que d'être nouées. D'un autre côté il est très nuisible que les fleurs restent longtems à fleurir , ce qui arrive par un trop long froid , parce qu'après avoir été ainsi exposées pendant quelque tems , elles tombent pour l'ordinaire , quoique les fruits soient déjà formés , ne pouvant absolument venir à maturité.

Quoique les fruits des plantes soient tout ce qui est utile , qu'il y en ait dont les fruits sont les racines , les écorces , les rejettons vigoureux , les feuilles , les boutons , les fleurs , la semence , &c. j'entens cependant par le mot de fruit , ce qui peut d'une manière ou d'autre chatouiller la langue ; en exceptant ce qui sert uniquement & simplement à la nourriture ou aux remèdes. Ainsi on appelle fruits , toutes sortes de Pommes , Poires , y compris les Coings , les Pommes de la Chine , les Oranges , & les Limons (quoique ces trois derniers soient des fruits étrangers) , les Cerises , Merises , Meures , Pêches , Abricots , Prunes , Raisins , Fignes , des Framboises , des Grozeilles rouges , vertes , noires , blanches , de l'Epine Vinette , des Bayes de Surau , Cornouilles , Nefles , grosses Noix , Noizettes , Amandes & Chataignes , tous ceux-ci étant des fruits d'arbre ; à quoi j'ajoute encore les Fraises , les Melons , & les Ananas , dont les deux derniers sont des fruits étrangers , mais qu'on peut cependant cultiver aussi bien chez nous que dans leur propre Climat.

Que

Que tous les fruits dont je viens de faire mention aient besoin pour faire du bois, des boutons, des fleurs, pour se nouer & pour mûrir, de plus ou moins de chaleur, & d'en être diversement affectés, c'est ce qui paroît clairement quand ils fleurissent, & ensuite au tems de leur crue & de leur maturité dans la saison. Que les arbres puissent aussi résister à plus ou moins de froid, & cela non seulement dans leurs espèces, comme les Pomes, les Poires, les Pêches, &c. mais aussi quant aux différentes sortes d'espèce, c'est une vérité très certaine: il y a ainsi dans des Climats fort froids (comme en Moscovie), une sorte de Pomes transparentes dans lesquelles, quand elles sont mûres, on peut voir les Pépins: dans le tems qu'il n'y en sauroit croître aucune autre sorte, encore moins des Poires. On trouve pareillement dans des Pays plus méridionaux de la Moscovie, quoique pourtant forts froids, des Griottes, dans le tems qu'il n'y sauroit croître des Cerises, ni des Merises, encore moins des Pêches, des Raisins ou des Figues. Comme donc les arbres & les fruits demandent moins de froid, ils ne sauroient résister aussi à une trop grande chaleur; c'est pourquoi on ne sauroit cultiver dans plusieurs Climats fort chauds, pas même par art, nos Grozeilles, nos Pomes, nos Poires, nos Cerises, &c. Notre Climat de Hollande est très propre pour produire les arbres dont je viens de parler, & pour faire bien mûrir les fruits, & sur-tout des Grozeilles, des Cerises, des Merises, des Griottes, des Pomes, des Poires, des Pêches, des Prunes; quoique parmi ces derniers il s'en trouve quelques-uns qui n'y parviennent pas à une maturité parfaite, & sont privés ainsi du jus délicieux requis pour être mangés crus; ce qui fait que, pour les rendre mangeables, il faut employer le feu, en les étuvant ou en les rotissant, comme cela se void à l'égard du bon-Chrétien, du Virgoulé, des Prunes de Damas, & de plusieurs autres, qui, quoique crus, ne laissent pas d'être excellens en France: en faisant attention à cela, il me paroît probablement que nos Poires à cuire pendant l'Hiver, ne pouvant parvenir à leur maturité pour être mangées crues, acquerront par la chaleur dans d'autres Climats, une eau beaucoup plus agréable.

Tous les fruits en question, & même les Raisins & les Figues, ne demandent pas trop de pluie vers le tems qu'ils sont en fleurs, sur-tout point de pluies fortes; mais beaucoup après être formés, particulièrement quand les pépins étant formés, commencent à se gonfler, car alors ils grossiront davantage, ce qui se voit visiblement aux Raisins & aux Pêches: il leur faut d'un autre côté de la sécheresse vers le tems de

leur maturité, pour rendre leur jus meilleur, comme aussi une chaleur continue, mais tempérée, la trop grande chaleur étant toujours fort nuisible, parce qu'elle resserre les pores du bois, & empêche ainsi la sève de monter autant qu'il le faut pour nourrir les fruits & les feuilles. C'est aussi pourquoi une exposition continuelle au Soleil nuit toujours aux fruits, même à ceux qui ont besoin d'une chaleur durable, telle qu'il en fait peu dans ce Pays pendant l'Été: car cela fait resserer les pores, à cause que la peau des fruits devient trop sèche, ce qui empêche aussi que les parties aqueuses, qui par la fermentation dans l'intérieur des fruits, doivent être poussées au dehors, ne peuvent s'exhaler: outre qu'une telle évaporation est très nécessaire, elle donne aussi aux fruits, quelque chose d'agréable à l'œil, parce que les parties les plus déliées se fixent autour de la peau, y formant un coloris qui semble donner un bon goût au fruit. La chaleur est sur-tout nécessaire au Printems & dans l'Autonne, faisant mûrir bien plutôt les fruits, quand même il seroit plus froid & plus humide au milieu de l'Été & au mois de Juillet: & afin que les fruits ne soient pas trop exposés à l'ardeur du Soleil, il est très bon, sur-tout quand il s'agit des Espaliers, que ces fruits soient à l'ombre du feuillage, ce qui leur fait avoir plus de coloris, & leur communique ainsi un meilleur goût. Mais comme trop de pluie dans la saison des fleurs les fait tomber, sans qu'elles se nouent, & cause dans la saison, où les fruits mûrissent, des fruits aigres & desagréables; il est aussi très pernicieux de les couvrir de trop de feuilles, parce que cela empêche le bois de parvenir à sa maturité, & les fruits de fermenter d'une manière convenable, d'où il arrive que ces derniers mûrissant très peu, sont toujours d'un très mauvais goût. Il faut les planter dans une différente exposition au Soleil, & les traiter diversément selon les besoins des fruits; la nature des Fonds & des Plants donnera plus ou moins de bon goût aux fruits: & si on les cueille bien à propos au tems de leur maturité, leur goût sera aussi infiniment meilleur, si vous en exceptez les Raisins & les Figues; car aussi longtems que les Raisins sont gonflés & sans rides, & que les Figues quoique ridées ne se corrompent pas, ils seront meilleurs étant cueillis lorsqu'ils sont plus que murs: mais ce sont là aussi les seuls qu'il faut cueillir ainsi, car après le juste tems de la maturité, le bon jus commence à rentrer dans le bois: cela vient que les fruits venus comme il faut au point de maturité, sans être piqués par les Insectes, qui tombent fort doucement d'eux-mêmes, n'ont jamais un aussi bon goût, que si on les avoit cueillis un jour ou

deux

deux avant leur chute, outre que ces fruits d'Été tombés sont pour l'ordinaire pâteux, mous, & d'un goût aigre, & ceux d'Hiver beaucoup moins durables, sans compter qu'ils perdent leurs parties les plus subtiles. Les fruits qui ont été cueillis avant leur maturité, leur eau n'ayant pas fermenté assez, sont par cela même d'un goût rude & âpre, peu ou point mangeables, à proportion du tems qu'il leur auroit fallu pour murir parfaitement; c'est pour cela que les fruits d'Été cueillis bien mûrs, sont les plus agréables, quoiqu'ils puissent être moins maniés, & qu'ils se pourrissent très facilement quand on les transporte. Ceux au contraire, qui sont moins mûrs, peuvent résister à plus de fatigue, par cela même que la pression les faisant fermenter, les fait aussi entièrement mûrir. On vend les fruits peu mûrs d'Été, parce qu'ils paroissent de bonne heure mûrs, plus cher qu'on ne seroit, si on les cueilloit quelques jours après, lorsqu'ils seroient en état; c'est pourquoi chacun s'empresse à vendre le prémier, ce qui fait qu'on peut acheter rarement d'excellens fruits d'Été cueillis bien mûrs, qui, mangés sur le champ, sont fort préférables aux autres; & cela sur-tout quand on doit les recevoir d'un endroit éloigné. La plupart des fruits d'Été indiquent visiblement le tems propre à les cueillir; il n'est pas si visible, quand ils sont les plus propres à être mangés après avoir été cueillis, parce qu'ils passent fort vite de leur juste maturité à la pourriture. C'est près de la queue qu'ils ont leur meilleure eau, & leur goût est ordinairement plus agréable, quand l'entamure de la queue va vers le haut, que quand elle va du haut vers la queue: c'est aussi près de la queue qu'ils commencent à mûrir.

Plusieurs fruits mûrissent entièrement sur l'arbre, sans avoir besoin d'être gardés; mais la plupart des fruits d'Autonne & tous ceux d'Hiver acquièrent leur bonté, quand, après avoir été cueillis bien mûrs, on les garde pendant quelque tems, les uns plus & les autres moins. Mais comme on cueille dans le même tems les fruits d'Autonne & d'Hiver, selon leurs espèces, & que ces fruits ne mûrissent pas pourtant tous à la fois, il n'est pas rare que les uns soient meilleurs & plus durables que les autres; les indices de leur maturité précise étant aussi plus équivoques que ceux des Pommes & des Poires d'Été: on connoitra qu'il est tems de les cueillir quand ils tombent pendant le calme. Les indices généraux de la maturité des fruits sont, qu'avec leur couleur requise, ils paroissent à l'œil vernissés, & les opaques en quelque façon transparens: il faut sur-tout regarder au vernis, car il disparoit de plus en plus, à me-

sûre que les fruits deviennent trop mûrs ; on peut cependant se tromper à cette marque , sur-tout aux Pêches , parmi lesquelles on en trouve souvent d'une telle cueillette que , pour les avoir gardées trop long-tems , elles deviennent coriaces , molles & d'un goût fort désagréable , & d'autres si mûres , qu'elles perdent tout d'un coup leur couleur : elles ne sont pas si bonnes à beaucoup près , que celles qui , après avoir été ferrées pendant vingt & quatre heures , sont devenues tendres par ce moyen. Quoique la pression nuisé à toutes sortes de fruits , elle est principalement nuisible aux Pêches , qui le donnent bientôt à connoître en se pourrissant : on est pourtant obligé quelquefois de le faire , pour s'affurer de leur maturité , en les serrant entre les doigts : il faut s'y prendre bien prudemment , quand il s'agit de toucher ces fruits , de même que tous les autres , & le faire toujours à l'endroit par lequel ils commencent à mûrir , savoir à la couture tout près de la queue , quand ce sont des Pêches ou des Abricots. La meilleure , la plus prudente , & la moins ruineuse manière cependant , est de les serrer dans le creux de la main , pour voir si sans pression ils quittent sans peine leur queue. La pression n'est pas seulement nuisible , mais aussi l'attouchement , quelque doux qu'il soit , parce qu'on emporte par-là le coloris , plus ou moins : c'est pour cela qu'il faut manier les Pêches fort prudemment , même quand on les cueille , & que pour leur donner un plus beau coloris , il faut après la cueillette en emporter le coton avec un petit couffon d'une fort douce étoffe.

Parmi les fruits crus dans des terres grasses ou sablonneuses , les plus gros dans leurs espèces sont ordinairement les meilleurs ; par conséquent les grosses Pêches venues du même arbre , avec de plus petites , sont les plus agréables ; & ces dernières fort rarement bonnes : les plus petits Abricots , au contraire , sont très souvent les meilleurs : il en est de même des Prunes , pourvu que cette petitesse ne soit pas causée par une trop grande quantité de fruits de l'arbre qui les a produits. Ce ne sont pas pourtant toujours les plus gros fruits qui sont les meilleurs , il arrive souvent au contraire , qu'ils sont spongieux , comme la plupart de ceux qu'on nomme doubles , excepté les Pêches & les Poires , que nous nommons *Riet-peeren* , qui sont meilleures que les simples , au lieu que les Courtpendus , les Pommes d'or , & les Noix doubles , ne sont pas si bonnes que les simples. Lors donc que je dis que les plus gros fruits sont les meilleurs , j'entens parler de ceux de la même espèce , crus à un même arbre ; comme sont les Pommes rayées de gris , les Courtpendus , crues à

à un même arbre, car les plus grosses font les meilleures.

Les fruits des arbres surchargés n'ont jamais le goût fort relevé, ils l'ont même souvent insipide. Ceux qui doivent être mangés peu après la cueillette, comme ils meurissent sans qu'on soit obligé de les serrer, indiquent d'une manière plus visible que toute autre, le tems précis où il les faut cueillir. Les Cerises & les Mérises doivent avoir la couleur brune tirant sur le noir, être d'un brun plus ou moins foncé, d'un rouge plus clair ou plus foncé, d'un rouge mêlé de blanc. Il y en a quelques-unes qui doivent être blanches selon leur espèce, mais toutes doivent être couvertes de coloris; c'est par où l'on peut juger de leur maturité. Il y a pourtant des espèces qui ont la chair plus cassante, moins remplie d'eau que les autres; & cela, selon qu'après avoir été cueillies bien mûres, on peut les conserver plus longtems les unes que les autres.

Les Mérises sont toutes d'une même couleur, & lorsqu'elles sont mûres, cette couleur est d'un beau brun tirant sur le noir.

Les Meures, quoique moins colorées & moins transparentes que les Mérises, sont, étant mûres, d'un beau brun tirant sur le noir: leur coloris, quand elles sont trop mûres, s'efface, & elles s'aigrissent & se moisissent: aussi sont-elles sujettes à tomber.

Les Framboises sont d'un rouge foncé, moins colorées, mais plus cotonneuses.

Les Ronces ou les Meures sauvages sont de pourpre-bleu, très colorées, beaucoup plus que les Meures.

Les Meures de Renard sont d'un bleu foncé ou obscur.

Les Grozeilles noires sont d'un noir parfait luisant; elles s'aigrissent quand elles sont trop mûres, & alors elles tombent de leurs grappes.

Les Grozeilles blanches sont presque de couleur de chair.

Les Grozeilles rouges sont d'un rouge foncé clair; ces deux derniers fruits sont fort luisans, & laissent apercevoir les grains.

L'Épine Vinette a moins de jus, la peau plus épaisse, est plus petite, longue & plus mince que les Grozeilles, & par cela même moins transparente; quand elle est mûre, elle doit être d'une couleur agréable, d'un luisant rougeâtre.

Les Baies de Sureau sont de couleur brune tirant sur le noir.

Les Cornouilles sont d'un rouge foncé.

Les Abricots. Il y en a de trois ou quatre sortes, parmi lesquels il s'en trouve de jaunâtres, & de blanc-vermeils; mais les meilleurs sont d'un vermeil orange, tiquetés, d'un brun foncé tirant sur le rouge.

Les Prunes font de différentes couleurs , comme d'un jaune foncé & pâle, bleues, violettes, rouges, rougeâtres, tachetées, vertes, parmi lesquelles il y en a qui ont plus ou moins de jus , la chair plus cassante & plus beurrée. Celles qui ont beaucoup de jus doivent avoir la peau transparente , & toutes doivent aussi avoir une transparence luisante sur leur coloris; ce qui est plus particulier aux Prunes & aux Raisins qu'à tout autre fruit.

Les Pêches. Pour ce qui les regarde , les Friands ne sont pas d'accord touchant la préférence qu'on doit leur donner. Il y en a qui pensent qu'elles sont meilleures , quand on les mange d'abord après les avoir cueillies : il y en a d'autres qui assurent que ce n'est qu'après avoir été gardées pendant un jour ou un jour & demi , qu'elles ont leur goût le plus exquis : il a été remarqué ci-devant qu'on ne peut savoir sûrement le tems précis de leur maturité.

Les Raisins. Il y en a de différentes sortes , des blancs , d'un brun foncé , & d'un brun-bleuâtre plus clair, de noirs tachetés, &c. comme aussi d'un jus plus ou moins fondant , à proportion de leur maturité: ce qui fait aussi, qu'ils sont plus ou moins transparens , & font voir leurs pépins. Ils ne sauroient être trop mûrs, car aussi longtems que les grappes ne se dessèchent pas, & que leurs grains restent gonflés sans rides, ils gagnent de plus en plus à la Treille.

Les Figues meuries , jusques à se rider , sont les meilleures au goût, quoique moins agréables à l'œil.

Les Grozeilles nommées en Hollandois *Kruys-bezien*. Il y en a de jaunâtres, de blanches, de rouges; des tiquetées, des luisantes, des transparentes, qui ont des grains tirant sur le brun.

Les Oranges de la Chine, ou Oranges douces , sont d'un beau rouge foncé clair, luisant, de même que

Les Oranges, avec cette différence, que le rouge de celles-ci tire sur le jaune. Aussitôt qu'elles perdent leur coloris, elles ont déjà perdu leur jus.

Les Limons sont d'un beau jaune luisant : quand cette couleur commence à se changer en un jaune plus foncé tirant sur le brun, alors leur jus est déjà desséché.

Les Noix : quand leurs Chatons commencent à se fendre & à créver tout-à-fait , de manière que les Noix paroissent , pour lors les parties huileuses sont déjà trop épauillées.

Les Chataignes sont tout comme les Noix.

Les Noizettes: leurs chatons deviennent jaunes.

Les Coings font jaunes, & ont de l'odeur.

On ne peut pas compter sûrement sur les changemens des couleurs des Poires & des Pommes d'Été, & encore moins connoître le tems précis de la maturité des fruits d'Autonne & d'Hiver, parce que c'est lorsqu'ils font ferrés qu'ils deviennent d'un goût agréable.

Les Nefles se cueillent en même tems que les dernières Pommes & Poires, & deviennent molles étant ferrées, ce qui leur tient lieu de maturité pour être bonnes à manger.

Les indices de la maturité des fruits des plantes, qu'on nomme Herbes, sont très clairs.

On coupe les Melons quand la queue commence à se détacher tout à l'entour: ils sont meilleurs après avoir été gardés deux ou trois jours, que lorsque leur queue tombe lorsqu'ils sont encore sur la couche.

Les Fraîses doivent être luisantes, tendres & agréables: étant cueillies bien mûres, on ne sauroit les conserver pendant un jour.

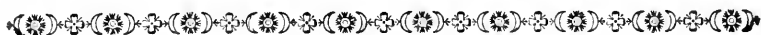
Les Ananas sont mûrs, quand ils sont d'un jaune foncé, luisant, & qu'ils deviennent d'un brun tirant sur le jaune par dessus leurs tumeurs: quand ils sont verdâtres, tant soit peu transparens, c'est une marque qu'ils ont été trop humectés.

Les fruits qui s'aigrissent en pourrissant, sont rafraichissans: parmi lesquels ceux qui sont pleins de suc, se détruisent & se gâtent fort vite; ils sont fort sains pendant les chaleurs, mangés modérément; & très mal sains quand l'estomac est rempli, sur-tout ceux qui ont la chair cassante & ne contiennent pas beaucoup de suc, parce qu'ils restent plus longtems dans l'estomac, où ils causent de la fermentation, ce qui fait que l'air entre dans le corps en beaucoup plus grande quantité, d'où proviennent les vents & les spasmes.

Les fruits qui ne s'aigrissent pas en pourrissant sont échauffans.

La différence des espèces dans chaque genre de fruits, qui viennent de semence, est due à ceux à qui il plait de donner à un tel fruit venu de semence, qui leur est inconnu, un nom à discrétion, quoique ce nom soit déjà connu depuis longtems: le goût en est pourtant fort différent, les mêmes fruits aussi quoique provenus des mêmes Sauvageons, n'ont pas le même goût ni le même jus. Les Climats & les Fonds causent aussi souvent la bonté du jus, il y a même de la différence, quand les fruits après un Printems fort favorable, un Été & une autonne à souhait, meurissent plutôt ou plus tard. On ne fera pas surpris de la di-

verfité des noms que portent les fruits , quand on confidérera que dans un País, une Ville, un Village, un Hameau, le nom d'un feul & même fruit varie ; que même on en fait une différente description , quoique le fruit ne foit point du tout équivoque. C'est pour cela qu'on ne doit pas s'en rapporter aux autres, quand il s'agit de planter des arbres, tant pour le nom que pour le goût des fruits ; mais il faut l'éprouver foi-même. On trouve ce même inconvénié chez les Auteurs François. L'Auteur du petit Livre intitulé, *Inſtructions pour connoître les bons fruits*, dit, *l'Orange rouge d'un goût très relevé, excellente. Certeau d'Eté, la belliffime, la belle & bonne : la Bernardine excellente : la Jargonelle très bonne : & l'Auteur du Théâtre du Jardinage dit de ce même fruit : Excellent, qui a le goût relevé : & Mr. de la Quintinie dit de tous ceux-là : Outre les méchantes Poirés que je ne connois pas, voici une liſte particulière de celles que je connois pour fi mauvaiſes, que je ne confeille à perſonne d'en planter ; & l'Auteur de l'Abrégé des bons Fruits dit : la Robine a la chair dure : De la Quintinie au contraire, la chair eſt caſſante ſans être dure. Comme donc, ſelon ces exemples, ils diffèrent entr'eux pour le goût, ils diffèrent auſſi quant aux noms, à la forme ; au tems de leur maturité ; ce qui eſt vrai non ſeulement à l'égard des Poirés, mais auſſi à l'égard de tous les autres fruits.*



C H A P I T R E II.

Des Poiriers & de leurs fruits.

On trouve parmi les Poiriers, des arbres extrêmement hauts, dont les racines entrent plus avant en terre que celles des Pommiers, qui étendent davantage leurs branches à couronne. Les Poiriers ont cette propriété, préféablement à toute autre forte d'arbres fruitiers, de produire les meilleurs fruits ſur du bois raboteux, garni de branches gagnées, qui empêchent auſſi ces arbres de devenir fort grands.

Le bois de Poiriers eſt plus rouſſâtre, plus fibreux & moins confus ; que celui de Pommiers : il contient auſſi plus de ſuc, & l'écorce en eſt plus épaiſſe, plus ſèche, & plus crévaſſée : les feuilles en ſont plus longues, plus pointues, plus épaiſſes, plus liſſes & plus luifantes.

Les fruits en ſont d'une rondeur plus oblongue ; & plus pointue

vers la queue : leur queue est aussi plus longue.

On emploie plus au travail le bois de Poiriers que celui de Pommiers , mais ce dernier est meilleur à bruler , donnant plus de chaleur , & pendant plus longtems.

On ne trouve aucun arbre parmi les Fruitiers , qui en produise de semence un si grand nombre de différentes espèces ; c'est-pourquoi il faut bien prendre garde à ces Sauvageons , afin de ne pas leur faire changer de nature quand on les greffe ; mais de leur conserver leur bonté , ou de les amender , afin d'aquerir par-là de bons arbres : étant visible , quant à ces arbres , que le Sauvageon ne se conforme pas toujours à l'Ente , & que l'Ente au contraire se fait beaucoup à la nature du Sauvageon.

On distingue ces fruits en Poires d'Été , d'Autonne , & d'Hiver. Ces derniers se divisent encore en trois fortes : les unes ont la chair cassante & fondante ; les autres l'ont cassante ou moins fondante , & les troisièmes tiennent le milieu entre ces deux qualités. On les distingue aussi en Poires qu'on sert à table , & en Poires qui doivent être étuvéés.

Les premières sont celles qu'on mange crues , telles qu'elles sont naturellement , qui ont une bonne eau , qu'elles aquierent sur l'arbre , ou bien dans les Serres.

Les Poires à étuver aquierent leur degré de maturité , par le moyen du feu : étant trop âpres & trop rudes , pour être mangées crues. Les Poires qu'on sert à table sont encore excellentes à étuver.

Après avoir fait ces observations générales , je vais parler des propriétés de quelques-unes de ces dernières Poires.

Le *Citron de Sirène* est une Poire d'une grosseur ordinaire , oblongue , sans être pointue vers la queue : la peau en est épaisse , remplie de petites taches brunes : quand elle est mûre , elle est de couleur jaune , cassante , & l'une des meilleures Poires d'Été. C'est la seule raison qui la rende digne d'être cultivée ; elle a une eau sucrée , qui n'a rien de relevé : étant trop mûre elle devient farineuse : elle fait très peu & de très mauvaises racines , & cependant du bois fort vigoureux ; ce qui fait qu'on en emploie beaucoup les Sauvageons , & qu'on les greffe : les boutons sont passablement gros , pointus par devant , poussant chacun douze fleurs qui tiennent à de petites queues d'une juste longueur , à côté d'une feuille qui est de la nature du bois.

Les *Poires sucrées précoces* sont de la plus petite forte de Poires , & sont cependant un fort grand arbre , qui a peu de racines & produit beaucoup : elles meurissent en même tems que le Citron de Sirène , ce qui

fait qu'on en cultive beaucoup pour vendre ; elles ont un assez mauvais goût, & deviennent bientôt farineuses.

Les *Poires sucrées grises*, appellées par les Romains (a) *Pyrum Falernum*, étoient autrefois fort estimées chez nous, mais elles sont perdues aujourd'hui par l'ignorance ou par la négligence des Arboristes, ayant employé, en les grésant, des Sauvageons qui leur étoient contraires. C'étoit une Poire médiocre pour la grosseur, & dans sa maturité elle étoit d'un rouge tant soit peu tirant sur le jaunâtre, luisante, tachetée de gris, passablement ronde, finissant en pointe vers la queue, bientôt molle quand elle est trop mûre, & cela à l'arbre même ; ayant autrement une eau excellente, tenant le milieu entre les Poires fondantes & cassantes. L'arbre qui produisoit cette Poire, étoit fort haut, fort grand, avoit beaucoup de racines, & étoit fort fertile à mesure qu'il vieillissoit.

Les *Poires sucrées* d'aujourd'hui n'ont pas un jus si agréable : leurs branches outre cela sont fort sujettes au chancre ; ce qui les rend beaucoup moins dignes d'être cultivées.

Les boutons des Poires sucrées sont longs, menus, & s'allongent sensiblement, en poussant par des extrémités déliées qui finissent d'une manière fort pointue : chaque bouton produit ordinairement huit fleurs, dont les queues sont courtes, & un peu plus longues que celles des Bergamotes.

La *Poire Madame Suprême*, que les Grecs appellent *Μυράτιον* & *Onychinum*, nom sous lequel elle est aussi connue des Romains, est une des meilleures Poires d'Été, & a une chair fort fondante : elle est grosse & longue, roussâtre d'un côté : quand son verd clair jaunit, elle est toujours molle, même à l'arbre ; & quand elle est trop dure, elle a très peu de goût. Et comme de dures qu'elles sont elles deviennent molles en fort peu de tems, & que leur bon goût passe fort vite, il faut bien prendre garde en les cueillant, de ne prendre jamais que celles que l'on soupçonne devenir jaunâtres. Ces Poires cueillies bien à propos sont d'un goût merveilleux ; de cette manière on pourra manger pendant plusieurs semaines consécutives cette Poire à l'arbre. Elle n'est nullement propre à être transportée, parce qu'étant cueillie dans sa
matu-

(a) Voyez les Remarques de BODÆUS sur THEOPHRASTE *Hist. Plant. Lib. IV. Cap. VI. pag. 395. col. 1.* Les noms Latins de quelques Poires suivantes sont tirés du même Auteur, & se trouvent dans le même endroit, pag. 365 & 396.

maturité parfaite, il ne lui faut que vingt & quatre heures pour devenir molle.

Cet arbre est pour l'ordinaire assez mal fait, ayant des branches recourbées, gangrénées, & mortes par les sommités, ce qui est causé fort souvent par le Sauvageon. Ses boutons sont des premiers à se gonfler: ils sont gros, grands, pointus, d'un gris tirant sur le jaune: chacun d'eux donne pour l'ordinaire douze grandes feuilles rondes, qui ont de longues queues, & pendent vers la terre en guise de cloches.

La Poire que nous nommons *Franse Kaneel Peer*, & que les Romains appelloient *Pyrum Laleum*, est une Poire cassante, remplie d'une bonne eau, un peu plus ronde & plus grosse par le haut qu'une Poire sucrée grise, plus courte, & finissant à la queue par une pointe plus mince: quand elle est mûre, elle est jaune, & a des taches tirant sur le brun: les meilleures sont tachetées de gris sur le jaune, ont la peau épaisse, & le goût un peu musqué.

Cet arbre parvient à une assez grande hauteur, & est assez bien fait: il a beaucoup de racines, ce qui le rend très propre à devenir arbre à haute tige: ses boutons sont plus petits que ceux de la Poire Madame, quoiqu'ils soient très grands, pointus par devant, & de couleur grise: chacun d'eux donne ordinairement huit fleurs, dont les petites feuilles finissent par devant & par derrière en pointe, & représentent, étant épanouies, une étoile tenant à des queues d'une longueur convenable.

Le *Safran d'Autonne*, que les Romains appelloient *Pyrum Nardinum*, est une des plus grosses espèces de Paires, longue, raboteuse, & ronde vers la queue: quand elle est mûre, elle est jaunâtre, & d'un rouge luisant, ressemblant en tout au Bonchrétien: elle a la peau épaisse, cassante & pleine d'eau: elle devient encore meilleure dans les Fonds souphrés de Tuf.

Cet arbre est bien fait, il vient fort bien dans les Villes, où il produit du meilleur fruit, & en plus grande quantité qu'ailleurs: ses boutons sont les plus gros de tous, après ceux de la Poire Madame, un peu moins gros, & un peu plus pointus: ils commencent aussi des premiers à se gonfler, & chacun d'eux produit six fleurs qui tiennent à des queues assez longues, plus longues même que celles des Paires Madame: les petites feuilles des fleurs ne sont pas si rondes, ce qui fait qu'elles ne pendent pas en guise de cloches.

Poire d'Orange: il y en a plusieurs sortes, toutes fort petites parmi

les Poires; les meilleures sont rondes, tachetées de jaune, ont la peau épaisse, & une eau fort sucrée & fort musquée. Cet arbre charge ordinairement beaucoup, & c'est ce qui m'a engagé à en faire mention ici.

Poire la Reine, appelée en Hollande *Poire bénite* à cause de sa grande fertilité, est de la grosseur d'un Courtpendu, quoique moins grosse: elle est pointue vers la queue, de couleur jaunâtre mêlée d'un beau rouge d'un côté, selon qu'elle a été plus ou moins exposée au Soleil, ce qui la rend aussi meilleure à proportion: elle est cassante, pleine d'une bonne eau musquée: elle a la peau épaisse, & est très sujette à mollir, même à l'arbre, quand on l'y laisse trop longtems; desorte qu'il faut avoir grand soin de la cueillir dans le tems précis de sa maturité, étant pour lors, à ce que prétendent plusieurs personnes, une des meilleures Poires. On peut cependant se tromper très fort en cueillant ces Poires, car il arrive qu'elles sont encore dures & sans goût, quoique presque jaunes, & que peu de tems après elles jaunissent: elles commencent à mourir vers la fin du mois d'Âout, on peut pendant six semaines consécutives les manger à l'arbre.

Dans un bon Fond cet arbre devient beau & raisonnablement haut; mais comme on en doit cueillir journellement les fruits, on le plante rarement à haute tige. Les boutons en sont moins gros que ceux du Safran d'Autonne, mais du reste ils leur ressemblent beaucoup: chacun d'eux donne aussi six fleurs: les feuilles en sont plus petites, & les queues plus courtes: quand ils fleurissent, ils ont à peu-près la figure de cloches, quoiqu'ils ne s'épanouissent pas tout-à-fait.

La Poire nommée *Roufflet*, est une petite Poire ronde d'un rouge foncé, ressemblant beaucoup par le goût à la Poire la Reine, quoique plus musquée; c'est-pourquoi plusieurs préfèrent cette Poire: elle a la peau épaisse, & charge peu.

La *Bergamote*, connue des Romains sous le nom de *Pyrum Regium*, n'est pas grosse: elle est d'un rond aplati vers le haut, elle a la queue un peu enfoncée dans la chair, elle est d'un verd tacheté, & d'un goût exquis, pleine d'eau, & fondante. Il y en a une forte qui ne jaunit pas si fort, étant ferrée, qui ne devient jamais farineuse, mais qu'on trouve à peine aujourd'hui, étant perdue, de même que les Poires sucrées grises, par la négligence des Arboristes: celles qu'on a aujourd'hui sont beaucoup plus grosses, elles ont moins d'eau, & mollissent ordinairement quand on les a ferrées. Il me paroît fort vraisemblable que cette Poire vient originairement de la Turquie en Asie, & qu'elle s'appelle propre-

proprement *Begar*, ce qui signifie une Poire de *Grand Seigneur*, parce qu'elle surpasse toutes les autres pour le goût, & c'est aussi pour cela que les Romains l'appelloient *Poire de Roi*. Les Bergamotes ou Bergamotes ne deviennent bonnes qu'après avoir été serrées pendant quelque tems. Les arbres en sont ordinairement d'une grandeur raisonnable, mais ils chargent peu.

Beuré, *Poire d'Anjou*, *Poire d'Amboise*, en Normandie appelée *Isambert le bon* & *Gisambert*, a une eau d'un goût fort exquis, & est la plus grosse des Poires fondantes, qualité qu'elle acquiert après avoir été cueillie & serrée pendant quelque tems. Si cette Poire meurissoit deux ou trois mois plutôt, elle passeroit à juste titre pour la meilleure de toutes; mais comme elle paroît dans une saison plus froide, & qu'elle a aussi une eau extrêmement froide, son bon goût se perd par-là. Sa couleur & son bon goût varient aussi selon les Sauvageons sur lesquels elle a été gréée: les meilleures en sont grises, couleur de canelle, & plus elles s'éloignent de cette couleur, moins elles valent.

Elles sont un arbre plein de nœuds, dont les branches sont fort sujettes à se gangréner, ce qui doit empêcher de le destiner à de hautes tiges, quoiqu'il pousse de bonnes racines en terre. Les boutons en sont passablement gros & grands, pointus par devant, de couleur brune tirant sur le jaune, poussant quinze, seize, souvent même vingt & une fleurs, dont les queues ne sont guère longues; de sorte qu'elles paroissent en guise de Rosés, les queues des fleurs s'allongent à mesure qu'elles croissent.

Beuré blanc, *Poire de Neige*, *Poire de St. Michel*, *la bonne Ente*, *Poire à courte Queue*, & *Citron de Septembre*, est une seule & même Poire, appelée souvent mal-à-propos *Doyenné* & *gros Doyenné*. C'est une grande & grosse Poire, finissant un peu en pointe vers la queue, pleine d'une eau sucrée de couleur jaune & tachetée: elle est bonne à vendre, mais peu digne d'être cultivée par un Curieux pour la table.

Le *Doyenné* ressemble, quant à sa grosseur & à sa figure, au *Beuré blanc*; il est comme lui d'un gris rouillâtre, tiqueté d'un grand nombre de taches noirâtres, ayant la peau mince & pleine d'eau, & la chair agréable & fondante comme la *Poire d'Anjou*, à laquelle plusieurs le préfèrent, parce qu'ils prétendent qu'il a le goût plus fin & qu'il n'est pas si rafraichissant. Plusieurs de ces Poires n'ont pas une eau si agréable, les premières années de la pousse des Grefes, & ressemblent fort pour le goût au *Beuré blanc*; mais au bout de quatre ou cinq années elles gagnent à ces deux égards.

Le bois, comme celui du Beuré blanc, en est plus jaune, plus mince, moins épineux, & moins sujet à la grangrène, que celui du Beuré: il ne fait pas un fort grand arbre, les boutons en sont plus petits, mais un peu plus gros à proportion que ceux du Beuré; il fleurit autrement, mais les queues se ressemblent.

La *Poire St. Germain*, que l'on nomme aussi *Poire de l'Arctoire* & *l'Inconnue de la Fare*, est une Poire oblongue de la plus grosse sorte, plus mince vers la queue, sans être pointue: sa peau n'est pas épaisse, mais verte & tachetée, pleine d'une eau douce & agréable: la chair en est moins fondante que celle de la Poire d'Anjou, malgré cela on la met dans la classe des Poires fondantes: elle devient bonne seulement après avoir été cueillie. Les Sauvageons influent beaucoup sur cette bonté, causant à cet égard de grandes variétés, & cela de manière que ces Poires grêffées sur certains Sauvageons n'ont ni goût ni saveur. Cet arbre vient aussi beaucoup mieux en plein vent, que contre des cloisons ou des murailles: il fait des jets fort droits. Quand on ne cueille pas trop tard cette Poire, & qu'on la serre bien, elle peut se garder jusqu'au mois de Mars; mais quand on la laisse jaunir à l'arbre, elle se pourrit fort vite, & ne sauroit durer ordinairement plus longtems que jusqu'en Décembre.

Les boutons en sont raisonnablement gros & grands: ils ne s'ouvrent pas en pointe, mais uniment par le haut, & comme en se recoquillant: il en sort, comme hors de la Poire d'Anjou, quinze, seize, & même jusqu'à vingt & une fleurs, qui ont de courtes queues: ces fleurs paroissent en guise de rose: les queues s'allongent à mesure que le fruit avance.

La *Bergamote Crasane* est une Poire ronde & un peu pointue vers la queue, d'une grosseur ordinaire: elle est plus grande, & non pas d'un rond plat comme la Bergamote commune. Les meilleures sont d'un gris rouffâtre comme la Poire d'Anjou: il y en a aussi qui sont d'un brun verdâtre, tachetées & rayées de couleur rouffâtre: l'une & l'autre remplies d'une eau délicieuse & d'une chair très fondante: qualités que cette Poire acquiert après avoir été cueillie; & pourvu qu'on ne s'y prenne pas trop tard, on peut avoir le plaisir de la manger en Janvier.

Les boutons en sont plus grands, rouffâtres, plus pointus, & moins gros que ceux de la Bergamote ordinaire: ils ont ordinairement dix fleurs, dont les feuilles sont plus grandes, plus rondes, moins larges
vers

vers la queue que celles de la Bergamote; les fleurs ont aussi de plus longues queues; & c'est pour cela qu'elles ne s'ouvrent pas en guise de rose, mais plus uniment.

L'*Echasserie* est une sorte de petite Poire ronde, & qui a la peau épaisse: quand on la cueille au tems qu'il faut, elle peut durer jusqu'au mois de Mars.

La *Virgoulée*, ou *Virgouleuse*, est une Poire oblongue, d'un grosseur médiocre: elle a la peau épaisse, & est entre le fondant & le cassant.

Ayant traité des principales Poires de table, je passerai à quelques Poires peu communes & excellentes à étuver; à quoi toutes les Poires de table sont aussi très propres, pourvu qu'on ait soin de les cueillir avant qu'elles soient bonnes à manger: & principalement les *Poires sucrées grisées*, celles que nous appelons *Poires canelles de France*, *France Kancel Peeren*, & les *Poires de la Reine*, &c.

La Poire que nous nommons *Double Rietpeer*, & qui étoit connue des Romains sous le nom de *Pyrum Signinum*, est du nombre des plus grosses Poires: elle finit en pointe vers la queue, est d'une couleur de canelle grisée, ni cassante, ni fondante: elle acquiert sa tendreur & son eau après avoir été cueillie; elle est cependant un peu rude, ce qui fait que les Curieux ne la mettent pas au nombre des Poires de table, mais c'est la meilleure de toutes pour mettre en pâte, ou pour faire sécher; c'est-pourquoi il faut en planter.

Cet arbre devient fort beau, fort grand, charge beaucoup, quand il est planté dans un bon fond de terre, & grêté sur un bon Sauvageon.

Les Poires d'Hiver à étuver qui suivent, ne parviennent pas dans ce Pais en les serrant, à avoir assez d'eau agréable & fluide pour être mangées crues; mais elles retiennent toujours une certaine âpreté, qui vient de ce qu'elles ne sont pas bien mûres, & que l'on peut corriger uniquement par le moyen du feu.

La *Poire de Bon-Christien*, chez les Grecs *Ταλαντιαϊον ἄπιον*, & chez les Romains *Mustum*, est en France la meilleure de toutes les Poires; mais elle ne sauroit parvenir chez nous à une maturité parfaite pour être mangée telle qu'elle est naturellement: c'est-pourquoi je la mets au nombre des Poires d'Hiver à étuver.

La Poire que nous appelons en Hollande *Kamper* & *Kamper Venus-Peer*, est-la même qui étoit connue des Romains sous le nom de *Pirum Fenereum*: l'une ayant la couleur plus luisante & plus agréable que l'autre,

tre, ce qui vient du Sauvageon. Elle est d'une grandeur & grosseur médiocres, oblongue, allant en diminuant vers la queue. C'est la meilleure Poire à étuver, aussi rougit-elle d'elle-même quand on l'étuve.

Lorsque ces Poires sont grêfées sur de bons Sauvageons, elles font des arbres passablement grands & beaux, qui chargent assez; ce qui étant négligé, les arbres en font très mauvais & les branches sujettes à se gangréner.

La Poire que nous connoissons en Hollande sous le nom de *Laeuwjes-Peer*, est une petite Poire oblongue, approchant fort de la précédente, quand on l'étuve, & rougissant comme elle. L'arbre en est grand & beau, il produit beaucoup.

Celle que nous appellons *Foppen-Peer*, est d'une couleur luisante & agréable, plus grande & plus grosse que la précédente, plus courte & plus pointue, allant en diminuant vers la queue comme la *Kamper-Peer*, dont nous venons de parler, & étant à peu près d'un goût aussi bon, pouvant durer plus longtems que ces deux-là. Cet arbre charge extrêmement, ce qui l'empêche aussi de devenir fort grand.

Celle qui porte le nom de *Maagden-Peer* est grosse, plus ronde que la *Kamper-Peer*, n'allant pas si fort en diminuant vers la queue, d'une couleur grisê roussâtre, point du tout luisante, d'un goût passable, approchant de la précédente: elle peut durer jusques vers le mois d'Avril. L'arbre est beau & grand, mais n'est pas de ceux qui produisent le plus.

La *Poire de Livre*, que nous appellons *Winter-Gratiol*, est une Poire grande, grosse & ronde, ayant une fort courte pointe vers la queue; d'un verd pâle avec un peu de roux, d'une chair beaucoup plus cassante & plus grossière que celle des quatre précédentes: le jeune bois en est aussi plus gros, plus fragile & moins flexible. Cet arbre charge extraordinairement, & comme les Poires en deviennent fort grosses, il vaut mieux que l'arbre soit à basse qu'à haute tige.

Quoique cette Poire soit inférieure à celles dont on vient de parler, elle vaut pourtant bien la peine qu'on la plante, sur-tout pour ceux qui font négoce en fruits, parce qu'elle est très massive, & qu'à cause de sa grosseur on n'en a besoin que d'un très petit nombre pour remplir un panier.

C H A P I T R E III.

Des Pommiers & de leurs Fruits.

Len est des Pommés tout comme des Poires, les meilleures viennent aux arbres les plus noués, dont les branches sont fort sujettes à se gangréner, ce que les Renettes ordinaires & celles d'Angleterre montrent entr'autres bien évidemment.

Les Pommiers ne croissent pas si droits que les Poiriers, mais ils sont une couronne plus ronde & plus étendue : leurs racines s'étendent aussi beaucoup plus, & ne pénètrent pas si avant en terre : l'écorce en est plus plate, plus unie, moins crévassée, plus mince, & contient plus de suc : le bois en est plus dur, plus confus, moins roussâtre, & contient plus de suc, il donne aussi plus de chaleur en brûlant, que le Poirier : les Feuilles sont un peu plus larges, languettes, & d'un luisant ; mais plus rondes, plus minces & plus cotonneuses : les fruits en sont plus ou moins ronds, n'allant point en diminuant ; mais ils sont plus ou moins aplatis vers le haut & vers le bas : la queue fait aussi dans le fruit une entamure : ce fruit est en général plus sec ; & sur-tout celui des Pommés douces, il n'a pas besoin de tant de chaleur que les Poires, pas même les Renettes ordinaires ni celles d'Angleterre ; c'est-pourquoi les Pommés qui viennent d'arbres de haute tige, sont ordinairement meilleures que celles que produisent les arbres de basse tige, & elles ne sont jamais bonnes lorsqu'elles viennent d'arbres plantés contre des Murailles & des Cloisons exposées au Soleil.

On trouve des Poires qui, dans ce Climat, ne parviennent pas à une maturité parfaite ; au-lieu que je ne connois aucune Pomme qui n'y meurisse parfaitement.

Il faut à l'égard des Pommiers observer la même chose que ce qui a été dit à l'égard de la culture & du choix des bons Sauvageons dans leurs espèces : mais il ne leur faut pas à tous, pour bien produire, une seule & même taille d'Été.

On ne peut guère se fier aux Auteurs pour ce qui regarde le goût, les espèces, & les noms des fruits, parce que (comme il a été remarqué tout-à-l'heure) ils varient extrêmement entre eux, & que chacun leur

donne des noms, & les change de même selon son caprice.

Toutes les Pommes qu'on appelle *doubles*, sont plus coriaces & plus insipides, comme les Renettes doubles, celles d'Angleterre, les Courtpendus, les Pommes d'or, &c. On en trouve aussi un nombre infini d'espèces, parce qu'un seul & même fruit varie plus ou moins pour le goût, à proportion du changement des Sauvageons, des Fonds de terre, & des Climats.

Il y a en général très peu de Pommes, qu'un Curieux ne puisse planter pour sa propre provision; cependant les meilleures Pommes aigres de table sont:

Les *Courtpendus* simples & doubles: le double est coriace & a très peu de goût: le simple est rond, d'un rouge foncé, tacheté de gris. Il me paroît que c'est la meilleure de toutes les Pommes aigres, & cela non seulement pour être mangée crue, mais aussi pour être étuvée de quelque manière que ce soit, pour être mise en pâte & rotie. Il est cependant bien fâcheux, que la meilleure espèce de ces Courtpendus se soit perdue par l'ignorance & par la négligence des Arboristes, & qu'on ne puisse plus la trouver dans ce País.

Ces arbres ne viennent pas bien à basse tige, encore moins contre des Cloisons: ils sont un bois mince, presque comme les Pommes d'Orignon (*Kannetjes-appels*): ils deviennent cependant assez grands, & produisent des fruits très agréables: mais ceux que l'on vend ordinairement dans ce País sont fort sujets à se gangréner, & leurs jeunes rejettons à mourir par les sommités; ils meurent aussi tous les ans, & les fruits qu'ils produisent ne sont ni si bons, ni si agréables, ni jaunes par dedans comme de l'or.

Les *Renettes d'Angleterre*. La plus petite espèce, qui est fort ronde, est la meilleure. Ces Pommes ne sont pas, à mon avis, d'un goût aussi exquis, quoique plus pleines d'eau, que les Courtpendus: elles perdent aussi bien que celles-là un peu de leur goût, quand on les met en pâte, ou bien quand on les étuve. L'arbre n'en est pas grand, ni d'une belle figure, parce que les branches sont fort sujettes à se gangréner.

Les *Renettes* grises, blanches, vertes. Les grises sont les meilleures à manger, telles qu'elles sont naturellement: après celles-là, les blanches. Les vertes sont meilleures en pâte ou étuvées, ayant pour lors une couleur jaune d'or, & un goût fort relevé semblable à celui des Courtpendus, pouvant être conservées jusqu'au mois de Février ou de Mars.

Mars. Les autres Renettes ne font pas bonnes à étuver, en compotte ou en pâte : elles font même moins bonnes que les Pommes d'or, les Renettes vertes & les Courtpendus. Ces arbres font fort fujets à avoir des branches gangrénées.

Les *Pommes d'or simples d'Hiver*, dont les meilleures font d'un jaune foncé, & tacheté de gris : on peut cependant à peine les mettre du nombre des Pommes de table, quoiqu'elles aient un goût fort agréable, & qu'elles deviennent jaunâtres quand on les fait étuver, & qu'on les met en compote & en pâte. Les arbres produifent beaucoup, ce qui les empêche de devenir fort grands. Ils font fort connus dès les tems les plus reculés, & les Romains leur donnoient le nom de *Scantiana* (a).

Les meilleures Pommes aigres, pour être bouillies, étuvées, ou mises en pâte, font, à mon avis :

Celle qu'on nomme la *Couleur de chair* : c'est une des premières Pommes d'Été : elle est petite, ronde, tant soit peu platte, jaunâtre, rayée de rouge-pâle, de couleur luisante.

La *Kruyd-Appel*, dont il y en a aussi une espèce un peu plus petite, mais qui lui ressemble d'ailleurs en tout, & que nous nommons *Louris-jens*. La *Kruyd-Appel* est la meilleure & la plus précoce des Pommes d'Hiver, pleine d'une eau aigrelette exquise; & si elle ne paroïsoit pas dans une saison où il y a d'autres fruits fondans, on la mettroit au nombre des Pommes de table.

Les arbres qui produifent ces Pommes, font fertiles & d'une grandeur médiocre, faisant des couronnes fort belles & fort étendues.

Les *Courtpendus*, les *Pommes d'or* & les *Renettes*, dont on a traité il n'y a qu'un moment dans la classe des Pommes de table.

Les *Roode-Kruys*, & les *Gelderse-Kruys* font de la grosseur des Courtpendus ordinaires : les premières font presque toujours d'un rouge foncé ; les autres plus rayées, & d'une couleur si ressemblante à celle des Courtpendus, qu'à moins d'une grande attention on peut très facilement prendre l'une pour l'autre : ce font de très bonnes Pommes à cuire, qui se conservent fort longtems : les arbres n'en font pas fort grands, parce qu'ils chargent beaucoup.

La *Pomme d'Oignon* (*Kammetjes-Appel*) est fort platte, ronde, d'une

cou-

(a) Voyez les Notes de *Bodæus* sur *Théophraste, Histor. Plant. Lib. IV. Cap. 6. pag. 356.* où le Lecteur trouvera divers noms de Pommes, qui se rapportent aux nôtres.

couleur luisante: elle dure longtems; & quoique ce soit une fort bonne Pomme à cuire, on n'en fait chez nous que très peu d'usage. L'arbre charge beaucoup, fait une grande couronne, & des branches fort minces.

La Pomme connue sous le nom de *Pieterfeli-Appel*, est une Pomme connue depuis fort longtems, d'une grosseur médiocre, ronde, & rayée de rouge, elle se conserve longtems. L'arbre est beau, & produit beaucoup. On fera bien d'en planter, sur-tout dans des Vergers, dont on se propose de vendre les fruits.

Celles que nous nommons *Spiegel-Appel* & *Tjer-Appel*, peuvent être conservées jusques dans l'Eté, après que toutes les autres ont fini: elles n'ont leur véritable goût qu'après le mois de Mars, & sont tout-à-fait insipides avant ce tems-là, mais pour lors excellentes en compote & en pâte. Les arbres en sont beaux, & les Pommes d'une grosseur convenable.

Les meilleures Pommes douces à mon avis sont:

Celle qui se nomme en Hollandois *Blom-Zoet*, ou *Goe-Zoet*: c'est une des meilleures Pommes douces de la plus grosse espèce, d'une couleur luisante & agréable, & d'un très bon goût. L'arbre en est grand, pousse de hautes branches à couronne, mais produit peu.

La *Graeuw-Zoet*, *Hool-Zoet* & *Vlaams-Zoet*, est une Pomme fort ronde, d'une grosseur médiocre, d'un très bon goût quand on l'étuve ou quand on la rotit. L'arbre en devient fort grand & produit beaucoup: c'est-pourquoi, on ne manquera pas d'en planter, quoique le fruit ne puisse s'en conserver que jusques vers le mois de Février, & qu'il se ride à mesure qu'il se dessèche.

La *Pomme douce* est une Pomme grise, ronde & un peu plate, assez petite, à peu près de la couleur de la Renette grise. La plupart sont un peu luisantes, ont la peau épaisse, une douceur fort agréable, sans être fade. L'arbre est beau, & produit beaucoup.

La *Zoete Hoolaart* est d'une grosseur médiocre, ronde, d'une couleur grise luisante, tachetée, & l'une des meilleures Pommes douces d'Hiver; mais on ne doit la manger qu'en Janvier, parce qu'elle peut se conserver jusques au mois d'Avril. Cet arbre est fort sujet à avoir des branches gangrénées, & il produit très peu.

La *Witte Zoete* est d'une grosseur médiocre, ronde, & quand elle est mûre à l'arbre, elle est jaune; mais elle est moins agréable au goût que la précédente: cependant elle vaut bien la peine qu'on en plante, parce que

les arbres en font grands & beaux , & font de belles couronnes , des branches fort minces, & qu'ils produifent beaucoup.



C H A P I T R E IV.

Des Mérifès, des Cerifès, & des Griotes.

ON peut distinguer les Mérifès, les Cerifès, & les Griotes, non feulement au fruit, mais auffi au bois: malgré cela plufieurs perfonnes comprennent ces trois fortes fous le feul nom de Cerifès, parce qu'elles ont beaucoup de qualités qui leur font communes. Les François font pareillement mention de ces trois fortes fous les noms de *Guignes*, de *Cerifès* & de *Griotes*.

Le fruit & le noyau des Mérifès eft oblong; & on les diftingue en Mérifès fauvages, ou en Mérifès affranchies par la Grefe.

Parmi les Mérifès fauvages il y en a de noires, de rouges & de bigarrées, comme auffi de petites & de groffes, d'un goût fort doux & auffi fort âpre. Les noires font ordinairement douces, & les rouges pour l'ordinaire moins; les arbres en deviennent aflez grands, ils ont comme les Cerifiers une écorce unie, & produifent beaucoup.

La différence qu'il y a entre leur fruit eft venue de femence: on le grefe fur de petits Sauvageons de Mérifès pour la confervation & pour la multiplication de chaque efpèce, ce qui vaut mieux que fur des Sauvageons de Cerifès fauvages: c'eft pour cela qu'il ne faut jamais enter ni grefer en approche des Mérifès fur des Cerifès. Pour favoir comment il faut s'y prendre, il n'y a qu'à voir le *V. Chap. du II. Liv. & le VII. Chap. du même Liv.* Les Mérifiers grésés ne deviendront jamais fort grands, ils feront cependant plus grands que les Cerifiers grésés: ces derniers pouffent auffi plus volontiers & vivent plus longtems.

Le fruit & le noyau des Cerifès font ronds: on n'en garde point de fauvages; mais on les cultive de Sauvageons de fouche de Cerifiers qu'on arrache à ces arbres, & non pas de noyau comme les Mérifès. Ces Sauvageons font en croiffant plus remplis de nœuds, & moins unis que les troncs de Griotiers, & ne deviennent pas fi grands, mais produifent plus; ce qui fait qu'on fe fert de ceux-là: il y en a cependant qui préfèrent pour enter ou grefer les troncs de Griotiers.

On a plusieurs espèces de Cerises: il y en a d'un rouge foncé, d'un rouge clair & obscur, des blanches & des bigarrées, lesquelles sont venues chacune dans son espèce, de semence ou de noyau, & se conservent présentement en les entant ou bien en les gréfant en aproche. Il y en a aussi parmi celles-là qui viennent avec des bouquets fort près à près le long des branches, & sans pousser beaucoup de feuillage, comme cela se voit à la Cerise de Prague (*Praagse Kers*), dont la fleur est de couleur de chair, & la Cerise Duc (*Herstoge Kers*); mais les Muscats de Prague ont la queue plus longue, & poussent quelquefois des feuilles entre les fleurs, ce que sont aussi les Cerises de Mai & celles qu'on nomme *Kersjen van den Broek*. Les jeunes Cerisiers ne poussent pas tant de fleurs, ni même si serrées que les vieux, ce qui fait aussi que ceux-ci ne fleurissent pas en forme de rose, ni même les Muscats de Prague.

Les Griotes sont beaucoup plus grosses & plus grandes que les Cerises & les Mérises: elles sont moins oblongues que les Mérises, & moins rondes & moins plates à l'endroit de la queue que les Cerises. Celles-ci ne viennent pas de noyau, ni de Sauvageons de souche, mais uniquement par le moyen de la Greffe sur de petits troncs de Mérises dans leurs espèces, n'y ayant qu'une seule espèce de Griotiers qui me soit connue, qui donnent de plus gros ou de plus petits fruits, en moindre ou en plus grande quantité, selon la nature des Fonds de terre, & selon la manière dont ils poussent. Ces Griotes sont d'un brun foncé tirant sur le rouge, d'un goût aigrelet, & plus charnues que la plupart des Mérises & plusieurs Cerises: elles résistent aussi beaucoup mieux que ces dernières au grand froid, ce qui fait qu'on les plante souvent contre des Murailles ou des Cloisons exposées au Nord. Je ne saurois cependant que désapprouver cette méthode, parce que ces Espaliers exposés au Nord ne produisent que peu de fruits, & même des fruits fort mauvais, qui ne sauroient seulement dédommager de la peine & des frais de la taille & de l'osier: ils prennent, quand ils sont contre des Cloisons, la nourriture des arbres fruitiers qui sont de l'autre côté au Midi, & produisent aussi très peu. Les Griotiers ne sont jamais aussi grands que les Cerisiers ou les Mérisiers; c'est pourquoi on les greffe souvent sur de basses tiges près de terre.

De tous les arbres fruitiers il n'y en a point qui demandent autant de circonspection, tant à l'égard de la nature des Fonds de terre, qu'à l'égard de la manière de les planter, de les greffer, & de les tailler, que les Mérisiers, les Cerisiers & les Griotiers. Ils

Ils deviennent les plus grands & les plus sains arbres quand ils sont plantés dans de bons Fonds de terre grasse élevés : ils vivent aussi le plus longtems, & produisent les plus gros fruits.

Dans de bons Fonds de sable, ni les fruits ni les arbres ne grandissent pas autant, quoique ces premiers ne soient pas moins bons que dans des Fonds de terre grasse.

Les Fonds de terre souphrés, bitumineux ou de Tuf, leur sont contraires, (quoique les Arboristes cultivent dans ces Fonds en très peu d'années, de gros arbres bien venus & propres à transplanter), parce qu'ils ne parviennent pas dans ces Fonds à la vieillesse, & qu'ils n'y croissent pas comme il faut, mais qu'ils y meurent ordinairement d'année en année par la gangrène à laquelle les branches sont sujettes ; & même quelquefois subitement & entierement dans la vigueur de leur pousse, & lorsqu'on s'y attendoit le moins. Il faut aussi bien se garder, quelque bons que soient les Fonds de terre, de replanter des Merisiers, Cerisiers, Griotiers, dans les endroits où l'on a arraché un de ces arbres qui y avoit été pendant quelques années, & plus encore, & où il est mort : car quelque peine qu'on se donne en creusant, avant que de planter, de profondes fosses, & en les remplissant avec de la terre neuve, on ne réussira jamais à y faire venir de bons arbres ; mais ils y mourront infailliblement dans peu d'années, supposé même qu'ils aient pu y croître pendant quelque tems. Il faut aussi détruire, sans perdre de tems, les arbres nouvellement plantés, quand ils distillent de la gomme, parce qu'il n'en viendra jamais rien de bon.

On a dit ci-devant qu'on multiplie ces arbres par la Grese, ce qui se pratique sur des Sauvageons d'un ou de deux ans ; car il est fort incertain si la Grese réussira, quand cela se fait sur des Sauvageons plus vieux ou plus gros ; & alors on ente en aproche, parce qu'il arrive souvent que la Grese ne réussit pas à l'égard de ces fruits à noyau. Il faut bien prendre garde, quand on les ente, que la Grese ait au haut un bouton à feuille, ce qu'on trouve assez rarement à des rejettons de Griotiers dont on a coupé la tige, mais toujours aux extrémités ; ce qui fait qu'on ne doit jamais prendre pour cela que des Grefes des extrémités de ces rejettons.

On prend pour transplanter, parmi les arbres grefés, ceux dont la Grese a fait une pousse d'un ou de deux ans, mais jamais d'autres que d'un an, parmi ceux qui ont été grefés en aproche ; prenant bien garde que leur tronc soit jeune & gros à proportion, que le branchage

confiste en rejettons vigoureux, & que le talus de l'entaille, ou le dessus du tronc, soit bien environné d'un bourlet, & que l'écorce soit bien jointe à la Grefe, cette dernière devant être sur-tout bien saine à l'endroit de l'entaille. Après avoir fait un pareil choix, on plantera ces arbres au commencement du Printems, afin que leurs racines soient moins sujettes à se moisir, ce à quoi ces arbres sont fort sujets quand leur pousse se trouve interrompue, quand on laisse la moindre cavité entre les racines & la terre qui les contient: sans compter encore que leurs racines, de même que celles des Ormes, se ressentent d'abord de la gelée.

Il ne faut pas, quand on les plante, couvrir trop de terre leurs racines, parce que cela nuit à la pousse; mais on les plantera fort haut, presque à niveau du Fond, & on couvrira leurs racines, jusqu'à ce qu'elles aient pris, avec un peu de verdure d'eau, du vieux Tan, &c. pour empêcher qu'elles ne se dessèchent.

On n'est plus dans le goût des arbres à demi-tige, en fait d'arbres fruitiers, de quelque espèce qu'ils soient, parce qu'ils occupent inutilement & sans produire mieux, plus de place, & qu'il n'est pas à beaucoup près aussi commode d'y faire la cueillette qu'aux nains. Cela n'empêche pas que je ne préfère les demi-tiges, quand il s'agit de certaines espèces de Cerisiers qui ont des branches menues, & qui au-lieu de monter, sont retrouffés, comme ceux qui portent les Cerises auxquelles on a donné les noms de *Van der Nat*, *Jan Arendse*, *Volgers*, &c; mais quand les branches montent droit, comme les Cerisiers de Gatrop, d'Agathe, & comme le Muscat de Prague, les nains valent mieux.

Il faut, pour ce qui regarde ce fruit, observer les mêmes choses, qui ont été indiquées pour la taille des arbres en général dans le *VIII. Chap. du II Liv.* retranchant le moins de branches à ceux qui produisent le moins, quoiqu'ils fassent ordinairement du bois plus vigoureux & en plus grande quantité. Il ne faut pas non plus couper les bouts des Cerisiers, moins encore ceux des Griotiers, parce que les extrémités de ces derniers n'ont très souvent qu'un seul bouton à feuille, lequel étant coupé, empêche les fruits de recevoir autant de nourriture qu'il leur en faut, d'où il arrive qu'ils sont beaucoup plus petits, plus insipides, & que souvent même ils ne meurissent pas, par la foiblesse & la langueur de la branche qui les porte.

Quoique les Muscats de Prague, les Gotrops, & les Agathes, &c. s'abatardissent beaucoup, quand on n'en retranche pas les bouts des branches, & qu'ils poussent au contraire, lorsqu'on en coupe les extré-
mi-

mités, d'autres branches suffisantes, qui paroissent bien plus belles, étant garnies d'une grande quantité de boutons à feuille & à fleur, que lorsqu'on les laisse croître sans en rien couper : il est pourtant de la dernière nécessité d'observer cette dernière circonstance, pour se procurer plus de meilleurs fruits & en plus grande quantité.

La Taille d'Été est nuisible à tous les fruits à noyau, qui croissent en plein air & sans être gênés, & par cela même aussi aux Cerises: au lieu que la Taille d'Été est bonne à ceux qui sont contre des Murailles & des Cloisons.

Après avoir fait ces observations générales, je vais traiter en particulier de quelques espèces de Cerises.

Les *Mérises noires* sont les plus grosses des *Mérises sauvages*, ou qui n'ont pas été grêfées, & les plus petites des grêfées, les plus grêles & les moins charnues; mais elles sont pleines d'une eau sucrée. Ce sont les arbres les plus grands & les plus sains.

Les *Mérises* que nous nommons *Kriek van den Brock*, sont les plus grandes & les plus grosses de toutes les *Mérises*. Quand elles sont mûres, elles sont d'un brun presque noir, pleines d'une eau sucrée, plus agréable que celle des sauvages. Elles sont un arbre raisonnablement grand, qui ne produit que peu dans le commencement de sa pousse, & beaucoup à mesure qu'il vieillit : ses branches ne sont pas si droites que celles des sauvages, mais d'un bois plus épais.

Les *Cerises* connues sous le nom de *Cerises du Prince Maurice*, mais qui sont mal nommées, ont les mêmes qualités que les *Mérises sauvages*, excepté qu'elles sont un peu plus grosses, de couleur écarlate, couvertes de petites taches d'un blanc manqué: elles sont moins douces, mais d'un gout plus agréable que les précédentes.

Les *Cerises doubles de Rouen*, aussi mal nommées, ont les mêmes qualités que les précédentes, mais elles sont un peu plus grosses, fermes, charnues, & croquantes, quoiqu'un peu moins que les *Cerises de Gatrop*, d'un rouge clair & bigarré.

Les *Cerises doubles de Mai*, pareillement mal nommées, sont appelées par plusieurs, le *Muscato tardif de Prague*, auquel elles ressemblent en effet beaucoup pour les qualités, le gout & la couleur, excepté que leur noyau est comme un noyau de *Mérise*. Elles produisent outre cela fort peu, fleurissent beaucoup, & quittent presque tous les ans leurs fleurs, comme cela arrive aussi à beaucoup de fruits déjà noués.

Les *Cerises simples de Mai* n'ont rien qui puisse engager à en planter,

fi ce n'est qu'elles font des premières à meurir; ce font de petites Cerifes qui produifent peu.

Les *Cerifes* nommées *Muscats de Prague* font de deux fortes: il y en a de rondes, & d'autres qui font un peu longues. La ronde meurit la première: l'une & l'autre étant bien mûres font d'un brun foncé, charnues, mais moins douces, cependant fort agréables. Les longues font les meilleures au goût des vrais Curieux: elles méritent l'une & l'autre, comme les meilleures Cerifes, d'être cultivées, parce que ce ne font pas feulement parmi les bonnes Cerifes celles qui meuriffent des premières, mais auffi parce qu'elles font fort agréables & fort abondantes; outre qu'elles font de bons arbres qui viennent bien, & qui pouffent des rejettons vigoureux & bien droits, & fur-tout les longues, dont les arbres font pour le moins du bois auffi fort que les rondes. Pour les prématurer, on les plante quelquefois contre des Murailles ou des Cloifons expofés au Sud-est ou bien au Midi: mais les meilleurs fruits en viennent à des arbres de baffe tige.

Les *Cerifes* qu'on nomme *Jan Arendzens-Kers*, font plus petites, brunes, rondes, comme la Cerifé ronde nommée Muscat de Prague; mais elles font moins douces & moins agréables: cependant à mefure que cette dernière a commencé d'être en vogue, on a abondonné la culture de l'autre, deforte qu'il est bien rare d'en trouver.

Les *Cerifes tardives* nommées *Volgers*, font des Cerifes rouges & rondes, plates vers la queue, peu charnues, mais pleines d'une eau qui n'a que peu de goût: on en a pareillement abandonné la culture à mefure que les Muscats de Prague ont été connus. Cependant ces Cerifes fi peu estimées font beaucoup plus saines que les Muscats de Prague, ou autres Cerifes plus charnues, dans des Etés fort chauds, parce qu'elles paffent vite dans l'estomac: elles font auffi fort bonnes, à caufe de leur agréable rougeur, pour être confites ou étuvées; & c'est pour cela qu'elles méritent bien d'être cultivées. Elles font d'assez bons arbres, dont les branches ne font ni groffes, ni droites, mais pouffent vers les côtés des bras fort minces.

Toutes les Cerifes qu'on nomme en France *Griotes* ou *Cerifes à courte queue*, font de la même efèce, quoiqu'elles foient un peu plus charnues & beaucoup plus groffes: on ne fauroit en distinguer les efèces qu'en les confrontant enfemble. Toutes ces Cerifes produifent très peu, quoiqu'elles foient les meilleures à confire, à caufe de leur couleur & de leur groffeur extraordinaire. Les arbres en font plus grands que les Cerifiers tardifs.

Les

Les *Cerifes d'Orange*, de la *Comtesse*, ou les *Cerifes rouges de Bruxelles*, ne diffèrent point entre elles. Elles font d'un rouge un peu plus clair que les tardives, plus grosses & plus charnues; mais comme elles d'une rondeur platte: elle ont la peau épaisse, une eau blanchâtre comme les tardives, & sont cependant d'un goût fort relevé. Elles produisent très peu, & font des arbres qui n'ont pas belle apparence.

Les *Cerifes d'Agathe* font d'une rondeur platte comme les tardives. Etant mûres elles font d'un brun tirant sur le noir, charnues comme le Muscat de Prague, mais d'un goût plus relevé. Elles produisent beaucoup de fleurs; mais ces fleurs tombent en quantité quand elles sont nouées, d'où il arrive que ces arbres chargent très peu.

Les *Cerifes de Gatrop*, appelées aussi *Croquantes*, à cause de leur chair croquante quand on les écrasé dans la bouche, sont un peu longues, d'un brun tirant sur le noir, & d'un bon goût. Elles font des rejetons qui poussent vigoureusement vers le haut, & des arbres passablement bien formés.

Les *Cerifes* qui portent le nom de *van der Nath*, sont un peu plus petites que la ronde nommée Muscat de Prague; elles sont aussi un peu plus rondes, & ont une plus longue queue. Elles doivent être d'un brun tirant sur le noir quand on les mange, ayant alors un goût aigrelet fort agréable: au-lieu qu'elles sont rudes & âpres quand elles ne sont pas bien mûres. Il y a bien des Curieux qui les regardent comme les meilleures Cerifes: elles sont des plus tardives, & excellentes séchées. Elle font un arbre assez bon, garni par les côtés de branches fort minces: c'est pour cela qu'on ne doit point les planter à basse tige.

Les *Cerifes d'Espagne*, ou *Bigarreaux*, sont rouges & blanches, d'un goût fort semblable à la double Cerise de Rouen, mais plus croquantes, moins grosses & moins agréables, & produisent plus.

Les *Cerifes* nommées *Witte Spekkers*, sont des corps sans réalité, & quoique fort abondantes, elles ne méritent cependant pas d'être cultivées.



C H A P I T R E V.

Des Pêchers & de leurs Fruits.

Tous les Fruits auxquels on donne dans ce País le nom de Pêches, sont distingués par les Auteurs François en quatre classes: ils donnent le nom commun de *Pêches* à celles dont la peau extérieure est cotonneuse, qui ont une chair pleine de suc & fondante, & quittent sans peine le noyau, comme sont les Pêches de Zwol & celles de Montagne, &c.

Ils appellent la seconde espèce *Pavies*, dont la peau est encore plus cotonneuse, mais la chair moins fondante, & qui ne quittent pas si facilement le noyau.

On appelle la troisième espèce *Brugnons*: celles-ci ont la peau unie comme les Prunes, ce qui fait qu'on les nomme chez nous *Pêches chauves* ou *Angloises*.

La quatrième espèce, appelée *Persique*, a la peau cotonneuse, & le fruit un peu long. Nous avons cette espèce parmi nos Pêches de Montagne, mais elles sont toujours âpres & rudes.

On ne multiplie les Pêchers que par la greffe dans l'écorce, & cela chez nous sur des Pruniers ou sur des Abricotiers, après qu'ils ont été greffés sur des Pruniers & non sur des Amandiers, comme cela se fait en France; & quoique le Pêcher sur l'Amandier prémature le fruit, on se gardera bien de le pratiquer dans ce País, parce que les fruits n'en auront pas seulement moins de goût, mais aussi que les arbres ne croîtront pas à beaucoup près si bien, vivront moins longtems, & mourront même souvent avant qu'on les transplante; desorte qu'on les greffera, selon les qualités des Fonds de terre & les espèces de fruits, sur des Pruniers ou sur des Abricotiers.

Dans des Fonds secs & sablonneux il n'en faut point planter d'autres que ceux qui ont été greffés sur des Pruniers, car ceux qui l'ont été sur des Abricotiers, ne feroient dans de pareils Fonds que des arbres fort grêles, & par une suite nécessaire, de mauvais fruits. C'est aussi une règle sûre que les Pêches à noyau rouge, crûes dans des Fonds trop secs, ont le gout infiniment meilleur, quand elles ont été greffées sur des Abricotiers, que sur des Pruniers: cela se voit sur-tout à la Pêche pourprée

ou

ou vineuse, car elle a autrement fort souvent une eau d'un goût verd & peu mûr : au-lieu que les Pêches de Montagne sur des Pruniers sont meilleures ; encore faut-il agir d'une manière qui convienne à la nature des Fonds de terre , car celles qui sont greffées sur des Pruniers, prennent dans des Fonds bas & naturellement froids, un goût verd & rude, par conséquent il vaut mieux grefer sur des Abricotiers dans ces endroits-là : cependant les Pêches sur des Abricotiers dans des Fonds secs, sont souvent pâteuses & moins agréables.

Il faut pour grefer sur des Pruniers , prendre des Sauvageons venus de Souche, qui n'ont pas été greffés auparavant ; de sorte que si l'on veut grefer des Pêches sur des Prunes de Damas, on le fera aussi sur des Sauvageons venus de Souche, qui produiront de très bons arbres ; au-lieu que celles qu'on greffe sur des Prunes de Damas, greffées déjà sur ces sortes de petites Prunes que nous nommons *Kroosje*, ne prendront que fort difficilement. Pour les Pêches greffées sur des Abricotiers, il faut que le petit Abricot tacheté ait été greffé sur la grosse Prune blanche, & jamais sur la petite rouge : cette double confusion dans la circulation des sucs rend ces arbres plus fertiles ; cela avance aussi la maturité des fruits, quoique par-là ils ont souvent moins d'eau.

J'ai indiqué dans le *Chap. VII du II Liv.* les Sauvageons qu'on doit employer à cet usage, & j'ai fait voir que la grosse Prune blanche, de même que l'Abricot blanc, ne s'accordent pas avec le bois de Pêcher, & que c'est pour cela qu'il faut prendre, pour grefer des Pêches sur des Prunes, la petite rouge ou la Prune de Damas, &c. On fait ordinairement deux ou trois greffes sur chaque Sauvageon, pour être assuré de la réussite, mais on se contente d'en conserver la plus basse quand elle est bien prise, & on retranche le reste. La multiplication des Pêchers de noyau n'étant pas si avantageuse, est aussi hors d'usage.

Il faut avoir bien soin, quand on plante des Pêchers, de ne pas faire une trop petite taille à leurs racines, sans quoi ils auront beaucoup de peine à prendre. Comme toutes les plantes aiment des Fonds de terre neufs, cela est encore plus particulier au Pêcher : j'en ai planté sur une Terrasse de sable tout pur, de la largeur d'un peu plus de trois pieds, couvert d'un pied en profondeur de limon menuisé par la gelée, & les ai vus devenir de grands & de bons arbres bien fertiles ; & comme j'étois surpris de voir continuer ainsi ces arbres à bien produire pendant plus de dix-neuf ans, je ne laissois pas d'admirer encore davantage la pousse & la fertilité d'un arbre, qui étoit planté dans un Fond fort ma-

récageux, à l'endroit où le Jardin alloit en pente, où l'eau venoit chaque année autour du tronc pendant l'hiver, s'élevoit par dessus la terre à la hauteur d'un pouce, & s'y convertissoit en glace.

Il est encore nécessaire de prendre, pour planter, de jeunes arbres dont les Grefes n'ont qu'une année & une seule tige; ils deviennent plus beaux, parce que cette tige d'un an, coupée deux ou trois pouces au-dessus de l'endroit de la Grefe, suffit pour pousser assez de petites branches par les côtés, qu'on doit attacher aussi alors aux Cloisons en guise d'éventail ouvert. Les arbres dont les Grefes sont plus vieilles & qui ont plus de branches, ne sont pas si bons: les premiers sont moins propres à bourgeonner, & on ne sauroit faire des autres de beaux éventails; de sorte qu'on se gardera bien d'en planter, si ce n'est au défaut de meilleurs; on n'en plantera non plus aucun dont la Grefe n'a pas poussé; car alors il arrive très souvent, qu'arrêtée dans sa pousse par la transplantation, l'œil se dessèche trop, avant que sa pousse ne recommence, & il ne sauroit par conséquent croître avec vigueur.

Les Pêchers de même que leurs fruits requièrent une chaleur durable, tempérée, mais non pas excessive; ce qui fait que ni les arbres ni les fruits ne viennent pas si bien contre les Murailles que contre les Cloisons: les meilleurs fruits étant ceux qui sont crus le plus loin de la Cloison & du tronc; par conséquent il est rare que les fruits des arbres, dont on arrête le cours par une taille d'Été pour le plaisir de la vue, soient bons; mais ils sont ordinairement meilleurs quand on laisse ces arbres pousser en pleine liberté: c'est pour cela qu'on leur laissera quelquefois pousser des branches dégarnies, car ces branches produisent souvent les plus gros, les meilleurs fruits, & en plus grande quantité.

Les Arbres grêfés sur des Pruniers, sont une plante bien plus vigoureuse que sur des Abricotiers: aussi gagnent-ils plus ou moins du côté du bois, selon la différence qu'il y a entre les espèces de fruits: c'est ainsi que la Pêche verdâtre de Montagne croît mieux que la blanche, qui meurt plutôt. Ces Pêches de Montagne verdâtres sur des Pruniers doivent du moins être à une Cloison de huit pieds par dessus terre, & il faut les planter à quinze pieds de distance: au-lieu qu'une Cloison de cinq pieds de haut suffit pour celles qui sont grêfées sur des Abricots, & que leur distance ne doit être que de dix pieds seulement: de cette manière les arbres en deviendront bien plus beaux & plus fertiles en Espaliers; au-lieu qu'autrement le bois en devient trop gros, plus mou, & pousse des branches gourmandes. Il est fort remarquable que toutes les fleurs

fleurs qui viennent à ces sortes de gros bois, sont des fleurs mâles, qui ne donnent jamais de fruits, ou bien si quelquefois & par hazard il y vient des fleurs femelles, elles tombent avant le tems, parce que la sève monte trop dans ces branches.

Les Pêchers poussent ordinairement l'Été sans interruption jusques vers la Saint Jaques, après ce tems-là les rejettons des vieux arbres croissent rarement en longueur, mais bien en grosseur : c'est aussi alors que le fruit, qui pendant quelques semaines qu'il emploie à faire son noyau, cesse pour ainsi dire de croître, & commence tout d'un coup à se gonfler, & ensuite à mourir. Mais la pousse des arbres, qui sont jeunes & vigoureux, dure souvent jusqu'à la mi-Aout, & même plus tard, selon que le tems est mieux disposé à force d'humidité: les fruits meurent aussi plus tard. C'est sur quoi il faut se régler pour la taille d'Été, en prenant bien garde de ne la commencer, que lorsque la pousse du bois est achevée: on n'attachera non plus, que le moins qu'il est possible avant ce tems-là, les jeunes branches vigoureuses, sur-tout aux Cloûsons exposés au Midi, & cela afin que les fruits ou ces rejettons ne soient pas trop affectés par le Soleil.

Pour n'être donc pas sujet à avoir du mauvais bois & à voir de la gomme aux arbres, mais pour conserver l'arbre en bon état, garni de bon bois à fruit, on ne commencera jamais la taille d'Été avant le mois d'Aout, à moins que ce ne soient des arbres qui croissent fort vigoureusement, ou dans des années pluvieuses: dans ce cas on peut le faire plus tard, à commencer l'onze ou le douze: on coupe alors les branches gourmandes jusqu'à leur dernier bouton à feuille (à compter depuis le haut vers le bas), pour pouvoir couper ensuite après la chute des feuilles, le petit moignon, qu'on y laisse d'abord pour prévenir la gomme. On ne tranche encore tout-à-fait plusieurs branches surnuméraires, soit à fruit soit languissantes, sans couper ou sans rogner d'autres branches. Je comprends aussi sous le nom de branches surnuméraires, toutes celles qui sortent sur le devant du tronc ou de la branche, & qu'on ne sauroit attacher sans les plier & sans causer de la difformité: il est bon par conséquent de n'en laisser aucune.

On doit retrancher aux Pêchers à basse tige leurs jeunes branches gourmandes, de la même manière qu'aux Espaliers; mais le reste de leur taille ne doit se faire qu'après l'hiver, parce que ces Pêchers sont encore plus sujets que les Espaliers à mourir par les sommités, par le froid du Printems. On ne doit non plus rogner aucunes branches,

grandes ou petites, ni pendant l'hiver, ni pendant l'Été: mais comme il arrive souvent que les tendres bouts se gèlent & meurent, quand il faut de nécessité leur faire la taille, il ne faut cependant pas dans ce cas les retrancher tout-à-fait, ou les rogner plus loin que jusqu'au premier œil vivant qui paroît. Ce qui doit néanmoins être bien observé, quant à cette méthode, c'est qu'il ne faut jamais faire cette taille au-dessus d'un seul & simple œil, étant incertain si ce n'est pas un bouton, auquel cas la petite branche mourroit, & c'est pour cela qu'il faut toujours la faire au-dessus d'un bouton à feuille: pour en être assuré, on rogne jusqu'à l'endroit où paroissent, un, deux, ou trois petits boutons près à près. On retranchera de plus toutes les branches chifonnées, menues, greles, & l'on n'en conservera que de vigoureuses, pourvu que ce ne soient pas des branches gourmandes, car ce bois vigoureux févré produit les fruits les plus agréables. On ne conservera pourtant pas trop de ce bois, sur-tout quand il appartient à des Abricotiers, & quand le fruit a le noyau rouge, parce que ces arbres n'étant pas des plus vigoureux, meurent assez facilement quand ils sont surchargés de bois: ce qui arrive aussi souvent à ces mêmes arbres quand ils sont surchargés de fruit. Dans ce cas-là on les épluchera à tems, d'abord après que les fruits sont noués, ensuite une seconde fois encore, & pour la troisième après leur mue, auquel tems les arbres ne doivent avoir que peu de fruit, n'en avoir jamais deux l'un près de l'autre, pas même à une telle distance qu'ils puissent se toucher, quand ils auront acquis toute leur grosseur. De cette manière on se procure les plus grosses & les meilleures Pêches, n'y ayant aucun autre fruit dont les petits soient plus insipides & les gros plus agréables. Les vieux arbres qui poussent avec vigueur, produisent ordinairement les plus gros, les plus délicieux fruits, & en plus grande quantité: au-lieu que les jeunes emploient fort souvent toute leur vigueur pour des branches dont on ne retire que du bois.

Il faut pour désigner la grosseur & les qualités actuelles du fruit, en donner à connoître aussi le contour & la pesanteur; les plus pesantes étant pour l'ordinaire les plus agréables au goût. La plus grosse Pêche, que j'aie vue, pesoit onze onces, poids de marc: elle étoit un peu plus ronde qu'à l'ordinaire, & avoit treize pouces de circuit mesure de Rhynlande.

Une Pêche de sept onces, poids de marc, est déjà une Pêche d'une grosseur peu commune, & a ordinairement plus de neuf pouces de circuit.

Une

Une Pêche de neuf pouces est d'une grosseur peu commune, & pèse ordinairement six onces & dix estelins, & quelquefois jusqu'à douze, quatorze & seize estelins.

La fleur de Pêcher a cinq feuilles, mais ces feuilles selon les différentes qualités des fruits, sont plus grandes, plus petites & diversement colorées, & ont aussi plus ou moins d'étamines au-dedans de la fleur. Les arbres qui produisent les plus gros fruits ont aussi les plus grosses fleurs. La Pêche pourprée ou vineuse, quoiqu'elle ne le cède pas souvent en grosseur à la grosse verte de Montagne, dont la fleur est très petite, & de petites feuilles rondes de couleur cramoisi tirant sur le violet, qui s'ouvrent fort rarement tout-à-fait, mais se tiennent plus fermées, du milieu desquelles s'élèvent ordinairement trente-huit étamines qui passent le haut de la fleur. Les Pêches de Montagne & de Zwol ont les fleurs & leurs feuilles plus grandes, qui s'ouvrent tout-à-fait en fleurissant, celle de la Montagne est pour l'ordinaire un peu plus ouverte & unie, d'une couleur plus claire, d'une couleur de chair plus blanche, & moins rouge dans le cœur, plus ronde autour que celle de Zwol, qui dans le cœur est d'un rouge violet qui forme comme un cercle.

Quoique les Pêchers meurent souvent par la forte gelée, & que leurs fleurs tombent souvent avant que de nouer, par le froid du Printemps, je ne conseille cependant pas de les couvrir avec des nates de roseau; j'ai appris & me suis convaincu par mon expérience, que cela leur est encore plus nuisible. J'ai trouvé qu'il vaut mieux mettre en terre devant les arbres, des rames à ramer des poids, pour rompre les vents de bize, en les y laissant jusqu'à ce que le fruit soit noué. Les meilleures Pêches sont:

L'*Avant-Pêche rouge*, qui est à peu près de la même couleur que la Pêche de Zwol, d'un goût plus exquis que la blanche, plus ronde, & un peu plus grosse: elle ne fait pas un arbre vigoureux, quoiqu'elle doive être greffée sur Prunier, ce qui fait qu'on a de la peine à en tirer de bons rejettons à greffer; outre que la Greffe se détache rarement en la tordant, de sorte qu'on est très souvent obligé de la couper dans le bois, comme cela se fait aux branches épineuses des Limoniers.

L'*Avant-Pêche blanche* est un peu longue & pointue comme la Pêche d'Amande; elle produit plus que la rouge, & fait un arbre plus vigoureux: les fruits en mûrissent bien aussitôt.

Les Anciens ont donné mal-à-propos le nom d'Avant-Pêches aux Abricots, sans les désigner autrement. Dodonée leur donne l'un & l'autre de ces noms.

La *Montagne blanche*. Il y en a de plusieurs fortes. Elle meurit la première après les Avant-Pêches. Sa chair est blanche, & sa peau quand elle est mûre, paroît aussi d'un blanc jaunâtre, & elle est d'un côté d'un rougeâtre luisant. Les meilleures sont de la grosseur des vertes, & point pâteuses. La seconde forte est plus petite, & moins colorée; & la plus mauvaise est d'un rond un peu long, & d'un goût âpre & rude.

La *Montagne verte*. Il y a encore plus d'espèces de celle-ci que de la Montagne blanche, dont les plus grosses sont toujours les plus exquisés au goût, & les plus belles à la vue: elles finissent très souvent par une bosse à la cime en pointe, & comme c'est là ordinairement la figure des Amandes, on nomme ces Pêches, pour les distinguer des autres, *Pêches-Montagne-Amande*. La chair & la peau en sont un peu verdâtres, & l'un des côtés est d'une couleur luisante fort agréable. Celle-ci meurit environ quinze jours après la Montagne blanche, & en Hollande on a ordinairement coutume de la planter. Je crois que c'est la même que Mr. de la Quintinie nomme *l'Admirable*, quoiqu'elle meurisse dans ce País, en espalier, avant la mi-Septembre, qui est le tems qu'il leur assigne.

La *Pêche de Zwol*. Il y en a aussi de plusieurs fortes, quoique distinguées le plus souvent en Pêches de Zwol doubles & communes, les doubles étant les meilleures. Cette Pêche est d'une couleur blanche tirant sur le rouge, en général plus colorée de rouge par dehors que les Montagnes, ayant aussi le noyau rouge: elle meurit dans le même tems que la Montagne, savoir à la fin d'Avout & au commencement de Septembre.

Celle-ci varie quant au goût, selon les années, & selon que les arbres sont d'un bois plus ou moins vigoureux: les fruits en sont aussi ou plus gros ou plus petits, à proportion du soin qu'on a pris de les éclaircir, & par une suite nécessaire aussi d'une eau plus ou moins abondante & exquisé. Quant à moi, je préfère de ces deux meilleures espèces de Pêches de Montagne & de Zwol, les dernières. Je crois que Mr. de la Quintinie les appelle *Mignones*, & qu'il les met dans la troisième classe, parce qu'il dit qu'elles n'ont souvent que très peu de goût.

La *Pêche* qu'on nomme en France, *pourprée* ou *vineuse*, est ordinairement plus grosse que la Pêche de Zwol: la peau extérieure est tachetée de violet foncé, & ce qui n'en est pas coloré, moins jaunâtre, mais plus ou moins verdâtre, comme aussi la chair, qui tout proche du
noyau,

noyau ; ainsi que le noyau même , est d'un violet tirant sur le rouge. Elle retient un goût verd dans des Fonds de terre froids, quoique grêfée sur Abricotier ; mais elle est pleine d'une eau délicieuse dans des Fonds sablonneux chauds, quoiqu'elle soit grêfée sur Prunier.

L'*Hernaphrodite*, que nous nommons aussi *Pêche de Burat*, que les François appellent l'*Admirable jeune*, la *Sandalie* & la *Pêche d'Abricot*, est de la grosseur de la Pêche de Zwol, & sans goût quand elle est petite ; autrement d'une eau passablement agréable, tachetée par dehors d'un pourpre foncé : elle a une peau cotonneuse tirant sur le jaune, par dedans elle est aussi jaune, excepté le noyau qui est d'un pourpre rouge : elle fait une petite fleur. On la greffe sur Prunier, & alors elle devient un arbre assez grand, mais le fruit n'en a pas une eau aussi exquise que lorsqu'elle est grêfée sur Abricotier. Mr. de la Quintinie dit qu'elle est *Mirlicotonne*.

Celle que nous nommons *Pêche d'Angleterre*, que les Anglois appellent *Nectarins*, & les François *Brugnons* & *Perse-Noix*, est de la grosseur d'une grosse Prune blanche ordinaire, d'un rond un peu long, mais moins pointue vers la queue, ayant dans sa longueur une couture crévassée. Elle est de couleur de Prune, mais tirant plus sur le verdâtre, & d'un côté rayée de rouge, unie, sans être cotonneuse comme les Prunes. Les Anglois vantent ces Pêches, comme étant d'un goût plus exquis qu'aucune autre. Mr. de la Quintinie dit la même chose d'une des trois espèces, mais il ajoute, qu'il faut pour cela la cueillir bien mûre. Chez nous elle a un goût fort commun tirant sur la Prune, ce qui à mon avis vient en grande partie de nos Fonds de terre.

La Pêche nommée en Gascon *Mirlicoton*, est une *Pavie* d'Autonne, qui ne quitte pas le noyau : elle est très cotonneuse & fort grosse, jaune en dehors & en dedans, sans aucune rougeur extérieurement. Ces Pêches ne meurissent pas tout-à-fait chez nous, quoiqu'on les laisse à l'arbre jusques dans le Mois d'Octobre, ayant alors la chair encore dure. Mr. de la Quintinie les appelle *Pavies jaunes*.

La *Pêche Françoisé*, différente de la précédente, qu'on appelle dans ce Pais *Mirlicoton*, est de toutes les Pêches la plus belle & la plus agréablement colorée ; elle a la chair blanche : du reste on doit la mettre au nombre des *Mirlicotons*, puisqu'elle ne quitte point le noyau, qu'elle reste aussi dure qu'une Pomme, & qu'elle n'a point de goût. Elle fait un beau coup d'œil, lorsqu'on la voit pendre encore à l'arbre dans le Mois de Septembre, où elle commence à se pourrir avant que de

meurir ; c'est-pourquoi on l'appelle *la Putain fardée*.

Celle que nous nommons *double Pêche-fleur*, se plante pour les belles fleurs que produit l'arbre, faisant au Printems un beau coup d'œil, car les arbres en font très beaux & les branches garnies de fleurs. Le fruit est comme le Mirlicoton, moins coloré ; mais plus rempli d'eau, & moins jaune par dedans & par dehors, elle meurit vers la fin du Mois d'Octobre.



CHAPITRE VI.

Des Abricotiers & de leurs Fruits.

LEs Abricotiers croissent de la même manière que les Pêchers, quoi qu'ils poussent des branches ligneuses plus vigoureuses, plus longues & plus grosses, desorte qu'ils deviennent plus grands que ceux-là. On les greffe sur Prunier, & en s'y prenant de cette façon on conserve le fruit, & même on le rend meilleur : la Prune de Damas venue de Souche est la meilleure pour cela ; mais comme on ne la trouve point chez les Arboristes, on prend pour greffer des Sauvageons de la grosse Prune blanche.

Ces arbres fruitiers aiment les expositions les plus chaudes, & c'est pour cela qu'ils viennent le mieux contre une Muraille, à la distance de quinze pieds les uns des autres, ce qui en rend le fruit de meilleur goût.

On ne multiplie jamais les Abricotiers de noyau, parce qu'alors ils ne font pas de beaux arbres, & que leur fruit n'est pas à beaucoup près si bon, que lorsqu'ils sont greffés sur Pruniers : le bois cependant ne se réunit jamais, mais bien l'écorce, avec laquelle l'Abricotier, comme ayant une pousse plus vigoureuse, couvre le Sauvageon de Prunier, y faisant un bourlet, aux environs duquel il arrive que les couronnes des arbres de tige s'abatent assez légèrement par un vent fort : c'est-pourquoi il faut planter les arbres de tige dans des endroits où ils soient à l'abri des vents, & ne pas trop étendre leurs couronnes, mais leur faire occuper un moindre espace par la taille : ce qui est causé qu'on ne plante guère d'Abricotiers de tige, outre que dans ce cas les fleurs souffrant plus par les gelées du Printems, tombent fort souvent, & que les fruits ont besoin d'une

d'une chaleur bien plus longue pour meurir : du reste les fruits d'arbres de tige ont le goût beaucoup plus exquis, que ceux qui meurissent contre des Murailles ou des Cloisons.

La raison qui a engagé les anciens Auteurs à donner à ce fruit le nom d'*Avant-Pêche*, ne peut pas être tirée du bois, qui est plus roussâtre, croît plus vigoureusement, & forme aussi ses boutons d'une manière différente; ni pareillement du fruit, qui diffère entièrement de la Pêche, en grosseur, en couleur, en figure, & pour le goût. Il n'y a que l'Abricot blanc qui puisse avoir plus ou moins de ressemblance avec la Pêche, si peu cependant, qu'il ne sauroit pour cela porter le nom d'Avant - Pêche.

Ces fruits sont plus charnus & moins remplis d'eau que les Pêches: ils sont cependant dans ce Pais, même les plus petits, fort agréables au goût, & peuvent être mangés crus; ce qui fait que plusieurs Friends les mettent dans la classe des meilleurs. Le sucre aiguisé aussi beaucoup le goût des Abricots, & cela à un point, que l'on fait des Tartes excellentes d'Abricots verts, dont les noyaux ne sont pas seulement encore formés; & lorsqu'ils sont séchés, on les tient pareillement pour la meilleure sorte de Confiture.

L'*Abricot blanc* est le plus gros & le moins agréable au goût, tirant un peu sur la Pêche: il devient pâteux quand il meurit.

Je crois qu'on a appelé en Grèce & en Asie cet Abricot, *Pêche bâtive*, & que les espèces suivantes leur ont été inconnues.

L'*Abricot de Breda* est le plus gros après le blanc, par-tout de couleur Orange sans taches.

L'*Abricot Orange* est de la couleur de celui de Breda, mais il est plus petit: il produit beaucoup & est très souvent surchargé.

L'*Abricot de Bois-le-Duc* est à peu près de la même grosseur que celui de Breda, mais il est tacheté d'un pourpre foncé. Il est meilleur au goût que le précédent.

Le *petit Abricot* dont le bois est le plus propre pour y grêser des Pêches, est petit, ordinairement tacheté de brun, avec de petits points d'un pourpre foncé. C'est de tous les Abricots le meilleur, & cela tant pour manger tel qu'il est, que pour des Confitures sèches ou liquides, comme aussi pour des Tartes & pour étuver; cependant il produit peu.



C H A P I T R E VII.

Des Pruniers & de leurs Fruits.

Les Pruniers doivent être multipliés par des Sauvageons de Souche, & portent sans être gréfés : leur fruit est cependant meilleur quand ils ont été gréfés simplement ou en aproche : les arbres portent aussi davantage par ce moyen. Les Arboristes choisissent, pour les gréfer, la Prune nommée *Rost-pruym*, qui est une petite Prune sauvage, qui produit beaucoup, & fait de vigoureux arbres ; mais je crois qu'il vaut mieux y employer les Sauvageons de Souche de chaque espèce.

Les Pruniers poussent beaucoup de petites racines chevelues, aimant à être plantés dans un endroit humide, & où il n'y ait que peu de fumier, car cela les empêche de croître, & fait qu'ils produisent moins, surtout quand c'est du fumier de Cheval, qui fait tomber les fruits à moitié mûrs. Il ne faut pas leur faire une forte taille, ni les dégarnir de branches en dedans, parce que leurs fleurs qui ne sauroient résister aux froids frimats du Printems, sont alors défendues par les branches du dedans, qui sont fort touffues, & nouent beaucoup mieux. Les Pruniers d'un bois fort vigoureux produisent rarement beaucoup ; mais on les amendera en les transplantant, & en laissant dessécher un peu à l'air les racines de ces arbres, qu'on tire de terre, avant que de les y planter de nouveau.

De tous les fruits il n'y a que les Prunes, dont les petites diffèrent si peu au goût, des grosses : cela vient que c'est de tous les fruits celui qui a le moins besoin d'être épluché, quelque surchargés que soient les arbres. Elles ne font cependant pas exception à la règle générale, savoir que tous les fruits des arbres surchargés sont plus insipides.

On distingue les Prunes en diverses espèces, & cela tant pour le goût, la figure, la couleur, que pour la chair, qui est plus ou moins ferme & pleine d'eau.

Les *Mirabelles simples & doubles* sont verdâtres : les simples sont rondes à peu près comme des chiques, produisent beaucoup, & ne sont bonnes que pour confire. La double est plus exquise au goût, de la grosseur de la double blanche commune, mais moins ronde, plus longue,

gue, ayant la couture plus enfoncée; elle est aussi plus charnue.

La *double blanche commune* est ronde, jaune, tirant un peu sur le verd, plus pleine d'eau & plus agréable au goût que la double Mirabelle, mais elle diffère peu pour le goût de la simple blanche commune.

La *simple blanche commune* est d'un jaune plus obscur que l'autre, & la meilleure forte en est tachetée de rouge. Il y a beaucoup de personnes qui estiment ces Prunes plus que toutes les autres de ce País, surtout quand elles viennent d'arbres de tige.

La *Prune-Abricot* suit les précédentes: elle est de la grosseur des doubles, mais un peu longue & plus charnue, de couleur rouge tirant sur le violet, tachetée, & souvent mêlée de taches d'un rouge foncé; meilleure au goût que les grosses Prunes oblongues, mais moins agréable que les blanches communes.

La *petite Prune à confire*, que je nomme ainsi, est de l'avis de tous ceux qui l'ont goûtée la plus exquise au goût, & la plus digne de toutes d'être plantée en espalier, étant fort charnue & d'un goût délicieux; cependant elle produit très peu: sa figure est presque ronde, & elle est de la grosseur de la petite Prune bleuâtre commune, & de couleur de bleu foncé violet tirant sur le rouge.

La *Prune de Damas* & de *Ste. Catherine* est encore plus sèche & plus charnue que la précédente: elle n'est guère agréable au goût dans ce País, parce qu'elle n'y meurt pas comme il faut: il y en a de diverses fortes, de couleur violette, & un peu longues.

Les *grosses Prunes violettes* & *blanches*, d'une figure qui ressemble à un œuf, produisent beaucoup, & c'est-pourquoi il y a de l'avantage à les planter pour vendre, sur-tout les violettes, qui sont plus belles à la vue, & aussi réellement plus agréables au goût.

Les *petites Prunes bleuâtres* sont de plusieurs fortes: la plupart sont bleues & violettes: elles produisent toutes beaucoup, mais elles ont un goût assez mauvais.

Les Prunes sont pour la plupart, comme les Raifins, couvertes de cette espèce de fraîcheur qu'on nomme *Fleur*; c'est-pourquoi il faut les cueillir prudemment & sans les manier beaucoup, sur-tout celles qui sont pleines d'eau, sans quoi elles perdent bientôt leur bonté.



C H A P I T R E VIII.

Des Figuiers.

ON multiplie les Figuiers par bouture , mais mieux encore par des Sauvageons de Souche qui ont racine , & qui naissent abondamment tous les ans. On ne les greffe point , parce qu'ils produisent le même fruit que l'arbre. Les arbres venus de semence sont la plupart du tems des espèces bâtardes. Ces arbres résistent bien à une petite gelée , mais pas à une forte , desorte qu'on doit les conserver dans la maison , ou les couvrir avec des Nattes de Roseau quand on les laisse à leur place : encore faut-il , en les couvrant , agir avec prudence , & le faire d'une manière convenable ; car quand on les couvre si fort , qu'ils ne fauroient transpirer (comme cela m'est arrivé plus d'une fois en les couvrant avec des Nattes de paille , qui joignent mieux) , on leur fait autant de tort que si on les laissoit exposés à la gelée.

Les Figuiers pouslent une grande quantité de racines minces & serrées , desorte qu'on peut tous les ans les arracher avec une motte de terre marécageuse ou grasse , les conserver dans la maison , & les planter de nouveau au Printems suivant , de la même manière : par ce moyen les arbres produiront plus , & seront bien meilleurs que si on les enfermoit dans des Caisses ou dans des Pots. On les arrose légèrement avec de l'eau avant que de les planter , afin que la terre tombe moins en les transportant , & que les racines prennent mieux : c'est-pourquoi il faut aussi les arroser copieusement après qu'ils sont plantés ; ce qui joint d'autant mieux la terre tout à l'entour & intérieurement. Ils aiment un Fond de terre bien gras , marécageux , de même qu'un Fond sablonneux bien fumé , & plus ou moins humide selon les espèces , les pluies trop abondantes leur étant ordinairement contraires , faisant tomber les fruits avant leur maturité. Les Figues blanches par dedans résistent le moins , & les rouges le plus à une grande humidité : c'est pour cela que les blanches doivent être plantées dans des terrains plus élevés. Les Printems froids , où il gele dans les mois de Mai & de Juin , n'empêchent pas seulement leur pousse , mais font aussi qu'ils ne produisent que peu ou point de fruits. Il leur faut de plus
un

un air ouvert & libre, une chaleur durable, mais modérée, ce qui leur convient le mieux : c'est-pourquoi les Figes sont meilleures à des arbres en plein vent, qu'en Espaliers. Il en est précisément du bois de Figuier comme de celui de Vigne : le plus vigoureux produit le plus ; car ce sont ces jeunes rejettons qui n'ont pas encore porté, qui donnent le fruit : & comme les fruits d'Autonne tombent au Printems, & sont que les arbres ont d'autant plus besoin de tems pour pousser d'autres rejettons à fruit, on tâchera de prévenir cet inconvénient, en les dépouillant de ces jeunes fruits d'Autonne, afin qu'ils puissent par ce moyen pousser d'autres rejettons sans fruit pour l'année suivante. Les Figuiers, comme on vient de dire, ne portant pas de fruit comme la Vigne, si le bois n'est encore jeune, il s'ensuit qu'ils doivent pousser de longues branches dégarnies, qui sont souvent du désordre, quoique les uns plus que les autres. Les Figes rondes & blanches viennent à des branches plus droites, plus grosses, & mieux rangées que les rouges. Toutes ces branches ont besoin d'être taillées, tant pour un plus grand ornement, que pour produire davantage, mais jamais de manière, que les branches surnuméraires & dégarnies soient retranchées ou rognées, à moins que les arbres ne viennent à dépérir & ne cessent de produire ; auquel cas on les rajeunira pas ce moyen, & on les mettra dans un meilleur état.

La taille du Figuier doit se faire vers la fin d'Avril ou au commencement de Mai, quand les bourgeons donnent à connoître qu'il est en sève ; il faut bien se garder de le tailler plutôt.

Il y a de plusieurs sortes de Figes, toutes fort saines.

La *Ronde-blanche* meurt la première, est par dehors d'un verd tirant sur le jaune. Dans des Étés fort chauds cet arbre porte deux fois des fruits qui viennent à maturité, & qui sont généralement estimés, pourvu qu'ils soient bien mûrs, sans quoi ils sont fort mauvais : ils passent outre cela fort subitement à leur parfaite maturité, après quoi ils molissent en fort peu de tems & se gâtent.

La *Longue-blanche* n'est pas si bonne, & ne meurt pas de si bonne heure que la ronde.

Les Figes qui sont rouges par dedans, sont d'un rond oblong, & les meilleures après la ronde-blanche : il y en a même qui les confondent ensemble.

Les Figes violettes ou pourprées par dedans sont plus longues, mais à proportion moins grosses, & d'un goût moins fin que la rougeâtre

tre dont je viens de parler , mais elles font plus grosses.

Les Figues qui font par dehors d'un verd tirant fur le brun jaunâtre , & ponceau par dedans , que l'on nomme *Figues grifes* en France , font plus petites que les précédentes : elles meurissent des dernières , parce que les arbres produisent souvent vers la fin de l'Autonne beaucoup de fruits , qui tombent au Printems , desorte que l'Eté se passe avant qu'il ne s'y en forme de nouveaux.



C H A P I T R E IX.

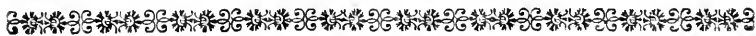
Des Meuriers.

LEs Meuriers ne font pas des arbres naturels à ce País ; car la forte gelée les fait souvent mourir quand ils font en plein vent , mais rarement lorsqu'ils font en Espaliers. On les multiplie , de même que les Figuiers , par des Sauvageons de Souche: ils produisent ensuite , sans être gréfés , des fruits qui viennent au jeune bois de l'année précédente , & cependant pas au bois le plus vigoureux ; car les petites branches d'une grosseur médiocre donnent les meilleurs fruits & le plus sûrement , dans le tems que les vigoureuses font de nouvelles branches. Ces arbres jettent aussi extraordinairement de racines ligneuses , profondes , étendues , quoique peu chevelues. Leur bois est dur , mais facile à casser , ce qui fait que le vent les rompt assez facilement , & qu'il faut les planter dans des endroits où ils soient à l'abri. Ils viennent extrêmement bien autour des vieilles mazures , desorte qu'à une muraille de vingt pieds , il faut les planter du moins à trente pieds les uns des autres , afin qu'ils puissent y devenir de beaux arbres bien unis , & bien garnis de feuilles.

Il y a des Meuriers blancs , dont les feuilles servent de nourriture aux vers à soye , & il y en a dont le fruit est d'un brun rougeâtre tirant sur le noir : on dit que parmi ces derniers il y en a de plusieurs espèces différentes , qui produisent de grosses , de longues & de plus petites Meures rondes ; & d'autres qui produisent les fausses Meures qui sont très peu bonnes à manger. Pour moi je n'en connois qu'une seule espèce , dont les fruits font plus ou moins gros , selon la vigueur de l'arbre , placé de manière qu'il n'ait ni trop de chaleur ni trop de froid , & selon que l'Eté est plus ou moins tempéré.

On

On appelle fausses Meures ce qu'on appelle queues de chat aux Noizettiers. Ce sont de petites fleurs verdâtres, pendant par grappes, contenant de la semence en poussière, & qui ne se changent jamais en fruits. J'ai vu cela à quantité d'arbres, qui avoient produit auparavant des Meures d'une grosseur peu commune.



C H A P I T R E X.

Des Framboises & des Meures sauvages.

Les Framboises & les Meures sauvages croissent sur des Ronces : ce sont des espèces de Meures. Les sauvages sont aussi connues des Grecs sous le nom de Meures à basse tige, & les franches Meures sous celui d'*Idea*.

Les Meures sauvages sont aisées à distinguer des autres qui croissent dans leur voisinage; car elles sont plus petites & plus rondes que les Framboises, d'un violet bleu foncé, & ont de petits pépins: elles croissent dans les champs, souvent au bord des petits fossés ou dans des bois. L'arbrisseau a de longues & minces branches fort flexibles & recourbées, garnies d'épines, qui ne se soutiennent pas, mais pendent fort près de terre.

Les Framboises ne viennent pas chez nous dans les bois, mais on les cultive dans nos jardins, & on les multiplie par des rejettons de leur Souche: c'est ainsi qu'on les conserve. Ces rejettons parviennent ordinairement à la hauteur de cinq & tout au plus de six pieds, dont on coupe annuellement rez terre les plus vieux, ne réservant que les jeunes dont on ne laisse en tout que deux ou trois sur chaque plante, dont les plus vieux ne doivent avoir que deux ans. Les jeunes rejettons n'ont point d'épines, mais les vieux en ont plus ou moins, moins cependant que les sauvages. Quoique ces arbrisseaux soient droits, ils ne laissent pas que d'être fort foibles, parce que leur bois est mince & mou, ce qui les rend fort sujets à se briser. Pour prévenir cet inconvénient on les échalasse fort souvent. Leur fruit est beaucoup plus petit & moins agréable au goût, quand on laisse à ces ronces trop ou de trop vieux rejettons, ce qui arrive quand on les rogne.

Les Framboises sont d'un rouge foncé ou bien d'un blanc jaunâtre. Les

premières font les meilleures : les unes & les autres font plus petites que les Meures , mais plus grandes & un peu plus rondes que les Meures sauvages , étant mûres elles tombent facilement de leur queue , laquelle en étant séparée laisse une petite cavité dans le fruit. Quand le fruit est trop mûr il s'y engendre d'abord un petit ver : il est aussi fort sujet à se moisir , & à perdre par-là tout son goût.



C H A P I T R E X I.

Des Grozeilles & des Grozeilles vertes.

Les Grozeilles viennent à des Arbrisseaux , & ne font nulle part aussi bonnes que chez Nous , où il y en a de trois sortes , de rouges , de blanches & de noires.

Les rouges d'une couleur rouge luisante & claire montrent par leur transparence les pépins ; & font les plus exquisés au goût. Les blanches ont à peu près la couleur de chair , elles font transparentes comme les rouges , & , peu s'en faut , de même goût. Leurs arbres font précisément de même , les Grozeilles y viennent à de longues queues en grapes , qui ont souvent vingt & plus de grains chacune.

Les noires d'une même grappe ne font pas toutes de la même grosseur ; elles manquent toujours en fleurissant , de manière qu'on en trouve de gros & de petits grains à la même grappe , à laquelle il n'y en a jamais autant qu'aux autres. Les arbrisseaux auxquels ces Grozeilles noires viennent , font plus grands , leur feuilles plus crénelées , à peu près comme celles de vigne : elle ont aussi de l'odeur , & sur-tout quand ce font de jeunes rejettons : leur goût est aussi différent de celui des rouges & des blanches.

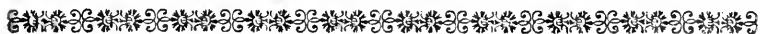
Ces trois espèces viennent toutes de Bouture ; mais comme les plus grosses Grozeilles & les meilleures au goût proviennent de jeunes rejettons , elles viennent mieux sur Souche que sur de petits arbres de tige. On retranche tous les ans de ces Souches qui poussent quatre ou cinq rejettons , les plus vieux , & l'on conserve les tendres , jusqu'à l'âge de quatre ans & point au-delà : cette taille se fait le plus convenablement pendant l'hiver ; auquel tems on rogne aussi tant qu'il peut les rejettons vigoureux des rouges & des blanches ; mais cela ne se fait point aux noires , dont on retranche tout-à-fait les furnuméraires. Les

Les Grozeilles viennent le mieux dans des Fonds sablonneux bien fumés, devenant dans ces endroits (quoique d'une grosseur médiocre) fort exquisés au goût, sucrées & avec des queues jaunes: elles absorbent considérablement la graisse de la terre, principalement les noires, ce à quoi il faut bien songer quand on plante des Vergers.

Les Grozeilles vertes, que nous nommons *Kruys-bezien*, viennent à un arbrisseau garni d'épines, non pas par grappes comme les Grozeilles, mais chacune séparément. On les multiplie comme celles-là par bouture. Elles viennent aussi de la même manière sur de petits arbres ou sur des Souches, parce que les meilleures croissent pareillement aux jeunes rejettons. Elles font chaque année plus de Sauvageons de Souche que les autres Grozeilles: on en conserve quatre ou cinq, & l'on tranche toutes les autres.

On en a aussi de différentes espèces, des blanches, des jaunâtres, d'autres d'un bleu pourpré, des rouges, &c. comme aussi des rondes & des longues. De toutes ces Grozeilles les vertes longues sont les meilleures pour être étuvées avant qu'elles soient mûres, & quand elles n'ont pas encore de pépins; & les blanches pour manger quand elles sont bien mûres.

De tous les fruits, qu'on veut conserver par art hors de leur saison pour manger, il n'y en a aucun que l'on puisse conserver aussi naturellement, comme si on ne faisoit que de les cueillir, que les Grozeilles vertes quand elles ne sont pas mûres, de sorte qu'on peut les étuver en hiver, & en faire un mets aussi agréable que si elles étoient encore dans leur saison.



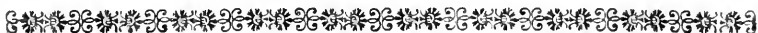
C H A P I T R E XII.

De l'Epine Vinette.

C'est un Arbrisseau qui devient plus haut, & fait plus de Sauvageons de Souche que les Grozeilles. Les rejettons qu'il pousse chaque année, sont garnis d'Epines fort pointues, ce qui les rend très propres à servir de haies de séparation dans les Jardins à fruits, & pour les fermer. On les multiplie par bouture, & on les distingue en Epines Vinettes avec ou sans pépins, quoiqu'il arrive quelquefois que cel-

le qui d'abord n'avoit point de pépins, en aqiert dans la fuite par une pouille vigoureuse; c'est-pourquoi on ne laissera point à ces arbriffeaux derejettons ligneux trop vigoureux.

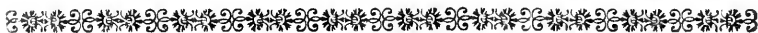
L'Epine Vinette est un petit fruit un peu long, rouge, coriace, ayant très peu d'eau, qui vient à des grapes pendantes comme les Grozeilles noires, c'est-à-dire avec moins de grains, & pendant plus obliquement que les Grozeilles rouges: il meurit vers la fin de Septembre.



C H A P I T R E XIII.

Du Cornouiller.

ON ne fauroit mettre au nombre des grands arbres les Cornouillers, quoiqu'ils grandissent plus que les autres arbriffeaux: on les multiplie par des Sauvageons de Souche: leur bois est fort noué, & dur sans épines: leur fruit est encore moins pourvu d'eau que l'Epine Vinette; mais beaucoup plus grand, un peu long, venant seul à seul chacun à la queue, comme les Grozeilles vertes: il a un noyau fort dur.



C H A P I T R E XIV.

Du Sureau.

LE Sureau vient à fohait dans des endroits humides & ombragés; mais son fruit & son bois sont meilleurs, & ont plus de substance, lorsqu'ils croissent dans des Fonds de terre secs & élevés: le jeune bois forme un tuyau, rempli d'une moelle blanche & spongieuse, qui périt au bout de quelques années, comme cela arrive aussi aux Vignes, & alors le bois en est fort dur & fort coriace.

Il y en a de plusieurs espèces, qu'on distingue en Sureau ordinaire de Montagne, & Sureau d'eau; en deux fruits différens, favoir le brun tirant sur le noir, qui est le meilleur; & le jaunâtre ou d'un blanc pâle, qui est d'une espèce inférieure, & par cela même moins bon: il est d'un rond un peu long: chaque graine vient séparément à une petite queue,

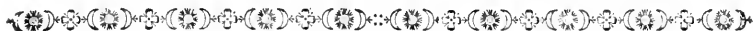
queue, qui pend tout autour d'une queue commune en guise de couronne.

Les Païsans plantent beaucoup le Sureau commun aux environs de leurs Caves pour intercepter l'air & le Soleil, parce qu'il fait beaucoup d'ombrage par la grande quantité de Sauvageons de fouche qu'il produit. Il vient de Bouture, mais plus souvent de Sauvageon de Souche.

Les tendres rejettons de Sureau commun, comme aussi les boutons à fleurs, mangés en ragout ou en salade, purgent fort doucement. Les fleurs en étant séchées & tirées en guise de thé, font un spécifique pour bien des maux.

Le Vinaigre de Sureau qu'on fait avec ces mêmes fleurs séchées, est très rafraichissant & très propre pour dissiper la chaleur des chambres des malades: on en fait aussi des sauces excellentes, il ne faut pourtant jamais le mêler avec du beurre.

On fait du jus de ces graines bien mûres des Syrops & des Conserves fort salutaires.



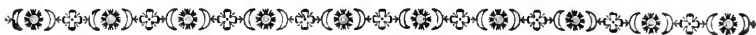
C H A P I T R E X V.

Du Coignassier.

LE nom commun de Coing mâle se donne aussi par ignorance aux Coings femelles, que la plupart des Arboristes cultivent pour manger. Le Coing mâle est plus long & plus de la figure d'une Poire, que le Coing femelle, ordinairement plus gros, plutôt mûr & meilleur au goût. On les distingue en ceux qui meurent de bonne heure, & ceux qui sont plus tardifs: ceux-ci ne valent pas la peine qu'on les plante; au-lieu qu'on cultive principalement les précoces pour la greffe de nos Poires communes. On multiplie ces arbres par des Sauvageons de Souche, mais plus encore par des Marcottes, produisant ainsi sans être greffés, de fort bons fruits: on en amende cependant le fruit quand on les greffe sur Epine.

Les meilleures des Coings mâles sont ceux qu'on appelle de Portugal, qui sont très aisés à distinguer, à leur écorce brune presque noire, de l'espèce tardive sauvage, dont l'écorce est d'un gris couleur de bois, plus tirant sur le blanc.

Il faut conserver, quand on leur fait la taille, le bois le plus jeune; le plus rond & le plus épais, & en retrancher le mince & le grêle: il ne faut pas non plus trop rogner ce meilleur bois, parce que c'est à l'extrémité qu'il produit le plus.



C H A P I T R E XVI.

Du Néflier.

Il y a diverses fortes de Néfles, des franches & des sauvages. Le franc Néflier a le fruit gros & sucré, il l'a aussi aigre, & quantité de petits fruits près les uns des autres. On les multiplie par des Sauvageons de Souche: ils produisent de fort bons fruits, quoiqu'on les amende encore en les gréfant sur leurs propres Sauvageons; ce qui vaut mieux que de les gréfer sur Coignallier ou sur Epine.

Il est profitable de planter des Néfliers, parce qu'ils viennent assez bien dans des endroits perdus, qu'ils donnent à coup sûr du fruit tous les ans, & que le bois en est assez recherché.



C H A P I T R E XVII.

Du Noyer.

Les Noyers se multiplient par le moyen des Noix que l'on fait germer pendant l'Hiver, & que l'on met dans la terre au Printems. Ils portent sans être gréfés; mais on n'a aucune certitude par rapport à l'espèce qui en viendra; parce qu'il arrive même que d'une très bonne espèce, il provient de très mauvais fruits; de sorte que, comme parmi les Poires & les Pommès, il y en a une infinité d'espèces, de grosses, de petites, de longues à coquille dure ou molle; mais on les distingue plus généralement en doubles & en simples, dont les doubles sont les moins bonnes. On distingue les simples en becs de Corbeau, en Noix de Cologne, & en Noix à bouquet.

Les becs de Corbeau, que nous nommons *Kraei-bekjens*, ont le bois fort

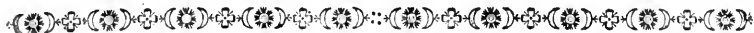
fort mou, sur-tout par devant, ou souvent il y en a peu ou point : elles sont plus douces & meilleures au goût, mais moins sèches que les Noix de Cologne.

Les Noix de Cologne sont plus grosses, plus longues, & ont le bois plus dur : cependant on les casse très facilement avec la main ; elles sont plus belles à la vue, & pour cela même plus estimées, & elles sont réellement les meilleures après les précédentes.

Les Noix à bouquet : il y en a de plusieurs sortes, toutes plus petites, plus rondes, d'un bois plus dur, & d'une chair plus sèche ; les arbres en sont aussi moins grands & moins gros.

Les doubles Noix sont spongieuses, pleines d'eau & insipides, mais elles sont les plus gros arbres, & cela en moins de tems que les autres.

Le bois a aussi les pores plus ou moins larges ou ferrés, à proportion des fruits.



C H A P I T R E XVIII.

Du Noizettier.

ON multiplie les Noizettiers par des Sauvageons de Souche, qui viennent en abondance. Il y en a de beaucoup de sortes aussi bien que des Noyers. On distingue les Noizettiers en francs & en sauvages. Les Noizettes franches sont un peu longues, les unes ont les cernaux rouges, d'autres les ont blancs : les premières sont les plus estimées, quoique les blanches & les longues soient les meilleures ; il en vient une, deux, & au plus trois ou quatre, à une même queue.

On peut rendre le fruit plus gros par la greffe en approche, mais cela le rend aussi moins bon, durcit & épaissit extrêmement l'écale : desorte qu'on ne le fait plus. On doit laisser aux arbres leurs propres Sauvageons de Souche, ce qui les rend plus féconds.

Les sauvages sont toutes rondes & par bouquets, de même que les grosses Noix qui viennent ainsi.

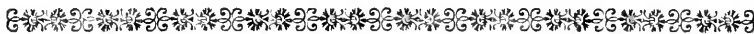


C H A P I T R E XIX.

De l'Amandier.

ON ne greffe point en écusson les Amandiers , mais on les greffe en approche sur Prunier , & on les multiplie ainfi , car quand ils font venus d'Amandes , ils meurent fort fouvent quand on les transplante : ils ne réfiftent auffi qu'avec peine au froid de nos Hivers rigoureux , furtout les Amandes douces : on en a de diverfes efpeces , comme des Noix. Il s'en trouve dont l'écale eft plus ou moins dure , il y en a de longues , & de rondes : on les diftingue communément en Amandes douces & amères.

Les Amandes longues & amères , dont l'écale eft fort dure , ne fe cultivent dans notre País que pour la beauté de la fleur , & pour le chaton que l'on confit. Ces fortes d'Amandes réfiftent le mieux à nos froids d'Hiver.



C H A P I T R E XX.

Du Chateigner.

LEs Chateigners , de même que les Noyers , viennent de leur fruit , & deviennent de fort grands & de fort gros arbres. On en a diverfes efpeces , qu'on diftingue en Chateignes fauvages & franches. Les franches font bonnes à manger , mais elles ne réfiftent point au froid rigoureux de nos Hivers : outre qu'elles ne viennent pas comme il faut dans des Fonds de terre marécageux & bas , produifant dans ces endroits des fruits pâteux , petits & fans goût.



LIVRE QUATRIEME.

DE LA

VIGNE.

CHAPITRE I.

De la culture & de la manière de planter la Vigne.

LA Vigne est un arbre, qui ne monte & ne croît en hauteur qu'autant qu'on l'y conduit : son jeune bois a de larges pores, étant spongieux & fait en manière de tuyaux, dans lesquels se trouve une moelle coriace rouffâtre : chaque tuyau est aussi séparé à chaque œil par une espèce de cloison ; & comme le bois se serre plus avec le tems, qu'il devient plus ferme & plus dur, il arrive delà que les tuyaux se bouchent, que la moelle diminue, & que la cloison disparoit. Quand les Sarmens sont vieux, leur écorce est nerveuse, ayant des espèces de filamens, & elle peut être ôtée fort aisément.

On peut cultiver & multiplier la Vigne de quatre manières, savoir de Semence, de Bouture, de Marcottes & de Sauvageons de Souche.

Multiplication de Semence.

Il est fort incertain quelle espèce de fruit on aquerera de semence, étant fort remarquable que les pépins de Raisins blancs produisent souvent des Raisins noirs, & les pépins de Raisins noirs des blancs, & même fort souvent aussi des espèces bâtardes : c'est-pourquoi on multiplie fort rarement la Vigne de semence, cela ne devoit pourtant pas en détourner un vrai Curieux, parce que ce n'est pas seulement de semence que les meilleurs Raisins viennent, mais on peut aussi par le moyen d'une bonne culture en avoir du fruit dans très peu d'années.

Pour donc les avoir à souhait de semence, on choisit des pépins des meilleures Raisins parfaitement mûrs ; pépins qui brunissent : il faut les semer au commencement de Novembre dans une bonne terre sablon-

neuse, raisonnablement humectée, & les bien couvrir contre le froid de l'Hiver. Il faut aussi avoir soin pendant l'Été de couvrir contre l'ardeur du Soleil les tendres rejettons, de les munir contre les vents furieux, de les attacher à mesure qu'ils croissent, & de les entretenir continuellement dans une moiteur convenable. Quand ces Sauvageons de semence ont plus d'un sarment, il faut pincer le plus foible dans le cœur, afin que l'autre restant seul puisse pousser plus vigoureusement, & faire de meilleur bois, à la hauteur d'environ trois pieds : on pince pareillement à cette tige le sarment mitoyen, afin que le bois grossisse mieux, & que les yeux se gonflent davantage. Pour que cela réussisse d'autant mieux, il faut aussi pincer chaque fois les tendres rejettons, qui sortent à côté des yeux, jusques au dessus de la dernière feuille : il faut de plus qu'au Printemps suivant cette branche soit coupée jusques aux trois ou quatre derniers yeux, afin d'aquerir par ce moyen du bois bien vigoureux ; car une chose que l'on doit sur-tout observer, c'est qu'il faut faire tous ses efforts pour mettre les jeunes vignes en état de faire du bois bien vigoureux, afin d'avoir dans la suite par ce moyen des Vignes bien arrangées & bien fertiles. C'est l'unique & le meilleur moyen que l'on puisse employer pour cela. Quand il arrive que les jeunes Vignes, tant celles de semence, de bouture ou autres, ne font plus l'année suivante, après avoir été coupées rez terre, des branches ligneuses vigoureuses & grosses, on doit les tailler au Printemps de la seconde année suivante de la même manière, mais en prenant bien garde que cette taille se fasse au-dessus d'un œil, & jamais au-dessus d'un bouton à fruit, ce qui arrive rarement aux Vignes venues de semence ; & si cela arrive, on peut compter d'avoir toujours de très mauvaises plantes.

Multiplication de Bouture.

Il n'y a guère que quelques curieux qui, pour avoir des espèces différentes, multiplient les Vignes de semence, parce que la meilleure méthode de les multiplier est par Boutures, qui doivent être mises en terre au commencement d'Avril ; mais après une expérience plus sûre, encore au commencement de Novembre, quand le bois est bien fermé, parfaitement mûr, & que la Vigne n'est plus en sève.

On coupe la Bouture d'un bois gros, dont les yeux & les boutons sont fort près à près, & dont le bois inférieur a deux ans, le bois supérieur

périeur d'un an devant avoir trois ou quatre yeux & boutons; ayant bien soin que le bouton d'en-haut soit un bouton à feuille & non pas à fruit, pour être plus assuré d'une pousse bien vigoureuse; ce qui doit sur-tout être pratiqué quand on veut mettre des Boutures de Raisins fort pleins de jus, parce que ces Vignes, ayant du bois plus ferré, que les Raisins charnus & musqués, ne prennent pas si bien, & ne poussent pas des Provins aussi vigoureux. Mais comme la Bouture, dont la partie qui est au-dessus des trois ou quatre jointures tenant au vieux bois, devant avoir un bouton, a presque toujours un œil, & qu'il est même fort rare de pouvoir la couper à des Vignes auxquelles on a fait comme il faut la taille d'Été, on ne négligera jamais de pincer les bouquets de fleur qu'on voit s'y former.

Le vieux bois, qui reste au tendre Proven bien nourri, doit avoir du moins une main en largeur, & avant qu'il soit mis en terre, être tordu à cet endroit, de manière que cela craque; afin que par ce moyen les pores du bois, (le passage des sucs étant en quelque façon arrêté par cette froissure), se disposent d'autant mieux à faire des racines. Il faut après cela que la bouture soit posée jusqu'à la profondeur d'une bonne largeur de main dans de la terre sablonneuse, assez obliquement pour que l'œil supérieur ne soit que peu ou point visible, & cela dans des endroits où il y ait de l'ombrage; à moins qu'on n'en eût besoin pour des cloisons ou pour des murailles, auquel cas on aura soin que ces Boutures ne se dessèchent par lardeur du Soleil, en les humectant pour cela comme il faut, & leur donnant un peu d'ombre, jusqu'à ce qu'elles soient en pleine vigueur, ce qu'on peut faire en couvrant la superficie de la terre avec un peu de vieux Tan, de la verdure d'eau, & en les arrosant quelquefois pendant la sécheresse.

On fera au reste, à l'égard des Boutures, les mêmes choses qui ont été dites à l'égard des Vignes de semence, savoir qu'on ne doit conserver qu'un seul jet; qu'il faut couper à tems les jets surnuméraires près du dernier bouton à feuille, & pincer continuellement jusques à la dernière feuille, les tendres petits jets à côté de l'œil, comme aussi toutes les Vrilles. Quand cette Bouture aura fait un jet ligneux assez gros, on en fait un Courfon, ou bien on la coupe l'Autonne suivante ou en Hiver, à proportion de sa vigueur, en lui laissant deux ou trois yeux, quelquefois aussi plus ou moins; tâchant toujours de se procurer une Vigne bien vigoureuse: on tâchera aussi, s'il est possible, de la couper en ne lui laissant qu'un œil.

Multi-

Multiplication de Sauvageons de Souche.

Les Vignes qui viennent de Souche, doivent être uniquement déchargées de leurs racines froissées; après quoi on étend bien les autres quand on les plante, on les couvre tout autour, de terre bien foulée, afin que le fond ne soit pas trop ouvert. On aura soin de plus de les tenir à l'abri de la première gelée, de la grande ardeur du Soleil, de la sécheresse & du vent: on cultivera aussi les tendres Provins, & on les attachera continuellement, comme cela a été remarqué à l'égard des Vignes de semence.

Multiplication de Marcottes ou de Provins couchés en terre.

On cultive les Vignes de Marcottes, de la même manière que celles de Bouture, tordant pareillement le bois d'un an qui doit être mis en terre, afin qu'il prenne d'autant mieux racine: la seule différence de ces deux méthodes consistant en ce que le bois des Marcottes reste uni à la Vigne, jusqu'à ce qu'il ait pris racine, & qu'il s'en nourrisse jusqu'à ce qu'on le transplante dans l'Autonne ou le Printems suivant.

Les Marcottes sont souvent de jeunes sarmens plus vigoureux que les Vignes de Bouture, ce qui n'empêche pas que je ne préfère à toutes la manière de multiplier de Bouture, sur-tout quand la Bouture peut rester où elle est sans être transplantée; quoiqu'encore qu'il faille la transplanter, elle fasse une meilleure plante: au-lieu que les Marcottes transplantées, se trouvant privées de la nourriture ordinaire qu'elles attiroient à foi de la Vigne, tardent plus à pousser; mais c'est de quoi on tâche de les dédommager, en mettant le Provin dans un petit panier rempli de terre pour y prendre racine, avec lequel on le transplante dans la suite, brisant après cela le panier & l'ôtant, pour donner ainsi un libre cours à la pousse des racines: j'ai trouvé cependant que cette méthode nuit plus à la pousse, que de les planter sans panier.

De tous les arbres il n'y en a point qui doivent plus nécessairement être transplantés jeunes que les Vignes, parce que les vieilles qu'on a transplantées, meurent fort souvent. Il faut bien prendre garde en transplantant ces jeunes Vignes, que les racines en soient bien nettoyées, bien étendues, bien couvertes de terre foulée, comme aussi qu'elles ne se dessèchent pas; ce qui est bien difficile à empêcher, quand ces Vignes viennent d'endroits éloignés: c'est pour cela qu'on les fait mieux provigner de Bouture.

Com.

Comme l'Autonne est le tems le plus convenable pour mettre en terre les Boutures, c'est aussi la saison la plus propre pour planter les Vignes, & cela d'abord que le jeune bois a quitté ses feuilles & est bien mûr. Les jeunes Vignes qu'on veut transplanter, ne doivent conserver qu'autant de bois qu'il en faut pour sortir à peine de terre avec deux ou trois yeux.

Toutes les Vignes doivent être plantées dans des Fonds de terre élevés & hors de l'eau, & même dans une terre molle, sablonneuse, humide, sur-tout quand elles sont jeunes; car pour lors une terre fort grasse, mêlée avec du fumier ou du vieux tan, leur est mortelle: il faut par conséquent bien se garder de mettre du fumier dans la terre aux environs des jeunes Vignes, parce que leurs tendres petites racines ne périssent pas seulement par l'acreté de ce fumier, mais aussi sont sujettes à être rongées des vers, que ce fumier ou cette terre grasse produit. Quand on veut faire prendre racine à de jeunes Vignes dans des terres fortes, comme sont les grasses, il faut les planter dans des fosses profondes d'environ un pied, & larges de trois, remplies d'une terre molle, grise, sablonneuse: pour lors les racines y pousseront avec tant de vigueur, qu'elles seront en état après cela de percer une terre plus ferme; & afin que les vieilles Vignes puissent continuer à bien pousser dans de pareils Fonds de terre grasse, il est nécessaire de leur faire de tems en tems un petit labour, afin que leurs racines puissent par ce moyen être humectées suffisamment par l'eau de pluie & de neige, & être échauffées par la chaleur du Soleil. On se sert le plus convenablement pour ce labour d'une houlette à deux dents, chacune longue environ d'un pied, & large par dessous environ d'un demi-pouce, & dont l'extrémité d'embas soit un peu plus pointue pour pénétrer d'autant mieux: ces dents devant être de plus à deux pouces de distance, & avoir par dessus une douille pour y introduire un manche: c'est là l'instrument le plus convenable pour ne pas blesser les racines.

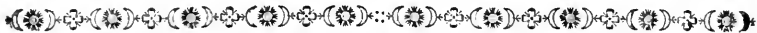
Les Anciens avoient coutume de faire ce labour non seulement pour faire mieux pousser par ce moyen les racines, de même que la tige, mais aussi pour défendre les Raisins, lors de leur maturité, de la trop grande ardeur du Soleil. Par le moyen de ce troisième ou dernier labour (qui se fait ordinairement lorsque les Raisins commencent à être transparens, & par conséquent immédiatement avant qu'ils meurissent) on brisoit la terre, on la réduisoit en poussière, dont ils se couvroient, afin que leur peau étant par-là moins coriace, ils pussent d'au-

tant mieux meurir. J'ai éprouvé chez nous la même chose à l'égard de la trop grande chaleur ; car quoique les Raisins , sur-tout les charnus , comme les Tocayes musqués , les Frontignac , les Catalogne , &c. soient des fruits de Climats plus chauds que n'est le nôtre , & que par cela même ils meurissent rarement parfaitement dans ce País , quoiqu'étant contre des murailles ou des Cloisons ils reçoivent plus de chaleur par la réverbération ; ces raisins pourtant ne demandent pas une chaleur ardente du Soleil , mais une chaleur durable , sur-tout vers le tems qu'ils meurissent. J'ai même vu que ces Raisins charnus , exposés contre des murailles à une grande chaleur , hâlent si fort par la chaleur dans des Étés brulans , que les feuilles & les grapes se dessèchent pour la plupart , enforte qu'ils ne meurissent jamais : tandis que les Vignes , qui portent des Raisins pleins de jus & d'eau , ne souffrent pas , ou que fort peu , dans le même aspect du Midi , donnant des fruits parfaitement mûrs. Il paroît de là que l'aspect du Midi est moins nuisible aux Raisins pleins de jus , de sorte qu'il faut planter ceux-ci contre des cloisons qui y sont exposées , tout ce qui est au-delà du Midi du côté de l'Ouest étant nuisible : d'un côté parce qu'il vient de mauvais vents de ces quartiers ; de l'autre parce que la chaleur du Soleil n'y est pas si grande , & que dans des Printems froids & où il gele , le froid succède subitement à la chaleur.

La meilleure exposition pour tous les fruits d'Autonne , qui est nécessaire à tous les Raisins musqués dont je viens de parler , comme ayant besoin pour meurir d'une chaleur durable , est que sur la muraille ou sur la Cloison peinte en brun , le Soleil fasse à dix heures un angle droit , étant un peu plus vers l'Est , que vers le Sud-sud-est. Le Soleil est moins brulant contre de pareilles Cloisons , & dure tout aussi longtems vers le tems de la maturité , que le Soleil du Midi , outre que ces Cloisons reçoivent au Printems les rayons du Soleil de meilleure heure , ce qui n'empêche pas seulement ce premier froid si sensible , mais rend aussi la chaleur du jour plus longue ; sans compter qu'elles sont aussi moins exposées aux vents nuisibles.

Les Anciens , comme il a été dit , faisoient trois labours à leurs terres : la première au Mois de Mars , quand la Vigne monte en sève : la seconde au mois de Juin , quand elle fleurit : & la troisième au mois d'Aout , quand les Raisins commencent à meurir ; mais comme nos terres légères sont naturellement fort menuisées , & sujettes pendant la sécheresse à se convertir en poussière , ce labour est superflu dans ce País :
au-lieu

au-lieu de nos murailles & de nos Cloisons, ils se servoient pour conduire & attacher leurs Vignes, du petit Erable, du Frêne sauvage & de l'Ormeau. Les Romains donnoient aux Vignes plantées de cette manière, le nom d'*Arbusta*. Les arbres en question, de même que les Frênes & les Ormes, sont aussi ceux dont les racines nuisent le moins aux Vignes.



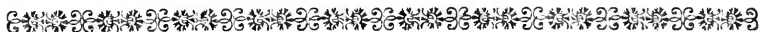
CHAPITRE II.

De la Taille de la Vigne en général.

IL n'y a point d'arbres qui aient plus besoin de la taille que les Vignes, sur-tout de celle d'Été; mais comme les farnens de Vigne les plus gros, crus avec vigueur, & qui ont les plus courtes jointures, produisent les plus grosses grappes, & en plus grande quantité, de même que les plus excellens Raisins, il ne faut pas leur faire la taille d'Été, avant qu'ils aient poussé de pareils farnens bien vigoureux; c'est pour cela qu'on laissera sans taille, la première année, toutes les jeunes Vignes plantées, ou bien qui ayant pris de Bouture, n'ont pas poussé vigoureusement, & on aura soin, comme il a été dit, d'attacher les jets: à moins qu'il n'arrivât qu'une jeune Vigne plantée ne fit des branches gourmandes, qui sont sauvages, plattes, & qui ont de longues jointures: pour lors on coupera ces branches, quand elles seront de deux pieds ou plus au dessus de l'œil, & dans ce cas seulement on leur fera la taille d'Été, afin de rendre franche par ce moyen, cette plante grossière & sauvage: on coupera aussi chaque fois les petites branches à côté des yeux, afin que les farnens puissent pousser avec plus de vigueur. Quand donc cette jeune Vigne pousse comme il faut, & que ces branches sont ligneuses, on la coupe rez terre, comme il a été dit dans le *Chapitre I.* afin qu'elle fasse dans la suite, avec d'autant plus de vigueur, des branches grosses & épaisses.

Tout le monde n'approuvera pas à coup sûr, que je prescrive la taille au Mois de Novembre, & ainsi avant l'hiver, puisqu'on croit qu'il suffit de faire la taille d'hiver au Mois de Février: mais j'ai appris par expérience, que la gelée ne nuit pas davantage à des Vignes taillées, qu'à celles qui ne le sont point, sur-tout quand l'entaille est fermée, & que la

gelée ne fuit pas de fort près la taille, ce qui arrive rarement quand on la fuit de si bonne heure, parce que les Vignes ont alors plus de tems pour se fermer à l'endroit de l'entaille : par ce moyen la feve de la pousse suivante se dissipe, & s'écoule beaucoup moins ; desorte que j'ai trouvé cette taille d'Autonne meilleure que celle d'hiver, sur-tout aux Vignes qui sont dans des Serres, & qui commencent leur pousse de bonne heure. Ce que je propose n'est pourtant pas sans exemple ; car les Anciens faisoient cette taille après la Vendange, comme cela se voit dans *Columelle, de Arboribus Cap. X*, & dans *Palladius Lib. II. tit. 4*. Il est bien vrai que leurs Climats étoient moins sujets à la gelée ; mais cela ne fait rien à ce qui vient d'être dit ; & quoique je pourrois confirmer ma méthode par les Auteurs qui viennent d'être cités, comme aussi par *Théophraste, de causis Plantarum Lib. III. Cap. 20*, qui prescrit la même taille dans des Païs plus froids, où il gele, immédiatement avant que la Vigne bourgeonne ; je ne le fais cependant que sur l'expérience que j'en ai faite moi-même dans nôtre Climat si froid.



C H A P I T R E III.

De la Taille de la Vigne, qui se fait à l'entrée de l'Hiver, ou à la fin de l'Autonne.

LE tems le plus convenable pour cette taille est, comme je l'ai dit, en Autonne, d'abord que les branches sont ligneuses, quand même les extrémités n'en seroient pas encore tout-à-fait sans feuilles, comme cela arrive quelquefois encore au commencement de Novembre ; car alors l'entaille a du tems de reste pour se fermer avant la gelée, & les Vignes ne souffriront pas davantage de la gelée quand elle survient, que si elles n'avoient pas été taillées.

Il y a des gens qui mettent une différence pour le tems de la taille des Vignes qui poussent avec trop de vigueur, voulant qu'on fasse la taille à celles-ci au Printems, quand elles commencent à monter en feve ; afin que par la distillation des suc, elles fassent moins de progrès dans leur pousse, & produisent une plus grande quantité de boutons à fruit. Cela est cependant tout-à-fait superflu, quant à celles à qui on a fait comme il faut la taille d'Eté, lesquelles produiront suffisamment en
dissi-

dissipant moins de leurs forces ; desorte que les Curieux expérimentés ne doivent jamais négliger cette taille d'Autonne.

Au reste on ne sauroit déterminer la taille des branches à une certaine longueur ou à un certain nombre de boutons , ni donner des règles sûres pour savoir quels farnens il faut laisser plus ou moins longs : étant une marque d'ignorance chez ceux qui le prétendent autrement , parce que cela dépend uniquement de la poussé vigoureuse de la Vigne , comme aussi des farnens qui en sont provenus : ce qui fait qu'on laisse souvent l'extrémité d'en haut plus longue , & qu'au contraire on la retranche quelquefois entierement , se contentant de conserver la branche suivante. Il ne faut au reste jamais oublier de conserver avec soin le bois le plus grossier, rond, bien mûr & à petites jointures, pour les plus longs farnens, & celui qui le suit pour la taille en courson, étant en général très nécessaire d'attacher les farnens à une bonne distance les uns des autres, & de tailler les coursons fort court. Dans cette supposition , on coupe tout-à-fait , à la fin de l'Autonne , toutes les vieilles branches surnuméraires : on retranche même aussi les jeunes farnens superflus , quoique féconds : ou bien on les raccourcit comme des coursons à un ou à deux boutons , & les coursons de manière qu'il ne leur reste qu'un ou deux yeux , & cela pour que la Vigne continue à pousser avec vigueur : on retranche encore tous les farnens greles & minces ; à moins qu'on ne juge à propos d'en laisser quelques-uns à une vieille branche pour y arrêter la sève : pour lors on les taille à deux ou à trois yeux ; & comme ces branches minces & greles ne produisent que de très petites grapes de Raisin , il ne faut pas en faire plus de coursons qu'il n'est nécessaire , & il faut outre cela l'année suivante les couper entierement , de même que les rejettons qu'ils ont poussés.

Cette taille à courson, faite avec la taille sur un bouton à fleur , comme aussi de manière que le petit moignon d'en-haut ne soit coupé ni trop long ni trop court, comme je le montrerai dans la suite, est aussi bien que la taille d'Été le moyen d'avoir peu ou beaucoup de Raisins : c'est-pourquoi celui qui taille ne doit pas seulement mettre de la différence entre des boutons à fleur & des yeux , mais même aussi entre des boutons plus ou moins gonflés. En général les boutons sont plus gros & presque une fois plus gonflés que les yeux : les yeux sont au contraire plus minces & plus pointus. Il y a encore de la différence parmi les boutons , car les uns sont plus gros & mieux nourris que les autres , & cela non seulement à proportion de la vigueur du bois auquel ils sont

venus, mais aussi selon que pendant l'Été ils ont eu un petit bourgeon dans leur voisinage ou non. Les boutons avec ces bourgeons qu'on a racourcis par la taille d'Été, sont moins gros, moins vigoureux en poussant, que les autres boutons bien gros & bien nourris; c'est pour cela qu'on fera à ceux-là la taille jusqu'aux boutons les plus hauts, pour conduire d'autant mieux vers le bas la trop grande sève, & faire que les autres boutons suivans produisent plus sûrement de bons fruits bien nourris. Comme la sève, en montant, cause vers le haut la plus vigoureuse pousse, & que les boutons les plus élevés & les plus gros attirent à soi la nourriture des autres, il arrive delà que ces boutons d'en haut poussent fort vigoureusement, les suivans avec moins de vigueur, & produisent aussi de très petites grapes: il arrive au contraire, quand on taille sur des boutons d'en-haut moins vigoureux, que la première sève les fait gonfler & grossir, tandis que les boutons suivans continuent de croître, quoique les boutons d'en-haut semblent ne pas pousser, à en juger extérieurement.

On aura de plus grand soin de tailler toujours sur un bouton, & non sur un œil à feuille; car si cela se fait sur un œil (sur-tout à de vigoureux fermens, qui par le moyen de la taille d'Été ont poussé abondamment des boutons), il arrivera que plusieurs boutons ne produiront que des jets garnis de feuilles sans fruits: outre cela le petit moignon au-dessus du bouton ne doit pas être ni trop long ni trop court; car s'il est trop long, il arrivera pareillement que plusieurs boutons à fruit se changeront en feuilles, parce qu'il se rassemble trop de sucs dans ce moignon trop long: s'il est trop court, & que l'entaille soit trop près du bouton, on court risque que le bouton ne se dessèche; auquel cas le bois au-dessous du bouton desséché deviendra un long moignon dans lequel se rassembleront les sucs les plus solides, qui pour lors contraignent pareillement les boutons suivans à se changer en boutons à feuilles; de sorte que la taille doit être faite au-dessus d'un bouton, de manière que le petit moignon conserve par le moyen d'une entaille un peu oblongue, la largeur d'une paille au-dessus du bouton, quand la sève est suffisamment arrêtée en montant, pour produire des fruits d'autant plus sûrement: outre que la sève, par le moyen d'une pareille taille, descend mieux jusqu'aux plus basses branches; ce qui fait que la Vigne reste toujours garnie par dessous de jets bien vigoureux: au-lieu que la taille étant faite sur un œil, les boutons ne se changent pas seulement en boutons à feuille, mais attirent aussi à soi les sucs des branches qui sont plus bas,

ce qui fait que la Vigne se dégarnit entierement de branches par dessous. Il faut bien prendre garde encore que l'entaille se fasse de l'autre côté du bouton, afin que la Vigne, quand elle pleure, ne distille point son suc sur ce bouton, mais du côté opposé.

Quand on taille la Vigne on retranche la plus haute branche, & on conserve ordinairement la suivante; ce qui se fait pour deux raisons: la première, parce que le second sarment a souvent le meilleur & le plus fécond bois: & la seconde, parce que la Vigne ainsi taillée, s'abâtardit moins.

Lorsqu'on attache les sarments qui croissent avec vigueur, qui font du bois trop fort, & qui sont parvenus à une grandeur requise, de manière qu'on ne sauroit leur donner plus d'étendue, on doit avoir soin de les tordre, comme je l'ai dit dans le *I Chap. de ce Livre*, à l'égard des boutures, afin que la sève trop abondante soit arrêtée dans sa circulation ordinaire, & que sans plier ces sarments, comme on a coutume de le faire, ils poussent plus régulièrement, en les attachant toujours proprement selon leurs plis. Il faut aussi bien prendre garde que les sarments, à force d'avoir bien serré les liens, ne soient ni comprimés, ni froissés, encore moins blessés, car cela arrêteroit les jets dans leur pousse, de même que les grappes.

On peut rajeunir de vieilles Vignes en les coupant fort près de terre, afin de les engager par-là à pousser de nouveau de vigoureuses branches: mais il faut bien prendre garde en pratiquant cela, que cela se fasse au dessus d'une élévation de nœuds, ou telle inégalité qui fait présumer qu'à cet endroit elle pourra bourgeonner; car autrement elles tardent souvent si longtems à repousser, que les sucres trop abondans les étouffent; & afin que le bois ne soit pas pour cela trop gros & d'une trop dure écorce, ce qui rendroit le bourgeonnement fort difficile, on fait cette taille près de terre tous les neuf ou dix ans, & quelquefois plutôt encore: il me paroît fort vraisemblable que les Israélites le faisoient tous les sept ans.



C H A P I T R E IV.

De la taille d'Été des Vignes.

DE tous les Arbres portant fruit il n'y en a point qui aient plus besoin de la taille d'Été que la Vigne, par le moyen de laquelle elle fait du bois plus fort, & devient aussi plus belle & plus féconde: il n'est pas cependant possible de déterminer le tems auquel cette taille doit commencer & finir, parce que cela ne dépend pas seulement de la saison pendant laquelle elle pousse plus ou moins longtems, mais aussi du plus ou du moins de branches vigoureuses qu'a la Vigne. On taille donc plus tard les Vignes qui poussent avec vigueur, afin que les nouveaux yeux survenus puissent se gonfler comme il faut, lesquels deviennent autrement, à cause des sucés qui montent en abondance, des sarments fort minces. Il faut aussi pour la même raison laisser alonger davantage les sarments des Vignes vigoureuses, c'est-à-dire, leur laisser plus d'yeux, qu'aux sarments moins vigoureux, avant que de les raccourcir, parce que les yeux des Vignes vigoureuses, se disposant plutôt à devenir des boutons, quand ils sont taillés courts, se convertiroient souvent dans la même année en feuilles, ou bien que leurs grappes se convertiroient l'année suivante en fausses grappes, & cela par trop de vigueur; ce que tâchant d'empêcher, il arrivera que les nouveaux yeux pousseront plusieurs jeunes sarments.

Il faut tailler fort court toutes les branches greles, minces, aussi bien que celles dont les Vignes ne poussent pas avec assez de vigueur, afin que leurs yeux deviennent en se gonflant des boutons, qui produisent de bonnes grappes, ce qu'on auroit tort d'attendre quand on fait la taille moins grande.

En général les Vignes de Raisins musqués, & sur-tout ceux que nous connoissons sous le nom de *Franken-daelders* charnus, deviennent de plus gros arbres, que celles des Raisins d'une eau sucrée & autres moins charnus, quoique plus remplis de jus: c'est pour cela qu'avant de raccourcir les musqués & les charnus, il leur faut laisser deux ou trois yeux de plus.

Quoique les plus vigoureux sarments soient les meilleurs, il faut pourtant

tant bien prendre garde s'ils sont provenus d'un bois à petites jointures; car on conservera toujours ceux-ci comme les meilleurs & les plus féconds. D'un autre côté on retranchera dans leur première pousse ceux qui sortent pres ou hors de terre (comme cela arrive souvent à de jeunes Vignes qui poussent vigoureusement), étant pour l'ordinaire sauvages, gourmandes, & stériles. Il faut encore observer si les Vignes ont leur étendne requise; car de celles qui ne l'ont pas, on racourcit souvent le sarment d'en-haut, & on laisse croître, sans le racourcir, l'œil suivant, jusqu'à ce qu'il soit allongé d'un, de deux, ou de trois yeux de plus, après quoi seulement on le racourcit; ce second sarment étant pour l'ordinaire le plus rond, le plus épais, à plus petites jointures, & le plus fécond bois pour l'année suivante: c'est dans cette vue qu'on le conserve, retranchant tout-à-fait, comme je l'ai dit, par la taille d'hiver, le sarment d'en-haut.

La taille d'Été commence plutôt & finit plus tard, à proportion de la chaleur & de la fécondité des saisons: on la commence souvent dans des saisons précoces avant la mi-Mai, & elle dure souvent, quand dans l'Autonne la chaleur continue, jusques en Septembre, dans lequel intervalle il y a toujours à faire; & quoiqu'il y ait ici de l'intervalle, je ne laisse pas que de distinguer cette taille d'Été en première, seconde & troisième.

Il ne faut pas commencer trop tôt la première taille d'Été, afin que les yeux ne se gonflent pas trop vite, parce qu'il en arrive qu'au-lieu de devenir des boutons, ils croissent en pointe & deviennent des jets: il ne faut pas non plus la commencer trop tard, afin que le bois ait le tems de mourir comme il faut, & que les yeux se gonflent jusqu'à devenir de gros boutons: le tems convenable est ordinairement vers la fin de Mai.

Les Anciens commençoient cette première taille d'Été environ huit ou dix jours avant que les premières petites grapes commençassent à fleurir; ce que je préfère pour nos Vignes qui sont dans des Serres, dont la chaleur est au même degré que chez eux; mais cela doit être fait plutôt à nos Vignes qui se trouvent en plein air, souvent même trois semaines avant qu'elles ne fleurissent.

Cette taille faite comme il faut, donne lieu à l'agrandissement de la Vigne, & en fait l'ornement, puisqu'on ne retranche pas seulement alors tout-à-fait quelques sarments superflus, & qu'on en taille quelques-uns à un ou deux yeux pour des coursons (à l'égard de cette taille à

courfon , il faut prendre garde à l'état de la Vigne & à la vigueur des farmens , qui doivent être racourcis) , mais qu'alors on coupe pareillement les grapes superflues (favoir quand chaque bouton produit plus d'une grappe , ce à quoi on doit s'attendre infailliblement , quand les Vignes font bien cultivées) , afin que les autres puissent meurir mieux & plutôt , être plus grandes & d'un meilleur goût , sur-tout les Vignes musquées , auxquelles il faut laisser moins de grapes qu'à celles d'une eau sucrée , parce que les musquées surchargées ne meurissent jamais , mais celles d'une eau sucrée quelquefois . De plus on coupe pour lors , & toujours dans la suite , les vrilles , car elles absorbent considérablement la nourriture des Vignes , & par ce retranchement continuel , il arrivera que les yeux , qui sont à l'opposite des vrilles , se gonfleront avec plus de force , & deviendront des boutons à fleur . Il faut que le pied & les vieilles branches d'une bonne Vigne bien cultivée soient garnis par embas de farmens & de feuilles : non pas cependant de manière que ces tendres petits rejettons soient si près les uns des autres qu'ils causent de la confusion ; c'est pour cela qu'on aura soin de les ranger à une juste distance par la première taille d'Été , afin qu'on puisse les conserver dans une agréable propreté à mesure qu'ils poussent : on ne souffrira pas non plus trop près les uns des autres les farmens des côtés qu'on taille à courfon : ceux-ci ayant pour l'ordinaire plusieurs jets , doivent , après avoir été réduits à un seul jet , & racourcis à un œil , être placés à un pied de distance pour le plus près ; parmi lesquels petits courfons venus au devant d'une Vigne moins grande , dont tous les farmens ont été pareillement coupés , ou bien autour de leurs petits surgeons tardifs , il ne doit se trouver qu'un surgeon tout au plus , lequel on racourcit selon qu'il est à feuille , à deux ou à trois yeux . La raison pour laquelle on taille si court les gros courfons , venus par les côtés , est d'une part pour éviter la confusion des branches superflues , & de l'autre pour en attendre de bons farmens propres à être attachés : au lieu que lorsqu'on ne les retranche pas , & qu'on laisse quelques jets , en guise de bosquet ensemble , il y survient , au tems de leur bourgeonnement , une cavité semblable à un tuyau , qui est très nuisible aux Vignes : cela cause aussi une grande confusion , fait du bois mince , grele , & moins bon , que quand on taille les courfons à une plus grande longueur .

Le racourcissement des autres branches se fait plus haut ou plus bas , selon la vigueur de la Vigne ; ce racourcissement à des farmens bien ve-

nus de Vignes bien traitées, se fait ordinairement au-dessus de la seconde feuille, ce qui vient au dessus de la dernière ou de la seconde grappe d'en haut (dans la supposition que ce sarment produit du moins deux grappes): pour lors l'œil qui est au-dessus de cette feuille devient ordinairement un bouton à fleur, lequel on conserve pour le dernier en faisant la taille d'hiver. Cependant les sarments bien vigoureux de Raisins charnus & musqués ont le bois moins creux & de plus larges pores; c'est pourquoi il faut, suivant leur état, leur faire la taille, un, deux, & même trois yeux plus haut; mais si c'est un sarment qui n'est pas fort vigoureux, quand même il porteroit deux grappes, il faut la faire plus bas, souvent auprès ou au-dessous de la grappe. On ne laissera point au reste aux Vignes de pareilles branches languissantes, à moins que cela ne soit nécessaire pour leur agrandissement; mais on les retranchera tout-à-fait par la taille d'hiver.

Il faut aussi avoir soin, quand on fait la première taille d'Été, de remplir la place de quelque vieille branche qu'on a dessein de retrancher l'année suivante, & de conserver pour cela une branche surnuméraire à la Vigne, laquelle il faut laisser devenir plus longue en toute liberté, sans la racourcir, en l'attachant à mesure qu'elle s'allonge: alors elle deviendra bien plus vigoureuse, au-lieu que si on la racourcit, elle s'affoiblira, & poussera plusieurs petites branches par les côtés.

De plus il ne faut ôter aux Vignes que les feuilles qui tombent en faisant cette taille d'Été si nécessaire; car elles servent beaucoup à la nourriture & à la pousse des branches & des tendres sarments, comme aussi à intercepter la brûlante ardeur du Soleil, qui nuit extrêmement tant aux branches qu'aux Raisins, les pores du bois devenant par ce moyen moins larges, ce qui empêche la sève de monter comme il faut, & rend la peau des Raisins épaisse & coriace, fait qu'ils ne meurissent pas, parce qu'ils ne transpirent pas quand ils fermentent au travers d'une peau si durcie, ce à quoi les Raisins musqués sont principalement sujets: il ne faut pas pourtant que les grappes soient à l'ombre, de manière qu'elles soient entièrement privées des rayons du Soleil; car cela empêche pareillement les Raisins de meurir, parce que la sève ne sauroit dans ce cas fermenter comme il faut; les Raisins même, quand il arrive qu'ils meurissent, en sont aussi moins agréables, outre que le bois qui est trop à l'ombre ne meurira pas non plus parfaitement: il faut par conséquent intercepter d'une manière convenable les rayons du Soleil trop ardents, & laisser jouir le fruit, de même que le bois, d'une chaleur tempérée.

Quant à la manière d'attacher les branches racourcies, sur-tout quand elles sont grosses & pleines de suc, il faut bien prendre garde, en les pliant, de ne pas les froisser ou de les rompre, & que cela se fasse selon leur cours, uniment, sans froissure, & sans que le lien les blesse; c'est pour cela qu'on ne les attachera jamais que dans un tems chaud quand le Soleil luit, les gros sarments pleins de suc étant alors plus flexibles; au-lieu qu'ils se rompent facilement, quand on le fait sans que le Soleil paroisse, le matin de bonne heure, ou bien pendant un tems froid & pluvieux: on se servira pour ces liens de jonc rond dont on fait les chaînes, qu'on laisse un peu tremper dans l'eau avant que de s'en servir, après quoi il est d'un très bon usage pour cela.

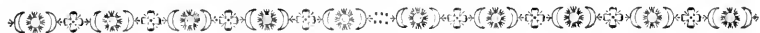
La seconde taille d'Été commence ordinairement après que les Vignes ont fleuri, ou d'abord après la St. Jean: tems auquel le tendre sarment, après avoir été racourci, a poussé de nouveau trois ou quatre yeux, dont sont sorties quelques autres petites jeunes branches: alors on racourcit ce sarment d'en-haut, de même que ces jeunes petites branches, jusqu'au dessus de leur dernière feuille, où l'on peut voir un œil. Il faut, quant à cette seconde taille d'Été, avoir grand soin de laisser de très petits moignons, pourvu cependant qu'on ne blesse pas les yeux; quoiqu'il y auroit plus de mal encore à laisser les moignons trop longs qu'à blesser un peu légèrement les yeux, parce que les yeux qui sont aux environs des moignons trop longs & trop éminens, se formeroient en pointe, & deviendroient des branches dans la suite: au-lieu qu'étant coupés fort court & même un peu blesés, ils deviennent souvent de doubles boutons; mais, comme je l'ai dit, il vaut mieux que les yeux ne soient pas blesés, & que la taille se fasse tout joignant, alors ils se gonflent & deviennent de gros boutons à fleurs. Mais comme toutes les branches ne poussent pas avec la même vigueur, en sorte qu'on puisse dans le même tems les racourcir ou les tailler également, il peut arriver qu'on est obligé de faire dans le même tems, la première, la seconde, & la troisième taille d'Été.

On peut comprendre sous cette seconde taille d'Été, l'épluchement des grappes qui sont en trop grand nombre, ou bien qui sont venues de fleurs tardives; comme aussi l'épluchement des grains qu'on pince de chaque grappe, ce qui est très nécessaire aux Muscats blancs & paillets à courte queue & fort serrés. Cela se fait par le moyen de petits ciseaux pointus & bien affilés, aussitôt que les Raisins ont fleuri, & qu'ils sont de la grosseur d'une tête d'épingle: alors les petites queues des grains

grains sont tendres & fibreuses, ce qui fait que les entailles se ferment bientôt sans aucun inconvénient. Il faut, pour bien faire, en retrancher au Muscat blanc, comme ayant les plus courtes queues de tous, & étant fort ferrés, pour le moins deux tiers, quoiqu'il vaudroit mieux encore, trois quarts, afin que les autres plus simples puissent devenir aussi plus gros & meurir mieux.

Les Muscats paillets, les Frontignac, ont pareillement de courtes queues & sont fort ferrés, mais moins que les blancs; de sorte qu'on se contentera d'en retrancher les deux tiers. On fera la même chose aux autres musqués noirs, comme aussi à ceux qu'on nomme Catalans, & qui sont d'un brun noirâtre foncé. Ceux que nous nommons *Francken-daelders* ont de plus longues queues, mais ils sont fort ferrés, parce qu'ils se gonflent extrêmement, faisant ordinairement de grosses grappes, dont les Raisins meurissent difficilement, & pour cela on en retranchera du moins les deux tiers.

On fait la troisième taille d'Été à des fermens, dont les yeux, auxquels on avoit espéré de voir des boutons à fleur, se sont convertis, contre toute attente, en jets; on leur fera la taille de la même manière qu'il a été dit de la seconde taille d'Été.



C H A P I T R E V.

Remarques concernant quelques propriétés de la Vigne, & quelques effets remarquables.

IL en est précisément des Vignes comme de tous les autres arbres fruitiers, savoir qu'elles ne veulent pas être dans un endroit trop exposé à l'ardeur du Soleil, sur-tout les Raisins musqués & autres charnus, qui peuvent moins supporter une chaleur ardente, que ceux qui ont une eau lucrée. Les Raisins qui viennent à des échaldas sont généralement meilleurs au goût, quand ils sont bien mûrs, que ceux qui sont venus à des espaliers.

On ne sauroit faire bien meurir les Raisins dans des Serres vitrées, ni sous de la gaze, pour les défendre par ce moyen des Guêpes: c'est pour cela que, lorsqu'on veut les conserver dans de petits sacs de gaze ou de papier contre les insectes, il faut attendre qu'ils soient à peu près

mûrs, encore feront-ils moins bons que ceux qui viennent à découvert, quoiqu'à la vue le coloris en soit bien plus beau.

Cette sorte de vapeur nommée *Fleur*, qui est sur les Raisins mûrs, est une évaporation, que l'intérieur du Raisin exhale extérieurement, & qui reste condensée sur la peau extérieure. Ce qui le prouve incontestablement, c'est que tous les Raisins qui ont été dans de petits sacs de papier, sont plus chargés de cette Fleur, & sont beaucoup plus agréables à l'œil que les autres, qui sont exposés à l'air & à la rosée, parce que la peau extérieure de ces derniers devient dure & coriace par la trop grande ardeur du Soleil; ils ne paroissent non plus jamais si colorés, parce que les parties subtiles dont cette Fleur est composée, ne peuvent pas pénétrer au travers de la peau.

Les Vignes qui produisent des Raisins musqués & fort charnus, ont besoin de plus de place, pour que leurs branches produisent des fruits aussi abondans qu'agréables au goût, que celles dont les Raisins ont l'écorce sucrée & qui sont moins charnus, de sorte qu'on peut cultiver ces derniers contre des cloisons basses, mais non pas les autres avec le même succès.

La trop grande abondance de fruits ne rend pas seulement les Raisins plus petits, mais les empêche aussi de meurir, & même à un tel point que, dans des Étés où il fait une chaleur à souhait, on fera à peine meurir ceux d'une eau sucrée à des Vignes surchargées, & jamais les musqués & les charnus.

Les Raisins les plus agréables au goût sont ceux, qui à de jeunes Vignes vigoureuses meurissent le plus loin du pied: & au contraire les plus agréables au goût à de vieilles Vignes, sont ceux qui meurissent le plus près du pied, & non pas à des branches si étendues, parce qu'ils n'ont pas eu souvent assez de nourriture: du reste ces Raisins venus à de vieilles Vignes sont ordinairement moins bons.

Les jeunes Vignes qui, par le moyen d'une bonne culture, ont fait du bois bien vigoureux, produisent plus de fruits, même de plus beaux fruits & meilleurs au goût, que les vieilles; mais ils ne meurissent pas de si bonne heure; une seule & même espèce différant quelquefois à cet égard de quinze jours, les Raisins d'une jeune Vigne meurissant plus tard que ceux d'une vieille.

Un Printemps avancé, auquel vers la mi-Mai le froid succède, accompagné de pluie & de vent, fait souvent que les fleurs manquent: les Étés trop secs sont pour le moins aussi nuisibles que les Étés froids & plu-

pluvieux; & cela non seulement parce que la peau des Raisins devient trop dure & coriace, sans que les grains puissent transpirer, mais encore parce que cela ferme trop le bois, ce qui empêche qu'il ne monte assez de sève par ses pores pour nourrir & pour meurir les fruits: d'où il arrive souvent que les feuilles & les queues des grapes se flétrissent, ce que j'ai vu sur-tout aux Muscats, & même à un point que dans des Étés chauds, pendant lesquels il n'y eut que quelques jours extrêmement chauds, beaucoup de Vignes se grillèrent: on ne peut alors faire meurir aucun Raisin en espalier, mais bien en échalas, comme cela m'est arrivé dans les années 1713, 1719, 1720, 1723, 1726, &c.

Quand les feuilles de Vigne ont par dessus une éminence comme une pustule de figure ronde & point unie, elles ont par dessous dans la cavité correspondante, une matière d'un gris-blanc, spongieuse, qui contient une humidité glutineuse: cela est causé aux fermens vigoureux par la gelée du Printems; les Muscats & sur-tout les blancs y sont extrêmement sujets.

Les Raisins en plein air commencent ordinairement à fleurir dix semaines après que les grapes se sont fait voir au Printems entre le jet ou la feuille: mais l'intervalle requis pour ceux qui viennent sous des vitres sans feu, est de sept à huit semaines, & de quatre dans une Serre où l'on fait du feu au Printems.

Le tems de la maturité, après celui qu'ils ont fleuri en plein air, dépend en général de la chaleur des Saisons: ceux qui meurissent sous des vitres ont ordinairement besoin pour cela de neuf ou dix semaines après avoir fleuri: ceux-ci pouvant tout comme ceux qu'on cultive en plein air, produire successivement, quand on se contente de les voir mûrs au mois d'Aout: ceux pour lesquels on a employé le feu au Printems, n'ont besoin que de huit ou neuf semaines, & quelquefois même quelques jours de moins.

En 1714 il fit au Printems extrêmement froid, même jusqu'au 25 de Juin: il y avoit même encore la nuit de ce jour-là de la glace dans les petits fossés: depuis le 25 de Juin il fit jusqu'au 8 d'Aout un tems d'Été à souhait avec sècheresse: depuis le 8 d'Aout jusqu'au 17 il plut: depuis le 17 d'Aout jusqu'au 11 de Septembre le Soleil parut: depuis le 11 jusqu'au 24 de Septembre il fit une pluie continuelle: mais depuis le 24 de Septembre jusqu'au 10 de Novembre il fit une Automne charmante. Je n'ai jamais eu des Raisins plus mûrs que cette année-là.

Pareillement en 1715 il fit en Juillet & en Aout, un tems froid & pluvieux : en Septembre un tems d'Été à souhait : en Octobre un tems chaud accompagné de pluie & de tempête : le Printems fut si favorable que la taille d'Été commença le 6 de Mai à une Vigne fort vigoureuse de trois ans, plantée en plein air contre une muraille panchée en arrière au dos d'une Terrasse ; & la seconde taille d'Été le 4 de Juin, continuant avec celle-là jusqu'à la fin d'Aout : mais comme quantité de boutons de cette Vigne, ainsi gênée ou étouffée quant à sa circulation, se changèrent en branches, je remarquai que j'avois fait trop tôt la première & la seconde taillée d'Été : on lui fit pourtant en Novembre la taille d'hiver, dans le tems qu'elle avoit de nouveau une quantité suffisante de gros boutons à fleur. Cette Vigne fut mise sous des vitres à la fin de Janvier 1716 : le Printems suivant fut froid & sec, quoique le Soleil parut beaucoup ; ce qui rendit le tems très favorable pour les Vignes mises dans des Serres, mais point pour celles qui restèrent en plein air : celles-là avoient quantité de grapes le 30 d'Avril : la taille d'Été commença, lorsqu'elles étoient sur le point de fleurir, & celle des Vignes en plein air seulement le 28 de Mai. Il est remarquable que je coupai à ces Vignes, mises dans des Serres, quoique ces Vignes n'eussent que quatre pieds de haut, la Serre en ayant trente-huit en longueur, (la figure de cette Serre se trouve dans *la seconde Partie au 1 Liv. Chap. I.*) plus de deux cent grapes, & que j'y en laissai pour le moins encore autant pour meurir.

En 1717 le Printems fut fort venteux, froid, rude, plus favorable pourtant aux Vignes, tant à celles qui étoient en plein air qu'à celles qui se trouvoient dans les Serres, de cinq jours qu'en 1716 ; de sorte que la taille d'Été commença à se faire aux Vignes qui étoient dans les Serres, le 24 d'Avril, & aux autres le 25 de Mai.

Le Printems de l'année 1718 fut si favorable, que les personnes les plus âgées ne se souvenoient pas d'en avoir jamais vu un pareil, ce qui avança les Vignes de quatre jours plus qu'en 1717. Je coupai le 9 d'Avril quelques extrémités de Vignes sous des vitres, auxquelles je ne fis pourtant la taille d'Été que le 25 d'Avril, & à celles qui étoient en plein air le 20 de Mai.

En 1719 il fit aux mois d'Avril & de Mai généralement fort froid, & le tems fut très rude : je vis de petites grapes à des Vignes dans des Serres échauffées artificiellement le 4 de Février, auxquelles je fis la taille le 28 ; mais trop tôt, parce que toutes ces petites grapes manquèrent ;

rent ; cela peut cependant bien être venu aussi de ce qu'il fit très peu de Soleil avant la taille & beaucoup après , accompagné de vents du Nord contre lesquels ces Vignes furent mises à couvert : la taille des Vignes qui étoient dans des Serres , commença à se faire le 27 d'Avril , & à celles qui étoient en plein air le 25 de Mai. L'Été du reste fut fort chaud & fort sec , ce qui fit griller presque toutes les feuilles des mûqués , & empêcha qu'il ne meurît une seule grappe des charnus.

Je semai en 1722 des pépins du Raisin blanc précoce nommé *vroege van der Laan* ; & je cueillis en 1725 aux Vignes venues de ces pépins des Raisins noirs & aussi des blancs.

Je mis en terre en 1724 une bouture du Raisin nommé *Frankendael* contre une Cloison exposée à l'Est , laquelle bouture sans que je Peusse racourcie , monta la même année jusqu'à la hauteur de dix pieds , que je taillai dans le Printems de 1725 à six yeux , & qui porta six grappes ; en 1726 j'en cueillis trente-six grappes , & en 1727 c'étoit une fort grande Vigne , qui avoit des branches vigoureuses chargées de plus de cent grappes.

Je mis avec le même succès en terre en 1726 & 1727 des boutures pour des Vignes en échelas contre une Cloison au Midi , où le Soleil des- séchoit extrêmement : cela m'engagea à les arroser un peu deux fois la semaine avec de l'eau tirée de la plus grande profondeur du fossé : outre cela je mouillai encore chaque fois assez copieusement le feuillage avec de l'eau de pluie froide : l'une de celles-là produisit au mois de Septembre de la même année une petite grappe : mais en 1728 quelques-unes d'un an & celles de deux ans en produisirent abondamment : j'eus aussi un pied de Raisins de Tokai extrêmement chargé.

En 1725 nous n'eumes pour ainsi dire point d'Hiver , il fit beaucoup de Soleil , & la Saison au mois de Mars & d'Avril fut la plus favorable qu'on eût jamais vue pour les plantes qui étoient dans des Serres : les Vignes qui étoient en plein air avoient aussi poussé d'une manière incroyable , & il est remarquable que la Vigne du Raisin nommé *Paerl-druyf* , plantée contre une haute muraille , avoit le 22 de Mai en plein air des grappes qui commençoient à fleurir : malgré cela on n'eut pas de Raisins mûrs en plein air cette année , parce qu'il fit fort froid cet Été-là , & qu'il plut beaucoup.

En 1727 il arriva par hazard qu'il parut sur une couche de Tubereuse une Vigne de semence , qui ayant été d'abord rechauffée sous des vitres de la même manière que les Tubereuses , & poussée par du fumier , crût

tellement que par notre taille d'Été ordinaire, elle auroit vraisemblablement produit l'année 1728 suivante des grapes, si on eût pu l'élever où elle étoit.

On trouvera le reste de la culture des Vignes renfermées dans des Serres, dans la seconde Partie, où l'on traite amplement de la manière de prématurer les fruits par le moyen du feu.



CHAPITRE VI.

Des différentes sortes de Raisins.

Quoique les Muscats bien mûrs soient regardés presque généralement comme les plus agréables au goût, & doivent par cela même être les premiers en rang dans ce Traité: dans ce Climat cependant ceux qui ont l'eau sucrée, méritent la première place, parce qu'ils meurent d'ordinaire tous les ans, au lieu que les Muscats meurent rarement chez nous, & même presque jamais. Je mets donc dans le premier rang des Vignes:

Le Raisin précoce nommé *wroeg van der Laan*, provenu de semence, par les soins d'*Adrien van der Laan*, en son vivant Receveur du Rhyndland. Je mets ce Raisin dans le premier rang, parce qu'il manque rarement de fleurir, parce qu'il est un peu plus charnu, & qu'il a un jus un peu plus épais, ce qui fait qu'il dure davantage: mais sans ces deux qualités le Raisin nommé *Paerl-druyf* mériterait la préférence. Les grains sont un peu longs, leur peau est épaisse, & ils ne meurent pas de si bonne heure que les *Paerl-druyven*, & sont aussi moins agréables au goût, de l'avis des plus fins Connoisseurs. Cette Vigne, outre cela, ne sauroit ni s'élever ni s'étendre beaucoup, sans se dégarnir de feuilles à l'endroit des vieilles branches; elle ne produit pas non plus autant que l'autre: pour la rendre plus fertile, il faut lui faire produire du bois bien vigoureux: c'est pour cela qu'on la coupe tous les neuf ou dix ans près de terre; il faut l'exposer au Soleil du Midi, ou bien au Sud-Est; l'Ouest est extrêmement nuisible à la fécondité. Il me paroît cependant fort vraisemblable que le Raisin nommé *Diamant* est un nom supposé, qui a été donné à un *wroeg van der Laan* bien cultivé & bien venu.

Je mets dans le second rang la Vigne nommée *la Perle* (de *Paerl-druyf*),

druyf), qui méritoit pour ses nombreuses qualités le premier, si les raisons que je viens d'alléguer ne décidoient en faveur de l'autre : ce Raisin est aussi rond qu'une boule, & quand il est bien mûr, il est le plus gros de tous les blancs que je connois, & des premiers mûrs, ordinairement plus de huit jours avant le *vroege van der Laan* : son jus est plus fluide & plus agréable, & c'est pour cela qu'on ne peut pas le conserver si bien l'hiver.

Des Raisins qui ont l'eau sucrée je mets dans le troisième rang le Raisin nommé *Frankendaelder*, étant originaire de Franconie & fort connu chez nous sous ce nom. Cette Vigne venue de Bouture, comme cela a été dit dans le *V Chap. de ce Liv.* fait au bout de peu d'années une Vigne parfaite d'un bois extraordinairement vigoureux : elle est très féconde, portant des grapes & des grains d'une grosseur admirable. Il y a cinquante ans que j'en ai goûté deux especes d'une même couleur & d'un même goût : mais aujourd'hui on ne connoit plus l'espece dont les grains sont longs, & l'on n'en trouve plus chez nous qu'à grains ronds. Ces Raisins ont une couleur d'un bleu foncé, & sont charnus, ce qui fait qu'ils meurent difficilement : ils meurent ordinairement en même tems que le Muscat de Catalogne, savoir un peu plus que trois semaines après le Raisin nommé *la Perle* ; desorte qu'ils ne meurent jamais comme il faut dans des Etes un peu froids. Il faut décharger de quelques grapes cette Vigne, qui en produit de fort grosses & de gros grains bien serrés, ce qui les empêche de mourir, & ne leur en laisser que très peu pour mourir : il faut aussi couper les grains pour qu'ils se gonflent davantage, de manière que de trois il n'en reste qu'un. J'ai mangé en 1726 d'une grappe si bien épluchée, que les petits grains avoient trois pouces, mesure de Rhyndland, de circuit ; plusieurs trois pouces & demi, & quelques-uns en petit nombre trois pouces & trois quarts. Cette Vigne avoit environ trente ans, étoit exposée au Midi contre une Muraille, & avoit en hauteur plus de douze pieds, mesure de Rhyndland.

Le Raisin de *Catalogne* est rond, passablement gros, d'un brun bleuâtre foncé, tirant un peu plus sur le musc, que le petit Muscat, qui meurt plutôt, & après celui-là l'un des premiers parmi les musqués ; mais il est moins agréable au goût que le Muscat blanc & le Frontignac.

Le *Muscat blanc* est rond, passablement gros, & a la queue fort courte, ce qui fait que les grains en sont fort serrés : ces grains sont fort charnus, & meurent difficilement : quand ils sont bien mûrs ils

passent, au goût de plusieurs, pour les plus agréables de tous les Raisins.

Le *Frontignac* est un peu long, d'une couleur bigarée, rouge & blanche, c'est pour cela qu'on l'appelle *Frontignac pâle*: il a aussi ses Partisans, qui préfèrent le goût de ce Raisin à celui du Muscat blanc: il meurt aussi fort difficilement, tant parce qu'il est fort charnu, que parce que les grains en sont extrêmement serrés. J'ai coupé à une seule & même Vigne des grapes si différentes, que l'on croyoit qu'il y en avoit de quatre diverses espèces: les grains des grapes qui n'avoient point été à l'ombre étoient d'un rouge obscur un peu passé, & avoient la peau dure & coriace par l'ardeur du Soleil: les grapes qui avoient été médiocrement à l'ombre, & qui avoient reçu une chaleur convenable, avoient aussi la peau moins dure & moins coriace, les grains en étoient aussi plus ou moins longs & d'une couleur bigarée verdâtre, tirant sur le blanc mêlé de rouge. Les grapes qui avoient été entièrement à l'ombre, sans avoir été échauffées par le Soleil, portoient des grains qui avoient une peau plus mince, sans aucune rougeur, d'une couleur verdâtre tirant sur le blanc: cette Vigne produisit aussi des grapes dont les grains étoient fort serrés, & d'autres grapes dont les grains étoient fort clairs-serrés.

Le *Musqué bleu* a de plus petits grains & de plus petites grapes: les grains sont un peu longs, d'une couleur bleue, mais pâle & sale, & d'un goût un peu musqué: il meurt de bonne heure, & en même tems que ceux qui ont l'eau sucrée: & mérite pour cela d'être planté.

Les Espèces suivantes sont celles que je ne conseille à personne de planter:

Le *Raisin long de Lisbonne*, qui m'a été donné sous le nom de *Raisin de Tokai*, a des grapes extrêmement grandes & des grains fort gros: il est fort charnu & tire un peu sur le musc; mais il ne meurt point chez nous.

Le *Muscat bleu* à gros & à petits grains: ceux à petits grains sont ronds, d'un bleu foncé, tirant aussi davantage sur le musc que les autres. Je leur ai donné le nom de *Marsémine di Vincenza*, qui passent dans cet endroit pour les plus agréables au goût.

Le *Raisin bleu perlé* est gros comme les plus gros grains des blancs, il ne meurt pas également: il arrive très rarement que tous les grains de la même grappe meurent, quelquefois même ils ne meurent pas: ils

manquent encore plus souvent que les blancs en fleurissant, de sorte que je n'ai jamais pu cueillir de cette espèce une grappe bien conditionnée : les grains précoces meurissent dans le tems des blancs perlés, mais à peine sont-ils mûrs que les mouches les dévorent, s'y attachant en grande quantité.

Le *Raisin bleu* que nous nommons *Pottebakker*, a un goût sucré fort commun ; il est un peu long, d'un bleu foncé, produit beaucoup, meurt de bonne heure & donne de fort grosses grappes.

Les *Raisins d'une eau sucrée*, nommés *Water-zoeten*, sont de plusieurs espèces différentes, très aisées à distinguer.

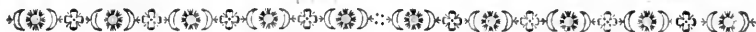
Le *Raisin* nommé *Pieter-jeli-druyf* est de l'espèce de ces sucrés, mais moins agréable au goût ; ses feuilles sont plus crénelées, ayant quelque rapport à celles du *Perfil*.

Le *Raisin blanc de Leipsic* est un peu long, mais plus petit & fait autrement que celui de *Tokai* : il est d'une couleur verdâtre tirant sur le blanc, plus charnu que les sucrés, mais hormi cela de même goût : il meurt dans le même tems que les sucrés.

Le *Raisin* qu'on nomme de *Vin de Rhin*, ou *Ritzeling*, est petit & blanc, a de petites grappes & fort serrées : il ne meurt pas dans ce Païs d'aussi bonne heure que les Raisins sucrés ; du reste il est d'un fort mauvais goût tirant sur l'aigre.

L'*Avant-Raisin* vient de bonne heure, le premier de tous, a de petits grains, & un mauvais goût.

Le *Raisin bigaré* est beau à peindre, à cause de la diversité des grains d'une même grappe, étant d'un bleu parfait, blanc, & aussi de deux couleurs au même grain ; mais il est d'un goût extrêmement mauvais.



LIVRE CINQUIÈME.

CHAPITRE I.

Traité général des Arbres sauvages, qui résistent au froid qu'il fait chez nous pendant l'hiver. La manière de les planter, de les tailler, & de les tondre, pour en faire des Haies.

J'E fais suivre ici les arbres sauvages après les francs ou les fruitiers, quoique le premier rang leur soit dû à juste titre ; car sans le service qu'ils rendent en rompant les vents, il n'y a ni Verger, ni Potager, ni Jardin à fleurs, qui pourroient subsister. D'un autre côté on peut jouir par le moyen des arbres sauvages bien cultivés, de toutes sortes d'agrémens tant pour le corps que pour l'esprit, & cela sans inquiétude ; au lieu qu'on ne tire souvent aucun avantage des fruits, ou qu'ils manquent même, lorsqu'on s'attendoit à une abondante cueillette. Il est fort incertain en troisième lieu, si planter pour faire du bois de charpente ou à brûler, n'est pas plus profitable, que de planter des fruitiers, quand même ces Vergers seroient placés près des Villes bien peuplées, où l'on peut vendre les fruits plus cherement : on se trompe souvent à cet égard, parce qu'on en transporte ordinairement en abondance dans ces Villes ; outre qu'on destine infiniment plus d'endroits à y planter des arbres fruitiers, & qu'on en trouve très peu qui soient plantés d'arbres sauvages.

J'ai traité dans les 4 premiers Chapitres du second Livre, des Arbres en général, & de la manière de les multiplier en particulier, comme aussi du tems qu'ils vivent, y ayant ajouté quelques remarques concernant la pousse de ces arbres & la manière de les cultiver.

Il est dit à la page 66, qu'il y en a qui produisent de semence plusieurs espèces bâtardes, & que pour cette raison il faut multiplier d'une autre manière ceux qui sont sujets à cet inconvénient ; de plus, qu'il y en a qui prennent plutôt ou mieux de Bouture, de Sauvageons de Souche, ou bien par des Provins couchés en terre ; & , dans le Chap. IV. on a fait voir de quelle manière cela doit être fait, & comment il faut le conduire quand on plante ou lorsqu'on transplante.

J'ai

J'ai dit à la page 70, qu'il y a des arbres sauvages qui ne doivent pas du tout être taillés, & qu'en général il n'en faut retrancher que les branches gourmandes ; qu'il faut aussi avoir grand soin de les faire monter droit avec une seule tige, & qu'ils poussent de cette tige de tous côtés, des branches étendues pour former la couronne: mais quand, par quelque accident, il arrive que l'on est obligé de couper de grosses branches, il faut que cela se fasse sans blesser qu'autant peu qu'il est possible le tronc d'où ces branches sont sorties : cette taille doit se faire uniment à l'endroit de leur origine : on ne doit cependant le pratiquer que quand il s'agit d'arbres qui ne grossissent pas beaucoup : car on ne coupera pas si près du tronc les arbres vigoureux qui grossissent fort, mais à un bon demi-pouce de là, afin qu'à mesure qu'ils grossissent l'entaille se couvre mieux ; sans quoi il s'y forme une cavité, où il se rassemble souvent de l'humidité. Pour prévenir encore mieux cet inconvénient, il faut couvrir sur le champ entièrement & uniment l'entaille avec de la graisse (cela ne doit s'entendre que des grosses branches coupées, car cela seroit inutile quand ce sont de petites branches) : par ce moyen on n'empêche pas seulement l'air & l'eau extérieure de pénétrer, mais aussi que la sève en montant ne distille par les ouvertures des cicatrices ; ce qui ne manque pas de produire, lorsqu'on le néglige, cette humidité dont on vient de parler.

J'ai dit en traitant dans le *Chap. III du Liv. II.* du tems que les arbres vivent, que ceux qui croissent vite, périssent vite aussi : il n'y a pas même jusqu'au bois qu'on en a retranché, qui ne soit sujet à se consumer que celui des arbres qui poussent moins vite : desorte que les Arbres d'une même grosseur, venus dans des terres sablonneuses, sont du bois plus précieux & plus durable, que ceux qui sont venus dans des terres marécageuses ou grasses. Tous les arbres aussi, chacun dans son espèce, dont les parties sont les plus serrées, sont plus forts & plus durables, que ceux dont les parties le sont moins : cependant le bois qui est le plus précieux, après avoir été coupé, porte rarement le plus de profit à celui qui l'a planté, parce qu'il ne grossit que très peu chaque année. C'est pour cette raison qu'on trouve plus de profit à planter des Ormes, parce qu'ils grossissent plus que les Ypreaux, & encore plus que les fins Ypreaux, quoique le bois des Ypreaux, & sur-tout celui des derniers, soit d'une plus grande valeur. Il faut cependant dans tous ces cas, soit qu'on plante pour le profit, soit qu'on plante pour le plaisir, se gouverner selon la nature des Fonds, & selon qu'ils s'accordent
avec

avec les qualités des arbres quant à la faculté de les nourrir. Il faut de plus, quand il s'agit de planter des endroits exposés à des vents violens, choisir ceux qui peuvent leur résister le mieux : de cette manière on trouvera souvent plus de profit & de plaisir à voir bien pousser des arbres & à les vendre, quoiqu'ils valent souvent moins que d'autres, quand on les vend.

Je décrirai présentement les arbres sauvages suivant leurs espèces différentes, leurs qualités & leur usage, avant & après qu'ils ont été coupés ; & comme le bois de Chêne, celui de Sapin rouge & blanc sont d'un grand usage dans ce País, je traite aussi des Chênes, des Pins & des Sapins, quoique nos Fonds bas ne soient nullement propres pour ces arbres, & que ni les Pins ni les Sapins ne doivent pas être taillés ni transplantés, si l'on veut qu'ils deviennent de grands arbres.

Les Planes deviennent de grands arbres, mais ils ne font pas de si belles couronnes que les Tilleuls : leurs feuilles sont fort grandes, & ont les bords crénelés. C'est pour cela qu'ils sont peu propres à en faire des Haies tondues ; & comme ils sont fort sujets à se rompre par le vent, & que leur bois coupé n'est d'aucune utilité ou de peu de valeur, je ne conseillerois à personne d'en planter.

Les arbrisseaux toujours verts & autres qui fleurissent, se mettent dans de beaux Plantages sauvages plus naturellement que dans des jardins à fleurs, parce qu'étant tondus proprement & uniment, ils ne produisent que peu ou point de fleurs.

Il y a de plus une grande différence à faire quant à la manière de travailler les Fonds des Maisons de Plaisance, & le choix des arbres qu'on y doit planter ; & quant à celle de travailler les Fonds qui sont d'un entretien moins beau, & qu'on plante avec du bois de charpente ou à bruler. J'ai traité fort amplement des labours des Fonds des Maisons de Plaisance dans le *Chap. VIII du I. Livre*. On sème, on met en terre, & on plante dans ces derniers, des arbres qui conviennent le mieux pour briser les vents, donner de l'ombrage, de l'ornement ou bien pour des Haies à tondre, sans songer au profit qui pourra en revenir à celui qui les plante ou à ses descendans, quand ils seront en état d'être coupés ; car c'est là le seul but qu'on se propose quand on plante du bois dans le dessein de le faire servir à la charpente ou au chauffage. On est encore souvent obligé de planter dans des Campagnes de Plaisance, de jeunes arbres pour les bien aligner, lesquels viendroient autrement mieux avec une racine droite sans être transplantés, étant pour
lors

lors non seulement plus fermes contre les vents, mais poussant aussi avec plus de vigueur. Il faut au commencement faire monter près à près les arbres destinés à la charpente, afin qu'ils se contraignent les uns les autres à ne pousser qu'une seule tige, ce qui épargne aussi la peine de les tailler pour cette fin : & quand on prend soin d'ôter à tems ceux qui incommode les autres, il arrive que cette taille naturelle fait de plus beaux arbres que quand on les taille réellement. On n'ôte les mauvaises herbes des fonds qui sont plantés pour le profit qu'on en retire, qu'autant qu'elles sont nuisibles à la pousse des arbres; on fait au contraire tout ce que l'on peut pour que la superficie n'en soit pas poudreuse : c'est ce qui fait qu'on sème de la paille lorsque ce sont des terrains d'une grande étendue, chose sur-tout fort nécessaire dans des terres sablonneuses & sèches.

Pour planter avec ordre & comme il faut, on doit mettre dans l'alignement des arbres qui bourgeonnent en même tems & qui soient d'un même verd: il faut aussi que celui qui plante, marque l'année d'auparavant les arbres qui bourgeonnent en même tems, & qu'il les marque pour la seconde fois quand ils sont verts; car cela déplaît furieusement quand dans des Jardins de plaisir, & sur-tout à des Haies tondues, on voit du même coup d'œil, des arbres plantés, qui ne poussent pas également, qui ne sont pas du même verd, qui bourgeonnent en différens tems, & qui perdent de même leurs feuilles: cette diversité, quant au bourgeonnement, se voit dans toutes les espèces d'arbres qu'on multiplie de semence; tout comme il vient diverses plantes & divers fruits, de la semence des arbres fruitiers, selon les espèces de Pommes, Poires, Cerises, Prunes, Pêches, Noix, &c. & qu'un arbre bourgeonne plutôt au Printems que l'autre, que leurs fruits meurissent de meilleure heure, & qu'ils quittent plutôt leurs feuilles.

Il faut planter à une grande distance dans les Jardins de plaisir, & plus près quand c'est pour le profit; car quoique le bois qui est venu en plein & grand air à une bonne distance, soit, quand on l'a coupé, plus ferme, plus dur, & plus précieux, il n'est pourtant pas bon de le planter de cette manière quand c'est pour le profit, parce que (sans compter que le terrain donne moins d'arbres) les arbres, qui sont ainsi exposés de tous côtés aux vents furieux, grossissent tres peu, & ne sont pas si beaux à l'œil, ce qui fait qu'il n'y a que les Connoisseurs qui les préfèrent à ceux qui plaisent plus à la vue: il arrivera au contraire que les arbres plantés plus près à près se contraindront les uns les autres à pousser une plus haute

tige, dont on peut attendre le plus de gain : il faut pourtant avoir soin de faire ôter à tems ceux qui sont semés ou plantés trop près, afin que les arbres du voisinage n'en soient point endommagés : & si dans l'alignement il s'en trouve quelques-uns qui soient trop touffus, il faut les couper près de terre après la pousse d'une année, afin qu'ils montent avec plus de vigueur & avec une seule tige.

Pour faire que les Tilleuls à couronne, les Chateigners sauvages, les Bouleaux, les Ormes, &c. qui sont à couvert comme il faut des plus violens vents, soient beaux, fort étendus, ayent des branches menues, de grandes & de vigoureuses feuilles, il faut les planter à la distance de trente-six pieds ou plus encore, & dans des terres légères à la distance de trente, & prendre garde qu'on ne raccourcisse les branches des arbres qui ne s'étendent pas beaucoup.

Les Haies tondues fort hautes, dont les troncs sont dégarnis de branches, doivent être plantées à la distance de dix-huit pieds, & de quinze dans des terres plus légères. Les Ormes, les Hêtres, &c. tondues par en-bas, tout au moins à la distance de cinq pieds.

Il est certain que les arbres font au Printems leurs plus vigoureux jets au dessus de terre ; & que depuis le commencement de l'Autonne jusques dans l'Hiver, ils produisent le bois tant des branches que des racines, surtout les arbres qui verdissent en tout tems : c'est-pourquoi on plantera les derniers au mois de Septembre, excepté le Bouis dont on veut faire des ornemens, lequel il vaut mieux planter au Printems, après la gelée, & immédiatement avant sa pousse, parce qu'autrement il souffre trop quand la terre est gelée. On plantera pareillement les autres arbres sauvages dans l'Autonne, dès que la chute de leurs feuilles commence ; & seulement au Printems les Pins & les Sapins.

On peut voir dans le *I Chap. du II Livre*, ce qu'il y a à observer avant que de planter, dans le tems qu'on plante, & après qu'on a planté. Il faut abattre & couper les arbres plantés dans des fonds bas destinés à la charpente ou au chauffage, qui naturellement demandent beaucoup d'humidité & en contiennent aussi beaucoup, des qu'ils ont quitté leurs feuilles : mais plus tard quand ce sont des arbres dont le bois est plus dur & plus ferme : on ne doit couper qu'au Printems ceux dont la sève est résineuse, quand ils sont prêts à bourgeonner, le bois en étant alors beaucoup plus dur & plus ferme. Suivant cette règle on abat premièrement les Saules, ensuite les Peupliers & les Aunes, après cela les Ormes, les Chênes après tous les autres, afin que la sève

ève ait le tems de se dissiper, parce qu'ayant une espèce d'aigreur, cela cause une espèce de suffocation : il faut au contraire que les Pins & les Sapins montent actuellement enève quand on les abat.

Il faut, quant au choix des bons Plants pour des Haies, qui servent tant pour briser le vent, que d'ornement ou de séparation, se conduire selon qu'on veut que les Haies tondues soient hautes ou basses. Il faut en général que les Haies tondues, qui servent d'ornement, soient minces, qu'elles aient aussi des branches bien déliées & de petites feuilles; qu'elles soient cependant fort garnies de feuilles, & près à près; qu'elles soient unies, sans aucun vuide ou sans aucune éminence, ayant des branches de côté fermes & entrelassées, pointues par le haut, minces; de manière qu'elles ne paroissent qu'un seul arbre à branches étendues, dont on ne puisse voir le bois à l'endroit où on les a tondues. On ne peut pas faire tant d'attention à l'ornement des Haies qui doivent servir de brise-vents, parce que les qualités qu'on y demande consistent à parer le vent, à l'empêcher qu'il n'y pénètre, & à le forcer à se glisser le long des cimes. C'est pour cela que leurs branches doivent être plus grosses, flexibles, point sujettes à se rompre aisément : c'est ce qui fait que les Peupliers sont les meilleurs & les plus hauts brise-vents dans les Allées extérieures, parce qu'ils ont des racines fort grosses & fort étendues, du bois fort gros, flexible, & beaucoup de feuillage.

Les grands Saules à écorce blanche sont ceux de leur espèce qui montent le plus haut, ils résistent mieux au vent que ceux à écorce rouge; leurs branches montent en très peu de tems fort haut, sont flexibles sans se rompre; les feuilles sont peu larges & résistent assez bien au vent: ces bonnes qualités sont qu'on les plante ordinairement derrière les Peupliers dans les Allées.

On en plante aussi dans de nouveaux Plantages, & cela dans de petites partitions, à la distance de trois pieds les uns des autres, pour servir pendant un court espace de tems de défense contre les vents aux autres arbres; comme aussi pour empêcher la dissipation des terres sablonneuses en tems de sécheresse.

L'Aune croît aussi fort vite: sa feuille est grande, épaisse, dure, & résiste passablement bien au vent; mais il ne devient pas fort haut, ses branches se rompent aussi plus aisément; & comme il n'a pas des racines fort grosses & fort étendues, il est le plus propre de tous pour servir de Haie sur de petites partitions dans des champs potagers, où on plante ces arbres par alignement à trois pieds de distance les uns des autres.

On en plante aussi dans les Allées extérieures entre les Peupliers & les Saules. On ne plantera jamais pour l'ornement des Haies, des Peupliers, des Saules ou des Aunes; on n'y employera pas non plus des Epines, à moins que ce ne soit pour servir de défense, étant extrêmement sujettes à être rongées par les Chenilles.

On ne peut pas tondre proprement les arbres qui ont de grandes feuilles, parce que les feuilles endommagées font un fort mauvais effet à la vue, comme le Platane, le Plane, le Chateigner sauvage, ni même les Tilleuls ordinaires, dont les feuilles font aussi trop grandes pour des Haies qui doivent être bien vertes par-tout, depuis le haut jusqu'au bas; mais ces derniers à haute tige, déjà parvenus à une grande hauteur & grandeur, pour lors tondus, font de hautes & de très belles Haies.

On peut faire les plus belles Haies tondues hautes & basses, du Hêtre à feuille petite & luisante & à branches minces; étant pour cela de tous les arbres qui quittent leurs feuilles ou bien dont les feuilles se séchent, le meilleur: & après celui-là le Charme dont les feuilles font plus épaisses, point luisantes, pleines de petites côtes, d'un verd plus foncé que celles des Ypréaux.

Les feuilles de Chêne font grandes, d'un verd foncé luisant, épaisses & fermes: c'est pour cela que les Haies n'en font pas desagréables; la feuille, quoique coupée en partie, ne laisse pas d'y produire au assez bon effet.

Les Ormes & les Ypréaux deviennent de plus gros arbres, mais le verd de leurs feuilles n'est pas si agréable à la vue: on en fait cependant de fort hautes Haies, parce qu'ils résistent mieux au vent.

Le Petit Chêne ne devient pas fort haut, mais il a une belle petite feuille d'un verd foncé; c'est pour cela qu'il est propre pour de basses Haies. On plante aussi uniquement pour la feuille les Cornouillers, l'Epine vinette, les Troëfnes; car quand ils sont tondus uniment, ils ne donnent ni fleur ni fruit.

Comme parmi les arbres dont les feuilles se séchent, le Hêtre convient le mieux pour faire les plus belles Haies tondues; de même les plus belles Haies de ceux qui verdissent en tout tems, sont faites d'ifs qui ont pris de bouture, lesquels on peut par le moyen d'une bonne culture conserver minces & bien garnis par-tout jusques à la hauteur de quatorze pieds & plus. L'if résiste beaucoup mieux à la gelée que le Houx.

Le Houx a de grandes feuilles garnies de petits piquans; c'est pour-quoi on en fait des Haies qui servent de défense; mais il est très souvent

sujet

sujet à se geler jusques à la racine , quand la gelée est rude ; du reste il monte comme l'If , à la hauteur de quatorze pieds & plus.

Il faut en général que toutes les belles Haies soient mises à couvert des vents furieux par d'autres arbres , sur-tout ceux qui verdissent en tout tems , comme l'If , le Houx & le Bouis : ces trois plantes ne sont propres que pour de belles Haies tondues.

Le gros Bouis ne monte pas si haut que l'If & le Houx ; c'est-pourquoi on en fait des Haies plus basses.

Le Bouis fin n'est pas propre pour des Haies , mais il vaut mieux pour des ornemens de Parterre ; & c'est le seul arbre toujours verdoyant qui soit bon à cet usage & qu'on y employe.

Tous les arbres , dont les feuilles sont de deux couleurs , sont estimés à cause de leur rareté ; mais dans le fond ils sont moins beaux à la vue ; c'est-pourquoi on ne plantera ni Houx , ni Bouis , ni Ifs , qui ont ces deux couleurs , fut-tout pour en faire des Haies.

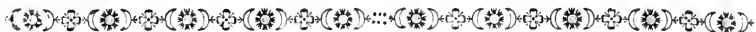
Pour faire de beaux ornemens de Bouis , & de plus pour les conserver en bon état , il faut y employer du Bouis fin ordinaire , qui a été planté pendant trois ans sans jamais avoir été tondu : le Bouis , quand il est plus vieux , étant déjà trop ligneux pour cela , de même que celui qui a été tondu , mais sur-tout encore celui qui a été tondu l'année précédente. On peut ordinairement , quand c'est du pareil Bouis de trois ans , dont on a retranché les queues ligneuses , qui n'a aussi que des jets vigoureux & qui a tout au plus , à côté l'une de l'autre , trois petites branches vertes , planter l'espace de deux toises , sur la longueur de douze toises , pour ces sortes d'ornemens ; car il faut le planter à une telle distance , que les petites branches étendues par les côtés se touchent à peu près.

Il faut que le Plantoir , par le moyen duquel on enfonce le Bouis en terre , soit aux deux côtés de la cavité , rond & point tranchant , afin de ne pas froisser ou rompre ces tendres branches du Bouis en les enfonceant en terre ; & comme le Planteur peut d'abord s'en appercevoir par sentiment , il arrachera incessamment de pareilles branches rompues , & y en mettra d'autres à la place. Il ne faut pas tondre le Bouis nouvellement planté.

Un Tondeur habile tond en tenant les ciseaux droit de bas en haut & de haut en bas , presque sans faire de bruit ; au-lieu que les ignorans tondent obliquement , & font beaucoup de fracas.

On diminue la vigueur des arbres à force de les tondre ; on tond aussi chaque fois les racines chévelues qui sont sous terre ; ce qui rend les

feuilles de ce bois languissant plus minces & plus greles, d'où il arrive que les arbres toujours verdoyans ne résistent pas si bien au vent ni à la gelée, qu'ils perdent par-là leurs feuilles, ou bien qu'ils meurent. Pour prévenir cet inconvénient, on ne tondra qu'une seule fois par an toute sorte de Haies, excepté les Ormes & les Ypréaux, qui poussent avec une extrême vigueur, & qui, à cause de cela, doivent être tondues deux fois par an, afin de les engager à faire de meilleures & de petites branches bien déliées.



CHAPITRE II.

Des différentes sortes d'Arbres sauvages, de leurs propriétés, de la manière de les élever dans les fonds qui leur sont propres, de celle de les cultiver, de les planter, de les tailler, & de l'usage qu'on doit faire de leur bois.

Après avoir traité jusques ici des arbres sauvages en général, je passerai présentement à la description de leurs propriétés, suivant leurs espèces différentes, en indiquant aussi ce qu'il faut observer pour les planter, les cultiver & les tailler, comme aussi à quoi ces arbres sont propres, & l'usage qu'on fait de leur bois.

Le *Peuplier*. Il y en a de trois diverses espèces, savoir, le *Peuplier noir*, le *blanc* & le *Tremble*.

Le *Peuplier* ordinaire ou noir fait un arbre fort grand, ayant des branches à couronne très nombreuses & très étendues : il fait aussi de grosses racines qui s'étendent fort loin : l'écorce est grisâtre, & a de profondes crévasses : le bois est noué, nerveux ; les premiers germes en sont glutineux ou résineux, s'attachant aux doigts ; ses feuilles sont unies & luisantes des deux côtés, plus rondes, plus petites & moins crénelées que celles des deux autres espèces.

Les deux autres espèces ont l'écorce plus blanchâtre, le bois plus blanc, plus mou & plus facile à fendre ; ils jettent moins de rameaux en haut, mais plus élevés, commençant naturellement plus haut : les racines s'étendent fort loin & sont fortes ; mais elles pénètrent moins profondément que celles du *Peuplier* noir, ce qui fait que ces arbres sont plus sujets à être abatus par des tempêtes.

Le

Le Peuplier blanc a la feuille luisante , dont la queue est moins longue que celle de la feuille du Tremble, qui est un peu plus ronde, d'un verd en dessus plus brunâtre, blanche & lanugineuse en dessous.

Toutes ces feuilles s'agitent d'abord au moindre vent ; celles du Tremble sur-tout font beaucoup de bruit , d'où vient aussi qu'on lui a donné ce nom.

Le bois ou les branches des Peupliers & des Trembles font fort flexibles : les feuilles épaisses résistent au vent, ce qui les rend les meilleurs brise-vents ; mais comme leurs racines sont fortes, & s'étendent fort au long en terre , il est nécessaire qu'il y ait un fossé entr'eux & entre les autres Plantages.

On préfère ordinairement le Peuplier noir pour servir de brise-vent, parce qu'il est moins sujet à être renversé par le vent , & qu'il fait moins de bruit.

Le bois de ces arbres est de très peu de valeur ; mais comme il est mou & très facile à fendre, il est très bon pour servir aux Bouchers de billot.

Le *Boulcau* vient sous les arbres de haute futaie , & est rarement aussi grand, aussi gros qu'un des plus gros Aunes : il prend le mieux dans des terres sablonneuses, sèches & élevées : il fait une couronne dont les branches sont minces & flexibles ; mais il pousse avec beaucoup plus de vigueur , & il devient plus grand dans de fortes terres grasses ou marécageuses , quoique ces arbres viennent naturellement sur les rochers de Norvège.

Le bois en est dur , & sert presque uniquement au chauffage , quoiqu'il ne fasse pas une flamme fort vive ni fort agréable , à moins que d'être coupé extrêmement mince ; car d'abord que l'écorce en est brûlée , il est tout amorti , s'il n'est pas au milieu d'un feu bien ardent : mais on en étouffe les charbons qui sont meilleurs que ceux du bois d'Aune, & moins bons que ceux de Hêtre.

Les tendres rameaux en sont fort propres pour des balets d'Ecurie ; on en fait aussi des Verges pour fouetter.

Le *Hêtre*. Il y en a de deux sortes : l'un est un grand & gros arbre, dont les feuilles sont petites, minces, un peu rondes, pointues, unies, & d'un verd luisant en dessus : le bois en est dur & difficile à fendre, & d'un usage plus général qu'aucun autre. L'autre sorte de Hêtre ne devient ni si grand ni si gros : ses feuilles ne sont pas luisantes, elles sont d'un verd plus obscur, plus épaisses, avec plus de côtes, plus

pointues, ressemblant beaucoup à celles des Ypréaux. Cet arbre, à proprement parler, n'est pas un Hêtre, mais celui que Théophraste (*Histor. Plantar. Lib. III. Cap. II.*) nomme *Carpinus*: le bois en est fort & dur, & on en fait d'admirables charbons pour les Orfèvres: on fait aussi de ses tendres & flexibles rameaux entrelacés de fortes chaînes.

On ne multiplie ces arbres que de semence, dont il en vient plusieurs espèces, mais peu différentes, la différence consistant presque toute en ceci, que l'une bourgeonne avant l'autre, & verdit de même, & que le verd des feuilles varie aussi. Ces arbres aiment à croître dans des fonds passablement humides, quoique point trop bas: leurs racines ne sont pas fort nombreuses; la plus petite espèce en a très peu de bonnes: c'est pour cela que les Sauvageons de six ou sept ans prennent fort difficilement, & sur-tout quand ils sont plantés dans des endroits où le vent les ébranle: il faut dans ce cas les attacher à un pilier fiché en terre, de manière qu'ils soient immobiles: il vaut cependant mieux planter de vigoureux Sauvageons de deux ans.

On fait de ces derniers les plus hautes & les plus belles Haies tondues, auquel cas il faut sur-tout avoir grand soin qu'ils bourgeonnent en même tems, & qu'ils soient d'un même verd: il faut alors les planter dans de bons Fonds de terre à cinq pieds de distance; & quand ce sont de grands arbres à couronne, à trente-six pieds.

Le bois est d'un fort grand usage, & très propre, à cause de sa dureté, pour des essieux de Chariots, & pour les grandes roues, qui doivent beaucoup fatiguer. Il est aussi très bon à brûler, meilleur même que le Chêne.

Le Sapin. Les Auteurs le distinguent en *rouge & blanc*, & chacune de ces deux espèces encore en deux autres, donnant faussement à la plus haute espèce de blancs le nom d'*Arbres de Mâts* (*Mast-boom*), lesquels, à ce que *Dodonée* & d'autres assurent, ont le bois blanc, composé de plusieurs envelopes, précisément comme un oignon; de sorte qu'il est mou, a de larges pores comme dans ce País le bois de Sapin, qui a, quand on le scie, un suc blanc, transparent, clair & résineux, & des nœuds noirs; le bois des Mâts au contraire a des parties plus ferrées & plus déliées, moins blanches, & qui distillent de la résine roussâtre plus épaisse, moins transparente: les nœuds en sont aussi roussâtres, & point noirs, tels que nous le disons dans la description du bois de Sapin rouge. Les Sapins blancs ont tout autour le long de leurs rameaux, de petites

petites feuilles, minces & rondes, oblongues, un peu piquantes : les arbres de diverses espèces en font plus ou moins gros, & entr'autres le Sapin, qu'on nomme en Hollande *Sparre-boom* : ceux de cette espèce qu'on appelle *Vuuren-sparren*, viennent de Norvège. Ce dernier a ses racines fort haut, proche la superficie de la terre; elles sont fort grosses : on peut transplanter cet arbre avec plus de succès que le Sapin, dont les feuilles sont semblables à celles des Ifs, quoique d'un verd plus clair : on peut aussi se servir des autres pour faire des Haies tondues.

Les Sapins à feuille platte & dentelée poussent des racines droites & profondes, & ne souffrent pas qu'on les transplante ; il faut sur-tout bien se garder de racourcir leurs racines.

On nomme à tort le bois le plus compacte & le plus dur de ce Sapin blanc qui a les plus fins nerfs, *Vuuren-hout*, comme on appelle faussement aussi le bois de Sapin rouge, qui est rempli d'une résine roussâtre & épaisse, qu'il distille, & dont les nœuds sont aussi roussâtres, *Greenen-hout* : car comme ce Sapin nommé *Vuuren-hout* est plus sujet à se pourrir, que le *Vuuren-hout* de Pins ; celui qu'on nomme *Greenen-hout* est encore plus sujet à se corrompre que celui qu'on nous apporte des Pins de Norvège.

Le *Chêne* est un arbre qui croît dans des endroits élevés & secs, qui a une racine droite fort profondément en terre, & par cela même contraire en tout à nos fonds bas & humides : il prend de glands, lesquels produisent cependant souvent diverses sortes d'arbres durs ou moins durs, différens aussi dans leur pousse & dans leur feuillage. Cette diversité remarquable est encore causée par la différence des Climats & des Fonds ; car le bois le plus dur & le meilleur croît dans une terre sablonneuse, & y produit des fibres plus entrelacées. Il grossit plutôt au contraire dans des terres marécageuses, devient plus gros & plus grand, mais le bois en est plus spongieux, & a de plus longues fibres, comme-celui d'ais de Chêne. L'expérience fait voir qu'il est faux que cet arbre vive trois cens ans, & produise pendant tout ce tems-là de bon bois ; car si l'on en veut faire un bon usage, il faut qu'il n'ait tout au plus que cent ans, parce qu'après ce tems-là il arrive souvent que le tronc en meurt, vu que son bois contracte de mauvaises qualités très remarquables.

Le bois de Chêne compacte, qu'on appelle chez nous bois de *Wessel*, est très dur & fort durable, propre pour des pilotis, des seuils de Croisées, ou bien pour ce qui doit avoir en plein air une certaine épais-

feur ; car quand il est fujet à se retirer , il ne vaut rien pour les lambris , les fenêtres , ni pour les ouvrages qui servent d'ornemens extérieurs , à quoi on emploie les ais de Chêne.

Les Ais de Chêne font la moitié de l'épaisseur de l'arbre , ou moins encore , quand l'arbre est scié en trois , depuis la circonférence jusqu'au cœur ; c'est pour cela qu'il a un côté dur , le bois est aussi en général plus dur vers le côté intérieur , & vers l'extérieur plus mou & plus blanc : c'est ce côté qu'on appelle l'Aubier , qui est du bois très mauvais , mou , sans couleur & fujet à se pourrir. Du reste tout le bois de Chêne , de même que celui que nous appellons Sapin blanc (*Greenenbout*) a de semblables côtés chargés d'Aubier ; & plus le bois a crû vite & avec vigueur , plus l'Aubier est mou , épais , & fujet à se corrompre : quand cet Aubier est en plein air , il s'emplit d'eau , & se pourrit : quand il est à couvert & dans des lieux secs , il est fujet aux vers & devient vermoulu ; c'est-pourquoi un Seigneur qui bâtit , ne permettra pas qu'on laisse au bois le moindre Aubier. Le Nord de tous les arbres croît le moins , quoique ce bois soit le plus compacte & le plus dur ; il en est de même des ais de Chêne , ceux du Nord sont les plus durs & les moins sujets à périr : mais les durs sont aussi souvent sujets à se resserrer , & par cela même peu propres pour de beaux ornemens intérieurs , sur-tout quand on ne les peint pas : on choisit alors pour cela les ais blancs , & d'une même couleur , qui ont de longues fibres , des nerfs fins & peu nuancés ; c'est-là le bois le plus précieux , mais il est difficile à trouver.

La sève du Chêne est aigrette & mine extrêmement le bois , sur-tout le gros bois , quand il est renfermé ; ce qui pourrit en peu de tems & entièrement les plus grosses poutres : il faut pour cela abatre le bois de Chêne de bonne heure , c'est-à-dire au milieu de l'hiver , quand la sève est à peu près descendue toute entière dans les racines : il faut outre cela encore , quand ce bois est préparé pour des poutres , lui laisser perdre ses sèves pendant quelques années sous de l'eau douce ; mais quand il est plus mince , comme lorsqu'on en fait des piliers pour les Cloisons , une année suffit ; après quoi il se sèche en très peu de tems. On ne met pas les ais de Chêne sous l'eau pour leur faire perdre leur sève , parce qu'ils y perdent trop de leur couleur , & qu'ils deviennent moins beaux ; mais on les dresse en plein air à un doigt de distance l'un de l'autre , ce qui est la meilleure méthode.

Le bois de Chêne , coupé trop tôt , ne vaut rien , étant plein de sèves ;
&

& comme on trompe souvent en le coupant en Été, parce que cela peut se faire alors en moins de tems & à moins de frais, les jours étant alors plus longs & la terre plus sèche, & qu'on peut aussi le transporter de même en Automne, les Rivières étant alors fort enflées; il me paroît qu'il n'est pas avantageux d'employer de gros bois de Chêne dans les cas où l'on peut employer le meilleur bois de Sapin de Norvège, & cela d'autant plus encore qu'il n'y a aucune différence sensible entre le Chêne coupé à tems ou hors de saison.

Théophraste (*Histor. Plantar. Lib. V. Cap. 5*), & principalement Boddæus dans leurs remarques, disent que le bois de Chêne sous l'eau douce, est presque incorruptible, & sous l'eau salée sujet à se corrompre bientôt: ce qui est absolument contraire à l'opinion de ceux, qui chargent les Vaisseaux, de Sel à leur premier voyage, afin que le bois en étant imbibé soit plus durable.

L'Aune. On le multiplie de semence: nos Païsans qui font leur séjour dans les endroits marécageux, en sèment beaucoup dans leurs terres, & les transplantent l'année d'après; les plus courts & les plus gros de ces arbres de deux ans sont les meilleurs pour planter dans toute sorte de fonds nouvellement remués, où il n'y a point d'autres arbres entremêlés. Les précoces ou les plus gros de ceux qui viennent de semence & qui ont trois ans, sont les meilleurs pour mettre au milieu des autres, dans les endroits où l'on craint pour de mauvaises herbes, mais hors de ce cas-là on n'en plantera jamais.

Les Aunes aiment un fond bas, humide, marécageux ou sablonneux: ils y croissent plus naturellement & mieux que dans des terres grasses & élevées. Les arbres deviennent passablement hauts, mais ils n'ont pas des couronnes si étendues que les Ormes, les Tilleuls, les Chênes, les Hêtres & les Saules: leur bois est aussi moins souple que celui de Saule, mais plus sujet à se rompre; c'est-pourquoi on plante plus souvent l'Aune parmi les Saules & les Peupliers, dans des allées extérieures, afin qu'étant jeunes encore ils s'aident à parer les vents, jusqu'à ce que les Peupliers étant devenus grands les couvrent de leur ombre, & distillent sur eux l'eau de pluie. L'Aune croît vite, il a peu de racines, peu grosses & peu étendues, mais minces & qui pénètrent profondément en terre, de manière qu'elles ne nuisent guère à la terre des environs: ils ont outre cela une feuille épaisse & visqueuse, qui résiste assez au vent: leurs feuilles tombées & leur petit bois de taille servent aussi d'engrais à leur propre fond: on les plante beaucoup pour ces

trois bonnes qualités dans & autour des Jardins potagers , pour servir d'ombre aux herbes qui y font semées. On en plante outre cela pour bruler , autour des terres dont a ôté le sable , & dans de grands champs entiers : on les coupe souvent tous les sept ans , quoique ceux qui ont véritablement leur intérêt à cœur ne le feront jamais qu'au bout de douze ; car outre que dans ces dernières années ils grossissent considérablement plus , & font ainsi d'une valeur bien plus grande , le bois en est plus durable & donne plus de chaleur quand il brule , & par cela même est plus cher quand on le vend.

Le bois d'Aune prend feu fort vite , mais n'est ni si chaud ni si durable que le Frêne , le Chêne , l'Orme ou le Hêtre , & cependant chez nous c'est le bois qu'on brule le plus communément : il est du reste de peu d'usage , se corrompant aisément sur terre pendant le tems qu'il sèche , & étant fort sujet aux vers ; c'est-pourquoi on ne doit pas le garder longtems , parce qu'il perd alors toute sa force : il est comme incorruptible sous l'eau ; c'est-pourquoi on en faisoit autrefois & aujourd'hui encore des tuyaux pour conduire l'eau , de même que des pilotis. On faisoit aussi autrefois de ce bois , de grandes pompes pour les Vaisseaux , mais aujourd'hui à cause de la cherté du bois , ou bien à cause qu'on ne trouve pas d'assez gros arbres pour cela , on y emploie des mâts de Sapin. On fait aussi de ce bois d'Aune des charbons pour les Orfèvres , mais ils ne sont pas si bons que ceux de Charme , ou de Bouleau.

Le *Frêne* ne se multiplie que de semence , & il en produit différentes espèces. Les Frênes qui ne donnent point de semence , & qui n'ont pas les feuilles fort luifantes , sont les meilleurs : au-lieu que ceux dont les feuilles luifent beaucoup sont les plus mauvais , parce qu'ils ne deviennent jamais fort grands : les meilleurs de ceux qui donnent de la semence , sont aussi ceux qui en donnent le moins , dans de grands follicules simples & membraneux , au-lieu que les plus mauvais ont ces follicules plus petits & par bouquets : ces arbres ont souvent beaucoup de gros boutons.

Les Frênes croissent avec vigueur , & deviennent de grands & gros arbres droits , dans des terres humides , comme l'Aune , & même quelquefois dans l'eau : ses racines ne sont pas si profondes , mais elles s'étendent beaucoup plus & sont plus grosses ; c'est-pourquoi ils n'est pas si propre que l'Aune à être planté autour des prés : du reste on le plante aussi pour bruler , & l'on remplace même souvent les souches d'Aunes qui sont mortes , par des Frênes. Il est encore remarquable , que quel-
que

que fortes racines qu'aient les Frènes, toutes fortes d'arbres croissent à fouhait dans les fonds d'où ces Frènes ont été arrachés.

Le bois en est blanc, nuancé, à longues fibres, dur, uni, souple & pliant; desorte qu'il est très propre pour du bois de charpente, qui doit être un peu plié: mais il est fort sujet à se corrompre pendant une longue sécheresse, sur-tout quand on le manie peu; car alors il est dans peu d'années tout vermoulu. Il est cependant plus dur que l'Aune, & chauffe davantage quand on le brule, & est par conséquent meilleur.

L'*Epine* devient par une bonne culture un arbre à couronne, plus haut & plus gros que le Frêne sauvage. Elle vient de semence bien mûre, laquelle on met tremper jusqu'au Printems, pour la semer au mois de Mars quand il ne gele plus. L'*Epine* blanche, dont les baies sont rouges, quand elles sont mûres, résiste au froid qu'il fait chez nous pendant l'Hiver: son bois est fort dur, fort compacte, & fort propre pour des peignes & autres pièces de résistance. On fait de cette *Epine* des Haies de défense; mais elle est fort sujette à une espèce de Chenilles noires, qui à cause de leur prodigieuse quantité mangent dans peu de tems les feuilles, & n'y laissent que leurs ordures & leurs toiles: pour prévenir cela autant qu'il est possible, on baliera souvent ces Haies de bonne heure avec des balets; étant impossible de les en délivrer quand une fois elles en sont couvertes. On ente des Poiriers sur ces communes *Epines* blanches; sans cela ces arbres sont de très peu d'usage dans ce País, qui est bas & humide, parce que les petits fossés y tiennent ordinairement lieu de séparation & de défense.

Le *Houx* se multiplie en semant des baies mûres, comme on vient de le dire de l'*Epine*. Il n'est jamais ni si grand ni si gros que l'*Epine*; mais on en peut faire des Haies de seize pieds de haut. Ses feuilles sont luisantes, vertes en tout tems, garnies tout autour de piquans, très propres par conséquent pour des Haies tondues; mais quand le *Houx* est furanné ces piquans s'émoussent: il est aussi sujet, quand il fait de rudes gelées, à se geler jusqu'à terre.

Parmi les especes de *Houx* piquans, il y en a dont les feuilles sont d'un verd mêlé de jaune, & d'autres d'un verd mêlé de blanc: l'un & l'autre résistent moins à la gelée que les verts: il y en a aussi une espèce dont les feuilles sont moins pointues & cornues.

L'If, qu'on nomme en Latin *Arbor mortis*, devient dans des fonds élevés & gras, par une bonne culture, un grand & gros arbre, même comme un Tilleul ordinaire: mais ordinairement il a sans culture une couronne

plus ronde qu'un Pommier passablement grand : ses racines ont quantité de fibres & sont fort entrelacées, ce qui semble devoir consumer la graisse de la terre ; cependant toutes sortes d'arbres croissent à souhait dans des terres bêchées, d'où ces Ifs ne sont que d'être arrachés.

La semence d'If produit plusieurs espèces différentes : les feuilles de l'une sont fort foncées, celles de l'autre sont d'un verd naissant, plus fines & plus minces, de même que le bois : les feuilles de l'espèce la plus grossière sont d'un verd obscur, & d'un bois plus grossier : il devient aussi plus grand, ayant de fortes branches étendues, mais plus simples ; delà vient qu'on ne sauroit faire de celui-ci, des Haies tondues, basses, belles & bien fermées, comme on en fait de l'espèce qui est plus fine.

Quoiqu'en Angleterre l'If croisse en plusieurs endroits, seul, & dans des bruyères ouvertes, jusqu'à la hauteur qu'ont chez nous les Pommiers ordinaires, il faut dans ce País les planter dans les endroits les moins exposés au vent, sans quoi ils meurent facilement pendant l'Hiver, sur-tout quand ils sont encore jeunes, & quand on les a tondus, soit pour en faire de petits arbres pommés, soit pour en avoir de petites Haies.

L'If aime un fond spongieux, gras, humide, suffisamment élevé : on peut aussi faire en peu de tems, dans de bonnes terres sablonneuses mêlées avec beaucoup de limon de fossés, de parfaites Haies tondues, par le moyen de boutures d'un an, qui aient au bas un peu de bois de deux ans ; il faut pour ces boutures choisir des jets de tige bien droits, qui soient garnis tout autour de petites feuilles : ces jets montent avec une tige droite, & se soutiennent d'eux-mêmes : au-lieu que la bouture des jets des côtés, dont les petites feuilles sortent par les deux côtés des branches dentelées, comme celles des Sapins rouges, ne poussent jamais droit en haut, & ne sont par conséquent pas propres pour des arbres de tige, ou pour des Haies qui se soutiennent d'elles-mêmes.

Il faut de plus, pour ce qui regarde l'entretien d'une jeune & belle Haie tondue d'If, avoir soin de couper chaque fois tout près de leur origine, les jets de tige qui montent, jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment entourés de jets de côtés, plats & dentelés : sans quoi on n'aura jamais de belles Haies tondues bien fermées, ni de jolis petits arbres : ces jets droits viennent rarement de Sauvageons qui ont pris de semence, mais ordinairement de ceux de bouture : mais de bouture on a plutôt des Haies & de petits arbres ; & par ce moyen on est aussi assuré de l'espèce d'arbre qu'on veut avoir. Quand on plante des Ifs dans de bons Fonds de terre, pour des Haies à quatre pieds de distance les uns des

des autres, & qu'on les tond une fois l'an, après leur première pousse pendant un tems de pluie, & qu'on les cultive dans la suite comme il faut, en coupant au commencement les tiges, & en les mettant aussi à l'abri des vents impétueux & de l'ardeur du Soleil, pourvu qu'ils ne soient pas trop à l'ombre, ni mouillés par d'autres arbres; on peut alors en faire de magnifiques, très bien fermées, & toujours verdoyantes Haies, de la hauteur de seize pieds, & même de plus.

Le *Genévrier*, en Latin *Arbor vite*, résiste au froid de nos Hivers; mais comme ce n'est pas un bel arbre, & qu'on ne sauroit en faire de belles Haies, il n'est pas avantageux d'en planter; d'ailleurs ce ne sont pas des arbres de tige, mais des arbrisseaux.

Le *Tilleul* prend de Provins couchés en terre, parce que ceux qui viennent de semence produisent différentes espèces, & presque toutes batardes, comme le Tilleul qui a la feuille de Peuplier ou de Bouleau, qui n'est jamais un arbre si grand, ni si garni de feuillage: il en est de même des Tilleuls qui ont une écorce rouge, ils croissent d'abord fort vite, & font un arbre vigoureux à grandes feuilles; mais leur pousse diminue de plus en plus au bout de quelques années, & leurs jeunes branches font fort sujettes à se gangréner.

Le Tilleuls qui ont de la semence & les plus grandes feuilles, sont les plus beaux & les plus grands; aussi est-ce pour cela que des Arboristes entendus les cultivent. Le Tilleul croît vigoureusement, & naturellement dans nos Fonds marécageux & humides; c'est pour cela que les François l'appellent *Tilleul de Hollande*, & les Anglois *Hollandse-Tree*. Il n'aime pourtant pas d'être planté trop bas près de l'eau, comme les Saules, les Aunes, les Frênes, &c. mais du moins un pied & demi au dessus de la plus grande hauteur de l'eau pendant l'Hiver: il ne sauroit outre cela résister au vent impétueux, sa feuille étant grande & mince (qui au défaut de foin ou d'herbe est de toutes les feuilles d'arbres la meilleure nourriture pour certains animaux); mais il devient, quand il est planté dans des endroits renfermés, un fort grand, fort beau & bien touffu arbre à couronne fort étendue, lequel il faut avoir soin dès le commencement de faire monter par le moyen de la ligature avec un seul jet droit, d'où doivent sortir tout autour les branches à couronne, après quoi il ne faut jamais plus le tailler. Il faut aussi que les Tilleuls pour faire un bel ombrage dans de bons Fonds de terre, soient placés pour le plus près à trente-six pieds de distance.

Le bois de Tilleul est de peu de valeur, étant léger, peu propre au chau-

chaufage, blanc & mou : on en fait à cause de sa blancheur des planches non peintes, sur lesquelles les Femmes plient le linge, ou bien de petits tiroirs pour l'y mettre: il sert aussi à cause de sa tendreur aux Cordonniers & aux Sculpteurs.

L'Orme, l'Ypréau ; & ce que nous nommons *Hersleer*, sont trois espèces du même genre, venant toutes les trois de semence d'Orme, laquelle produit plus d'Ypréaux que d'Ormes ; c'est-pourquoi on multiplie ces trois espèces comme les Tilleuls, chacune séparément par des provins couchés en terre, avec cette seule différence qu'on ne les attache point; mais après les avoir séparés & transplantés, & lorsqu'ils ont fait une pousse d'un an, on les coupe au niveau de terre, afin qu'ils puissent croître avec vigueur & avec une seule tige.

De ces trois espèces l'Orme est le plus grand & grossit le plutôt, mais le bois en est moins compacte, les feuilles plus grandes, plus rondes, moins pointues, & d'un verd plus brunâtre : il y en a aussi une espèce appelée *Orme brun*, dont l'écorce est plus claire & les feuilles plus brunes, & lanugineuses en dessous, comme aussi les tendres rejettons: cette espèce grossit encore incomparablement plus que l'Orme commun: il y en a outre cela encore deux espèces; l'une a la feuille & l'écorce plus brune, & l'autre moins: il est fort remarquable que les Sauvageons de Souche d'Orme sont des Ypréaux.

L'Ypréau. Il y en a qui l'appellent Orme rouge, parce que son bois est plus roussâtre: il ne devient jamais si grand, & ne croît pas non plus sitôt que l'Orme: ses feuilles sont plus petites, d'un verd plus clair, plus étroites & plus pointues que celles d'Orme. Le bois en est plus dur, plus compacte, & de plus de valeur.

Le *Hersleer* est un Ypréau qui grossit & grandit fort lentement, d'où il arrive que ces arbres sont souvent étouffés: du reste son bois, quand il a bien réussi, est encore plus dur, plus compacte & de plus de valeur que l'autre.

Les Ormes résistent le mieux au vent, & pour cela on les plante souvent autour des vergers pour les couvrir, & on en fait aussi d'autres très beaux plantages: ils sont bien plus précieux que les Peupliers & les Saules, lesquels toutefois, étant fort plians & souples, ont de meilleurs brise-vents; ce qui fait aussi qu'on en plante beaucoup dans les allées extérieures.

Les Ypréaux sont les meilleurs pour faire de hautes Haies tondues; lesquelles on tond de bas en en-haut; mais je ne trouve pas qu'on puisse plan-

planter avec le même avantage que l'Orme, qui grossit avec plus de vigueur, la troisième espèce, quoique plusieurs la préfèrent, sous prétexte que le bois en est plus précieux : outre que cet Orme fait des Haies moins touffues, qui forment tout autour des excroissances ligneuses semblables à du Liège, très désagréables à la vue, de sorte que je n'en planterois jamais.

Aucun de ces arbres ne croît avec une seule tige, mais avec des branches à couronne qui montent droit. Voyez dans le *I Chap. du II Liv.* ce qu'il faut observer, quand on plante les Ormes, ou quand on en couche des provins en terre.

L'Orme, & encore plus l'Ypreau, comme étant plus compacte, est un bois admirable de charpente ; car on en fait des pivots de moulins, des affûts pour les plus gros Canons, & beaucoup de pièces de charonnage. C'est aussi un excellent bois de chauffage, il produit beaucoup de chaleur : on peut même, quand il est brûlé, en conserver des charbons allumés comme on le fait à l'égard des Tourbes.

Le *Chateigner Sauvage*, que nous connoissons en Latin sous le nom de *Castanea Equina*, devient un arbre grand, gros, avec une couronne fort étendue & ombragée, qui a tous les ans de très belles fleurs en forme de bouquets, lesquelles produisent dans l'Automne des Chateignes amères, rondes & grosses. Cet arbre a autant de racines qu'aucun autre qui me soit connu, mais peu profondes : & comme il aime assez l'humidité, il croît à souhait dans nos fonds médiocrement élevés : les feuilles viennent à de longues queues, ordinairement à sept petits rameaux sur une queue.

Le bois en est de peu de valeur, étant spongieux & mou : il n'est bon ni pour la charpente ni pour le chauffage.

Le *Bouis* grossier & fin à bords dorés & argentés. Voyez ce qui en a été dit dans le *I Chap. de ce Livre*.

Le *Plane* a de grandes feuilles rondes, qui sont un peu pointues sur le devant, d'un verd clair, & minces : l'écorce est blanchâtre, & à mesure qu'elle croît, elle se dépouille de certaines enveloppes. Le bois est fort cassant, de sorte que le vent rompt aisément ses branches ; il est aussi de très peu de valeur.

Le *Platan* devient un très grand arbre, & d'une grosseur si extraordinaire, qu'on assure qu'il est arrivé souvent que douze personnes ont pris leur repas sur une table faite du tronc sans l'écorce : ses feuilles sont d'une grandeur extraordinaire, encore plus anguleuses & plus pointues

que les feuilles de Vigne ; ressemblant davantage sur le devant aux feuilles du Chateigner sauvage ; mais ses feuilles pointues ne sont pas séparées les unes des autres. Le bois est cassant, & ne résiste pas à un vent un peu fort.

Le *Frêne Sauvage* est aussi appelé *Frêne de Montagne* par opposition à nos Frênes ordinaires, qui aiment les endroits bas & humides, & qu'on appelle à cause de cela *Frênes de Campagne*. Comme les premiers n'aiment point à être plantés dans des endroits aussi bas & aussi humides, ils ne deviennent jamais aussi grands chez nous, que sur les Montagnes.

L'espèce de *Plane*, nommé *Schotse Linden*, *Booghout*, *Eschdoorn*, *Luyt-bout*, a les feuilles anguleuses, elles ressemblent fort à celles de Vigne, mais elles sont d'un verd plus obscur, & plus minces. Ces arbres deviennent fort grands, & ont des branches à couronne fort droites, ce qui fait que leurs couronnes ne sont pas si étendues ni si ombragées que celles des Tilleuls : le bois est cassant, desorte qu'un vent un peu fort le rompt facilement : il est aussi de peu de valeur, & uniquement bon à faire des instrumens de musique. Je ne le crois nullement propre à servir d'ornement, ni à apporter du profit.

Le *Petit Chêne*, que nous nommons *Spaanse Akker* ou *Haag-Eyk*, se multiplie chez nous par des provins couchés en terre ; il ne devient pas fort grand : c'est pour cela qu'on ne s'en sert que pour faire de belles Haies tondues, basses, lesquelles étant tondues uniment peuvent monter jusqu'à la hauteur de dix ou douze pieds. La feuille est d'un verd obscur, différant peu de celle de l'Épine blanche, mais elle est un peu plus grande & plus anguleuse.

Le *Lierre*. Il y en a de beaucoup d'espèces, parmi lesquelles le Lierre commun toujours vert est le meilleur, & mérite seul de trouver ici sa place. Il ne sauroit croître en enhaut sans quelque appui, auquel il s'attache par de petits rejettons en guise de racines : il croît dans des endroits & des Pais humides ; il prend beaucoup mieux de vigoureux rejettons, comme de bouture, que de branches qui ont racine ; parce que ces racines sont minces, à pores resserrés & grêles ; au-lieu que les rejettons de tige vigoureux sont gros, plus gonflés, ayant des pores plus larges, plus propres par conséquent à recevoir les sucés nécessaires. On met ces rejettons en terre depuis le mois de Mars jusques à celui de Juillet, ayant bien soin qu'il se trouve aux deux côtés, à un demi-pied de distance, un petit bouton d'une seule feuille, le reste devant être mis

sous

sous terre, après avoir été passablement humecté pour prendre à la profondeur de deux pouces; & afin que les murailles contre lesquelles le Lierre s'attache le mieux, en soient entièrement couvertes, il ne faut pas qu'il soit planté trop près, & il faut avoir soin de l'attacher ferme au bas de la muraille, afin qu'il monte uniment sans s'écarter ailleurs.

Il faut, quand on retranche les rameaux surnuméraires ou mal venus, toujours les couper de bas en haut, & jamais de haut en bas, ou bien les arracher; car il en naitroit des inconvéniens sans remède, & le rameau arraché en détacheroit plusieurs autres de la muraille, ce qui n'arrivera jamais quand on le tire en en-haut.

Il est contre toute expérience que le Lierre gâte les murailles bien massonnées & bien jointes; elles deviennent au contraire meilleures par-là; en ce que la pluie, le vent & le froid ne sauroient à beaucoup près si bien pénétrer; mais il est funeste à de vieilles murailles dont la chaux est usée, & qui ont de larges jointures, parce qu'il pénètre dans cette terre mêlée de chaux & de sable qui est entre les jointures, où il s'attache & se gonfle.

Le tort que fait le gros Lierre est qu'en Hiver & en Été ce sont des nids à Rats; mais il est d'un excellent usage contre le dos des Fourneaux & des Orangeries, parce que le Lierre bien cultivé est d'une défense plus grande contre le froid, qu'une Muraille épaisse d'une demi-brique.

Le *Pin Sauvage*. Il y en a de différentes espèces, parmi lesquelles se trouve le Pin dont on fait les planches (*Greenen-bout*). Les Pins ont tout autour de leurs branches des feuilles plus rondes, plus oblongues, plus grandes, & plus en manière de queue que les Sapins: on les fait prendre de semence, & ils ne doivent pas être transplantés.

Le Pin Sauvage est un arbre de Montagne. Quand il croît dans un fond pierreux, il est plus dur, plus compacte & plus durable; c'est pourquoi le meilleur bois de Sapin vient de Norvège: mais comme les petites Rivières qui sont dans ce País-là, vont en serpentant, les grosses poutres ne peuvent conserver que quinze ou seize pieds de longueur.

Après ces Poutres, dont le bois a les plus fins nerfs, & est le plus compacte & le meilleur, suit le Sapin de la Norvège Danoise, & qui est le plus durable & le meilleur. Après celui-là le Sapin de la Norvège Suédoise, qui est plus long, mais il a les nerfs moins fins, & est moins compacte & moins durable.

Le Sapin de Hanembourg est fort résineux, fort gonflé & fort sujet à se corrompre, sur-tout près des endroits humides; de sorte que les poutres qu'on en fait, placées dans des murailles humides, se pourrissent en fort peu de tems.

Le Sapin de Berlin est de tous le moins compacte & le plus sujet à se corrompre. Le meilleur, le plus compacte, celui qui a les plus fins nerfs, vient des Pins sauvages qu'on charge à Nerva.

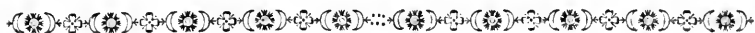
Les *Saules*. Il y en a différentes espèces très aisées à distinguer, surtout quand ce sont ou de fort grands ou de fort petits Saules, les derniers étant dans la classe des Arbrisseaux.

On distingue aussi les grands Saules en plusieurs espèces: les uns ont l'écorce blanche & roussâtre; les autres l'ont blanche: ceux-ci sont les plus grands, & résistent aussi beaucoup mieux aux vents impétueux que les autres. Ils aiment d'être plantés dans un fond bas, humide, marécageux; aussi ne croissent-ils nulle part mieux que dans notre Pais aquatique, où on les fait prendre de bouture. Le bois en est fort souple, pliant; & comme il n'y a point d'arbres qui parviennent en si peu de tems à une aussi grande hauteur & grosseur que les Saules, ils sont aussi les meilleurs pour couvrir d'autres plantes plus tendres, d'autant plus qu'ils poussent quantité de branches à couronne, & qu'ils ont sous terre beaucoup de racines chevelues & autres, ce qui fait que le vent ne les renverse pas aussi facilement que les Trembles. C'est aussi pour cela qu'on plante souvent au côté extérieur des Allées, une rangée de ces grands Saules à écorce blanche, pour servir de défense contre les vents les plus impétueux, quand on fait de beaux plantages: on en met aussi communément au milieu des Allées, une rangée pour des Haies tondues, à trois pieds de distance, pour servir de première défense, ce qui est surtout nécessaire dans des fonds légers, sablonneux, sujets à se convertir en poussière, pour empêcher la dissipation du sable.

Les petits Saules donnent l'Osier à écorce blanche, jaune, rouge & verte: celui qui a l'écorce blanche est le meilleur, le plus long, sans rejettons latéraux, très souple, & très pliant, sans être sujet à se rompre: il est très bon pour lier des fagots & pour attacher de grosses branches; mais il ne vaut rien du tout pour de petites branches tendres, sur-tout pour celles de Pêcher ou d'Abricotier, parce qu'il entame, fait gommer & mourir les branches; il meurt lui-même au bout de l'an. Après l'Osier blanc, le plus long, le plus fort & le plus gros, c'est le jaune. Le rouge ou bien l'orange a plusieurs petits rejettons latéraux, qui meurent tous les ans; c'est pourquoi il est le meilleur pour attacher de tendres & de petites branches déliées.

Quoique le bois de Saules soit de très peu de valeur, on ne laisse pas que de les planter à bon profit dans des fonds bas, parce qu'ils croissent

font vite, & qu'ils font d'un fort grand usage à cause de leur souplesse; servant beaucoup aux Charrons, & à ceux qui construisent des Moulins, &c. Ce bois est bon encore pour faire des cercles, pour ramer des poids, faire des paniers, &c.; mais il ne vaut rien pour bruler, car il donne peu de chaleur & beaucoup de cendres qui voltigent par-tout.



C H A P I T R E III.

Des Arbrisseaux qui fleurissent.

LEs fleurs des Arbrisseaux qui fleurissent, viennent à de tendres rejets, desorte que quand on les tond court & uniment ils n'en produisent que peu ou point; c'est-pourquoi on ne les place pas dans les Jardins à fleurs, mais dans de beaux plantages, où ils conviennent beaucoup mieux. Je traiterai de quelques-uns de cette espèce, qui résistent au froid de nos hivers.

La Guimauve est un Arbrisseau qui prend de semence & de bouture: il pousse, quand on le cultive bien, de fort jolies petites branches étendues en rond, à la hauteur de trois ou quatre pieds: l'écorce est de couleur de cendre: les feuilles sont dentelées, & finissent en pointe un peu large. Les fleurs sont blanches, ayant au centre une belle tache rouge ronde: il y en a aussi qui ont des fleurs d'une seule couleur violette. La Guimauve commence à bourgeonner en même tems que les arbres les plus tardifs, & ses fleurs paroissent comme des cloches au commencement du mois d'Avout, elles sont suivies aussitôt qu'elles tombent par d'autres, & cela consécutivement jusqu'en Octobre.

La *Coluthée* ou le *Bagnaudier* est un Arbrisseau, qu'on fait prendre de semence, ou bien de tendres Sauvageons de Souche: il pousse des rameaux plus longs que la Guimauve; desorte qu'on n'en sauroit faire un aussi joli petit arbre; il vient des fleurs jaunes à ses tendres petites branches.

Le *Chèvre-feuille*, appelé en Autriche *Rosé de Jérigo*, est un Arbrisseau qui s'attache en rampant. Il y en a de diverses espèces, savoir à fleurs jaunes, rouges, bigarrées: les rouges ne résistent point au froid de nos hivers: ceux qui sont d'un rouge plus clair, & dont les feuilles sont presque blanches & rouges, de même que les bigarrés, ont les fleurs les plus

belles, les plus durables & les plus agréables tant à la vue qu'à l'odorat. On les fait prendre de leurs jeunes branches qui ne fleurissent point, en les mettant en terre.

Le *Millepertuis* n'étoit pas connu des Anciens, & n'a été connu dans ce País que depuis peu d'années qu'on l'a apporté des Iles Canaries. Il croît ordinairement à la hauteur de trois pieds, ayant un petit tronc d'un bois fort dur, & de petites branches garnies de petites feuilles, qui donnent continuellement de fort jolies fleurs à cinq feuilles chacune: celles-ci ne tiennent pas à une queue, mais elles sont contigues aux branches, de sorte qu'il faut les couper avec la branche même. On peut par la tonsure donner à cet Arbrisseau une très belle figure: il prend de Sauvageons de Souche; il résiste à un froid modéré, mais non pas à une forte gelée.

Le *Jasmin*. Il y en a de différentes espèces; mais les suivantes résistent à notre air froid à découvert. Le *Petit bleu*, ou le *Jasmin de Perse*, est un petit Arbrisseau, qui par conséquent borne peu la vue dans un Jardin à fleurs: sa fleur tire sur le violet, mais le bouquet est plus petit que celui du *Syringa*: les feuilles sont petites, pointues sur le devant: il prend de Sauvageons de Souche. Le *Jasmin blanc sauvage* a les fleurs & les feuilles à peu près semblables à celles du *Jasmin de Catalogne*: il ne résiste point à un froid fort rude; car il arrive souvent alors que ses feuilles & ses racines meurent: mais quand le froid est modéré, & qu'il est planté dans une exposition au Midi ou au Sud-est, il reste quelquefois en vie pendant plusieurs années, même sans être couvert; & il résiste à un froid assez rude, quand on le couvre avec une natte de roseau ou autre, & qu'on a bien soin de ses racines, quoiqu'il quitte ses feuilles tous les ans: il prend de Bouture, mais plus encore de Sauvageons de Souche: on greffe en approche sur ces petits Sauvageons, le *Jasmin blanc de Catalogne*. Cet Arbrisseau est en Angleterre, de même que l'*Alaterne* & le *Phyllirea* ou *Filaria*, la couverture ordinaire des murailles, comme chez nous le *Lierre*. Le *Houning-bloem*, nommé mal à propos *Jasmin blanc Sauvage*, & cependant connu chez nous sous ce nom, est appelé par plusieurs *Syringa blanc*, ou *Syringa d'Italie*, & en Hollandois *Fluiten-boom*: son bois est à jointures, & plein de tuyaux, de couleur rouffâtre, & rempli par dedans d'une moelle blanche, spongieuse, molle: les feuilles sont dentelées, de couleur rouffâtre, d'un verd pâle, & point unies: les fleurs viennent à des sommités tendres, & ont quatre ou cinq feuilles rondes, larges & pointues.

L'Arbrisseau nommé en Hollandois *Dubbeld Bloem-kers*, est petit,
&

& a une fleur d'une odeur fort agréable, en guise d'une petite rose.

Le *Vogel-kers* a une grande fleur en guise de bouquet, presque comme celle du *Chateigner sauvage*; il prend de Sauvageons de Souche.

Le *Laurier-Cerise à feuilles vertes luisantes* est connu en Latin sous le nom de *Laurus-Cerasus*. Il y en a de deux sortes, qu'on distingue en *grand & petit Laurier*; il a une feuille luisante fort belle; mais il fleurit rarement chez nous, à moins que l'été ne soit extrêmement chaud; les fleurs sont blanches: il résiste au froid de nos hivers: il prend de Sauvageons de Souche.

Le *Troesne*, en Latin *Ligustrum*, a une fleur blanche en guise de bouquet, semblable à celle du *Syringa blanc*; desorte qu'on pourroit le prendre pour une espèce blanche plus petite; comme on pourroit prendre le *Jasmin de Perse* pour l'espèce du petit bleu. Il résiste à un froid fort rude: il prend de Sauvageons de Souche. Le bois a des rameaux fort minces & des feuilles étroites & pointues; desorte qu'il est fort propre pour faire des Haies tondues basses; aussi l'emploie-t-on beaucoup à cela; mais alors il ne faut pas s'attendre à le voir beaucoup fleurir.

L'Arbrisseau que nous nommons *Nacities-Amandel*, croît environ à la hauteur de quatre pieds. Il y en a deux espèces, l'une ayant des fleurs simples & l'autre des doubles, les unes & les autres fort belles, d'un rouge clair. Il prend de Sauvageons de Souche & de Marcottes; mais il ne croît pas dans des terres de tuf ou de bitume.

Le *Poirier*. Il y en a deux espèces: l'une dont les fleurs sont de couleur de chair, qui viennent au commencement du Printemps, joignant le bois, avant les feuilles: l'autre dont les fleurs ne sont pas si belles, elles sont vertes & recoquillées: on ne peut guère les faire croître l'une & l'autre à plus de deux pieds de hauteur, savoir en plein vent & avec une petite couronne; ils prennent de Sauvageons de Souche.

Les *Rosiers* sont des Arbrisseaux ligneux, lesquels croissent selon leurs espèces, à plus ou moins de hauteur, en plein vent. Je mets aussi dans la même classe l'*Eglantier*, dont les rameaux sont plus fins & sont de plus beaux petits arbres à couronne: les feuilles ont une odeur plus agréable, les fleurs ont moins de feuilles, mais le bois en est garni d'épines plus grosses, plus courtes & plus crochues. En général les Rosiers ont des rameaux plus longs & plus étendus que les Eglantiers; desorte que ces derniers ne sont pas si propres pour en faire de petits arbres pommés. Il y en a plusieurs espèces différentes, comme des roses brunes, rouges, jaunes, blanches, doubles & simples; il en est de même des Eglantiers. Ils prennent tous de Sauvageons de Souche & de Marcottes,

cottes, comme aussi de petits morceaux de leurs racines, qu'on met en terre à la profondeur de deux pouces.

Les Rosés les plus communes sont celles qu'on appelle chez nous *Rosés de Provins*, dont il y en a beaucoup de rouges, de jaunes & de blanches: on distingue les rouges en grandes & petites doubles: nous donnons à ces dernières le nom de *Jusser-roosje*. La plus grande *Rose de Provins*, est la meilleure pour être mise dans des pots, car elle y devient plus mignone; c'est pour cela que la petite, ou *Jusser-roosje*, ne donne pas des fleurs comme il faut quand elle est dans des caisses.

La double jaune a rarement dans ce Païs des fleurs en plein air comme il faut, elle ne résiste pas non plus à un froid un peu rigoureux. Elle n'aime point à être mouillée par dessus, car alors les boutons périclent: il ne faut pas aussi la rogner beaucoup par le haut, & on ne doit la tailler que peu.

Celle que nous nommons *Maend-roos* est mise par quelques-uns dans la classe des Rosés de Provins, mais elle est beaucoup plus simple, & sa fleur dure très peu.

La *Rose lanugineuse* est désagréable à la vue, parce que sa feuille lanugineuse ressemble beaucoup aux poux verts.

La *Rose musquée*: la double ne résiste point au froid de nos hivers.

L'*Eglantier simple*: ses boutons sont fort gros, rouges, excellens en confitures & en ragout.

La *Rose-Canelle* est petite & a de petites feuilles, mais en grande quantité: ce Rosier est de la grandeur de l'Eglantier.

Il y a des Rosés qu'on nomme *Rosés de Camelot*, de *Terre, de Morleu*, brunes & pâles.

Le *Rosier de Gueldre* ne peut pas être mis au nombre des Rosés, le bois ayant une écorce grisâtre sans épines, faisant un joli petit arbre pommé, qui a de petites branches, & qui vient à la hauteur de quatre ou cinq pieds: les feuilles sont fort rondes & fort dentelées; la fleur ressemble à celle du Sureau, & forme comme une boule ramassée; de sorte que cet Arbrisseau ne ressemble point au Rosier, ni du côté du bois, ni de la feuille, ni de la fleur.

Le *Syringa*. Il y en a des bleus & des blancs. Il croît en Arbrisseau, avec des rameaux fort minces, qui s'étendent loin, à une grande distance les uns des autres. Il parvient quelquefois à la hauteur de plus de douze pieds: ses feuilles sont passablement grandes & larges, étroites en haut, & finissant en pointe: les fleurs viennent par bouquets à des queues, avec un pédicule par dessous: il prend de Marcottes.

Fin de la Première Partie.

L E S
A G R E M E N S
D E L A

C A M P A G N E ,

O U

REMARQUES PARTICULIERES

Sur la manière de cultiver & de prématurer les Plantes. Avec une description exacte de la manière de cultiver aes herbes potagères & des Légumes. De même que pour avoir infailliblement & en abondance tous les ans des fruits d'ANANAS & autres, comme CITRONS, LIMONS, ORANGES, des RAISINS, par le moyen de Serres artificiellement réchauffées : avec un avis sur la fabrique des Thermomètres nécessaires pour cela.



S E C O N D E P A R T I E .

Avertissement touchant la manière de cultiver les Plantes hors des Saisons ordinaires, & touchant quelques Plantes étrangères, de même que touchant les herbes du Parterre, & les Arbrisseaux du Potager.



L en est des Plantes tout comme du corps humain, lequel selon qu'il y est accoutumé, peut résister à plus ou moins de froid, ce qui fait aussi qu'on trouve au Midi de la Ligne, dans le même point que chez nous au Nord, des gens, qui vont tout nuds, & qui ne sont pas si sensibles au froid. Il y a aussi plusieurs Plantes, qui étant fort tendres dans

Partie II.

E c

ce

ce País, font sujettes à mourir par le moindre froid, qu'on peut cependant accoutumer insensiblement de plus en plus à ce Climat ; ce que prouvent bien évidemment, les Citronniers, les Limoniers, les Orangers, venus des Climats plus chauds, où il ne gele jamais ; puisque dans plusieurs endroits, en pleine terre, dans un air libre & découvert, ils croissent vigoureusement sans aucun empêchement, & y produisent des fruits ; & même dans des endroits où l'hiver convertit l'eau en glace. Il vaut infiniment mieux dans ce País ne pas trop couvrir les plantes venues des Climats plus chauds ; mais les accoutumer plutôt à un plus grand froid ; quoiqu'il me paroisse impraticable de les faire tellement changer de nature, qu'elles puissent résister à la gelée rigoureuse & aux vents de bize qu'il fait dans ce País ; de sorte qu'il faut tâcher par des moyens artificiels, servant à les aider dans leur pousse & à meurir leurs fruits, non seulement d'avancer les Saisons, de les défendre contre la gelée & les vents de bize, mais aussi d'augmenter tellement la chaleur, qu'elle soit dans chaque saison au même point, que ces plantes sont accoutumées d'avoir dans leur propre Climat pour y pouvoir croître, & faire meurir leurs fruits.

Il est bon de sçavoir, avant que de passer à ce Traité, que je distingue le plus ou moins de chaud de l'ardeur même ; comme aussi le plus ou moins de froid, de la gelée. J'appelle *ardeur* lorsque les parties ignées sont tellement abondantes & vives, que les corps qui en sont affectés se brûlent ; *chaleur*, quand ces parties ignées ne sont pas en si grande quantité ni assez ardentés pour faire brûler, mais suffisamment cependant pour séparer davantage les vapeurs, & pour les entretenir dans un tel mélange, que la pousse & la maturité des fruits se fassent par le moyen de ces parties mêlées. J'appelle *froid*, quand les parties ignées sont en si petite quantité ou sont si peu ardentés, que les vapeurs dont elles se trouvent mêlées, sont plus étroitement jointes ensemble, ce qui rend le froid plus ou moins grand, & approchant de celui qui produit la glace. Je nomme *gelée*, quand ces parties ignées sont encore en moindre quantité, & moins ardentés, de manière que les vapeurs rassemblées en eau, se condensent ou deviennent glace.

C'est de plus une chose remarquable, & la règle selon laquelle les Saisons & tout ce qui regarde l'art de les avancer doit être fait, sçavoir que les rayons solaires causent la plus grande chaleur, par réflexion : comme aussi lorsqu'on les tient rassemblés pêle-mêle. Ainsi l'on voit que de grands miroirs bien polis, & des miroirs de bois dorés concaves, bru-

brulent terriblement, sans qu'ils s'échauffent eux-mêmes le moins du monde, ou qu'ils en soient endommagés; que l'air reste souvent chargé de glace, & les Montagnes couvertes de neige pendant l'Été, quoique les rayons solaires causent dans ce même País une chaleur excessive; que l'air à la hauteur de 75 degrés jusques dans les 80, quoique le Soleil y luise continuellement pendant l'Été, n'est pas cependant si chaud chez nous à cinq degrés près, que dans le Printems & l'Autonne: au-lieu que dans les endroits où le Soleil n'éclaire la Terre, que douze-heures les vingt-quatre, & où à midi il est perpendiculaire, il y fait souvent une chaleur excessive, parce que les rayons solaires qui réfléchissent vers le haut, sont repoussés chaque fois par ceux qui tendent vers le bas, & y restent confondus.

Comme dans ce País pendant l'hiver & au commencement du Printems, le Soleil est fort bas, qu'il ne décrit qu'un très petit cercle, & n'éclaire la Terre que par des rayons obliques; ces rayons par cela même ne peuvent y produire aussi que très peu d'effet, ce qui fait souvent que les vapeurs & les exhalaisons restent rassemblées & comme suspendues autour de nous, & causent un air fort bas chargé de nuages, de brouillard ou de glace: encore moins est-il possible que ces rayons obliques mettent tellement en mouvement les suc de la terre, qu'ils les fassent servir à l'agrandissement des plantes; pas même quand le Soleil luiroit alors beaucoup tous les jours, parce qu'on est fort sujet à tout moment, à des vents fort rudes de Nord-est, d'Est ou de Sud-est, qui condensent encore davantage ces vapeurs & ces exhalaisons. C'est-pourquoi il faut tâcher avant tout de défendre les corps & les terres, qu'on veut rechauffer, de tout ce qui peut nuire à la force des rayons; il faut faire aussi en sorte que ces corps & ces terres soient éclairés par ces rayons en angles droits.

On ne sauroit mieux rompre les vents que par des arbres de haute futaie, qui soient fort garnis de branches, & uniment tondus, lesquels on peut planter au Nord, à l'Est & à l'Ouest, sans qu'ils y gênent le moins du monde les rayons solaires. Lorsque ces grands arbres, ou brise-vents uniment tondus se plieront par la force des vents, ils laisseront aussi couler les vents le long de leurs cimes, lesquels vents après cela tomberont seulement à une grande distance delà: il en est tout autrement aux environs des Bâtimens peu exhaussés, murailles ou Cloisons, car les vents dans ces endroits s'étant glissés par derrière jusqu'au haut, & tombant près delà de l'autre côté, y causeront des tourbillons

fort ruineux, ce que font pareillement par réflexion les vents de devant. Ces brisé-vents bien joints font encore très bons pour conserver les rayons solaires, lesquels s'y mêleront & y resteront en grande quantité comme suspendus, ce qu'on ne sauroit se procurer par le moyen des murailles ou des cloisons, étant trop basses pour cela.

Outre ces brisés-vents, consistant en de fort hautes Haies tondues au Nord-est & à l'Ouest, on plante aussi dans de plus petites partitions, des Haies tondues moins hautes, pour retenir encore d'autant mieux les rayons solaires dans ces moindres partitions: on aura par le moyen de ces fortes de brisé-vents, une chaleur plus grande & plus féconde, sur-tout pendant l'Hiver ou au commencement du Printems, que là où le Soleil luit plus longtems sans être ainsi renfermé: mais il faut songer avant qu'on plante, & sur-tout quand on construit des Edifices, des murailles ou des Cloisons, que pendant l'Hiver & dans l'Autonne, leur ombre s'étende fort loin, & qu'ils interceptent par conséquent considérablement le Soleil, comme on peut le voir ci-après, où la déclinaison du Soleil, sa hauteur au-dessus de l'Horizon, & par conséquent son ombre est calculée à un pied de hauteur perpendiculairement; à la hauteur du Pole de 51, 52, 52½, 53 & 54 degrés divisés par pouces, & ceux-ci chacun en cent parties.

Le 21 de Décembre la déclinaison du Soleil est de 23 degrés 30 minutes.

Le 21 de Janvier - - - - - 19degr. 45 min.

Le 21 de Février - - - - - 10degr. 26 min.

Hauteur du Pole.

Le 21 de Décembre					
à 12 heures, hauteur du Soleil.	51 degrés.	52.	52. ½	53.	& 54 degrés.
Ombre.	15 degr. 30	14. 30.	14.	13. 30.	12. 30.
à 11 & à 1 heures, hauteur du Soleil.	43. ⅔	46. ⅔	48. ⅓	49. ⅔	54. ⅓
Ombre.	14. 11. & 20second.	13. 12. 10.	12. 43. 50.	12. 15.	11. 15.
à 10 & à 2 heures, hauteur du Soleil.	47. ⅔	51. ⅓	53. ⅓	55. ⅔	60. 33.
Ombre.	10. 12.	9. 18. 20.	8. 51. 30.	8. 24. 40.	7. 31. 30.
Le 21 de Janvier					
à 12 heures, hauteur du Soleil.	66. ⅔	73. ⅔	77.	81. ⅓	90. ⅓
Ombre.	19. 15.	18. 15.	17. 45.	17. 15.	16. 15.
à 11 & à 1 heures, hauteur du Soleil.	34. ⅓	36. ⅓	37. ⅓	38. ⅓	41. ⅓
Ombre.	18. 20.	17. 1. 30.	16. 32.	16. 2. 20.	15. 4. 10.
	36. ⅔	39. ⅔	40. ⅔	41. ⅔	44. ⅔
					à 10.

à 10 & à 2 heures, hauteur du Soleil.	14. 11. 10.	13. 15. 50.	12. 49. 40.	12. 22. 10.	11. 24. 30.
Ombre.	47. $\frac{17}{100}$	50. $\frac{20}{100}$	52. $\frac{15}{100}$	54. $\frac{22}{100}$	59. $\frac{17}{100}$
à 9 & à 3 heures, hauteur du Soleil.	7. 37. 30.	6. 52. 10.	6. 29. 50.	6. 7. 10.	5. 23.
Ombre.	89. $\frac{41}{100}$	99. $\frac{41}{100}$	105. $\frac{17}{100}$	111. $\frac{21}{100}$	127. $\frac{14}{100}$
Le 21 de Février à midi, hauteur du Soleil.	28. 34.	27. 34.	27. 4.	26. 34.	25. 34.
Ombre.	22. $\frac{14}{100}$	22. $\frac{22}{100}$	23. $\frac{41}{100}$	23. $\frac{21}{100}$	25. $\frac{10}{100}$
à 11 & à 1 heures, hauteur du Soleil.	27. 28.	26. 28. 20.	25. 58. 40.	25. 29. 10.	24. 30. 10.
Ombre.	23. $\frac{17}{100}$	24. $\frac{18}{100}$	24. $\frac{41}{100}$	25. $\frac{17}{100}$	26. $\frac{11}{100}$
à 10 & à 2 heures, hauteur du Soleil.	24. 2. 40.	23. 6. 40.	22. 37. 50.	22. 22. 30.	21. 15. 40.
Ombre.	26. $\frac{8}{100}$	28. $\frac{11}{100}$	28. $\frac{21}{100}$	29. $\frac{12}{100}$	30. $\frac{15}{100}$
à 9 & à 3 heures, hauteur du Soleil.	18. 7. 40.	17. 18. 50.	16. 54. 40.	16. 30. 20.	15. 42. 30.
Ombre.	36. $\frac{46}{100}$	38. $\frac{11}{100}$	39. $\frac{42}{100}$	40. $\frac{10}{100}$	42. $\frac{47}{100}$

Les Plantations, les Edifices, les Murailles, & les Cloifons doivent être placées à une telle distance, qu'elles ne puissent donner de l'ombre aux corps qui ont besoin d'être affectés par le Soleil: & comme on a démontré ci-devant que les rayons obliques, sur-tout en Hiver, donnent peu ou point de chaleur, il faut tâcher, autant qu'il est possible, que ces rayons affectent les corps par des angles approchans des droits, ce qui est sur-tout nécessaire à l'égard des vitres, parce que ces rayons pénètrent alors beaucoup mieux au travers de leurs pores; au-lieu qu'autrement ils réfléchissent sans produire aucun effet. Il faut, pour la même raison, que la terre soit placée en talus du côté du Soleil; & comme les corps noirs, spongieux, légers, laissent un plus libre passage aux rayons solaires, qu'aucun autre, il faut que la terre soit bien fumée, légère & noirâtre; mais il faut que les fonds qui sont devant les Serres, les Caiffes vitrées, les Murailles, les Cloifons, soient bas, durs, unis, afin que les rayons solaires en réfléchissent delà vers les Serres, & qu'ils y augmentent la chaleur: il faut bien prendre garde aussi qu'au devant des Orangeries, des Serres & des Caiffes vitrées, un grand air fort spacieux rend pendant l'Hiver la gelée plus rude, & cela d'autant plus que dans cette Saison, il fait souvent pendant plusieurs jours de suite un air chargé & sombre sans Soleil.

Quand on garnit des deux côtés les Orangeries, les Serres & les Caiffes vitrées, de brisé-vents, lesquels renvoient les rayons solaires vers ces Orangeries, &c. ils n'augmentent pas seulement auprès des Orange-

rics, &c. la chaleur, mais ils rompent aussi continuellement le vent, ce qui est cause que les rayons solaires rassemblés se perdent d'autant moins. Il ne faut pas, au reste, que ces brise-vents des côtés, placés aux environs des Caisses pour prématurer les fruits pendant l'Hiver, soient à une trop grande distance les uns des autres, afin qu'ils empêchent d'autant mieux l'entrée aux vents: car de tels brise-vents placés près les uns des autres, & réfléchissant ainsi les rayons obliquement, ne rompent pas le Soleil, parce qu'ils sont fort bas & d'une petite étendue. On place aussi par la même raison des brise-vents par derrière, & l'on en place au dessus des Serres & des Caisses vitrées obliquement, d'où les rayons solaires réfléchissent vers le bas sur les vitres. Ces derniers ne doivent pas pencher trop en avant, afin qu'à la mi Février ou au mois de Mars, quand le Soleil s'élève plus haut, ils n'interceptent point de rayons; à moins qu'on ne fasse faire ces Cloisons de manière qu'on puisse les raccourcir & les rendre plus hautes. Il faut que tous ces brise-vents soient faits d'un bois dur, compacte, peint en dedans en blanc, afin qu'il réfléchisse de ce côté-là d'autant mieux les rayons solaires; au-lieu que ce qui doit absorber la chaleur doit être peint en noir ou bien en brun foncé; car j'ai remarqué à des espaliers, que les rayons réfléchis d'une couleur blanche nuisoient souvent beaucoup aux fruits, sur-tout aux Raisins charnus.

Il n'est pas bon de couvrir les Cloisons de planches, parce que ce ne sont pas seulement des nids à Araignées, à Chenilles; à Perce-oreilles & autres insectes, mais aussi parce qu'elles détournent la rosée & l'eau de pluie, de manière que les plantes n'en sont pas si bien arrosées par devant, outre que ces planches arrêtent aussi les vents furieux du Midi, ou du Sud-ouest, qui vont par devant en montant, & les font ensuite descendre de nouveau, en froissant & rompant les tendres rejettons, & en les pliant à contre-sens; ce qui nuit infiniment davantage que des torrens de pluie ou des bourasques de grele, lesquels sont plus rares, & par cela même moins ruineux.

Celui qui voudra augmenter aux environs des arbres fruitiers, la chaleur de l'Été par une certaine construction de Murailles ou de Cloisons, ne se trompera pas moins, que celui qui fait construire d'autres Orangeries, Serres, Caisses vitrées, autrement qu'en droite ligne: car celles qui sont en droite ligne sont les seules bonnes, & reçoivent en Été une chaleur suffisante; les murailles creuses, celles à retranchemens, les zig-zacs & les Cloisons penchées en avant, peintes en blanc, brûlent: car les Murailles sont ordinairement trop chaudes à cause de la réflexion des rayons solaires;

res; desorte que j'ai trouvé infiniment meilleures les Cloisons étroitement jointes; mais il ne faut pas les garnir de lates, parce qu'autrement les vents qui y passent entre-deux chassent la chaleur du Soleil: & afin de prévenir encore d'autant mieux, le long des Cloisons, ces vents, on pose à la distance de 24 ou de 30 pieds un petit brisé-vent, qui consiste uniquement dans une seule planche placée en longueur, clouée à la Cloison en angle droit. Les Murailles doivent être garnies de lates, parce que les petits cloux, dont on a besoin pour lier, n'y tiennent pas assez, & parce qu'en les arrachant on emporte une partie de la chaux, d'où il se forme des creux où se nichent les insectes: du reste, il ne faut y employer que des lates d'un demi-pouce d'épaisseur, sur lesquelles on cloue des lates tout-à-fait pareilles en longueur à la distance de cinq pouces, auxquelles on peut attacher pour lors comme il faut les branches des arbres, lesquelles souffriront aussi beaucoup moins alors par la réflexion des rayons solaires.

Toutes ces précautions sont très nécessaires pour augmenter & pour conserver les rayons solaires, à l'égard des plantes qu'on conserve à l'abri de la gelée pendant l'Hiver, dans des endroits fermés, comme Orangeries, Serres artificiellement chauffées, ou autres Caisses vitrées: elles sont au contraire nuisibles à l'égard de celles, qui croissent en plein air, car cela fait rassembler de nouveau par la gelée de la nuit ou du matin, la sève que le Soleil avoit fait monter; & plus la gelée suit de près la chaleur du Soleil, plus aussi elle est nuisible: ainsi l'on voit de tendres plantes, qui peuvent résister à peine au froid qu'il fait chez nous pendant l'Hiver, mourir beaucoup plus souvent vers le Printems sur des couches fort exposées au Soleil au devant des Murailles ou des Cloisons, que celles qui pendant l'Hiver n'ont point du tout de Soleil, & dont la sève est ainsi montée: de là vient que les Cloisons au Sud-ouest, & les couches qui sont au devant d'elles, sont infiniment moins avantageuses, que celles qui sont au Sud-est, parce que les premières étant beaucoup plus affectées par le Soleil, se ressentent d'abord de la gelée, & que cela continue jusqu'à ce qu'elles passent encore subitement du froid ou de la gelée à la plus grande chaleur, comme dans un endroit où le Soleil luit pendant douze heures; au-lieu que les Cloisons exposées au Sud-est & les couches qui sont au devant, ont le Soleil, lorsqu'il a le moins de force, & lorsqu'on a le plus de lieu de s'attendre à la gelée, qui au Printems, pénètre ordinairement plus que jamais; le Soleil les quittant de nouveau lorsqu'il a le plus de force, & que la chaleur du jour est ordi-

nairement au plus haut point : par ce moyen les plantes qui font au devant & contre de telles Cloisons s'accoutument insensiblement à un plus grand froid & à une plus rude gelée.

Il faut avoir des endroits artificiels pour conserver pendant l'Hiver les tendres plantes, & plus encore pour les faire pousser : des endroits où l'on attire la chaleur du Soleil par le moyen de vitres, où on tâche de la conserver non seulement par des couvertures, mais aussi de l'augmenter par le moyen du feu. Les meilleurs endroits artificiels destinés à cet usage sont ceux qui peuvent chauffer en peu de tems l'air qui y est renfermé, & le conserver longtems dans cet état ; c'est pour cela qu'on les fera construire de manière qu'ils aient par devant autant de vitres, & par dedans aussi peu d'air qu'il est possible ; de telle manière cependant que ces vitres puissent être comme il faut à couvert de la gelée ; car il ne faut pas sur-tout ignorer que la chaleur, que l'on conserve par le soin qu'on prend de couvrir pendant la nuit, est beaucoup plus féconde & meilleure, que celle qu'on pourroit procurer par le moyen du feu.

Les Serres doivent, selon l'usage qu'on en veut faire, avoir une longueur, hauteur & profondeur requises ; étant une chose remarquable que par le moyen du feu seulement, sans le secours du Soleil, on peut faire croître aussi peu, que l'on pourroit faire croître en Hiver, sans l'aide du feu, des tendres plantes. Pour se servir avec succès de ces endroits artificiels, il est de plus nécessaire qu'on sache jusqu'à quel degré de froid ou de chaleur les plantes doivent être affectées : il faut aussi avoir une idée de la chaleur naturelle de l'air extérieur selon les Saisons : il faut encore savoir comment il est dans les Orangeries, dans les Serres & dans les Caisnes vitrées, sans & avec feu ; & ne pas ignorer l'effet de cette chaleur. Enfin on doit connoître les moyens de remédier à ce qui y manque, pour imiter aussi naturellement qu'il est possible, selon les Saisons, l'air du dehors.

Le froid ralentit le mouvement, & fait que les vapeurs se rassemblant davantage, se condensent plus aussi, & se convertissent en glace lorsqu'elles se gèlent. La Chaleur, au contraire, cause du mouvement, ce qui sépare & dissout les corps. De ces vérités infaillibles il suit, que les corps mous, fluides, sont beaucoup plus atténués & dispersés, que les corps plus durs, plus solides, plus secs : de plus, que lorsque de tels corps fluides & mous sont agités sous la terre, leurs vapeurs sont contracter aussi à l'air des parties plus molles & plus fluides : pareillement que ces corps atténués & dispersés, se laissent pousser sans beaucoup de résistan-

sistance, ou attirer dans les petits tuyaux des plantes, où se condensant, pour peu qu'ils se rassemblent, y causent une pousse fort vigoureuse.

Il en est ainsi particulièrement à l'égard de la chaleur dans les Serres vitrées, où les vapeurs de la terre, ou des Pots & des Caisses souvent arrosées, liquéfiées par l'introduction des rayons solaires & nullement desséchées, restent comme suspendues autour des plantes, jusques à ce que le froid les rassemblant davantage, les condensé. Mais, comme dans les terres molles & humides, la pousse pendant les Etés pluvieux, est ordinairement un composé de corps mous subitement formés, il en est de même de la pousse de ceux, dont les arbres, les plantes, de même que leurs fruits, sont grands, & ont des tuyaux larges, mous, gonflés, & pleins d'eau: au-lieu que la pousse n'est pas si forte, ni si subite, lorsque la chaleur met en mouvement des corps plus secs, plus solides; mais les arbres & les plantes sont alors plus compactes, plus solides & ont des pores moins larges: les fruits en sont aussi alors meilleurs au gout, à cause que par ce moyen ils parviennent à une plus prompte & une plus parfaite maturité; ce qui ne sauroit jamais avoir lieu, tant que la chaleur promène autour des fruits de pareils corps mous & fluides; car pour la maturité des fruits il faut une chaleur qui agite des corps solides & plus petits: & de même qu'un pot qui bout sans couverture, exhale à tout moment des vapeurs aqueuses, il faut que les parties minces & aqueuses que les fruits contiennent, en soient expulsées comme en bouillant, & s'exhalent ensuite par les ouvertures qui sont au haut des Serres.

On ne trouvera pas seulement infallible ce qui vient d'être dit à l'égard des fruits qui meurissent en plein air, & cela dans des années fort pluvieuses où le Soleil luit fort peu; mais aussi toujours, quand dans des endroits renfermés & vitrés, on veut faire meurir des Raisins; sur-tout quand les Serres sont profondes & que la Vigne, de même que ses branches, est loin des vitres; car les Raisins y deviendront bien alors d'une grosseur ordinaire, mais ils ne meuriront jamais parfaitement, quoiqu'il s'en faudra de peu; ce qui est causé par les exhalaisons qui y voltigent continuellement, qui se fixent, étant comme condensées autour des fruits, lesquels par ce moyen deviennent dans le commencement, avant que de meurir, coriaces, se moisissent & se pourissent dans la suite. Pour prévenir cela, il faut à l'égard de tout ce qu'on cultive sous des vitres, dans des Serres ou des Caisses vitrées, avoir soin de donner beaucoup d'air, & sur-tout quand il s'agit de faire meurir des fruits qui ont la peau mince & la chair pleine d'eau: ceux-ci, de même que les Melons précoces,

ces, doivent être airés continuellement, pour laisser exhale les parties ignées, & cela par derrière, en y employant, pour les couvrir, plus ou moins de couvertures de poil, selon que la gelée est forte. Quand à l'aide du Soleil, ou par quelque autre moyen, les vapeurs ne sont ni assez liquéfiées, ni séparées, la meilleure voie pour les pousser en dehors est alors le feu; mais quand ces corps mous (consistant pour la plus grande partie en vapeurs & moins en exhalaisons), se fixent dessus & autour des plantes, ou bien qu'ils y voltigent, comme il arrive souvent en hiver, que le Soleil qui n'a alors que peu de force, ne feroit mettre assez en mouvement l'air intérieur au dessus du fond, ou bien que l'air extérieur est tellement gelé, qu'il n'y a pas moyen, à moins d'un dommage bien réel, d'ouvrir ou de découvrir les Orangeries, les Serres, les Caisles vitrées, alors ces vapeurs font moisir & pourrir les plantes: cela arrive presque toujours lorsque par le moyen du fumier de Cheval on peut cultiver dans les Mois de Novembre, de Décembre, & de Janvier, des fruits précoces; & cela sur-tout encore quand on ne les laisse par exhale par derrière.

Il est encore très nécessaire, que l'air renfermé dans les Orangeries, dans les Serres & les Caisles vitrées soit quelquefois rafraichi par un air de passage; tout comme le vent en plein air chasse les mauvaises exhalaisons, qui nous environnent; desorte qu'on ne laissera échapper aucune occasion favorable, pour laisser entrer par un côté un air frais & pur, & laisser exhale de l'autre, l'air chargé de parties corrompues & mauvaises; ce qui doit toujours être pratiqué, lorsqu'il ne fait pas trop froid, ou quand il ne gele pas: & afin que cet air extérieur en pénétrant, ne cause aucun dommage aux plantes renfermées, on chauffera un instant auparavant l'air intérieur, en lui procurant une chaleur un peu plus grande que celle qu'il doit avoir, pourvu cependant qu'elle ne soit pas nuisible. Pour être assuré de cela, comme aussi dans la suite, de la constitution de l'air intérieur, quant au froid & à la chaleur, on se sert de Thermomètres, qui en décident infailliblement, & dont on ne peut absolument se passer; je les décris amplement, de même que les expériences faites par leur moyen dans le *Chap. III.* suivant, & je donne pareillement dans le *Chap. IV.* suivant une description de l'air, & de ses effets sur les plantes, comme aussi de la chaleur, du froid, de la pluie, de la neige, de la grele, des frimats, de la rosée & des vents.

Un air spacieux & libre, pareil à celui dont les plantes jouissent naturellement lorsque le Soleil les éclaire dans leurs Saisons fécondes, est celui qui leur fait faire la plus naturelle pousse, & qui sert le plus naturelle-
ment

ment aussi à nourrir leurs fruits: desorte que l'endroit le plus convenable dans les Orangeries, dans les Serres, & dans les Caisses vitrées, est celui où les plantes peuvent jouir d'un air libre, tel qu'est celui qui se trouve le plus près des vitres; car on voit que c'est là qu'elles croissent avec le plus de vigueur & qu'elles produisent le plus de fruits; ce à quoi on ne doit jamais s'attendre de celles qui étant plus enfoncées, ne reçoivent point de Soleil, & cela sur-tout lorsqu'elles sont trop ferrées; c'est pour cela qu'il ne faut pas seulement placer les plantes de manière que près des vitres elles puissent recevoir le Soleil, mais encore que leurs feuilles & leurs branches libres & dégagées, puissent tout autour être affectées d'un tel air échauffé par le Soleil; étant presque une erreur générale, par laquelle quantité de plantes se gâtent & périssent, & par laquelle aussi la prématuration des fruits réullit souvent très mal, qu'on fait trop d'usage & même un mauvais usage des Orangeries, des Serres, des Caisses vitrées; je dis trop, savoir quand on y gêne trop les plantes, quand on n'y laisse pas le moindre vuide, ce qui réellement est un abus pernicieux; car c'est la même chose, que si un nombre fort considérable d'hommes étoient obligés de demeurer ensemble près à près dans un lieu renfermé, sans aucun rafraichissement d'air: puisqu'il est certain que, si parmi une quantité de plantes fort ferrées, il s'en trouve quelques-unes d'une mauvaise constitution, & dont par conséquent les exhalaisons soient plus corrompues, ces dernières infecteront leurs voisines & celles-là d'autres. On se trompe encore quand on place des plantes qui doivent être affectées diversément de l'air, de plus ou de moins de chaleur ou de froid, près les unes des autres, ou bien de telle manière quelles jouissent de la même chaleur & du même froid, comme cela est inmanquable dans les Orangeries, dans les Serres, &c. où l'on a placé ensemble ces différentes sortes de plantes.

La règle fondamentale pour cultiver les plantes tendres & pour avancer les Saisons, est principalement d'imiter leur pousse naturelle, afin qu'autant qu'il est possible elles soient de tems en tems affectées de la manière qu'elles le sont naturellement en plein air: on trouve à cet égard que celles sur qui la pluie distille, ou celles qui sont trop ferrées, ne deviennent jamais bonnes, & ne produisent pas de bons fruits; comme aussi que la Nature, relativement à la pousse & à la maturité des fruits, produit selon la diversité des Saisons, sur une plante, un effet différent que sur une autre; ce qui fait qu'en tout tems dans le Printems, dans l'Été, dans l'Autonne, & même dans l'Hiver, on a des fleurs & des fruits.

La Nature nous apprend encore, qu'il n'est pas possible de cultiver ensemble, dans un endroit renfermé, où il y a la même constitution d'air, des Cerises, des Pêches & des Raisins; parce que les Pêches & les Cerises n'ont pas besoin au tems qu'elles fleurissent d'une aussi grande chaleur que les Raisins. Les Cerises, outre cela, meurissent en moins de tems, & par la chaleur ordinaire de l'Été; au-lieu que les Pêches, quoique plutôt fleuries, ont besoin de beaucoup plus de tems pour croître & pour meurir, & ne sont bonnes à manger qu'en Automne. De plus les unes & les autres fleurissent avant que d'avoir des feuilles: on voit le contraire à l'égard de la Vigne, puisque ses fleurs se manifestent au milieu de l'Été, lorsque la chaleur est à son plus haut degré, & deux mois par conséquent après la pousse des Sarmens & après que le fruit s'est montré; d'où il suit évidemment qu'il n'est pas possible de cultiver ensemble des Cerises & des Pêches dans des Serres où il y a des Cerises & des Pêches.

Traitant dans le *Chap. V.* suivant, de la Terre & de son usage, on dit aussi que les arbres & autres plantes prennent une meilleure & une plus naturelle nourriture, étant plantés dans un vaste terrain, que lorsqu'ils sont plantés dans un terrain fort resserré, comme dans des pots ou dans des Caisses: ce qui doit sur-tout être observé quand il s'agit de prématurer les fruits dans les Saisons, les arbres devant être plantés derrière les vitres contre les murailles des Serres dans un terrain spacieux & libre, de telle manière que leurs racines puissent par devant chercher & tirer leur nourriture en long & en large dans la terre extérieure, & aussi profondément; étant très remarquable, par rapport à ces arbres plantés en plein air, que quand on rechauffe par le feu les extrémités de leurs racines & de leurs branches, on avance la Saison de cinq mois ou peu s'en faut, par cette chaleur intérieure, pourvu que devant ces Serres la superficie de la terre, où les arbres & les Vignes font de fortes racines, soit couverte contre les fortes gelées, d'un peu de paille détachée; alors la plus rude gelée ne fera pas le moindre tort à la racine des arbres, ni ne retardera en aucune manière leur pousse.

Je distingue les Serres, qui servent à prématurer les fruits, en chaudes & en froides; étant les unes & les autres fabriquées de telle manière, que par devant en terre sous les vitres il n'y a aucune séparation de muraille ou de planche, afin de ne pas empêcher les arbres, qui y sont renfermés, de pousser leurs racines dans la terre extérieure: les fenêtres vitrées sont par-embas dans la rainure d'un soliveau, lequel repose sur trois petits piliers pour l'empêcher de baisser, & contre ces piliers on cloue
une

une planche étroite de deux pouces d'épaisseur , laquelle descend jusqu'à la superficie de la terre commune , enforte que la terre qui est dans la Serre, soit égale & de niveau avec celle de dehors. Les fenêtres vitrées de ces deux sortes de Serres, sont par embas & par en-haut à peu près à une égale distance des arbres qui y sont plantés, & cela afin que ces arbres puissent profiter autant qu'il est possible, de l'air & du Soleil. Voyez pour ce qui regarde une plus ample description de ces Serres *le I Chap. suivant du I Livre*: & vers la fin du *Liv. III.* où l'on traite en particulier de la manière de cultiver les Vignes dans des Serres artificiellement échauffées.

On trouvera de plus exactement dans chaque *Chapitre du premier Livre*, selon son sujet, ce qu'on doit observer à l'égard de la manière de cultiver les Plantes d'un Climat plus chaud, comme aussi de celle d'avancer les Saisons.

Le *Second Livre* commence par un Traité concernant la manière de cultiver des herbes potagères, des légumes, sous le nom de Potager, auquel appartiennent aussi le Laurier, le Romarin, & le Thym, dont les feuilles sont bonnes à assaisonner les Sauces, de même que les racines du bois de Reglisse & la Rhue.

Je divise en sept classes les herbes du Potager.

De la *première espèce* sont les fruits bons à manger qui croissent sous terre: je les appelle herbes potagères, comme Oignons, Ciboules, Echalottes, Porreaux, Reponces, Navets (lesquels sont dans nos Potagers extrêmement gras, fort amers & pleins de piqûres de vers, c'est pourquoi on les sème avec plus de succès après la moisson dans des champs sablonneux), Carottes de toutes les sortes, comme les fortes, comme jaunes, de couleur orange, blanches; des racines de Persil, de Salsifis, de Scorfonnerres, de la Passerage, qui servent à assaisonner les mets.

De la *seconde espèce* sont les Asperges, les Choux de toutes les sortes, comme Choux-fleurs, blancs, rouges, frisés, cabus, pommés; de plus du Celeri & du Fenouil.

De la *troisième espèce* sont les Fèves de Marais, dont les Anciens ne font aucune mention, les Haricots, les Pois tant à écosse que des autres de différentes sortes: il y a plus d'espèces diverses de ces premiers que des seconds. Il y a des Pois dont on mange les cosse, lesquelles sont meilleures que les grains: il y en a parmi ceux-ci de plus précoces & de plus tardifs qui sont sucrés; des petits précoces, & d'autres plus tardifs, gros, larges, crochus, comme aussi des bâtards: de ces derniers,

qui font moins larges, mais qui font remplis de quantité de gros grains: outre cela encore des Pois nains qui rampent pres de terre. Parmi les Pois à écosses, dont les cosses font plus dures, lesquels on ne mange point à cause de cela, il y en a de blancs, de couleur passée, de gris, des bleus, & des verts, & de chacune de ces espèces encore d'autres espèces, lesquelles ne se cultivent guère que par les Curieux dans les Potagers de leurs Maisons de Campagne, & cela pour les manger verts & tendres; les pois verts séchés croissent pour l'ordinaire dans les champs, sans être ramés, mais en rampant; les Pois ramés des Jardins potagers font infiniment meilleurs.

De la *quatrième espèce* font les plantes rampantes, comme les Fraises, les Melons de plusieurs différentes fortes, les Concombres & les Citrouilles, dont il y a moins de fortes différentes: ces dernières au reste font un mauvais mets, difficile à aprêter, desorte que de même que les Courges, elles ne méritent pas d'occuper une place dans un Potager.

De la *cinquième classe* font toutes les fortes de Salade, comme Laitues pommées de plusieurs espèces différentes, de la Doucette, de la Chicorée, des Epinars, de la Poirée, du Cerfeuil, du Pourpier, de l'Oseille & du Persil.

De la *sixième espèce* font les fruits de Chardons, comme Artichots francs & sauvages, appellés Cardons, dont les côtes ayant été liées, & par ce moyen étant devenues blanches & tendres, font bonnes dans de longs bouillons.

De la *septième espèce* font les fournitures de Salade, comme du Basilic, de la Bourache, de la Ciboulette, de la Melisse, de la Sariette, de la Menthe, de la Marjolaine, du Calament, de la Pimpinelle, de la Roquette.

Toutes ces plantes, ces Arbrisseaux, & ces herbes, font décrits amplement dans le *Chap. IV. du Second Livre*: en attendant il est bon de remarquer, que la plupart des herbes ne se multiplient que de semence. Les Fraises se multiplient cependant de plants enracinés. Les Artichaux, l'Estragon, la Ciboulette & l'Oseille franche, de touffes éclatées. Les Chalons & les Echalottes, de Cayeux; & la Passerage de ses sommités.

Pour semer avec succès, il ne suffit pas d'avoir soin de recueillir de bonne semence, d'en connoître les bonnes qualités, & de savoir si elle a été produite de son propre fruit ou d'un épi; mais on ne doit pas non plus ignorer ce qu'il faut faire avant, pendant & après la semaille. Il faut de plus connoître la nature de la terre & la convexité du fond, & quels
font

sont les grains de semence germés qu'on doit laisser où ils sont venus, & quels sont ceux qui doivent être transplantés, comme aussi le tems convenable pour cela. De plus il faut savoir quelles sont les plantes dont on doit semer les graines d'une année, & quelles sont celles qui produisent de meilleurs fruits, lorsqu'elles sont venues de graine de deux ou d'un plus grand nombre d'années. J'ai traité fort amplement de tout cela, comme aussi de la purge de la terre en arrachant les mauvaises herbes, & des plantes semées qui viennent trop serrées, dans le *III. Chap. du second Livre.*

La culture, l'entretien & la conservation des Herbages demandent une grande & continuelle application: c'est-pourquoi j'ai cru ne pouvoir mieux placer la culture du Jardinage pour chaque mois, suivant le cours de l'année, comme aussi quels fruits & quelles fleurs chaque mois procure, qu'à la tête du Potager, desorte que cela fait le sujet *du I Chap. du second Livre.*

Je mets de la différence entre le Potager, dont les fruits servent uniquement au ménage, & les champs Potagers que travaillent & cultivent en Hollande certains Jardiniers pour le profit. Nos Potagers, placés contre les brise-vents qui les entourent, sont communément environnés de Cloisons, du moins à l'aspect le plus chaud du Soleil, pour y cultiver certains fruits, lesquels sans ce moyen ne meuriroient jamais, ou du moins qu'imparfaitement dans ce Climat.

Dans le *Chap II. du second Livre*, j'ai donné un plan d'un tel Potager garni de fruits délicats & fins, comme Raisins, Pêches, Abricots, Cerises, &c. Ce Potager est environné en quarré d'un fossé, en partie pour faciliter l'écoulement de la trop grande quantité d'eau de pluie qui tombe au Printems & en Autonne, & en partie aussi afin que les arbres plantés pour rompre les vents furieux, ne consomment pas par leurs racines trop étendues la graisse de la terre, comme aussi pour avoir plus de sureté, & pour faciliter tout ce qu'on doit y apporter ou en transporter.

On peut objecter à cela, que les jeunes arbres (vu que les Cloisons ne sont qu'à six pieds de distance du fossé) courent plus de risque que leurs racines ne soient rongées par les Rats-d'eau; desorte qu'il vaudroit mieux, quand on n'a pas soin d'attraper ces animaux si nuisibles, ce qui peut se faire cependant sans peine par le moyen de quelques ratières ou trapes, de ne pas creuser des fossés près des Cloisons, & de rogner tous les deux ans les racines des Ormes à la distance de huit ou dix pieds de la Cloison.

J'ai

J'ai traité dans les *Chap. 8, 9, & 10 du premier Livre de la première Partie*, en général, de la manière de travailler les Fonds & de les amender par le moyen du fumier; de sorte que je n'y reviendrai plus, quoique la dernière de ces choses appartienne proprement à cette seconde Partie, puisque le Potager & les arbres plantés dans des Pots ou dans des Caisses ont besoin annuellement de plus d'engrais, que les arbres francs & sauvages, lesquels ont rarement ou point du tout besoin de fumier: mais je renvoie le Lecteur aux Chapitres que je viens d'alléguer.

J'ai traité dans *les six Chapitres du troisième Livre suivant*, de la manière de planter & transplanter, tailler, & cultiver les Orangers, les Citronniers, les Limoniers, comme aussi de la manière de les soigner pendant l'Hiver ou l'Été; après quoi suivent quelques remarques touchant certaines plantes.

Je donne ensuite des observations exactes touchant la culture de la Vigne & la manière infallible d'avoir des Raisins dans des Serres échauffées par le feu.

On trouvera encore ci-après la véritable manière de cultiver sûrement des plantes & des fruits d'Ananas; & comment il faut les soigner pendant l'hiver dans les Serres chaudes, & pendant l'Été dans les Caisses vitrées garnies de Tan.

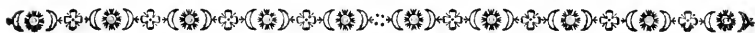
Le tout enfin finit par une ample déduction touchant la culture des Tubéreuses, & par une déduction moins détaillée touchant les autres fleurs en général.



L E S
A G R E M E N S
D E L A
C A M P A G N E,
O U

REMARQUES PARTICULIERES

Sur la manière de cultiver les Plantes en avançant les Saisons.




S E C O N D E P A R T I E.

L I V R E P R E M I E R.

C H A P I T R E I.

Observations sur la manière de construire des lieux convenables pendant l'Hiver & de s'en servir: ou des Orangeries, Serres échauffées par le feu & autres, Caisès vitrées, fixes & mobiles, Murailles, Cloisons, &c.

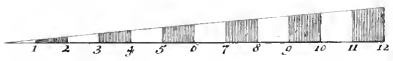
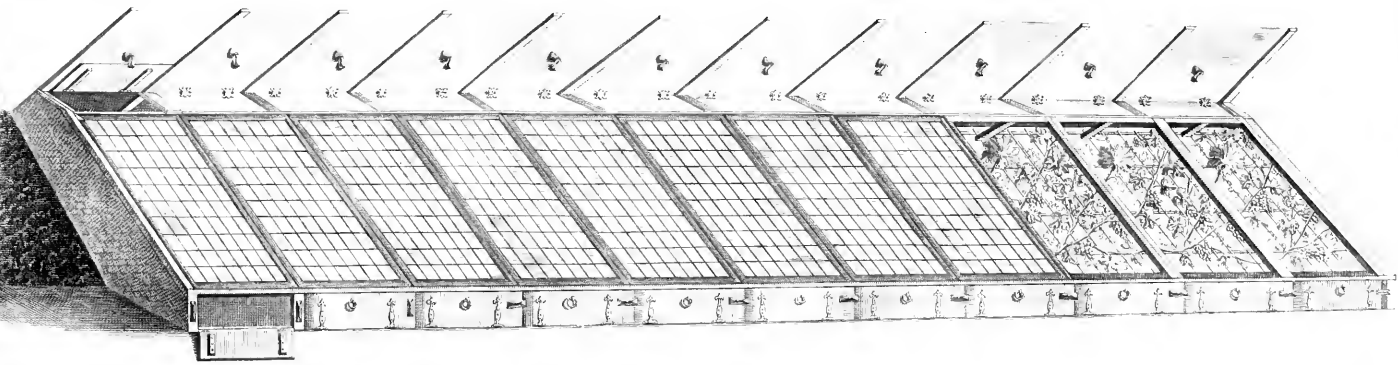
E qui mérite en premier lieu d'être considéré ici c'est l'exposition au Soleil, celle qui est au Midi étant la meilleure de toutes en hiver pour les Serres & les Caisès vitrées. Mais quant aux Murailles & aux Cloisons, celles sur lesquelles les rayons du Soleil font à dix heures ou à dix heures & demi des angles droits, sont d'un meilleur & d'un plus grand usage, n'étant pas si ardens, & recevant au Printems le Soleil de meilleure heure.

Tout ce qui au devant des Bâtimens s'éloigne de l'exposition au Midi, est nuisible; l'éloignement de cette exposition vers le Couchant est plus

nuisible que vers l'Orient: de même les murailles exposées au Sud-est sont préférables à celles qui sont au Sud-ouest. Toutes les Orangeries, les Serres échauffées par le feu & autres, les Murailles & les Cloisons, sont infiniment meilleures lorsqu'elles sont en droite ligne ou tirées au cordeau, que lorsqu'elles sont convexes ou concaves.

Les Serres convexes rendent le moins de service, sur-tout pendant l'hiver, quand le Soleil donne une chaleur naturelle seulement depuis dix jusques à deux heures; car pour lors, la rude gelée pénétrant vivement, il y aura plusieurs vitres qui ne recevront point du tout de rayons solaires ou tout au plus fort obliquement, ce qui fait que les plantes qu'elles couvrent ne reçoivent que peu de chaleur; tandis que les autres vitres, sur lesquelles le Soleil ne donne point du tout, lorsqu'on les découvre, ne sauroient être comme il faut mis à l'abri d'une gelée rude; & si on ne les découvre point, elles empêcheront l'air requis d'y parvenir. Outre que ces dernières ne reçoivent pas assez de chaleur, parce que le Soleil darde toujours ses rayons perpendiculairement dans un même point: aussi rendent-elles moins de service à proportion de leur grandeur & de l'air qui y est renfermé; & en général, on ne sauroit non plus les bien couvrir contre une forte & rude gelée.

Celui donc qui fera construire une Serre échauffée par du feu en droite ligne, ne sauroit mieux faire, que de placer derrière elle au Nord une espèce de Serre que nous nommons *Trek-kas*, pour y mettre pendant l'Hiver les plantes qui sont dans des pots ou dans des Caisses, & qui ne sauroient résister autrement au froid de l'Hiver, laquelle pourra dans ce cas-là être échauffée par un seul & même poele. Encore est-il très bon d'y construire par derrière une loge, pour couvrir les deux Serres: dans la Muraille mitoyenne on place les conduits pour l'exhalation des vapeurs de la Serre, lesquels doivent avoir leur sortie dans le grenier de la Loge. Cette Serre doit être intérieurement par devant, haute de 12 $\frac{1}{2}$ pieds, & par derrière de 19; de plus large de 9 $\frac{1}{2}$ pieds, & longue de 30 à 31; le Poele pour la Serre suivante occupant les 8 $\frac{1}{2}$ pieds qui restent. La Serre doit être pourvue en-haut de fenêtres placées obliquement, lesquelles il faut couvrir pendant l'Hiver, comme on le recommande dans le 2 *Chap. suivant*. La Serre échauffée par le feu, qui est placée au devant, doit être telle, qu'on l'a indiquée dans le 7 *Chap.* où l'on traite du Poele, *fig. I.* étant, suivant la place coupée par le milieu qui y est jointe *fig. II.* intérieurement au dessus du fond, par dessus le pavé des conduits, haute par devant de 8 $\frac{1}{2}$ pieds & par derrière de 6, &



6, & longue intérieurement de 39 $\frac{1}{2}$: les fenêtres *a* ont 8 pieds de haut, ce qui déborde par en-haut *b* a 1 $\frac{1}{2}$ pied: la Serre *c* est couverte de tuiles: le vuide qui est sous les tuiles *d* est rempli avec du foin: *e* sont les conduits pour la fumée: la muraille de brique qui est sous la Serre *f* a 2: pieds de haut: la Serre a par dessous sur les conduits pour la fumée 6: pieds de profondeur: la muraille qui sépare les deux Serres est jusqu'à la gouttière, de deux briques; & les vitres qui sont par dessus devant la Serre ont quatre pieds de haut.

Les vitres qui sont devant, & les Murailles qui sont derrière les Serres échauffées par le feu ou autres, doivent, selon qu'on en a besoin dans les saisons, être plus ou moins penchées en arrière. Une Muraille penchée en arrière contre une Terrasse ou un ados, lesquels on peut couvrir par devant avec des vitres, est extrêmement propre pour y placer une Vigne, qu'on n'échauffe pas par le feu, parce qu'à cause de cette pente les vitres sont par-tout à une égale distance de la plante. On peut, selon la figure ci-jointe, construire une pareille Serre avec plus ou moins de fenêtres: elle penche 9 pouces sur chaque pied: elle a en pente par en-haut 15 pouces en dedans des fenêtres, lesquelles sont hautes de 6 $\frac{1}{2}$ pieds, & larges de 3 $\frac{1}{2}$. Comme le Printems avance davantage, lorsqu'on se sert de cette Serre, on pose ensuite les fenêtres plus obliquement: & comme l'air qui y est renfermé, ne sauroit être échauffé par le feu mitoyen, il ne faut pas hâter sitôt la pousse des plantes qui y sont renfermées, parce qu'une gelée inattendue survenant pourroit nuire beaucoup aux tendres rejettons, sur-tout quand il n'y auroit pas moyen de les en garantir par la couverture: desorte qu'il ne faut pas se servir d'une telle Serre froide avant le mois de Février, quand le Soleil montant plus haut de jour en jour, fait pénétrer plus vivement ses rayons au travers des vitres plus penchées; & comme cette Serre est pourvue au haut d'un parasol, il est impossible que les petites ouvertures d'en-haut donnent dans les mois de Mai, de Juin & de Juillet, une quantité suffisante d'air, c'est-pourquoi on ouvre de tems en tems les petits volets qu'on a pratiqués au bas, & par ce moyen on donne plus d'air.

Les Croisées, & par conséquent aussi les fenêtres d'une place d'Hiver pour les Orangers & les Limoniers, sont droites, parce qu'on ne sauroit les fermer autrement si bien contre la gelée: celles des Serres échauffées par le feu sont un peu penchées en arrière, parce qu'au commencement du Printems elles sont d'un plus grand usage: celles des Serres sans feu pour des Vignes ou autres, desquelles on se sert le plus après l'Autonne, sont

encore plus penchées; & tout cela pour recevoir les rayons folaires le plus perpendiculairement qu'il est possible, comme cela est indiqué dans les figures.

Dans les Serres d'Hiver à haut étage, qui sont couvertes par devant de beaucoup & de hautes vitres, les Plantes seront beaucoup moins affectées des vapeurs voltigeantes: mais d'un autre côté il faut remarquer, que ces endroits sont fort exposés à la gelée sur les vitres & sur les jointures: & cela d'autant plus encore que pendant l'Hiver il gele souvent longtems de suite, & il fait un air sombre; de sorte qu'il est difficile alors de défendre contre la gelée des endroits si vastes: cependant quand l'Orangerie est construite de manière qu'on la peut couvrir & fermer comme il faut, ainsi que nous le dirons dans la suite, on ne doit rien craindre pour la gelée, parce qu'alors on saisit toujours le tems que le Soleil luit clairement pour la rechauffer. Je trouve cependant fort bon, quoiqu'on n'ait pas besoin de feu pour rechauffer, de ne point se négliger à cet égard, à cause des accidens qui peuvent survenir. J'ai trouvé que la gelée pénètre rarement dans la terre à plus de dix-huit pouces de profondeur: j'ai même trouvé que la glace dans cet Hiver si rude & si long de l'année 1684, tems auquel il gela pendant dix-sept semaines de suite, & même avec toutes sortes de vent, n'étoit pas seulement épaisse de deux pieds.

On a besoin, pour donner passage aux vapeurs voltigeantes & aux mauvaises exhalaisons, auxquelles on est fort sujet dans les Orangeries fermées, & encore plus dans les Serres échauffées par le feu, de tuyaux ou conduits, dont l'ouverture la plus éloignée du feu soit dirigée en en-haut. Ces conduits sont aussi par devant plus larges, que par derrière, où ils vont en se retrécissant, pour laisser entrer moins de froid. Pour prévenir cet inconvénient, & faciliter encore davantage la sortie des vapeurs, il est nécessaire que la première évacuation se fasse dans la place renfermée, parce qu'autrement la pression du froid & du vent extérieurs condenferoient par la contre-pression les vapeurs, & les empêcheroient ainsi de sortir; c'est pourquoi on fera construire en même tems par dehors des cheminées tout-à-fait semblables à celles des Serres échauffées par le feu (par le moyen desquelles la fumée communique la chaleur qu'elle a reçue du feu, & sort seulement ensuite): car pour lors le froid ne pénétrera pas au travers des jointures de ces conduits, quelque précaution que l'on prenne. Quant à l'évacuation de ces vapeurs humides, les endroits renfermés, & plus encore ceux qu'on échauffe par le feu ou
par

par quelque autre chaleur, ne laissent pas que d'en contenir, & ces humeurs chaudes étant pénétrantes, font périr dans peu toutes choses: desorte qu'il est d'une nécessité indispensable de faire massonner tout ce qui peut être fait de brique, & cela avec des briques fort dures & fort compactes, lesquelles doivent être posées comme il faut dans de la chaux mêlée avec un peu de ciment, pour résister au froid qui pourroit entrer: pour cet effet de la chaux bien préparée & bien cuite avec de la brique est préférable à celle qui est faite de coquille brûlée.

On se servira pour tout ce qui doit être fait de bois, du bois de Sapin de Norvège, d'arbres âgés, comme étant le plus durable, & moins sujet à se pourrir que le Chêne: ce bois de Norvège étant, comme il a été dit dans la *I. Partie*, dans le *II. Chap.* du *cinquième Livre* sous l'Art. du *Pin Sauvage*, le meilleur; car il est dur, compacte, chargé de beaucoup de résine, & le moins sujet à se fendre. On n'employera à ces Bâtimens aucun autre bois, comme étant moins durable.

On fera fier de ces meilleures Poutres de Norvège le bois pour les croisées, & tout ce qu'on doit employer dans l'intérieur en Solivaux: pour les revêtements intérieurs des Portes, des Volets, des Planchers, & des Toits, on se servira de pareilles planches de Norvège, ou, à leur défaut, du meilleur Sapin de Nerva.

Le bois de Chêne qui descend Rhin, est plus durable que celui de Norvège; & celui de Weesél l'est encore davantage; mais comme ce dernier est fort dur & fort noueux, & sujet par-là à se courber, on auroit tort aussi de l'employer à ces fortes de Bâtimens.

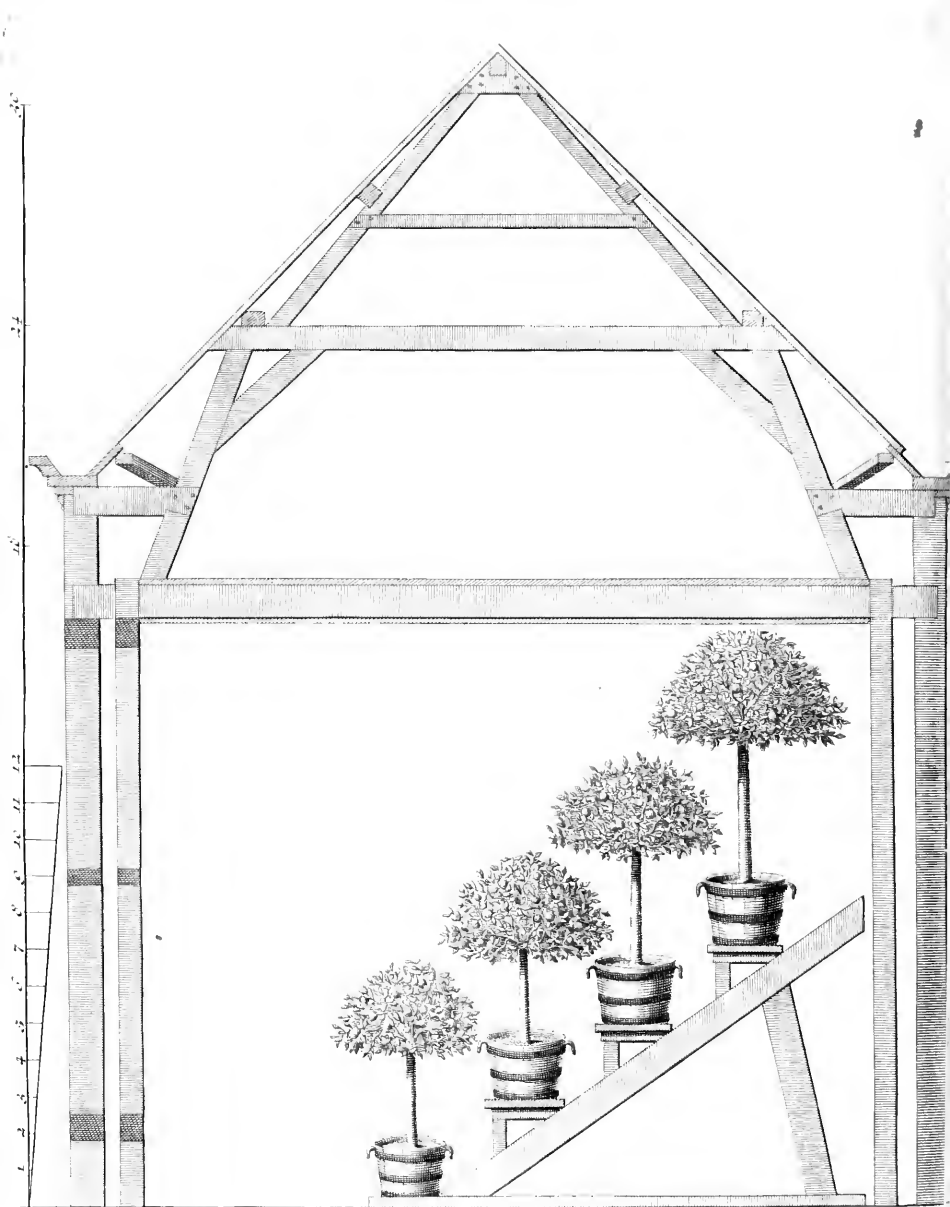
Les fenêtres extérieures, & les châlis des vitres doivent être faits d'ais de Chêne qui ne soient pas fort rudes: lesquels doivent aussi avoir perdu entièrement leur sève & avoir été séchés pendant plusieurs années en plein air, exposés à la pluie, au vent & au Soleil, dressés pour cet effet à jour, & encore être séchés à couvert parfaitement avant que de s'en servir. C'est une règle générale, que tout ce qui doit servir à bâtir une Orangerie, une Serre échauffée par le feu, ou simplement vitrée, de même que les Caisses vitrées, doit, avant qu'on l'emploie, être parfaitement sec, afin d'être assuré qu'il ne se fendra pas quand on l'aura employé, ou qu'il ne deviendra pas sujet à se fendre: car tout le boisage doit être uni, sans fentes, poli, bien joint & exactement ferré. Les Croisées doivent être faites justes selon l'équerre, ayant par dehors des rainures doubles pour les fenêtres, & par dedans trois rainures pour des volets doubles: les rainures doivent être faites de manière que les fenê-

tres s'ouvrent aisément, & celles du seuil inférieur de manière qu'elles ne retiennent pas l'eau. Tout bois qui est cloué sur bois, ou qui joint dans ou sur d'autre bois, doit être peint avant toutes choses d'une peinture épaisse, & être joint ainsi par le moyen de cette peinture avant qu'elle ne soit sèche: mais tout ce qu'on peint d'huile ou de peinture après la bâtisse, doit être parfaitement sec, afin que l'huile imbibée & la peinture enduite, par la croute qu'elles forment, empêchent d'autant mieux l'humidité d'entrer dans le bois, dans le tems qu'elles empêchent autrement l'évaporation des sucres qui y sont restés, lesquels sucres mis dans la suite en plus grand mouvement par la chaleur, sont pourrir d'autant plutôt le bois.

Le fin & le meilleur fer de Suède périt bientôt par les humeurs chaudes: c'est-pourquoi on ne s'en servira point; mais on prendra le meilleur fer d'Allemagne, qui est plus dur & plus grossier; & afin que la rouille ne le gâte pas tant, on le plongera tout ardent dans un pot d'huile, afin qu'elle le pénètre: on fera la même chose aux fers qui soutiennent les vitres, & en général à toute la ferraille qui est exposée à l'air & à l'humidité, & ensuite on aura soin de la peindre: ces fers, quand il s'agit de vitres, de Serres ou de Caisses vitrées, doivent être attachés par dedans.

Le verre fin & mince, ou bien les glaces, quoique les rayons solaires y passent mieux, sont inutiles, sans compter qu'elles coutent fort cher, parce qu'elles se cassent plus aisément, & qu'elles se gâtent plutôt. Le Verre mince d'Allemagne est pareillement fort fragile, & se gâte aussi en moins de tems qu'une espèce de Verre plus grossier, lequel est connu en Hollande sous le nom de *Gilde-glas*: quand ce dernier tire sur le jaune, il est le moins sujet de tous à se gâter, & il est le plus propre de tous à servir, quand il est uni, sans de certaines petites ondes, convexités ou cavités: je dis qu'il doit être uni & poli, parce que les convexités sont les miroirs ardents, & brûlent ainsi les plantes renfermées; dans le tems que les autres défauts allégués empêchent la pénétration des rayons solaires. Le même effet est aussi produit par le Verre sale: pour cette raison on le lavera pour le moins deux ou trois fois l'an avec de l'eau de pluie, quand il fait un air couvert, & on le purifiera ainsi de toute ordure; auquel cas il ne se gâtera pas non plus sitôt. Les Carreaux ne doivent être ni trop grands ni trop petits, sur-tout quand ils sont enchassés dans du plomb, & cela fort exactement, comme aussi lorsqu'ils sont enchassés dans du bois, par le moyen d'une cer-





certaine pâte ou composition; car outre que les grands carreaux sont fort fragiles, on ne peut pas non plus les faire joindre si bien, ni les faire tenir si ferme dans le plomb; & quand ils sont trop petits, le plomb intercepte trop de rayons solaires.

Le plomb des vitres doit être aussi d'une juste largeur; & afin qu'on puisse faire joindre les carreaux exactement, il doit être épais dans le cœur, & avoir des côtes d'une grosseur raisonnable, car lorsque ces côtes sont trop minces, elles sont sujettes à se recoquiller par l'ardeur du Soleil, comme aussi à force de les couvrir & de les découvrir; lorsqu'elles sont trop grosses, on ne sauroit les refermer comme il faut, en y remettant des carreaux neufs à la place de ceux qui ont été cassés; & le cœur étant trop mince, il arrive que les carreaux s'affaissent aisément au travers du plomb. Il ne faut jamais employer, pour lier les vitres, de plomb tiré dont se servent les Vitriers, mais se servir de plomb non tiré, d'une épaisseur raisonnable; & cela afin que les vitres, sur-tout celles des fenêtres penchées, soient d'autant moins sujettes à s'affaïbler. Encore faut-il que tous les bouts qui se joignent soient soudés exactement & uniment.

Pour soigner pendant l'hiver sans le secours du feu, soixante Orangers dans des Caisses, & quelques autres petites plantes dans des pots, je crois que l'Orangerie, selon la figure ci-jointe, & selon la mesure de Rhinlande, doit avoir intérieurement cinquante-quatre pieds de long, vingt de large, & seize en hauteur, depuis le fond jusqu'à la partie inférieure des solives, & que le pavé doit avoir deux pieds de haut de plus, que la superficie du fond du Jardin. Elle doit être de plus de toutes parts environnée d'une double muraille: la muraille extérieure doit être large d'une brique & demi, & avoir au Nord & à l'Est un vuide ou un intervalle de six pouces, & de quatre au Sud & à l'Ouest: ensuite vient la muraille intérieure, large d'une brique, cette muraille ayant au dessus du fond la hauteur de dix-sept pieds, & la muraille extérieure deux pieds & demi de plus. Ces doubles murailles doivent rester ouvertes par le haut, non seulement afin de pouvoir remplir comme il faut cet intervalle de six pouces avec du son bien sec de Sarrazin, quand les murailles seront parfaitement seches, mais aussi afin de pouvoir le remplir continuellement à mesure que ce son s'affaïble. Ces murailles séparées sont de quatre pouces plus basses que le pavé, lequel est posé dans du ciment de briques placées de plat, sur un autre pavé. Ces deux murailles doivent être soutenues dans quelques endroits au Nord par des crampons minces & ronds; il faut aussi que les briques, quand on massonne toutes les murailles,

railles, soient trempées comme il faut, bien enduites de chaux, & que leurs jointures soient bien fermées: comme aussi les murailles séparées, lesquelles à mesure qu'elles rehaussent, il faut enduire par dedans uniment avec de la chaux, pour empêcher encore d'autant plus que le froid ne pénètre, & afin aussi que le son de Sarrazin s'arrange mieux.

Les Solives de cette Orangerie ont dix & douze pouces: elles sont garnies par dessous d'ais de $\frac{1}{4}$ pouce, ce qui fait un plancher de $1\frac{1}{4}$ pouce, il en faut laisser le tiers ou le quart, sans être cloué, pour pouvoir remplir de nouveau l'intervalle avec du son de Sarrazin, quand il vient à s'affaïsser. Immédiatement sous les Solives garnies, il y a par derrière des conduits pour les exhalaisons. Les Solives du faite & les apuis sont des chevrons de 7 & 9 pouces: ce que nous nommons *Spruiten* de 5 & 7 pouces: les chevrons de 4 & 6 pouces; le faitage de 4 & 5 pouces: la muraille qui fait le fond de la gouttière, de 4 & 16 pouces; sur laquelle doit être posée une planche de 2 & de 12 pouces. Ce toit doit être couvert avec des planches d'un pouce & $\frac{1}{2}$, bien exactement jointes ensemble par le moyen de rainures, sur lesquelles il y ait des ais de $\frac{1}{4}$, ensuite avec des lattes, & celles-ci enfin avec des tuiles.

Au milieu de la muraille extérieure, vers le Couchant, sur un parapet de $1\frac{1}{4}$ pied au-dessus du pavé doit être mise une croisée, laquelle sans l'épaisseur du bois doit avoir 14 $\frac{1}{4}$ pieds de haut & 6 pieds de large; le feuillet de cette croisée est une pierre bleue, large de 11 pouces, & épaisse de 8, avec de doubles rainures. Le bois du haut de la croisée a 11 & 8 pouces; & le bois pour les vitres au dessus du feuillet 6 $\frac{1}{4}$ pieds: les piliers ont 6 & 11 pouces; & le bois pour les vitres 6 & 9 pouces. La croisée doit avoir au haut une fenêtre fixe, & une en-bas qui puisse monter & descendre; lesquelles on ferme par dehors, par le moyen de quatre fenêtres (savoir deux en-haut & autant en-bas), d'ais de chêne de $\frac{1}{2}$ pouce, clouées en double, avec de doubles rainures, chacune profonde d'un pouce.

Au milieu de la muraille intérieure au Couchant, il doit y avoir aussi à la même hauteur, une Croisée de la grandeur prescrite; mais les feuillets, dont l'inférieur est pareillement une pierre bleue, ne doivent avoir que 8 pouces en carré, les piliers & le bois pour les vitres 6 & 8 pouces. On pose devant elle par dedans quatre volets, dont les traverses ont intérieurement 2 & 3 $\frac{1}{2}$ pouces: les cadres des vitres sont des Solivaux de 4 $\frac{1}{2}$ & 6 pouces, avec de doubles rainures, chacune de la profondeur d'un pouce, mais celle du côté intérieur de $\frac{1}{2}$ pouce. Les volets sont doublés des deux côtés de plan-

planches de $\frac{1}{2}$: il doit y avoir au milieu de chaque volet une planche détachée, qu'on affujettit par le moyen de tourniquets, pour pouvoir en tout tems combler la cavité mitoyenne, laquelle est remplie de son de Sarrazin. Ces volets doivent être attachés par des gonds à des pantures en équerre, & se fermer par des verroux plats.

Ces croisées posées à quatre pouces de distance les unes sur les autres, doivent être jointes ensemble par le moyen d'une planche de deux pouces au côté extérieur des poteaux, pour empêcher que le son de Sarrazin ne vienne à se dissiper. Il faut aussi que l'ouverture, qui est sous les seuils, soit couverte d'une pareille planche, mais fixée par des vis.

Il faut poser dans la muraille intérieure & extérieure au Midi, quatre croisées intérieures avec des volets faits de même hauteur, largeur & grandeur que je les décris: & cela quatre pieds hors de la façade à l'Orient & au Couchant, & à quatre pieds les unes des autres; ce qui procurera des trumeaux de quatre pieds. Au milieu de cette muraille au Midi doit être placé le Cadre de la porte, lequel sans compter l'épaisseur du bois est large de six pieds & haut de $15\frac{1}{2}$ pieds, depuis la partie supérieure du seuil d'en-haut, jusqu'à la partie supérieure du seuil inférieur, ayant $8\frac{1}{2}$ pieds. Le seuil d'embas est une pierre bleue, qui a 23 pouces de large & 8 pouces d'épaisseur, à doubles rainures pour fermer les portes tant intérieures qu'extérieures. Les Poteaux de la croisée extérieure ont 6 & 11 pouces; le seuil d'en-haut a 8 & 11 pouces; & le bois des vitres 6 & 11 pouces. Les Poteaux du cadre de la porte intérieure, lequel est précisément de la grandeur prescrite, ont 6 & 8 pouces, le seuil supérieur 8 & 8 pouces, & le bois des vitres 6 & 8 pouces. Il doit y avoir dans le cadre extérieur deux portes de trois pouces d'épaisseur à double rainure, à paneaux au bas & vitrées au haut, dont les vitres s'ouvrent en dehors: de plus au-dessus du bois des vitres il doit y avoir un chassis fixe avec une rainure tout autour, qui entre à un pouce de profondeur dans le cadre; cette fenêtre de même que les portes vitrées, se ferment par le moyen de doubles fenêtres de bois de chêne, comme cela a été dit au sujet du cadre extérieur dont on vient de parler: comme aussi le cadre de la porte intérieure, par le moyen de doubles volets, selon que cela a été indiqué ci-devant.

On devoit faire construire un petit bâtiment à l'Orient de l'Orange-rie, pour pouvoir y entrer l'Hiver par une porte intérieure. Cette porte doublée, placée dans la muraille intérieure, doit avoir son ouverture haute de $6\frac{1}{4}$ pieds & large de 3: il faut que cette porte soit aussi remplie avec du son de Sarrazin; à moins qu'on ne voulût construire à côté de

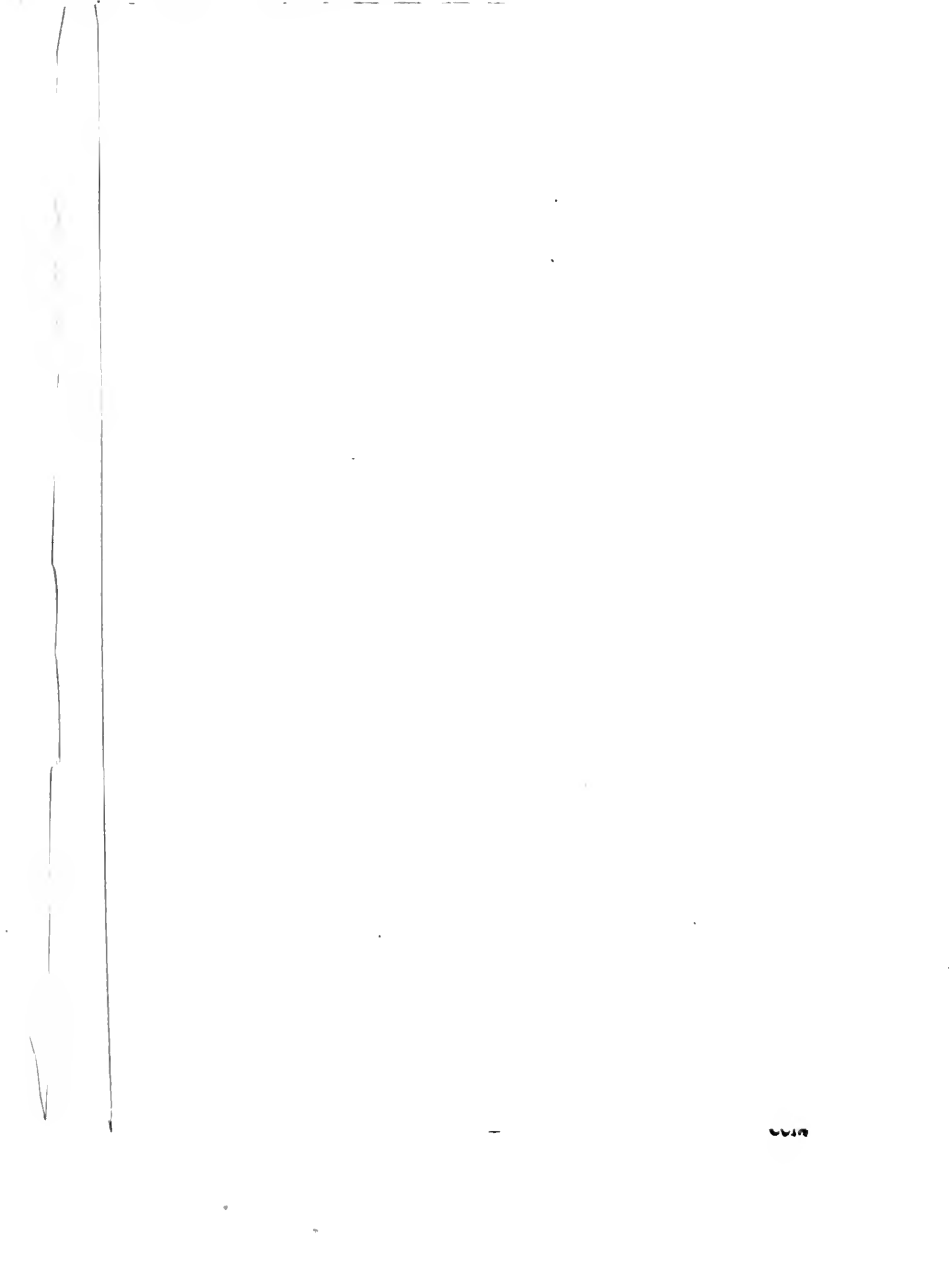
l'Orangerie au Nord une loge pour y ferrer tout ce qui appartient au Jardinage, auquel cas on pourroit entrer par-là par une porte intérieure dans l'Orangerie, & alors on pourroit, au-lieu du petit bâtiment en question & de la porte intérieure, placer à l'Orient une croisée à chafis tout-à-fait semblable à celle qui est au Couchant.

Il faut que toutes les croisées soient garnies de ce qu'on nomme en Hollandois *Quel-bouten*, qui soient épaisses d'un pouce & larges de deux, lesquelles on fait entrer à la profondeur de $3\frac{1}{2}$ pouces dans le devant des croisées: il faut encore poser au devant d'elles des Architraves en quarré, qui reposent un pouce sur les trumeaux.

Il ne faut pas faire usage des Orangeries, Serres échauffées par le feu & autres nouvellement construites, qu'après que la brique & la chaux ont été parfaitement séchées, sans qu'il y reste la moindre humidité, puisqu'autrement le fourneau créveroit d'abord en y faisant du feu, les murailles donneroient passage à la fumée, & causeroient ainsi en général un air très nuisible. Pour la même raison on laissera sécher parfaitement, avant que de s'en servir, tout ce qui aura été peint, afin d'empêcher que les exhalaisons huileuses ne causent un air étouffé & pernicieux.

Le remplage, quoique exactement ferré, est cependant toujours sujet à s'affaïsser, sur-tout celui des murailles, volets pendans, portes & toits en talus: desorte qu'il y reste ensuite inévitablement au haut un vuide, au travers duquel le froid pénètre souvent sans qu'on sache à quoi l'attribuer. Pour prévenir cet inconvénient, il faut que tout ce qui devra être ainsi rempli, soit fait de manière qu'on puisse l'ouvrir & le fermer sans aucun dommage, par le moyen de tourniquets, afin de pouvoir ajouter du nouveau remplage selon le besoin, comme cela a été dit ci-devant.

Une *Caisse vitrée pour les Ananas pendant l'Eté*, laquelle on chauffe au Printems par le moyen du feu, & dans la suite avec du Tan. Cette Caisse doit être faite selon le modèle qui s'en trouve dans la planche ci-jointe; on y va en montant obliquement. Elle a au Nord une muraille de deux briques, & ensuite tout autour d'une brique & demi: la *Fig. I.* fait voir sa hauteur & sa largeur; les vitres qui la couvrent ont 6 pieds de haut & $3\frac{1}{2}$ de large, montant sur chaque pied en talus $5\frac{1}{2}$ pouces: il y a par-dessus 6 volets, lesquels on leve & baisse par derrière par le moyen d'une corde qui passe au travers d'une poulie: il y a pareillement dans la muraille de derrière des conduits pour les vapeurs, qu'on peut boucher (un derrière chaque volet); l'ouverture de ces conduits étant



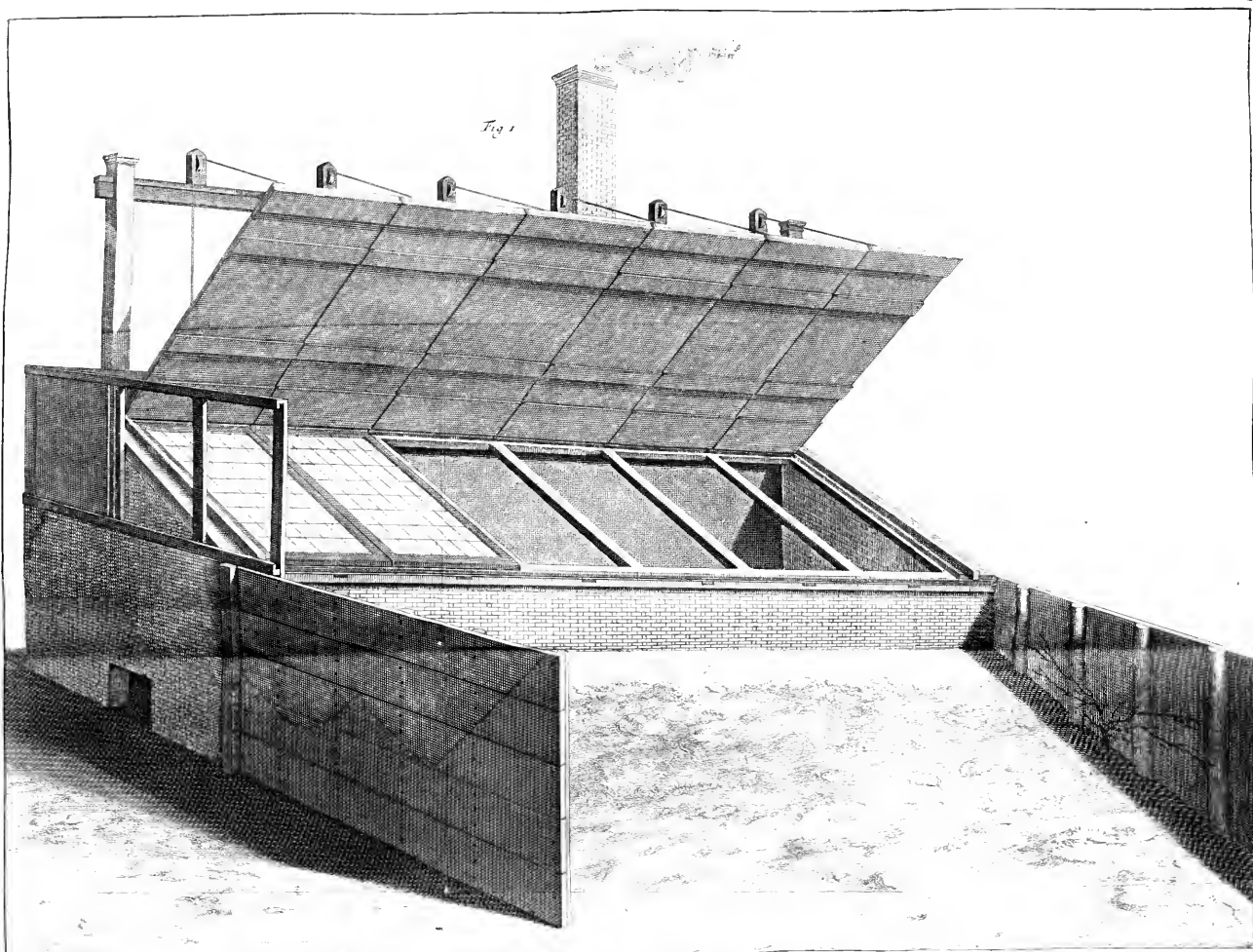
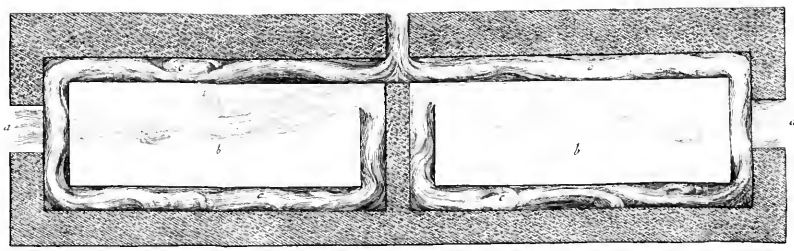


Fig. 2

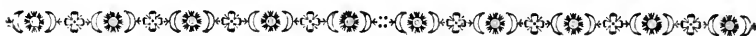


tant large de 2 $\frac{1}{2}$ pouces en quarré, pour faire sortir par-là les mauvaises exhalaisons: le trou des deux côtés pour tirer les cendres étant large d'un pied & $\frac{1}{2}$, & haut d'un pied. Dans la Fig. II. *aa* est le trou des deux côtés par où l'on fait le feu: *bb* la voute des deux côtés sur la longueur mitoyenne de la couche, depuis une muraille jusqu'à l'autre; au bout de laquelle il y a dans l'un des coins une ouverture qui va en tournoyant pour la cheminée, par laquelle la fumée est conduite vers les rigoles des deux côtés *cc*: ayant, sans compter l'ouvrage même, 8 pouces de haut: de plus ces rigoles des deux côtés pour la fumée se joignent dans le milieu de la couche, où la fumée qui vient de chaque côté fort alors par la cheminée.

Des Caisses mobiles pour des fleurs pendant l'Hiver, & des Caisses pour prématurer avec du fumier. Ces Caisses sont faites de bois, & composées simplement d'une planche de derrière, d'une de devant, & de deux planches des côtés, comme aussi de lattes assemblées en queue d'aronde, qui tiennent aux planches de derrière & de devant, & sur lesquelles on pose les vitres. La planche de derrière est la plus large, sur laquelle est clouée au haut en dehors une planche large de 3 pouces, laquelle planche déborde assez l'autre, pour faire la rainure dans laquelle on pose les vitres, & pour empêcher ainsi les vents de Nord de pénétrer par derrière les vitres au travers des jointures: au bout de la planche de devant & de derrière, il y a des crampons de fer à ressort, qui étant passés dans les trous des planches des côtés, serrent par le moyen de chevilles de bois en quarré la Caisse; après quoi on place les lattes assemblées en queues d'aronde, dans les ouvertures qui doivent être extrêmement justes, & sur elles les vitres. Ces Caisses, quand elles sont bien faites, sont les plus utiles & content peu, pouvant être placées par-tout à souhait, & être mises plus ou moins en talus à l'aspect du Soleil; & après s'en être servi, on peut les démonter en très peu de tems, & les réduire en un très petit volume. On les pose sur le fumier, après avoir mis un peu de terre entre le fumier & la partie inférieure de la planche, pour empêcher celle-ci de se pourrir par la chaleur du fumier. On aura soin cependant de garnir de toutes parts les Caisses, de fumier long ou de paille, pour les défendre du vent & de la gélée: c'est ainsi qu'on garnit pareillement les Caisses pour des fleurs pendant l'hiver, de Tan, qui est fort chaud. On les pose de plus, de même que leurs vitres, aussi près de terre qu'il est possible, & à proportion que les plantes qui y sont renfermées croissent, on les fait aussi monter de plus en plus, ayant soin chaque fois que

cela se fait, de les garnir de toutes parts de terre tant en dedans qu'en dehors.

Les *Caisses à volets* ne diffèrent des précédentes qu'en ce que ces dernières se ferment par de petits volets de bois, au-lieu de vitres. Les Fleuristes s'en servoient autrefois, sur-tout pour la culture des Renoncules & des Anémones: mais on a appris par l'expérience, qu'ils ne font d'aucun ou que de peu d'usage; & cela parce qu'en ouvrant ces petits volets en hiver, le Soleil étant toujours accompagné d'un vent de bize, y causé plus de mal que de bien.



CHAPITRE II.

De la manière d'empêcher le froid & la gelée, par le moyen de couvertes: de celles qui sont les plus propres à cela, & comment on doit s'en servir.

C'est très souvent par négligence que la gelée ou les vents de bize font mourir les tendres plantes; & cela non seulement parce qu'on n'a pas soin de les couvrir comme il faut, mais sur-tout parce qu'on ne les couvre pas assez longtems, ou parce qu'on ne les découvre pas chaque fois qu'il fait du Soleil, & qu'on les couvre de nouveau quand le tems change: car on acquiert par le moyen de la couverture une chaleur infiniment meilleure que par le feu.

En traitant dans le suivant Chap. IV. de l'air, je dis que dans des endroits renfermés, le froid & le chaud, ou bien le chaud & le froid ne se mêlent pas fort subitement ensemble, & que lorsqu'une fois la gelée a pénétré jusques dans les Orangeries, on l'en bannit difficilement par le moyen du feu, sans faire préjudice aux plantes qui y sont renfermées; de sorte qu'il est d'une importance extrême d'empêcher à tems par toutes sortes de moyens possibles qu'il ne s'y introduise. Le meilleur & le premier pour cela, c'est d'y attirer les rayons du Soleil. Pour cet effet on ne négligera jamais, quand le Soleil luit clairement après neuf heures & demi (pendant les plus courts jours, quand même il geleroit très fort) de tout ôter, excepté les vitres, & de laisser ainsi darder le Soleil sur les vitres jusque vers deux heures, après quoi ces vitres doivent de nouveau être couvertes comme auparavant: ce tems convenable pour la couverture se manifeste par des vapeurs qui obscurcissent intérieurement les vitres.

Quand

Quand pendant un certain tems il a gelé si fort, que la gelée a pénétré fort avant en terre; & sur-tout encore quand la terre est couverte de beaucoup de neige, alors cette gelée ne sauroit y pénétrer plus profondément, ce qui fait qu'elle cherche d'autant plus à entrer dans les plus petites fentes des Orangeries, Serres vitrées, &c. pénétrant outre cela avec le plus de force tout près de terre. Il faut dans de pareils tems avoir grand soin de les en garantir par le moyen de la couverture; cependant la gelée est rarement si forte ou si durable, quelle pénètre à plus de dix-huit pouces dans les fonds de terre: ce qui arrivant, il faudroit y prendre garde.

Une couverture légère empêche mieux que toute autre chose la pénétration de la gelée, parce que les corps ne sont pas affectés par une pression égale: par conséquent,

La Neige est la plus convenable couverture pour détourner la forte gelée, parce que chaque flocon légèrement entassé sur les autres, est une couverture, qui séparément empêche la pénétration, & détourne ainsi la gelée. Il faut encore remarquer au sujet de cette couverture de neige, que les vapeurs & les exhalaisons de la terre passent beaucoup mieux au travers d'elle qu'au travers de telle autre couverture contre la gelée; ce qui fait que les plantes ne sont jamais ou rarement endommagées sous la neige, mais qu'elles paroissent tout au contraire souvent d'un verd plus beau. Pour cette raison il faut tâcher, autant qu'il est possible, de se servir de cette couverture, & principalement quand il fait une rude gelée & que l'air est couvert.

La Paille est, après la neige, la plus légère couverture, parce que chaque tuyau contenant un espace rempli d'air mitoyen, fait comme une double couverture; plus la paille est légèrement entassée, mieux elle empêchera le froid de pénétrer; mais comme le vent a beaucoup de prise sur de la paille détachée, il en dissipe beaucoup: comme elle occupe beaucoup de place, qu'elle déplaît à la vue, & est aussi fort difficile à manier quand on s'en sert en couvrant ou en découvrant, on la joint ensemble dans toute sa longueur par des liens faits de corde goudronnée, & l'on en fait ainsi des nattes de deux pouces d'épaisseur ou même un peu plus: de pareilles nattes de paille sont d'un grand usage pour couvrir des vitres couchées pendant une rude & sèche gelée; mais elles sont inutiles pour des vitres dressées, parce que la paille est trop flexible, & sujette à se rompre facilement à force de la placer & de la déplacer continuellement: outre cela elle boit trop d'eau dans des pluies

qu'on n'a point prévues, & ensuite étant mouillée elle se sèche difficilement à cause de son épaisseur, ce qu'on prévient quand il s'agit de vitres couchées en les couvrant de nattes de roseau, qui boivent moins d'eau, & qui la laissent mieux passer: mais il faut, quand le tems le permet, les mettre chaque fois à couvert.

Les *Couvertures épaisses* sans cordes, faites ou tissues entièrement de *poil de Vache*, sont bonnes & propres à couvrir: après les nattes de paille, elles empêchent mieux que toute autre chose la pénétration de la gelée, & pourvu qu'elles soient bien tissues, elles sont aussi fort durables; mais elles boivent beaucoup d'eau, ce qui les rendant fort épaisses, fait qu'elles ont non seulement beaucoup de peine à se sécher, mais aussi qu'étant devenues pesantes elles cassent souvent les vitres quand on les serre. Pour prévenir cela, il faut faire la même chose que ce qui vient d'être dit au sujet des nattes de paille, savoir les couvrir de nattes de roseau, & d'abord qu'on en a l'occasion, les faire sécher au Soleil.

Ces couvertures de poil de Vache (sans compter leur durée) sont fort souples, & s'accommodent très bien aux rainures des fenêtres couchées, & par conséquent sont les meilleures pour intercepter le vent & la gelée: on peut aussi aisément les plier & déplier sans salir les vitres; quand elles sont au devant de Serres dressées, attachées à de petits crampons, elles pendent uniment vers terre; ce qui fait que pour la couverture inférieure c'est la meilleure de toutes.

Les *Nattes de roseau*. On s'en sert pour la première couverture sur des vitres couchées, quand la gelée n'est pas forte; mais comme elles ne sont pas souples, elles ne joignent pas si on veut les pendre, & par cela même elles ne sauroient être employées sur des vitres, pour les défendre du vent ou de la gelée, à cause des rainures antérieures & postérieures.

Quand les nattes peuvent être faites de roseaux minces, compactes, durs, alors elles empêchent beaucoup mieux la pénétration du froid & de l'eau de pluie, que celles qui sont faites de roseaux plus grossiers & plus épais, parce que celles qui sont faites de roseaux minces, ont plus de tuniques que les autres: telles sont entr'autres communément les nattes dont on se sert pour couvrir les Melons & les fleurs d'Hiver; mais quand il s'agit de nattes plus hautes, il n'est pas possible d'en faire de roseaux minces, mais on y emploie des roseaux plus grossiers & plus longs; étant meilleures ainsi, que lorsque pour les faire plus hautes, on joint ensemble deux roseaux, non seulement parce que dans ce cas elles se
bri-

brisent plus facilement, mais aussi parce qu'elles ne peuvent pas se décharger de l'eau dont elles sont pénétrées.

Pour faire de bonnes nattes de roseau, il faut de bons roseaux, durs & fins, crus dans des fonds inondés par une eau douce, car ceux des fonds faumaches ne sont pas si bons, & ceux qui viennent dans des fonds inondés par l'eau salée sont encore plus mauvais. Il faut de plus les bien ferrer, & les lier dans toute leur longueur avec de la ficelle bien goudronnée à 2, 3, 4, 5 & même quelquefois à 6 cordes. La méthode d'employer de la ficelle goudronnée n'étant plus en usage à l'égard de la plus petite sorte de ces nattes, on aura soin de bien recommander que cela se fasse de cette manière. Pour les rendre plus fortes, il faut que les cordes extérieures soient près des extrémités des deux côtés; & comme il est plus profitable, payant à proportion, de faire mettre une corde de plus à chaque natte, on fera mettre trois cordes goudronnées à celles qui n'en ont ordinairement que deux; celles-ci sont faites des plus minces roseaux.

Les *Nattes à trois cordes* sont faites ordinairement de roseaux plus grossiers, plus épais & plus longs: elles ont six pieds en hauteur, cinq en largeur, & sont jointes ensemble par le moyen de cordes goudronnées.

On se sert de ces nattes pour couvrir ordinairement pendant l'Hiver & au Printemps quand il fait de petites gelées; mais quand le Thermomètre annonce des gelées plus fortes, comme quand il est à treize degrés, on emploie des nattes doubles; on couvre aussi d'abord avec de pareilles nattes les couches de Melons; mais celles où on en a semés doivent être couvertes d'une couverture épaisse de poil de Vache, & celle-ci avec des nattes doubles.

Les *Nattes à quatre cordes* sont faites de roseaux plus épais: elles sont hautes de sept pieds, & de même largeur: à l'égard desquelles il faut sur-tout bien recommander, qu'on se serve d'une sorte de corde goudronnée, meilleure que celle qu'on y emploie communément.

C'est de celles-ci dont on se sert pour la première couverture d'hiver sur des couches vitrées plus larges, comme aussi au devant des Serres artificiellement échauffées & des Serres à vignes, d'abord simples, & si le froid augmente, doubles.

Les *Nattes à cinq cordes* n'ont pas tout-à-fait huit pieds de haut, mais elles sont larges de sept, les plus hautes étant de toute la longueur des roseaux; & afin que les deux extrémités d'en-haut & d'embas soient moins sujettes à se rompre, on met les cordes à quatre pouces de distance de ces deux extrémités.

Cel-

Celles-ci font encore meilleures pour couvrir les Serres artificiellement échauffées, comme aulli pour les Serres à Vignes, quand elles ne font pas trop longues: encore vaut-il mieux, qu'on lie celles-ci ou bien celles qui font hautes de huit pieds, un peu moins qu'à trois pouces des extrémités, & qu'on en fasse ainsi des nattes à six cordes.

On couvre la Serre nommée *Trek-kas*, au commencement de l'Hiver avec des nattes à cinq ou six cordes, autant qu'elles peuvent s'étendre depuis le bas, & ce qui reste avec une couverte de poil: mais quand l'Hiver est plus avancé, on se sert, au-lieu de nattes de paille, simplement de paille détachée, laquelle on fait entrer peu à peu, de manière cependant qu'elle soit épaisse & bien jointe, autant qu'il est possible, entre les petits volets qui se trouvent en cet endroit, & entre ceux qui ont trois quarts de pouce d'épaisseur, & qui les couvrent.

La *première Couverture dont on se sert pour les Serres artificiellement échauffées* contenant des Ananas, &c. se fait avec des rideaux d'une grosse toile nommée vulgairement toile de Flandre, laquelle doit sur-tout avoir été bien tanée, & doit l'être tous les deux ou trois ans, afin que les rideaux soient moins sujets à se pourrir par le bas; car c'est à quoi ils sont fort exposés par les vapeurs & les exhalaisons des Serres échauffées par le feu. On fait au reste cette couverture à proportion du plus ou du moins de chaleur que demandent les plantes renfermées; parce qu'il faut toujours absolument empêcher que la gelée ne les touche. Quand il paroît par le Thermomètre placé dans la Serre, que le froid est à six ou à six degrés & demi au dessus de la gelée, on met ordinairement ces rideaux devant la Serre à la mi-Novembre, & plutôt quand il gele de meilleure heure; & quand la gelée est encore plus forte, on met par dessus les rideaux,

La *seconde Couverture*, faite d'une toile d'Osnabrug, laquelle étant mouillée & ensuite peinte, se plie aisément, quoiqu'elle soit doublée d'une fort grosse toile à voiles qui a peu servi. Pour que ces couvertes joignent bien exactement, & qu'on puisse les rouler en petit volume, on les lie par en-haut à la planche qui débordé, à de petits crampons qu'on a fichés près à près dans cet endroit; après quoi ces couvertes pendent entre deux cordes; les deux bouts de chaque corde atteignant en-haut à la corniche, & les deux autres bouts passés par une petite poulie pendante devant la corniche, autour de deux perches rondes bien unies, qui pendent dans des liens dessous la couverte doublée, & autour desquelles ces couvertes se roulent quand on les tire: les perches en question sont meilleures quand elles pendent ainsi dans des liens,
que

que quand on les couv dans un fâchet, étant moins fûiettes alors à la pourriture. On les attache par deffous à une late clouée à la muraille.

Devant la Serre échauffée par le feu, longue de quarante pieds, il y a cinq couvertes pareilles, dont chacune déborde l'autre d'environ quatre ou cinq pouces, afin que le vent d'Est, qui souffle plus froid que les autres, passe par dessus. On attache de plus ces couvertes à une hauteur ou l'on puisse atteindre, chacune avec trois liens, pour empêcher que le vent ne les enleve, y ayant pour chaque lien un anneau de cuivre, au travers duquel passant un bout du lien, on le lie ainsi ensemble; il y en a pareillement par deffous aux extrémités & au milieu des liens, quatre à chaque couverture, par le moyen desquels on attache au bas pres de terre les perches aux couvertes; ces couvertes extérieures ayant aussi des deux côtés un rempli, entorte que les vents froids d'Est ou d'Ouest ne fauroient y pénétrer.

La *troisième Couverture*, quand il commence à geler plus fort, se fait en clouant au haut, immédiatement au deffous de la corniche, une double couverture de poil, laquelle dans son espeece doit être des plus minces & des plus larges; & afin que cette couverture pendre bien uniment & joigne exactement, on cloue en longueur par dessus une petite late extrêmement mince: on pose devant les couvertes peintes qu'on roule, & qui enlèvent aussi de cette maniere les couvertes de poil, une natte de roseau de cinq ou six bandes, dont le bout d'en-haut couvre la couverture de poil: on pose ces nattes de roseau selon le vent, de maniere qu'elles se débordent de la largeur d'une main, afin que le vent passe par dessus; & de plus on fait passer au milieu une grosse corde bien tendue, attachée aux deux côtés de la Serre.

Quand la gelée est encore plus rude on a pour

La *quatrième Couverture*, une pareille seconde natte de roseaux, & dans la plus rude gelée,

La *cinquième Couverture*, embas sous les rideaux, suivant la longueur de la Serre, une couverture de poil, quoique je me sèrve souvent pour cela une troisième natte de roseaux au-lieu de la couverture en question, ayant trouvé que cela vaut mieux; ces nattes étant moins embarrassantes, & pouvant être plus aisément roulées & transportées.

La *sixième Couverture* pourroit se faire à l'aide de couvertes de poil: mais comme je crois qu'il est impossible que la gelée, quelque rude qu'elle soit, pénètre au travers des trois nattes de roseau dont je viens de parler, cela est inutile. Il est cependant bon de sçavoir, qu'il faut tres sou-

vent, même fans qu'il gele, couvrir avec ces nattes de roseau pendant la nuit, pour aquerir par ce moyen une chaleur requise, quand le jour ne l'a pas fournie.

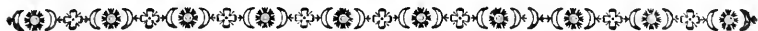
Dans les Serres qu'on échaufe par le moyen du feu, pour faire croître les plantes & leur faire produire plutôt des fruits, on cloue au dessus des petites fenêtres qui servent à aïrer, à la muraille, des couvertes de poil, lesquelles, pourvu que ces petites fenêtres ayent par dessous une ouverture d'un peu plus de trois, quatre ou plus de pouces, doivent descendre jusques au second carreau des vitrages en question, afin que quand elles s'ouvrent pour faire entrer l'air, ou exhaler les vapeurs, elles ne laissent pas entrer le froid ou la gelée: il faut pour cela, que cette couverture de poil soit pour le moins de trois bandes séparées, & que chacune déborde l'autre assez, pour préserver une, deux ou trois petites fenêtres ouvertes de la pénétration du vent ou de la gelée; ce qui ne fauroit se faire par le moyen de cette couverture quand elle est d'une seule pièce en longueur.

On commence à faire du feu vers la fin de Décembre, ou au commencement de Janvier, & on ne couvre pas les vitres de devant aussi longtems qu'il ne fait qu'une petite gelée blanche; car alors le Thermomètre qui est dans la Serre montre la chaleur à 16, 17, 18 ou plus de degrés: seize étant dans le commencement le plus grand froid quand la gelée est plus forte, ensorte que le Thermomètre descend davantage: on met devant les vitres des nattes dressées, qui comprennent la couverture dont ces vitres sont déjà munies. Quand la gelée est plus rude encore, on y ajoute des nattes doubles, qui sont plus hautes: cela se fait aussi à mesure que la saison avance, & que le Thermomètre doit monter davantage. On se sert pour la troisième couverture, de couvertes de poil par dessous, qui étant attachées à de petits crampons, descendent depuis le haut jusques au dessous des Carreaux inférieurs: la quatrième couverture se fait par dessus par le moyen de pareilles couvertes; les vitres dressées étant alors entierement munies de couvertes par devant.

On a parlé ci-dessus dans ce Chapitre, de la Couverture des Melons, &c. mais on l'augmente, quand celle qu'on a ne suffit pas. Lorsqu'on transplante les Melons, il ne gele point ou rarement si fort, que des doubles nattes ne suffisent pas à empêcher la pénétration, souvent même il fait au mois d'Avril un tems si doux, qu'une simple couverture suffit, & que vers la fin de ce même mois, ou au commencement de Mai, on s'en passe entierement, suffisant alors que les plantes de Melons & autres soient couvertes de vitres.

Le vieux Tan est léger & lanugineux, ce qui fait qu'en en mettant une couche d'un demi-pouce sur les Renoncules, les Anémones, les Narcisses, & les Jonquilles, cela suffit pour les munir contre une petite gelée; mais quand la gelée est plus forte, on met encore par dessus le Tan des rameaux, & quand elle est plus rude encore, on le couvre de paille.

Les Rameaux font une bonne couverture pour des herbes potagères d'hiver, comme Choux, Salade, Cerfeuil d'hiver, Epinars, Carottes d'hiver; mais quand la gelée est rude, ces dernières ont besoin d'être plus couvertes. On couvre de plus avec ces rameaux ce qu'on a planté ou semé au commencement du Printems, comme aussi les fleurs & autres plantes, qui sont moins tendres, mais auxquelles les vents de bize nuisent plus que la gelée; ce que les rameaux couchés légèrement sur terre empêchent à merveille.



CHAPITRE III.

Des Thermomètres qui font connoître la température de l'air, savoir la chaleur, le froid & la gelée; leur nécessité pour cultiver des plantes étrangères, & pour avancer la maturité des fruits dans les saisons qui leur sont propres: de leur fabrique, & de la manière dont on peut les faire: avec quelques observations particulières.

Comme toutes les Plantes, pour croître comme il faut & pour produire leurs fruits, n'ont pas seulement besoin de chaud, mais aussi de froid, & que selon leurs propriétés, elles doivent être plus ou moins affectées par le froid ou par le chaud; de plus, (ce qui demande une attention nécessaire) qu'une pareille affectation doit se faire selon les Saisons d'une manière diverse dans chaque Climat, il est nécessaire, quand on veut cultiver avec succès des fruits de Climats plus chauds, ou bien avancer artificiellement les saisons pour les prématurer, d'être instruit de cela, comme aussi de la température de l'air quant au chaud & au froid, au tems pluvieux & sec selon les saisons, dans les endroits où ces Plantes viennent & produisent des fruits en plein air. On peut être suffisamment instruit sur les tems pluvieux & secs, tels qu'il en fait ordinairement dans chaque saison dans des Climats étrangers, par ceux qui ont voyagé souvent dans ces Pais: mais c'est ce qui ne peut se faire, quant à la tem-

pérature du chaud & du froid, que lorsqu'on a fait là-dessus des observations exactes par le moyen de Thermomètres: car nos corps ne feroient en juger d'une manière infallible, parce qu'on en jugeroit toujours selon que ces corps sont plus ou moins accoutumés au chaud & au froid, & par cela même les jugemens qu'on en porteroit, seroient fort différens les uns des autres: c'est ce qui oblige à abandonner cette voie, & à recourir aux Thermomètres pour savoir peu à peu par des observations fondées sur l'expérience, quels degrés de chaud & de froid les Plantes étrangères doivent avoir, comme aussi quelle est selon les Saisons, la température de l'air extérieur pour faire grossir & meurir les fruits; ce qui peut être pratiqué assez facilement.

Ceux dont qui, dans ce País, veulent cultiver des fruits étrangers, ou bien tâcher d'avancer les Saisons pour faire meurir les fruits d'Eté dans l'Autonne, & des fruits d'Autonne en Eté, ou même plutôt encore, doivent (comme nous l'avons dit dans l'Introduction) avoir plusieurs Serres vitrées, & pendre dans chacune un Thermomètre d'une même fabrique: lesquels Thermomètres doivent être tels que, par une égale affectation de chaud & de froid, ils passent par degrés les mêmes indications, par l'élévation ou l'abaissement de la liqueur.

J'indiquerai ici de quelle manière on peut fabriquer ces Thermomètres, qui agissent uniformément, faisant par degrés des indications, quand la liqueur descend ou monte.

Je suppose d'abord, que les Thermomètres à Phiole sont meilleurs pour la culture des Plantes dont je traite uniquement, que ceux qui ont par dessous des Cilindres; parce qu'un Cilindre qui contient autant de liqueur qu'une Phiole, raccourcit trop le tuyau par sa longueur, ce qui fait qu'on ne peut pas rendre les divisions de pareils Thermomètres aussi distinctes, que de ceux à Phiole, dont par cela même les tuyaux sont plus longs: outre qu'on ne feroit vider ces grands Cilindres ni si bien ni aussi également que les Phioles; ni les rechauffer si facilement avec la bouche, ce dont il sera parlé ci-après.

Il faut encore que ces Thermomètres ne soient ni trop longs ni trop courts: on a déjà dit pourquoi il ne faut pas qu'ils soient trop courts: quand ils sont trop longs, ils embarrassent, & on ne peut pas les placer dans les couches vitrées. Ainsi je crois qu'un Thermomètre dont le tuyau a quinze pouces de long, qui a une cavité égale à celle que j'indique ici par cette figure (O), & qui a à ce tuyau une petite Phiole d'un verre extrêmement mince, dont le diamètre est d'un pouce & de deux lignes

mesure de Rhinlande, est comme il faut, pour observer par son moyen le plus grand froid & la plus grande chaleur: quand on l'a rempli d'esprit de Vin très fort dans un tel tuyau, la liqueur ne montera pas assez haut, pour que l'air supérieur lui résiste beaucoup, & principalement quand le tuyau est un peu plus large vers le haut; car si l'air supérieur résiste trop, il faut nécessairement que la Phiole crève: il faut pourtant qu'il y ait au dessus de la liqueur un air commun dans le tuyau, afin que la liqueur reste rassemblé sans aucune division, laquelle se sépareroit autrement bientôt si la chaleur venoit à l'affecter trop subitement. Cette Phiole est aussi fort sujette à se rompre, quand elle est tant soit peu comprimée, ou quand la planche à laquelle elle est ajustée, se gonfle ou se resserre: c'est-pourquoi je ne sache rien de meilleur qu'une petite planche de bois, sur laquelle, après l'avoir peinte en blanc, on marque les degrés par de petites lignes noires, lesquelles on numérote ensuite de cinq à cinq au côté avec de grands chiffres noirs: il faut de plus qu'il y ait dans cette planche une cavité ample & profonde pour la Phiole, & une rainure pour le tuyau; par en-haut un trou, pour pouvoir la pendre à un clou: sa largeur doit être d'un peu plus de deux pouces.

Si on pouvoit faire fabriquer par un habile Souffleur de verre les tuyaux d'une même largeur, & les Phioles proportionnellement à la cavité des tuyaux, on pourroit aussi alors selon la vertu élastique de la liqueur, prescrire une longueur déterminée pour ces Thermomètres: mais cela n'étant pas possible, il est nécessaire qu'on fasse tirer les tuyaux de la longueur d'un peu plus de dix-sept pouces, pour en rogner après cela à proportion qu'on trouvera que la Phiole est ou trop grande ou trop petite.

La liqueur de ces Thermomètres doit se montrer d'une manière fort sensible, afin que par dehors on puisse découvrir au travers des vitres la température de l'air intérieur de la Serre. C'est pour cette raison que les tuyaux doivent avoir une telle largeur, & que la liqueur doit être aussi fort colorée & avoir une vertu élastique. C'est pour cela que dans ce cas l'argent vif, qui est d'ailleurs ce qu'il y a de meilleur, est très peu convenable: la meilleure liqueur pour ces Thermomètres doit être d'un bleu, ou d'un rouge fort foncés: je préfère la dernière de ces couleurs, parce qu'on la peut faire en peu de tems, & qu'elle est fort élastique: on prend, pour la faire, une demi-pinte du plus fort esprit de Vin, sur lequel on met trois onces de bayes de Sureau bien séchées & pulvérisées, lesquelles doivent infuser dans cette liqueur, après quoi on la tire doucement au clair; &

après l'avoir fait reposer ainli encore quelque tems pour lui donner le tems dese défaire de toute sa crasse, on la tire de nouveau au clair, quand on veut s'en servir: poui lors sa couleur sera d'un rouge fort foncé.

C'est de cette liqueur élastique ainli colorée dont on doit se servir pour remplir les Thermomètres en question, lorsqu'on se propose d'avoir des fruits précoces.

On met la Phiole qui est vuide sur un charbon de feu, & on la laisse chauffer, jusqu'à ce que l'air grossier en sorte, de même que du tuyau, après quoi, tenant la Phiole en haut, on trempe l'ouverture du tuyau dans l'esprit de vin coloré, & on en remplit la fixième partie de la Phiole: après cela on pose de nouveau sur le feu la Phiole pour chasser par la grande chaleur, tout l'air: cela fait, on trempe encore subitement comme ci-devant le tuyau dans la liqueur, qui remplit ainli pour l'ordinaire, en une seule fois, & le tuyau & la Phiole: ce qui ne sauroit se faire quand la première fois on introduit trop de liqueur dans la Phiole, parce qu'alors la grande chaleur en chasse la liqueur & l'air également.

Le Thermometre ainli rempli, on laisse d'abord cette liqueur chaude se condenser lorsqu'il gele légèrement, peu ou point, comme on le dira ci-après; & l'on examine pour lors s'il y a le moindre air parmi la liqueur; & s'il n'y en a point, on regarde ensuite s'il n'y pas, ou trop ou trop peu de liqueur dans le tuyau, pour pouvoir monter ou descendre, à la hauteur ou profondeur requise des degrés. S'il y en a trop, on remet la Phiole sur le feu, afin que la liqueur monte doucement jusques près de l'orifice supérieur du tuyau, par lequel on tire alors au travers d'un petit tuyau extrêmement fin ce qu'il y a de trop: s'il y en a trop peu, on introduit ce qui y manque, en renversant tout à coup le tuyau dans l'esprit de vin: mais c'est ce qui ne sauroit se faire sans que l'air se glisse entre la liqueur supérieure & inférieure, lequel doit être incessamment expulsé par le haut, en le pompant & en introduisant un petit fil d'archal dans l'orifice du tuyau: ce qui se pratique aulli, quand dès le commencement on apperçoit qu'il y a de l'air parmi la liqueur.

Après avoir ainli rempli comme il faut le Thermometre, on bouche l'orifice par en-haut avec un peu de cire, après y avoir laissé entrer un peu d'air, pour conserver la vertu élastique de l'esprit de vin: ensuite on marque sur la planche de bouis peinte en blanc par de plus grandes ou de plus petites divisions, les degrés, à proportion de la vertu élastique de la liqueur qui est dans la Phiole & dans le tuyau: suivant cette même proportion on raccourcit aulli plus ou moins le tuyau, & l'on se sert d'une
plan-

planche plus courte ou plus longue. Pour être assuré de son fait, quand on marque les degrés de ces Thermomètres destinés à la culture des Plantes, j'ai appris par expérience que des corps sains qui ont depuis trente jusques à soixante-dix ans font monter dans le tuyau la liqueur à une même hauteur, quand ils tiennent la Phiole dans leur bouche fermée entre la langue & le palais, aussi longtems qu'il est nécessaire pour que la liqueur aqière le même degré de chaleur qu'a leur sang: les liqueurs qui ont moins de vertu élastique, ou qui sont renfermées dans des tuyaux plus larges, quand les Phioles sont d'une même grandeur, monteront bien moins que celles qui ont plus d'élasticité & des tuyaux moins larges; cependant toujours d'une manière uniforme, par le moyen de divers corps sains: c'est donc en observant ces proportions qu'on fait les divisions plus ou moins grandes.

Ceci posé comme une chose incontestable, il s'agit maintenant & principalement d'observer quand il fait la plus petite gelée dans un air bien ouvert, pour en placer la marque sur la planche.

Pour y réussir comme il faut on prendra pour fabriquer de pareils Thermomètres comme le tems le plus convenable, le Printems ou l'Autonne, quand dans un air libre on peut s'attendre le matin à une petite gelée, pas assez forte cependant pour faire prendre l'eau des fossés: alors le Thermomètre baissera à quinze degrés; car quand l'eau des fossés extérieurs commence à se glacer il baissera jusqu'à 14: ayant marqué 15 par un petit trait de craion sur la planche, on ôte le Thermomètre de dessus la planche, & l'on tient, comme il a été dit, la Phiole dans la bouche, jusqu'à ce que la liqueur ait la même chaleur du sang; mais comme il faut plus d'un quart d'heure pour cela, on y remédiera en rechauffant peu à peu la Phiole sur un charbon de feu, jusqu'à ce qu'on ait lieu de croire que la liqueur sera montée dans le tuyau à trente degrés au-dessus de la gelée, par où l'on abrège le tems qu'il faudroit le tenir renfermé dans la bouche.

Quand donc la liqueur est parvenue aussi haut que la chaleur de la bouche pourroit la pousser, il faut remettre très subitement le Thermomètre sur la planche, & y marquer pareillement cette hauteur; après quoi il faut diviser l'intervalle qu'il y a entre la gelée, & cette chaleur rehaussée en trente degrés égaux, & compter ensuite encore quinze autre degrés égaux vers le bas; auquel cas on trouvera la dernière division (d'O) auprès de la Phiole: au dessus du quarante-cinquième degré on fait aussi cinq divisions égales, jusques à cinquante: ceci fait on marquera tout de
bon

bon ces divisions sur la planche par des traits ou des lignes, & on y peindra de noir les chiffres. Ensuite il faut racourcir le tuyau environ de trois pouces au-dessus du 50^{me}. degré; ce qu'on fait sans peine par le moyen d'une lime bien aîlée au rond du tuyau; on fermera pour lors hermétiquement l'orifice du tuyau au travers d'une flamme vive & conique d'une meche de coton bien trempée dans l'huile, dans laquelle on tient le tuyau, contre l'orifice duquel on en fait fondre un autre, lequel on retire peu à peu lorsqu'il a perdu de sa chaleur.

En cas qu'on trouve dans le tuyau, que la liqueur à l'endroit où le plus bas degré (O) doit être marqué, n'est pas auprès de la Phiole, mais trop haut ou trop bas, il faut en tirer le superflu, ou y ajouter ce qu'il y manque, de la façon qu'il a été dit ci-devant; en observant à chaque fois pendant ce changement la marque de gelée, & le rehaussement par la chaleur de la bouche, & marquer & diviser conformément les degrés sur la planche, & ensuite racourcir le tuyau & le fermer hermétiquement.

Quand une fois on s'est procuré un pareil Thermometre, on peut en fabriquer d'autres sur ce modele en tout tems, sans avoir égard au Printems ou à l'Autonne. Je crois, que quelque froid qu'il fasse en plein air, la liqueur ne descendra jamais dans la Phiole de pareils Thermometres. Comme les Thermometres placés dans des Serres pour des plantes de Climats plus chauds, ou pour prématurer nos fruits, ne doivent pas descendre jusqu'à la marque de gelée, ou bien monter plus haut que 50 degrés, on pourroit racourcir ceux qu'on destine à cet usage, à la longueur de quatorze degrés; mais pour lors le peu de liqueur qu'il y a dans le tuyau, fera que la hauteur causée par la bouche sera un peu moindre; différence qui sera fort peu sensible sur le tout, & de peu d'effet, n'étant pas non plus essentiel que le tuyau soit par-tout exactement d'une même largeur, pourvu que la différence ne soit pas assez grande, qu'on puisse la découvrir à l'œil; car il s'agit principalement des indices déterminés de gelée & de la plus grande chaleur, parce qu'il faut empêcher que les Thermometres des Serres ne parviennent à l'une ou à l'autre de ces extrémités, mais observer toujours, autant qu'il est possible, la chaleur moyenne, comme on a soin de l'indiquer quand on traite de la culture des Ananas dans une Serre échauffée par des fourneaux, & de celle des Vignes échauffées pareillement par le feu.

On a besoin en plein air de Thermometres pour prendre ses mesures, en empêchant la pénétration de la gelée par le moyen de la couverture extérieure; mais quand il s'agit de prévoir en quelque sorte des tempêtes

tes furieuses, & de savoir quand il faut couvrir & non pas aïrer, il faut se servir d'un Baromètre, comme étant beaucoup plus propre à ces usages.

Par le secours d'un pareil Thermomètre, fait comme il a été dit, par divisions de degrés, & montrant le chaud & le froid, j'ai fait les expériences suivantes. Il est pendu à une muraille qui est au Nord, & qui ne sauroit recevoir aucun rayon solaire, à trois pieds & sept pouces de terre.

Il est aussi rempli (selon la description précédente qui en a été faite) avec de l'esprit de vin très fort, pour la culture des plantes & la prématuration des fruits: la longueur des degrés divisés étant depuis 0 jusqu'au 50^{me}, neuf pouces trois lignes & un quart, mesure de Rhinlande; ayant trouvé le 4^{me} degré, qui y est marqué, en faisant tenir la Phiole dans la bouche de différentes personnes: je dois cette observation à ce que m'en a communiqué un Naturaliste très expérimenté.

50 La plus excessive chaleur pour les Ananas pendant l'Été dans les Couches vitrées où il y a du Tan.

47 Chaleur d'Été pour les Ananas. Il faut alors leur donner de l'air.

45 Chaleur du sang, acquise par la bouche, & chaleur naturelle d'Été pour les Ananas.

43 Chaleur tout-à-fait étouffante en plein air dans l'Été: il en étoit ainsi le 4 d'Aout 1719.

41 $\frac{1}{2}$ Chaleur pour les Ananas après les 14 premiers jours, qu'ils ont été mis dans les Couches vitrées où il y a du Tan.

40 Chaleur pour les Ananas, pendant les premiers 14 jours qu'ils sont dans ces Couches vitrées; & la plus grande chaleur, dans la Serre artificiellement échauffée. C'est une chaleur étouffante en plein air dans l'Été.

37 Chaleur pour les Ananas dans la Serre artificiellement échauffée au mois de Février; & dans l'Été, tems chaud avec des vents de Nord ou d'Ouest; mais étouffant quand c'est avec vent d'Est, Sud-est, ou Sud.

35 Tems d'Été tempéré; cependant très étouffant au commencement de Mai & de Septembre.

32 Tems d'Été jusqu'à la mi-Mai: c'est le tems qu'il fit en plein air pendant plusieurs nuits des années 1718 & 1719.

30 Chaleur pour les Ananas jusqu'au 20 de Janvier. Chaleur d'Été en Avril & en Septembre.

27¹ Fraicheur ordinaire de la nuit pendant l'Été en plein air.
 26 Fraicheur pour les Ananas dans la Serre artificiellement échauffée après le mois de Janvier. Chaleur de Printems & d'Autonne. Chose remarquable, que ceci causé par le moyen du feu une chaleur insupportable, quand il gele en plein air, & que le tems est à 3¹.

25 Extrême chaleur pour les Caves & pour les endroits où l'on garde les provisions.

23 Extrême froid pour les Manges Tanges: pendant l'Été il fait un froid à trembler.

21 Le plus chaud tems d'Été à la hauteur du Pole de 80 degrés & 30 minutes; & pendant l'Été très froid dans ce País.

20 Tems d'Hiver chaud; & tems d'Été très chaud (a) à 76 degrés.

19 Extrême froid d'Hiver pour les Ananas.

17¹ Tems d'Hiver tempéré; & chaleur naturelle dans la Maison, quand en plein air il est à 10.

15 A peine de la gelée, comme d'un linge mouillé très légèrement gelé; & par le moyen du feu une chaleur naturelle dans la Maison, quand en plein air le tems est à 4 ou 4¹.

14 Givre fort, desorte qu'il y a de la glace dans les Fossés: il en fait encore souvent en Avril, & quelquefois en Mai & en Juin: cela étoit ainsi le 15 de Juin 1733.

12: Dans l'Autonne forte gelée.

9 Quand il gele ainsi pendant trois jours de suite, la glace est assez forte pour porter des Chevaux.

4¹ C'est le tems qu'il fit chez nous le 21 de Janvier 1716, & qui causa un froid fort piquant.

3¹ C'est le tems qu'il fit chez nous le 11 Janvier 1729.

2 Doit causer chez nous un froid presque insupportable.

0 Il n'est pas à présumer, que naturellement il en viendra à ce point. Je n'ai pas seulement observé pendant vingt années la pluie, le vent, la grele, la neige, le brouillard, la rosée, &c. mais aussi remarqué le chaud & le froid par le moyen de mon Thermomètre: par où j'ai trouvé:

Que pendant l'Été, dans le Printems & au commencement de l'Autonne, il fait le plus grand froid, quand le Soleil est à une demi-lieue

(a) Il paroitra peut-être extraordinaire au Lecteur, qu'à 76 degrés hauteur du Pole, il fasse plus froid qu'à 80; cependant cela m'a été assuré par un Commandeur de la pêche à la Baleine, sur des observations très exactes, qu'il en a faites sur Mer pendant trois années, par le moyen de mon Thermomètre que je lui avois donné pour cela.

au dessus de l'horison : qu'ensuite la chaleur augmente ordinairement d'heure en heure, jusqu'à une heure ou midi & demi; quelquefois aussi, mais rarement, jusqu'à une heure & demi; après quoi la chaleur du jour perd ordinairement de sa force.

Qu'en Hiver il fait le plus grand froid, quand le Soleil se lève, ou un peu auparavant.

Qu'un air d'Été du Sud, du Sud-est ou de l'Est, quand les Thermomètres sont au Nord depuis 34 à 35, nous paroît aussi chaud, qu'avec un vent de Nord depuis 38 à 38½.

Que lorsque ces Vents doux de Sud, de Sud-est & d'Est rendent l'air encore plus chaud, & que le Thermomètre est à 38 & même plus haut, pareille chaleur devient à proportion beaucoup plus insupportable & étouffante; que 38 du Sud paroît pour le moins aussi chaud que 41 du Nord; ces airs doux étant toujours nébuleux ou épais.

Que la rosée d'Été, du Nord-est, de l'Est, & même du Sud-est, fait baisser davantage le Thermomètre, & indique plus de froid que ne seroit dans ce tems la pluie, un vent furieux, ou une tempête, quand même le vent seroit Nord.

Que des vents de Nord ou de Nord-est, secs & forts, nous paroissent plus froids en Été que ne l'indiquent les Thermomètres; mais que ces vents rendent souvent l'air plus froid, & affectent le Thermomètre de manière qu'il baisse quelquefois de deux degrés de plus, qu'un autre qui est à l'abri du vent ou exposé au Couchant.

Que non seulement le Soleil, mais aussi la reverbération de ses rayons, quoiqu'éloignée, cause de grandes diversités quant au rehaussement.

Que lorsque le Thermomètre commence à monter l'après-midi (baisant autrement alors pour l'ordinaire), il fait ordinairement de la pluie le lendemain; & plus cela arrive vers le soir, plus la chose est certaine, car pour lors il fait souvent le lendemain un fort grand vent, ou bien de la tempête & de la pluie.

Quand après un jour où le Soleil à lui fort clairement, le vent tombe, & que le Thermomètre continue à baisser le soir, il fait ordinairement un beau jour le lendemain.

Que le vent n'affecte qu'à proportion de la température de l'air, de sorte que le vent poussé avec violence contre la Phirole par le moyen d'un soufflet, ne cause pas la moindre diversité, & ne fait pas retirer ou baisser en aucune manière la liqueur qu'elle contient.

Que la chaleur est plus ou moins grande dans des Serres renfermées; non seulement à proportion qu'elles sont plus pres du feu, ou quand il gele en plein air, mais aussi à proportion qu'elle est plus pres de terre: c'est ainsi que le Soleil & le feu peuvent rendre la différence de la chaleur au dessous de 2, 3, 4, 5, & plus de degrés plus bas, que plus haut, dans la Serre échauffée artificiellement.

Dans la grande Serre nommée *Trek-kas*, décrite dans le premier Chapitre de la seconde Partie, page 234, pendent perpendiculairement trois Thermomètres l'un au dessus de l'autre, le plus bas à trois pieds & quatre pouces de terre, le second à neuf pieds, & le troisième à douze pieds & six pouces: par ce moyen j'ai observé ce qui suit.

Le 15 de Juin avec un vent de Sud-est & un Soleil nébuleux, auquel tems le Thermomètre en plein air étoit à midi à 31, celui d'embas étoit à 38, le second à 42 & le plus haut à 47.

Le 18 de Juillet, vent d'Est, Soleil fort luisant, nuages bleus; il étoit en plein air à midi 32, celui d'embas dans la Serre aussi à 32, le second à 40, & celui d'en-haut à 47.

Le Thermomètre de la Serre artificiellement échauffée pend dans le milieu de la première division. Lorsqu'il ne gele pas & qu'on fait en dedans du feu, ce Thermomètre montre ordinairement un degré de chaleur de plus, que celui qui pend dans la seconde division à la même hauteur & à la même distance des vitres: mais quand il gele, la différence est considérablement plus grande, & encore plus quand la gelée est plus forte, principalement quand il a déjà tant gelé, que la gelée ne peut plus pénétrer dans le terrain extérieur, ou bien quand ce dernier est couvert de neige.

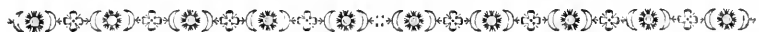
Dans la Serre jonchée de Tan, & artificiellement échauffée pour les Ananas, dont on trouve le description dans le *I Chapitre de cette II Partie*, page 242, j'ai conservé pendant l'Hiver quelques Ananas dans du Tan fort chaud; il y avoit deux Thermomètres, l'un à l'Orient & l'autre à l'Occident: celui qui étoit à l'Occident, étant pendant le mois de Décembre avec des vents constans d'Est ou de Nord-est, toujours plus bas de deux ou trois degrés, que le Thermomètre à l'Orient jusqu'au 29 de Décembre, auquel tems le Thermomètre en plein air avec un vent tempétueux de Sud-est & des bourasques de neige, étoit à 15; ce froid & ce vent furieux accompagnés de neige, presserent si fort l'air intérieur de la Serre vers le Thermomètre qui étoit à l'Orient, qu'il étoit en cet endroit à 19, dans le tems que celui qui se trouvoit à l'Occident,

dent, étoit à 26; & ainfi largement fept degrés plus haut: cela eft d'autant plus remarquable, que ces vitres étoient couvertes de groffes nattes de paille, & celles-ci de groffes couvertures de poil, fur lesquelles il y avoit encore des volets de bois épais d'un pouce.

L'eau des Foffés & des Refervoirs au Nord, fix pouces au deffous de la fuperficie, eft ordinairement l'Été le matin de bonne heure & le foir plus chaude de deux degrés, que l'air du Nord même: au-lieu qu'au Printems, la chaleur eft communément égale, auquel tems aufli l'eau, quand l'air devient plus chaud, n'en eft pas fitôt affectée; & tout au contraire l'eau retient davantage fa chaleur, & elle eft même quelquefois de 4, 5, & plus de degrés plus chaude que l'air, quand le tems devient tout à coup froid & rude, comme aufli lorsque l'air eft refroidi par la rofée. Ordinairement c'eft le matin que l'eau eft la plus froide, & elle differe le moins d'avec l'air du Nord, vers midi: cependant dans un Foffé où l'eau court toujours, & qui eft plus ou moins couvert d'arbres, elle eft ordinairement de deux degrés plus froide; & encore plus dans un Refervoir de plomb au Nord qui eft ombragé par des arbres.

Le Baromètre peut indiquer quand il faut munir les Serres contre le vent, en fermant les vitres; ou bien en y paffant par deffus des cordes, ou pour laiffer entrer l'air en ouvrant un peu les vitres, ou pour les coucher plat, quand le Baromètre eft fort bas; mais il faut ôter tout-à-fait les vitres des plantes qui doivent être humectées, afin que la pluie puiffe les arrofer.

Les Pefe-vapeurs ne m'ont jamais fervi de rien pour la culture des plantes.



CHAPITRE IV.

De l'Air, de la diverfité avec laquelle il mêle les parties, & agit fur les Plantes; comme aufli de la chaleur, du froid, des vents, de la pluie, de la neige, de la grele, des frimats, & de la rofée, &c.

L'Air, difent certains Naturaliftes, eft un corps fluide, glutineux, transparent & élaftique, qui eft fufceptible de condensation & de raréfaction, mais non pas de fe convertir comme l'eau en glace; j'y ajoute, tel qu'il eft avec les vapeurs & les exhalaifons, lesquelles font extrêmement divifées.

Les exhalaifons font des parties ignées, fulphureufes, minérales, mêlées

lées de falpêtre, & telles autres parties fèches.

Les Vapeurs font des parties unies, humides, contenant de l'eau ou de l'huile.

Les unes & les autres donnent par toute forte de caufes à l'air diverfes températures, felon qu'il fe mêle avec lui plus ou moins de vapeurs ou d'exhalaiſons, formant ainſi enſemble l'air commun, dans lequel tous les Animaux & les Plantes font produits & croiffent. Comme donc l'air eſt différent felon la ſituation des Païs, les corps différent auſſi entre eux; car felon que le Soleil éclaire les Païs plus ou moins obliquement, ou bien perpendiculairement, les rayons font réfléchis, ou bien ils y reſtent plus longtems, & y cauſent plus ou moins d'agitation, d'où provient le chaud & le froid.

Si l'on penſe que dans de certains endroits il y a du feu ſous la terre, ou ſeulement une matière ſulphureuſe, qui a été allumée, les vapeurs & les exhalaiſons dans le voifinage du feu, y feront en plus grand nombre: outre que le Soleil par deſſus, & ce feu par deſſous, cauſeront des vapeurs & de exhalaiſons tout-à-fait différentes, & cela à proportion que les Païs ſont élevés, ſecs, montagneux, contenant des métaux & des minéraux, ſulphureux, huileux, chargés de vitriol, de falpêtre, de ſel & de bois, & qu'ils ſont éloignés de la Mer; à proportion auſſi qu'ils ſont habités près à près par un grand nombre d'hommes; de même que felon qu'ils ſont bas, unis, ayant des rivières, des marais, des lacs; que la terre en eſt légère; qu'ils ſont dans le voifinage de la Mer, & habités par peu de perſonnes, & cela loin à loin.

Quand même on ſeroit bien inſtruit de toutes ces circonſtances, il nous manqueroit encore la connoiſſance de l'air convenable pour l'entretien des Plantes; car nous ignorons de quelles parties l'air eſt compoſé, quand les Plantes en ſont incommodées; ni comment il doit être pour les faire croître vigoureuſement. Nous ſavons en général, que l'air le plus ſain devient très malſain & mortel pour nous, quand il reſte fort longtems autour de nous & que nous le respirons après qu'il a été corrompu par les mauvaiſes vapeurs & les exhalaiſons de nos corps, & de leurs excrémens ſujets à la pourriture; deſorte que rien de ce qui a vie ne peut ſubſiſter ſi l'air n'eſt pas continuellement rafraîchi: tous les Animaux même, faute de ce rafraîchiſſement, ceſſeront de respirer: mais autant qu'un air rafraîchi eſt d'une néceſſité indiſpenſable pour tous les corps, dont le mouvement tend à l'accroiffement; autant eſt-il nuifible à tous les corps, qui ne ſont plus ſuſceptibles d'accroiffement & que l'on veut conſerver
pendant

pendant quelque tems dans le même état : c'est-pourquoi on communiquera continuellement un air frais & pur à toutes les Plantes qui croissent, & on empêchera d'un autre côté qu'il n'approche des fruits.

Un air chargé de trop de parties sèches & ignées, ou d'exhalaisons, est aussi nuisible aux Plantes, que lorsqu'il est chargé de trop de vapeurs : c'est ce qu'on observe l'Hiver à l'égard de nos corps, quand on fait grand feu dans des chambres renfermées, dans lesquelles le Thermomètre étant à 26 degrés (faisant dans un plein air de Nord une chaleur de Printems), car il nous incommodera plus dans ces endroits, que ne seroit celui qui seroit plus chaud, chargé de vapeurs voltigeantes, à l'égard des Plantes de la Serre artificiellement échauffée.

Il faut traiter les tendres Plantes, qui ne résistent pas à l'air rude qu'il fait chez nous dans l'Autonne, l'Hiver ou le Printems, comme les personnes foibles & délicates, & les munir contre le froid; mais il ne faut jamais les laisser longtems dans un air, qui n'est pas continuellement rafraîchi par un air pur, car autrement ces Plantes périroient, de même que les Animaux; & comme on s'apperçoit aisément dans des chambres renfermées, quoique occupées par plusieurs personnes saines, de la corruption de l'air, & mieux encore dans des chambres de Malades; il en est de même dans les Orangeries & les Serres vitrées, qui ont été longtems fermées, & cela à proportion qu'elles contiennent beaucoup de plantes rassemblées, & à proportion aussi que ces plantes croissent vigoureusement : on s'apperçoit même en plein air, quoique toujours plus vite dans des lieux renfermés, d'un mauvais air sulphureux, ou bien d'un air qui est chargé de parties trop pénétrantes, ignées, contenant du salpêtre, de l'huile, du vitriol; comme on le remarque souvent aux Mineurs où à ceux qui entrent dans des caveaux profonds, qui ont été fort longtems fermés.

Quand il fait pendant longtems du calme & sur-tout pendant des Etés chauds; nos corps de même que les Plantes, se ressentent, mais non pas si subitement, de la mauvaise température de l'air, arrivant très souvent qu'une chaleur si longue est suivie en Autonne de maladies mortelles; au-lieu qu'on trouve l'air très pur & très sain, lorsqu'en Eté il fait beaucoup & de grands vents, & qu'il tombe des pluies froides.

Le meilleur & le plus prompt remède pour purifier les Orangeries fermées & les Serres vitrées, d'un air mauvais & corrompu, & de rejouir les plantes par l'intromission d'un air frais, est de donner un libre passage à l'air par des ouvertures pratiquées des deux côtés : cependant quand l'air extérieur est trop froid, & que ce passage pourroit nuire, on aro-

se légèrement avec de l'eau de pluie pure, le fond de l'Orangerie, &c. la plus froide est la meilleure, après quoi on augmente la chaleur, d'où il arrive que les parties de l'eau se séparent & se répandent; & lorsqu'elles sont raréfiées & mêlées avec les mauvaises exhalaisons, elles sont poussées alors ou par la cheminée, ou vers un autre appartement par l'ouverture de la porte.

Pour ce qui regarde encore la température de l'air, quant au chaud & au froid, l'une & l'autre de ces qualités sont également nécessaires tant pour la vie & la conservation des plantes, que pour les corps des animaux: car comme ces corps ne sauroient subsister sans la chaleur qui par son agitation raréfie & repand les humeurs, de même le froid est aussi plus ou moins nécessaire, selon l'état des corps, selon la situation des Pays qu'ils habitent, & cela pour condenser, quand il le faut, les humeurs, & les coaguler en quelque manière: c'est ce dont les Pays les plus chauds nous fournissent des preuves, puisqu'on y a la bonne, la douteuse & la mauvaise Mousson, tout comme chez nous la chaleur d'Été, & le froid d'Autonne, d'Hiver & de Printems. Les Plantes, & tous les corps des animaux ont aussi leurs propriétés particulières, non seulement à proportion de la grandeur de cette chaleur ou de ce froid, eu égard à un air sec ou humide, mais aussi à proportion des manières différentes dont ils doivent en être affectés: de là vient que les Saisons produisent sous un même Climat diverses espèces de fruits, comme sont chez nous les fruits de Printems, d'Été, d'Autonne & d'Hiver, & sous des Climats plus chauds, les fruits de la bonne, de la douteuse & de la mauvaise Mousson. De plus le froid de la nuit est très nécessaire pour la pousse & pour la nourriture des Plantes: étant remarquable que les nuits d'Été dans plusieurs Pays fort chauds, sont ordinairement plus froides que chez nous, ou dans tels autres Pays peuplés du Nord; desorte qu'il paroît que le froid de la nuit leur tient en quelque façon lieu du froid qu'il fait chez nous l'Hiver: on a de ces nuits froides principalement en Afrique, où il fait pendant le jour une chaleur insupportable, & où il pleut fort peu ou point du tout; car quand il y pleut, ce sont de petites pluies menues, qui sont pour l'ordinaire les avant-coureurs d'une maladie contagieuse.

On éprouve aussi de pareilles variations entre la chaleur du jour & le froid de la nuit, dans les vallées des Pays situés sous ou près de la Ligne, dans le voisinage de la Mer, & couverts par derrière par de hautes montagnes, où les vapeurs que la Mer exhale, sont poussées continuellement

ment pendant le jour par les vents de Mer contre les Montagnes, & après s'y être condensées & converties en brouillards, elles s'en retournent la nuit avec les vents de terre, sur laquelle terre elles se répandent comme une épaisse rosée. C'est ainsi que dans les Païs bas & humides, les plus froides nuits sont précédées par une grande chaleur du jour, sur-tout vers l'Autonne, quand les nuits s'allongent : ce froid est causé par la rosée, qui fuit pour l'ordinaire. Les Païs du Nord, au contraire, ont dans l'Été moins de froid pendant la nuit : de sorte que la Nature montre encore de quelle manière elle remédie au grand froid de l'Hiver. L'expérience nous apprend outre cela, que comme les Païs du Nord qui sont habités, produisent des hommes plus grands, plus vigoureux, plus robustes, mais moins agiles de corps & d'esprit, de même les Plantes, qui résistent à un grand froid d'Hiver ou d'Autonne, ont des tuyaux plus fermes, & deviennent meilleures pour produire continuellement en abondance des fruits mieux nourris, ce qui se remarque le plus visiblement dans ces Climats, au Bled d'Hiver & d'Été, comme aussi aux Pois des Jardins, aux Fèves & telles autres herbes potagères, quoiqu'il y en a qui croient que la plus grande fertilité vient de ce que les Plantes poussent des racines fort profondes en terre ; mais ce n'est rien moins que cela, puisque leurs racines croissent moins en profondeur qu'horizontalement, ce que prouvent les Fèves transplantées, dont on raccourcit avant que de les transplanter, les racines droites, afin qu'elles en poussent plus par les côtés ; elles chargent aussi davantage, quand le froid du Printems les retarde dans leur crue, car alors elles poussent plus de rejettons & ont des tuyaux plus fermes. La pluie froide est aussi communément meilleure & plus avantageuse pour la pousse & la fertilité que la chaude ; & c'est là la raison pourquoi les pluies de la nuit sont préférables à celles du jour.

On donne différens noms à la fraîcheur ou au froid, selon que les corps en sont affectés : c'est pour cela qu'en Hiver nous appellons chaud un air, qui nous paroît fort froid, & rude en Été ; ce qu'on peut éprouver alors le plus sensiblement dans des caveaux souterrains fort profonds, car quoique dans ces endroits l'air nous paroisse froid en Été & chaud en Hiver, il en est tout autrement de cet air renfermé, selon le Thermomètre : cependant nos corps accoutumés en Été à une grande chaleur, & en Hiver à un plus grand froid, sentiroient bientôt cette étrange variation. Par la même raison, on dira que de l'eau tiède est froide, quand on y plonge la main, dans le tems même que l'on sent de l'eau

fort chaude; il en est de même de pareilles autres variations. Mais que tout ce qui est fortement agité soit chaud, & que ce qui n'a que peu de mouvement soit froid, c'est ce qui n'arrive pas également à tous les corps: car on voit tout le contraire à l'air & à l'eau agités par le vent, puisque cette agitation les rend froids.

Il est donc certain, comme je l'ai dit, que le froid est aussi nécessaire pour la vie des Animaux & des Plantes que le chaud, & que chaque Plante demande d'être plus ou moins affectée par la chaleur, & cela en différentes manières, comme le prouvent les Cerises, les Pêches, & les Raisins; car les Cerises & les Pêches fleurissent & se nouent au Printems, quand il fait ordinairement encore frais, & quelquefois froid, même lorsqu'il gele: au-lieu que cela n'arrive aux Raisins qu'au milieu de l'Été, quand on a les nuits & les jours les plus chauds. Les Cerises meurissent aussi de même quand la chaleur augmente encore, & les Raisins & les Pêches quand elle diminue; c'est-pourquoi il faut penser, quant à la culture de ces fruits & autres de cette sorte, sur-tout pour les prématurer, de les placer sous des vitres & de les faire venir sans ou par le moyen du feu, par un soin extrême, & par une imitation de la Nature; cette imitation d'un air chaud pouvant être faite avec un grand succès, pour peu que le Soleil intervienne; & cela non seulement afin de prématurer les fruits d'Été & d'Autonne, mais aussi pour faire croître naturellement & meurir parfaitement chez nous les fruits de Climats plus chauds. L'Art jusques ici n'a trouvé aucun moyen, pour faire croître, produire des fruits, ou pour cultiver en Été des fruits d'Hiver, dans des Pays chauds, à l'aide des Plantes de Climats plus froids, par lesquels moyens ces Plantes pourroient acquerir la faculté requise & nécessaire de se resserrer.

Un changement subit est non seulement nuisible, mais même souvent mortel à toute sorte de corps: il en est de même des Plantes; c'est ce qui doit engager à en avoir grand soin, sur-tout de celles qui sont dans des Serres; car quoique les Plantes de Climats plus chauds aient certainement besoin d'une très grande chaleur, & que les nôtres puissent résister à un très grand froid, un pareil changement, quoique consistant en beaucoup moins de degrés de chaud ou de froid, ne laisse pas souvent que d'être mortel pour elles: le succès de toutes les Plantes étrangères & tout ce qui regarde la prématuration, dépendant presque entièrement, de ce qu'en imitant la Nature, on leur communique peu à peu le plus grand froid & la chaleur dont elles ont besoin, ce dont on a traité amplement dans le *Chapitre* précédent.

Comme un air chaud & froid, ou froid & chaud, ne se mêlent pas tout à coup, pour faire un air doux & tempéré, pas même dans des endroits renfermés; mais que cela doit se faire insensiblement, parce qu'au commencement de ce changement le plus fort des deux repousse celui qui l'est moins, & ne produit qu'un changement de lieu; on gâte ainsi par ignorance, par le feu, quantité de Plantes dans les endroits renfermés comme dans les Serres & les Orangeries: le changement subit étant la première cause de ce dégât; & d'un autre côté, lorsqu'il s'y est glissé trop de froid, il s'attache aux Plantes qui sont le plus près des vitres à terre, comme aussi à leurs troncs, à leurs branches, & à leurs feuilles, ce froid étant poussé par la trop subite chaleur jusques aux racines & aux envelopes intérieures des Plantes, & même se répandant par tout l'appartement, il est comprimé dans un seul coin, où le froid fait encore de plus grands ravages. Pour prévenir autant qu'il est possible cet inconvénient, il ne faut pas seulement faire un feu modéré, mais aussi faire, le plus loin qu'il se peut du feu, une ouverture, par où le froid sorte.

Comme donc l'air ne se mêle pas subitement dans des endroits renfermés, sur-tout quand il y a une pression extérieure, quoiqu'il soit comprimé par en haut & par embas; il en est de même en plein air, où l'on rassemble & conserve les rayons solaires par des cloisons ou par l'ombrage des arbres; cet air chaud pouvant dans de pareils endroits séparés, ou bien plantés des deux côtés, rester fort longtems sans mélange, quoiqu'il passe par devant & par dessus lui un air plus froid: ce qu'on peut voir par différentes preuves, & cela se démontre aussi par le Thermomètre, sur-tout dans les mois d'Avril, Mai, Septembre & Octobre, quand avec un Soleil qui luit tous les jours, & avec un vent de Nord ou de Nord-est, il fait des nuits si froides, que dans un terrain uni en plein air le Thermomètre montre gelée, étant à 15 & même encore moins, & que la glace elle-même indique aussi un pareil froid; auquel tems cependant le Thermomètre sera à 17, 18, 19, & 19: dans des endroits séparés par des brise-vents.

Que le froid, comprimé & ramassé dans le coin d'une Couche vitrée, s'y manifeste par des effets plus sensibles, c'est de quoi on s'apercevra toujours en Hiver, lorsqu'après l'avoir un peu ouverte il vient à y pénétrer: ainsi quand on ouvre ces Couches pendant qu'il fait une petite gelée, on trouvera que ce qui a été d'abord gelé, est au bout de la Couche au Sud-ouest, si l'air extérieur vient du Nord-est; au contraire le froid

se fixera au coin qui est au bout de la Serre au Nord-est, ou bien à l'Est, quand l'air extérieur vient du Sud-ouest ou de l'Ouest; & ce qui se remarque à l'égard du froid, arrive aussi aux vapeurs & aux exhalaisons, qui se rassemblent pareillement dans les coins des endroits renfermés.

Il paroît aussi de ce qui précède, que le plus froid du jour au dessus de l'horizon est quand le Soleil se lève & une demi-heure après, car alors cette chaleur du Soleil chasse le froid vers les coins où le Soleil ne pénètre pas.

De même qu'en Été l'air devient de jour en jour plus chaud par le moyen du Soleil, à moins que le vent qui fait faire diversion à ses rayons n'apporte quelque variation à cet égard; de même aussi le froid devient plus grand & plus sensible, quand il gele, sur-tout avec un air couvert, & bien plus encore quand la terre est fermée ou couverte de neige, de manière que la gelée ne sauroit y pénétrer.

Les Vapeurs, qui ne trouvent pas si bas près de nous un assez grand froid, pour se convertir en brouillards, montent plus haut, se condensent & se convertissent en nuages, lesquels restent suspendus aussi long-tems qu'il ne s'y en est pas rassemblé une trop grande quantité: ce qui empêche ces nuages de tomber c'est l'étendue de leur volume, la pesanteur de l'air qui est sous eux, ou quelque vent fort: mais quand ils sont tellement composés, que leurs gouttes sont assez grosses, & tombent par leur propre poids, alors cela forme une pluie médiocre, laquelle, quand il fait grand froid, se change en neige lorsqu'elle approche de la terre, au-lieu que cela cause une grosse pluie, de la grêle ou de la neige, quand ce nuage est poussé en-bas par la pesanteur de l'air qui est au dessus; & quand le nuage n'est pas si fort condensé par le haut, ou bien quand les gouttes n'en sont pas si grosses, & quand l'air qui est au dessous cède, il en provient un brouillard mince, ou du verglas opaque.

La plupart des gens s'imaginent qu'une pluie chaude, suivie immédiatement d'un air chaud, est une chose fort avantageuse pour faire pousser & pour rafraichir les Plantes. C'est une erreur; cela est extrêmement nuisible puisque par-là les Plantes se chancissent. Mais les pluies froides du Nord, & sur-tout les pluies de la nuit en Été sont toujours bonnes & avantageuses à cause de leur fraîcheur, même quand il ne suit pas de chaleur, qu'après qu'elles ont pénétré en terre jusques aux racines: il en est de même de la forte neige & des fortes pluies de l'Hiver ou du Printems.

La Neige se charge, parce qu'elle est anguleuse, des parties de sou-
phre

phre & de salpêtre qui sont dans l'air, les fait descendre avec elle & pénétrer jusques dans la terre : c'est ce que sont aussi les fortes pluies, & les pluies froides, dont les gouttes sont plus compactes, & moins polies, que celles d'une pluie douce & chaude; & c'est pour cela que, même en Été, pourvu qu'il ne suive pas subitement un tems chaud, la neige, la grele, les pluies fortes & les froides fertilisent la terre, & aident considérablement à la pousse. Mais quand ces pluies fortes tombent sur les fleurs épanouies des fruitiers, ces fleurs tombent avant que de se nouer, ou bien causent une espèce de rouille qui empêche la plupart de ces fleurs de réussir. Ces pluies fortes sont aussi pernicieuses, quand les Arbres poussent au Printems de tendres rejets, & quand elles sont suivies d'un froid rude : de plus elles sont souvent nuisibles aux tendres herbes, & au blé, parce qu'elles multiplient considérablement les mauvaises herbes. Du reste avec un air froid les fortes pluies sont toujours bonnes & désirables : au-lieu que les petites pluies fines & chaudes d'Été sont toujours funestes aux Plantes.

La *Grele* fertilise à cause de son eau nitreuse, mais elle cause souvent un grand dommage, en ce que pendant l'Été elle est fort grosse, dure, & qu'elle est poussée par des vents violens contre & sur les Plantes.

Quand il fait des *Brouillards*, ou des *Bruines*, il fait aussi calme, ce qui, comme il a été dit, quand cela dure longtems, rend l'air mal-sain, & fait rouiller, moisir & pourrir les Plantes. D'un autre côté, un tems froid en Hiver & beaucoup de neige, sont le fondement de l'espérance d'une année fertile : aussi les années dans lesquelles il tombe des pluies froides sont-elles toujours avantageuses pour les Plantes, & saines pour les Hommes & les Bêtes.

Le *Verglas* opaque ou qui n'est point transparent, est, comme je l'ai dit, un brouillard, ou une bruine qui se gele près de terre.

Le *Verglas* transparent se forme, quand l'air supérieur n'est pas assez froid pour changer les gouttes en grele ou en neige; mais ces gouttes venant à tomber en pluie, se convertissent en glace par le froid des corps auxquels elles s'attachent. Ce Verglas dure rarement longtems, parce que l'air le dissolvant, le change en eau, ce qui fait qu'il est rarement ou point nuisible; mais il en seroit tout autrement, s'il ne suivoit pas d'abord du degel, si les vapeurs des Plantes ainsi renfermées comme dans un verre ne pouvoient pas s'exhaler, & recevoir un air frais.

Le *Tonnerre* avec un air noir chargé de nuages cause des pluies fortes, rarement accompagnées d'une grosse grele : au-lieu qu'on a souvent

à attendre une pareille grele , quand il tonne fort & que l'air est clair.

La *Rosée* se forme des vapeurs qui se font élevées, lesquelles, après avoir été encore plus dilatées par la chaleur du Soleil, descendent ensuite conjointement ensemble. Quand cette conjonction se fait le soir par un petit vent chaud, alors la Rosée n'est pas également sur toutes les terres, mais quand elle se condense peu à peu après le Soleil couché, elle tombe dans la nuit vers le matin, alors elle se répand également & humecte toutes les terres voisines. Que les matinées dans lesquelles il fait de fortes Rosées soient les plus froides, & que la Rosée procure aux Plantes une humectation froide & une très vigoureuse pousse, c'est une vérité connue; & c'est ce qui n'est nulle part plus sensible que dans ces Païs, où la Rosée est le seul moyen par lequel les Plantes sont humectées pendant l'Été, parce qu'elles y croissent comme il faut, qu'elles y produisent des fruits, quoiqu'il y pleuve rarement. Cela confirme en même tems, que les Plantes ne se nourrissent pas seulement par le moyen de leurs racines, mais aussi en partie au dessus de terre par le moyen des pores de leurs feuilles, puisque la Rosée n'humecte jamais assez chez nous, pour qu'elle puisse pénétrer jusques aux racines.

Cela démontre encore, qu'une humidité froide est avantageuse & fertile, ce qui se voit le mieux dans les pluies du Printems & de l'Automne, auquel tems ces matières fluides montant dans les petits tuyaux des Plantes, & se condensant par le froid de la nuit, causent pour lors une vigoureuse pousse. Quand au contraire en Été la chaleur est grande & longue & que les nuits sont moins froides, ce qui empêche les vapeurs de se joindre ou de se condenser si fort & de produire un mélange si convenable de la sève, alors ces vapeurs restent raréfiées, elles s'exhalent continuellement & ne font croître que très peu les Plantes. Il faut encore ajouter à ceci, que la terre étant très peu humectée, les pores des Plantes se resserrent davantage par la chaleur, & parce qu'il y passe moins de sève, ce qui rend les Plantes plus grêles & moins vigoureuses.

Je laisse aux Naturalistes à décider si le Vent est une chose qui subsiste par elle-même, ou si c'est une pression de l'air, qui fait plus ou moins de ravage, à proportion qu'étant comprimé il pénètre dans des endroits plus renfermés: il est cependant certain que rien ne purifie davantage & ne rend l'air plus sain, qu'un vent de Nord froid & violent, parce qu'il dissipe toutes les mauvaises vapeurs & les exhalaisons de la terre, de même que celles de tous les Animaux & de leurs excréments qu'il empêche de se pourrir: lesquelles vapeurs restant autrement comme suspendues autour

de

de nous, on les avale par la respiration, ce qui est extrêmement funeste à tous les corps, tant des Animaux que des Plantes. Il est bien vrai que ces vents violens dispersent extrêmement les rayons du Soleil, ce qui ne prive pas seulement de la chaleur, mais fait même mourir quelquefois les tendres Plantes, à cause de la violence avec laquelle ils compriment l'air; delà vient que les grains souffrent & se gâtent par les parties déliées de la terre qu'ils charient: de plus la forte commotion qu'ils causent, dégarnit de terre les racines supérieures des Arbres ou autres grandes Plantes, auquel cas l'air extérieur empêche la circulation de la sève, ce qui retarde la pousse & quelquefois aussi l'empêche pour toujours. Mais on prévient tout cela, quand on a soin de munir nos corps contre ces vents, & d'en garantir les Plantes par de grands brize-vents: auquel cas on retirera les avantages nécessaires de ces vents forts, sans en avoir les inconvéniens.

Les vents sont froids, chauds, humides ou secs, non seulement selon qu'ils viennent des endroits plus froids ou plus chauds, mais aussi selon qu'ils soufflent avec force ou doucement, & qu'ils passent avant que de parvenir jusques à nous par dessus beaucoup d'eau, des Païs plus secs ou plus humides: ainsi;

Le vent de Nord, qui vient à nous du plus froid climat, n'est pas si froid chez nous pendant l'Hiver, que le Nord-est, & encore moins que l'Est: c'est pour cela même qu'en Hiver il fait rarement une forte gelée par le vent de Nord, mais beaucoup de brouillards, de verglas, ou de la neige: ce vent passant, en venant à nous par dessus la Mer, apporte avec soi les vapeurs & les exhalaisons de la Mer: ce qui fait aussi qu'il cause en Été des jours fort froids: quoique souvent tout le monde se plaint de ce vent de Nord, il est cependant le plus à désirer à tous égards; mais on le verra rarement souffler pendant un certain tems, sans avoir une ligne du Nord-ouest ou de l'Est.

Le Vent de Nord-est ne passe pas avant que de venir chez nous par dessus tant d'eau que celui de Nord; mais par dessus des Païs plus secs, apportant conséquemment avec soi des parties plus solides, qui causent en Été une grande ardeur, & en Hiver un froid sec & rude.

Le Vent d'Est avant que de venir chez nous, passe par dessus des Païs plus secs encore, & par conséquent il nous apporte avec soi des parties encore plus solides, ce qui cause en Hiver un froid sec encore plus grand, & en Été une plus grande ardeur. Le vent d'Est, au contraire, est ordinairement rude & froid, aux environs des Côtes d'Angleterre situées

tuées vis-à-vis de nous, comme chez nous les vents de Nord & de Nord-ouest: parce que ce vent d'Est passe la Mer avant que de parvenir là, apportant ainli avec soi les vapeurs de la Mer: c'est delà que vient le Proverbe Anglois. *The Wind of East is never good for Man or Beast*: c'est-à-dire, *le vent d'Est n'est jamais bon ni pour les Hommes, ni pour les Bêtes.*

Le Vent de Sud-est cause ordinairement en Hiver chez nous le froid le plus rude, parce qu'il passe encore par dessus des Pais plus secs, d'où il nous apporte ces parties; & c'est aussi pour cela qu'il cause en Été la plus extrême ardeur; mais comme le vent souffle alors toujours fort doucement, les exhalaisons restent suspendues en-bas, causant souvent par là un air fort couvert, & comme pour lors ces petites parties ignées se mêlent avec les parties molles de l'air, il en naît ordinairement du tonnerre, de la grêle & de fortes pluies: après quoi ce vent de Sud-est se tournant quelquefois au Sud-ouest, mais communément au Nord-ouest, calme le tems, purifiant ainsi l'air des mauvaises exhalaisons, dont il étoit resté chargé, pendant tout le tems que le vent étoit Sud-est: rafraichissant les Hommes, les Bêtes, & les Plantes, qui contenoient quantité de ces mauvaises parties aériennes. C'est un bonheur au reste que le vent de Sud-est ne souffle rarement plus longtems que trois jours, sans changer ainsi en mieux au Nord-ouest; car aussi longtems que cela n'arrive pas, il continue ordinairement à tonner.

Le Vent de Sud vient chez nous du Pais le plus chaud, & souffle rarement bien fort; desorte que toutes les vapeurs de la terre & les autres exhalaisons restent suspendues en-bas autour de nous, lesquelles se mêlant alors avec les particules ignées de ce vent de Sud-est causent en Été une chaleur étouffante, laquelle, lorsqu'elle dure peu, avance visiblement la pousse de l'herbe, mais passe autrement pour très mal-saine, sur-tout quand il fait alors de petites pluies menues, comme cela arrive souvent; car cela cause fréquemment dans l'Autonne des maladies très malignes. En Hiver ce vent cause moins de froid; mais comme les vapeurs de l'eau & les exhalaisons ne peuvent pas pour lors être si fort raréfiées, elles restent pareillement suspendues autour de nous, causant dans cet endroit un air épais.

Le Vent de Sud-ouest cause communément chez nous au Printems & en Autonne les plus violentes tempêtes, jusqu'à renverser plus qu'aucun autre les arbres, mais il n'est pas si froid que

Le Vent d'Ouest, qui passe plus de Mers en venant chez nous: celui-ci

ci cause aussi quelquefois de violentes tempêtes, purifie encore davantage l'air & le rend plus sain que le Sud-est: ces deux vents tempétueux se calmant pour l'ordinaire dans le Nord-ouest, tout comme on dit que les bourasques de tonnerre en Été s'appaissent dans le Sud-est.

Le Vent de Nord-ouest cause quelquefois de furieuses tempêtes, mais rarement autant que l'Ouest, & encore moins que le Sud-est: mais quand il souffle fort, il est accompagné de beaucoup de bourasques, & de grele ou de neige, au Printems & en Autonne; desorte qu'il rend l'air fort froid & rude, & la Mer fort grosse; il charie jusques à nous les vapeurs salées de la Mer, ce qui nuit extrêmement à nos Plantes, parce que les Arbres, dont les hautes cimes en sont affectées, ne sont jamais des couronnes hautes & rondes, mais obliquement tondues, comme cedant à ces vents impétueux: ils purifient cependant davantage l'air de mauvaises vapeurs & d'exhalaisons, que les vents d'Ouest ou de Sud-ouest, faisant par conséquent grand bien à toutes les Plantes qui sont à l'abri de leur violence & de leurs vapeurs salées.

Selon le récit de Voyageurs exacts on ne remarque nulle part plus sensiblement, le grand changement & le bien que les vents font aux Plantes & aux corps des Animaux, que dans les Païs qui sont aux environs ou sous la Ligne, & où le Soleil luit tous les jours également pendant douze heures; car dans ces endroits ils sont la bonne & la mauvaise Mousson, ou bien l'Hiver & l'Été: quoiqu'on entende très mal-à-propos par la bonne Mousson, le tems où la chaleur est fort grande, où il fait sec & peu de vent; & qu'on appelle mauvaise Mousson, lorsque les vents & les fortes pluies rafraichissent l'air, humectent la terre, & font pousser les Plantes: il est bien vrai que les vents soufflent souvent pour lors avec violence, & que les fortes pluies tombent trop abondamment, ce qui fait un tort extrême à quantité de Plantes; mais cela n'empêche pas que l'on ne recueille de meilleurs fruits, & que l'on n'ait de plus vigoureuses Plantes, que dans la bonne Mousson ainsi nommée, quand dans plusieurs Païs, les Arbres qui naturellement ne verdissent pas en tout tems, sont grêles, sans feuilles, & sans pousse, comme chez nous en Hiver: les meilleures Saisons au reste pour la pousse & pour les fruits sont dans ces endroits les Mois douteux, que l'on peut comparer à notre Printems & à notre Autonne, étant le tems où les vents tempétueux sont prêts à souffler & à finir, les vents & les pluies étant alors plus modérés. Dans ces Païs on voit dans certains endroits fort peu éloignés les uns des autres en même tems l'Hiver & l'Été, ou comme on le nomme là, la bon-

ne & la mauvaife Mouffon, felon que le vent vient d'un côté ou d'un autre, & qu'il est arrêté dans sa violence par les montagnes: car ces vents, chariant les vapeurs qui s'élèvent jusques aux montagnes, s'y conduisent, & tombent ensuite en fortes pluies: tandis que dans le même tems, il fait dans certains endroits, de l'autre côté des montagnes, une chaleur sèche sans vent.



CHAPITRE V.

De la terre: comment on doit la mêler le plus utilement selon la propriété des Plantes, & selon le tems & la manière dont on s'en sert.

ON appelle communément terre les Fonds qu'on peut labourer, pour les distinguer ainsi de ceux qui sont pierreux ou montagneux. Mais j'appelle ici terre, quand un Fond a été souvent brisé, ou tellement mêlé avec d'autres sortes de terre, comme si ce n'en étoit plus qu'une seule, quoique les parties s'en séparent aisément.

Les Fonds naturels ont différentes qualités en profondeur, & souvent aussi des couleurs différentes. La couleur au reste ne fait rien quant à sa fertilité, excepté la terre qui est tout-à-fait rouge, laquelle n'est jamais ou rarement fertile; la noire, au contraire, est communément la meilleure; elle nous paroitra souvent à la vue plus ou moins noire, d'un brun-foncé, claire ou plus blanche, selon qu'elle est plus ou moins humide, tout comme les nuages épais & condensés paroissent noirs, & que ce qui a été fort desséché par le feu est blanc.

On mêle non seulement le plus convenablement selon leur nature les Fonds avec de la terre grasse, du sable, du limon ou autres sortes de fumier, converti ainsi en terre, mais aussi selon les propriétés des Plantes que l'on veut qu'elle produise, selon encore que l'on veut l'employer en plein air ou dans des vases & des Couches vitrées, comme aussi selon qu'on a dessein de s'en servir au Printems, en Été, en Automne, ou en Hiver, ou bien par la chaleur du fumier de Cheval, par le moyen du feu, ou tels autres moyens, ou bien uniquement par celui des vitres. Selon toutes ces circonstances connues, ou selon celles que nous pourrions encore apprendre avec le tems, la terre doit être diversément mêlée; car suivant cette proportion elle doit être plus compacte, ou plus molle &

& plus poreuse, & chargée de plus ou de moins de parties nitreuses, sulphureuses, huileuses ou acides.

La meilleure terre pour toutes les Plantes, celle qu'on doit préférer à toutes les autres, est en général celle qui n'a jamais été cultivée: la plus mauvaise, au contraire, est celle qui pour avoir été cultivée continuellement, est usée, sans être rafraîchie par de nouvelles parties nitreuses, sulphureuses, huileuses ou acides. En particulier, la moins bonne terre est celle qui a produit pendant un grand nombre d'années les mêmes sortes de fruits: car on voit pour lors que d'année en année ces fruits deviennent plus petits & plus insipides, la pousse des Plantes diminue si fort, que cette terre ne peut plus dans la suite produire de pareils fruits: tandis qu'une plante dont les propriétés sont tout-à-fait différentes, y croîtra à souhait. Je crois que cet inconvénient peut naître de deux causes: premièrement de ce que la terre peut être entièrement ou en partie privée des parties nécessaires pour la pousse & pour la production des fruits. Secondement, de ce que toute pourvue qu'elle puisse être de ces parties requises, ces parties ne peuvent pas parvenir comme il faut à la Plante ou être attirées par ses racines, parce que les pores de la terre étant plus ou moins profonds & se trouvant affectés toujours de la même manière, par le passage continuel de la sève, ont perdu leurs qualités requises; ce à quoi on doit s'attendre plus ou moins, quand on cultive souvent l'une ou l'autre Plante: de sorte que je crois que les Plantes qui croissent ainsi comme il faut pendant plusieurs années de suite dans une même terre, demandent pour leur nourriture des parties plus rondes & moins tranchantes: & les autres des parties plus anguleuses, plus tranchantes, blessant davantage & élargissant beaucoup les pores. Afin donc de réussir comme il faut dans la culture des Plantes, quand on ne peut pas leur donner de la terre qui n'a jamais été cultivée, il faut du moins avoir soin que l'on cultive chaque année les Fonds avec de toute autre sorte de Plantes; & plus l'entervalle que l'on met entre la culture des mêmes fruits est long, mieux on s'en trouvera.

On prendra de la terre qui n'a jamais été cultivée quand on veut planter dans des Pots, ou dans des Couches vitrées, comme aussi quand on remplace des Arbres morts, dont les fosses doivent être faites fort profondément. On ne doit non plus jamais mettre de la terre qui ait déjà servi, dans des Caisses vitrées où l'on cultive de belles Fleurs, des Melons & des Légumes hâtives. On peut préparer en fort peu de tems & à fort peu de frais, une pareille terre neuve, selon les propriétés des

Plantes & la manière de les cultiver, quand on a provision de vieux fumier pourri de Vache, de Cheval ou de Monton, du vieux Tan pourri, des feuilles d'arbres, du limon gelé ou frais, & du sable doux fort griffâtre. Mais de toutes ces espèces mêlées il suffit d'en avoir en réserve autant qu'il en faut chaque année, parce que l'air en diminue la vertu; ce qui arrive encore plus, quand on laisse croître sur ces monceaux de mauvaises herbes.

Les Fleuristes ou les Curieux, en fait de Jardinage, qui n'ont besoin pour leur plaisir & pour leur Potager que d'un petit terrain, doivent faire en sorte que ces terres aient en profondeur trois coups de bêche, pour pouvoir fournir aux herbes qu'on y plante ou qu'on y sème annuellement, une terre qui n'ait pas été cultivée les deux années précédentes: il faut cependant que le Soleil ait dardé sur cette terre avant qu'on la sème.

Il faut donner autant qu'il est possible à toutes sortes de plantes un terrain spacieux, où elles puissent étendre de tous côtés sans aucune gêne leurs racines, quand elles ne sont pas sujettes à l'incertitude de leur humectation naturelle & nécessaire, comme le requièrent souvent toutes celles qui sont cultivées, même par le Jardinier le plus expert, dans des Pots ou dans des Caisses. Ajoutez à cela, que l'eau de pluie est la nourriture la plus naturelle par en-haut pour les Plantes, & par embas l'eau qu'elles attirent; que leurs racines dans un terrain spacieux sont aussi moins secouées par les vents & moins dégarnies de terre, que celles qui sont plantées dans des Caisses: de sorte qu'on ne plantera jamais dans des Pots ou dans des Caisses aucune Plante, qui étant plantée en pleine terre peut résister au froid de l'hiver; ainsi il convient mieux de planter en terre des Pains de pourceau d'Hiver, Renoncules, Anémones, Jonquilles, Narcisses, Hyacinthes, Tubéreuses, &c. comme aussi plusieurs espèces d'Arbres, qui ne résistent point au froid de nos Hivers, mais qu'on en garantit en les transportant avant l'Hiver dans un endroit renfermé: ce que j'ai trouvé sur-tout être bon à l'égard de ceux, qui ont des racines fort entrelacées, & qui par conséquent peuvent être enlevées facilement avec une grande motte de terre, avec laquelle on les plante de nouveau en pleine terre au Printemps suivant: cette terre doit être pour cela grasse, & non pas sablonneuse, ni fort divisible.

J'ai appris de plus par expérience, que toutes les Plantes, qui sont d'abord de petites racines glutineuses & chevelues, & sur-tout celles qui ont peu de sève, doivent être semées ou plantées dans des terres fort sablon-

blonneufes & molles; car leurs petites nouvelles racines trouvent, en germant; moins de réfiftance dans une pareille terre, parce qu'elle a de larges pores, & qu'elle n'eft pas trop chargée de parties falées, acides ou autres, ni même de parties trop huileufes, comme eft celle qui eft plus fumée; outre que cette terre molle laiffe plus facilement paffer l'eau fuperflue: on peut cependant rendre la terre plus compacte, à mefure que les Plantes pouffent vigoureuſement, & donnent des preuves de la vigueur de leurs racines; on pourroit la première terre fort fablonneufe, de vieux fumier, de limon, ou de terre graffe. On ſémera dans de pareilles terres fablonneufes fans aucune diftinction, toutes fortes de Plantes, qui doivent être tranſplantées deux fois ou plus, comme des Melons, des Concombres, des Ananas, &c. toutes les boutures de Plantes qui croiffent dans des Pots; des Arbres qui doivent être plantés jeunes; & tout ce qu'on cultive ſous des vitres pendant l'Hiver ou au commencement du Printems: comme auſſi des Laitues pommées, & non pommées, du Creffon, & des Carottes jaunes, leſquelles ne viendront pas ſi bien dans une terre extrêmement fumée: les Laitues pommées outre cela ſ'y chanciffent, leurs racines ne veulent pas entrer en terre, & font des moignons. Dans une terre extrêmement fumée, & pourtant fablonneufe, viennent à ſouhait les Hyacinthes & les Aſperges.

Les Ananas tranſplantés, qui portent fruit, & toutes les Plantes formées, que l'on conſérve par le moyen de la chaleur dans des Serres artificiellement échauffées, & dont on excite ainſi la pouſſe, doivent être plantés dans une terre fablonneufe, fort diviſible, afin que la circulation & l'extenſion de la ſève, cauſées par la chaleur, puiſſent ſ'évaporer d'autant plus abondamment, ce qui ne peut pas ſe faire ſi bien dans une terre plus graſſe, parce que la terre graſſe & molle, étant compoſée de parties qui ſe joignent trop ſubtilement, devient de nouveau trop compacte, & empêche ainſi par la ſuperficie la pénétration des rayons ſolaires; outre que les petites racines, glutineuſes & chevelues, n'ont pas aſſez de force pour percer une pareille dure terre, & encore moins pour réfifter à la trop grande abondance de l'eau.



CHAPITRE VI.

De l'Eau; laquelle est la meilleure pour arroser les Plantes; qu'il ne faut jamais les arroser qu'avec de l'eau froide, & non pas avec de l'eau tiède.

L'Eau consiste en parties oblongues, flexibles, unies & fluides, lesquelles sont mêlées avec d'autres parties nourrissantes, qui s'étendent davantage, & qui ne peuvent être séparées, par quelque moyen que ce soit, des parties aqueuses; de sorte qu'il n'y a dans la Nature aucune sorte d'eau, qui consiste uniquement dans des parties oblongues, flexibles, unies & fluides.

Quoique l'eau de pluie soit mêlée avec beaucoup de parties terrestres qu'on en peut séparer, je la nommerai cependant ainsi pure, comme étant la plus utile pour la culture des Plantes: après celle-là vient l'eau douce des Rivières courantes; & en troisième lieu celle qu'on tire hors de larges Fossés, dont l'eau est dans un continuel mouvement en haussant & baissant, & dont on a soin de purifier les fonds.

L'eau des petits Fossés ou de Marais, où elle croupit, est très souvent funeste, sur-tout quand on en arrose les Plantes d'abord après l'avoir puisée; car outre qu'elle est naturellement (& pour lors encore davantage) chargée de trop de parties nitreuses & huileuses, elle est aussi la plupart du tems trop chaude; mais elle ne fera aucun mal si l'on s'en sert pour arroser la terre dans le tems qu'on sème: aussi ne nuit-elle nullement aux racines des Arbres.

L'eau saumache est très nuisible, & encore plus l'eau salée; de sorte qu'on ne se servira d'aucune des deux.

L'eau de source est très souvent funeste, parce qu'elle est quelquefois chargée de parties contraires aux Plantes, & salées, quoique cela échappe au goût.

Il est certain & incontestable que l'eau, après que l'air voisin & les autres parties nourrissantes se sont mêlées avec elle, se change en toutes sortes d'autres corps; de là vient que nous voyons de l'eau de pluie pure se changer en bois, en feuilles, en fleurs & en fruits. Afin donc de servir utilement, pour arroser les Plantes, de cette eau de pluie pure, ou bien, à son défaut, de celle qui la suit immédiatement, il faut faire

attention à la manière dont ces Plantes croissent naturellement : étant fort remarquable que certaines Plantes fortent d'une grande profondeur du fond de l'eau ; que d'autres croissent sur l'eau ; d'autres dans des fonds forts légers & mous ; d'autres dans une terre plus sèche & plus ferme, & d'autres enfin sur des rochers & des montagnes fort élevées, où l'on ne voit que très peu de terre, & où même elle n'est quelquefois pas visible.

Quelques efforts qu'on fasse pour imiter la Nature en arrosant, rien cependant n'est plus convenable pour la pousse que la pluie ; il faut que les Plantes soient humectées, en attirant elles-mêmes du fond l'humidité : car outre que par ce moyen les Plantes se nourrissent comme il faut insensiblement, cette eau est aussi mêlée, ainsi qu'il convient, avec d'autres parties nourrissantes nécessaires ; l'air, quand il pleut, est aussi rafraîchi de même que l'eau, sur-tout en Été quand il pleut la nuit : ces pluies par cela même qu'elles sont plus froides, sont aussi plus fertiles, que les pluies qui tombent pendant le jour. Il est de plus incontestable que la pluie & l'eau froides sont les plus fertiles, sur-tout quand après les pluies d'Été il survient un air froid, quoique nos Ecrivains modernes soutiennent le contraire, voulant qu'on arrose les Plantes qui sont dans des Pots ou dans des Caisses l'Hiver, avec de l'eau un peu tiède, & l'Été avec de l'eau rechauffée pendant le jour par le Soleil ; ce qui n'est pas seulement contraire à mon expérience, mais aussi à celle des Anciens (a) ; desorte que je suis surpris, qu'on n'ait pas pris garde à cela, d'autant plus qu'on remarquera d'une manière sensible, que ces Plantes ainsi arrosées, auront une pousse bien moins vigoureuse : l'eau tiède, ou chauffée par le Soleil, étant sur-tout funeste quand on s'en sert par aspersion, c'est-à-dire, quand on la répand sur les branches & sur les feuilles des Plantes : desorte qu'on ne doit pas seulement y employer de l'eau froide, mais aussi de l'eau de pluie pure ; & pour être d'autant plus assuré d'un bon succès, on le fera même quand il fait un tems couvert. Afin donc de pouvoir en tout tems pendant l'Été employer une telle eau froide, on fera construire des Réservoirs bien fermés, sous terre, où l'on rassemble autant d'eau de pluie qu'il en faut, du moins pour l'aspersion ; ou bien, au défaut d'eau de pluie, on doit rendre fraîche d'autre eau

(a) Pline Liv. 19. *Histoire Natur.* Chap. 11. Théophraste de *la cause des Plantes*, Liv. II. Chap. 8 & Liv. VII. *Histoire des Plantes*, Chap. 5. Voyez aussi Bodeus cité ci-dessus.

eau bien pure dans des Réservoirs de plomb, & la laisser là pendant quelque tems pour lui laisser perdre le superflu des parties huileuses, nitreuses ou sulphureuses, dont elle est chargée: ces Réservoirs doivent être placés au Nord, afin que le Soleil n'en approche jamais, & ne puisse échauffer l'eau qu'ils contiennent. On n'arrosera du reste jamais pendant le chaud du jour, bien moins encore quand le Soleil luit; car cela est sur-tout fort nuisible, & afin que les fonds & les Plantes soient arrosées naturellement & insensiblement comme par la pluie, on se servira pour cet usage d'un Arrosoir, dont le gouleau soit garni au bout d'un pommeau percé à jour par de petits trous, par où l'eau passe en guise de pluie; mais on arrosera, pour gagner du tems, les Plantes qui sont dans des Pots ou dans des Caisses, & dont il ne faut pas humecter les branches & les feuilles par le moyen d'un Arrosoir sans pommeau; & de peur que les Plantes ne soient trop ou trop peu arrosées, il faut continuellement faire attention à la température de l'air, & voir si le Soleil a attiré beaucoup de vapeurs, & si les plantes ont besoin de plus ou de moins d'eau pour leur pousse: ce à quoi il faut prendre garde tous les soirs avant le Soleil couchant, & en conséquence de cela arroser les Plantes, selon le besoin, plus ou moins.

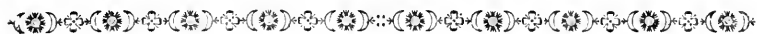
Les Plantes qui sont dans des Pots ou dans des Caisses ne sauroient recevoir beaucoup d'eau des pluies d'Été, excepté de ces pluies qui accompagnent souvent le tonnerre; ceux-là se trompent qui s'imaginent qu'elles suffisent pour la pousse des Plantes.

C'est une loi constante qu'il faut arroser plus que les autres, les Arbres qui ont été transportés, ou trop secoués par des tempêtes, pour faire joindre exactement tout autour de leurs racines, la terre qui s'étoit détachée par les violentes secousses. Cependant trop d'eau est nuisible, & sur-tout quand les Plantes sont trop desséchées, car alors les petites racines tendres perdent pour jamais la faculté d'attirer à elles l'eau, & de la mettre à profit.

Quand la superficie de la terre ne boit pas d'abord l'eau dont on l'a arrosée, mais qu'elle y reste sans mélange comme sur de la graisse, c'est une marque d'une trop grande sécheresse, les parties fines & sablonneuses de la superficie étant extrêmement serrées: cette croute une fois percée, l'eau passe vite au travers des cavités, ce qui fait qu'elle ne produit que peu ou point de bien. Pour prévenir cet inconvénient, il faut arroser peu à peu la superficie, & cela à plusieurs reprises consécutives, afin de la réduire insensiblement au point nécessaire pour pouvoir être humectée.

On

On peut voir aux Arbres qu'ils ont besoin d'eau, quand leurs feuilles commencent à se retirer: il faut dans ce cas les arroser beaucoup plus, car alors leurs feuilles viendront uniment & sans rides.



CHAPITRE VII.

De la Chaleur artificielle, sur-tout de celle qui provient du feu.

DANS l'*Avertissement* & dans le *I Chap. de cette seconde Partie*, j'ai indiqué les moyens artificiels ordinaires d'augmenter la chaleur, parmi laquelle j'ai rangé aussi celle qu'on obtient par la réverbération des murailles ou des Cloisons, comme aussi celle qu'on se procure, en renfermant les rayons du Soleil dans des Serres, dans des Caisses vitrées & autres, dont l'air intérieur est mêlé de beaucoup plus de vapeurs, que l'air extérieur ordinaire, quoiqu'à un même degré de chaleur, sur-tout quand la chaleur est causée par rechauffement, ce qui se fait par l'extension des sucs renfermés, qui ne peuvent pas s'exhaler assez vite par le mouvement de corps plus petits & plus compactes, & fait ainsi place aux plus petites particules ignées. On dit de plus qu'un pareil air chargé de vapeurs provient immanquablement de rechauffement, & que ne pouvant les exhiler comme il faut en Hiver, il est mortel pour la plupart des Plantes, ce qui rend nécessaire l'usage du feu, qui est le seul moyen à l'aide duquel on peut rechauffer un air intérieur spacieux. On peut aussi imiter, en augmentant ou en diminuant le feu, les intervalles de la nature entre la chaleur du jour & entre la fraîcheur de la nuit: ce qui ne se peut par rechauffement, parce que la chaleur est pour lors toujours égale sans intervalle.

Pour entretenir le feu avec succès, on ne doit pas seulement avoir des matières combustibles convenables, & les connoissances requises, pour les employer de manière, que d'une chaleur tempérée on ne laisse rien perdre, mais on doit examiner aussi continuellement la manière dont brule un Fourneau, où les tourbes entassées près à près jusques au haut, peuvent causer des effets terribles, si on ne les modere par devant par le moyen d'une ouverture où passent les cendres, & par laquelle on lui donne de l'air plus ou moins, ou si on ne les prévient pas entierement en le garnissant d'une quantité suffisante de sable, comme aussi en tenant

Partie II.

N n

tou-

toujours le Fourneau fermé par en-haut par le moyen d'une plaque convenable de fer battu, couverte d'une juste quantité de sable.

Le Chauffage le plus convenable pour rechauffer les Orangeries, les Serres à Vignes & autres, les Caisses vitrées, &c. sont de grandes tourbes quarrées, connues chez nous sous le nom de tourbes de Boulanger, lesquelles étant pêtries d'autant de terre bitumineuse qu'il faut, & du meilleur limon pour bruler, donnent une grande, égale & durable chaleur, & ne s'éteignent pas aisément, quoiqu'on laisse fermé pendant vingt-quatre heures le trou aux cendres.

La manière de faire le feu par le moyen d'un Fourneau, selon la figure ci-jointe, est, selon ce que m'a appris mon expérience, la plus naturelle & la plus égale pour rechauffer, même pendant la plus rude gelée, un air spacieux intérieur; & quoique ce dessein suffise pour pouvoir s'en former une idée, j'ajoute cependant pour une plus grande clarté, que le Fourneau est placé dans une petite chambre à part, laquelle est située au Nord, à l'Orient de la Serre. Il y a au dessus & à côté du Fourneau dans la muraille qui sépare la Serre, le long de la petite chambre, deux ouvertures, lesquelles on ferme avec des volets de bois, quand on remplit le Fourneau & quand il brule, pour prévenir la poussière & la fumée. A côté du Fourneau il y a une porte, laquelle étant ouverte, la chaleur qui provient du haut du Fourneau, se communique aussi au travers d'elle à la Serre voisine nommée *Trek-kas*.

La petite chambre a à l'Orient une porte (a), par laquelle on peut introduire de l'air pur, auquel cas on ouvre aussi les fenêtres qui sont au dessus & à côté du Fourneau, & qui donnent dans la Serre, afin que cet air frais puisse passer par la porte intérieure de la Serre (b), & par celle de la Serre nommée *Trek-kas*, qui est derrière l'autre dont on fait voir une partie dans le Portail situé au Couchant. L'ouverture du Fourneau, dans la figure ci-jointe (Fig. 3), marquée de ce chiffre (1), laquelle est faite en quarré de l'épaisseur d'une brique, est intérieurement en longueur d'un pied dix pouces & demi, & en largeur de quatre pouces & demi: sa profondeur est depuis le haut jusques à la grille de deux pieds. La grille est faite de gros barreaux de fer quarrés & lâches, couchés sur deux gros barreaux de fer maçonnés dans les côtés; au dessous desquels (2) est le trou aux cendres & pour donner de l'air, dont la hauteur jusqu'aux barreaux qui soutiennent la grille, est de huit pouces. Un peu au-dessus de ces barreaux est en forme d'arc, l'entrée (3) du Fourneau, ou du passage du feu aux conduits, fait pour cela de briques de Four, pouvant résister à une extrême cha-

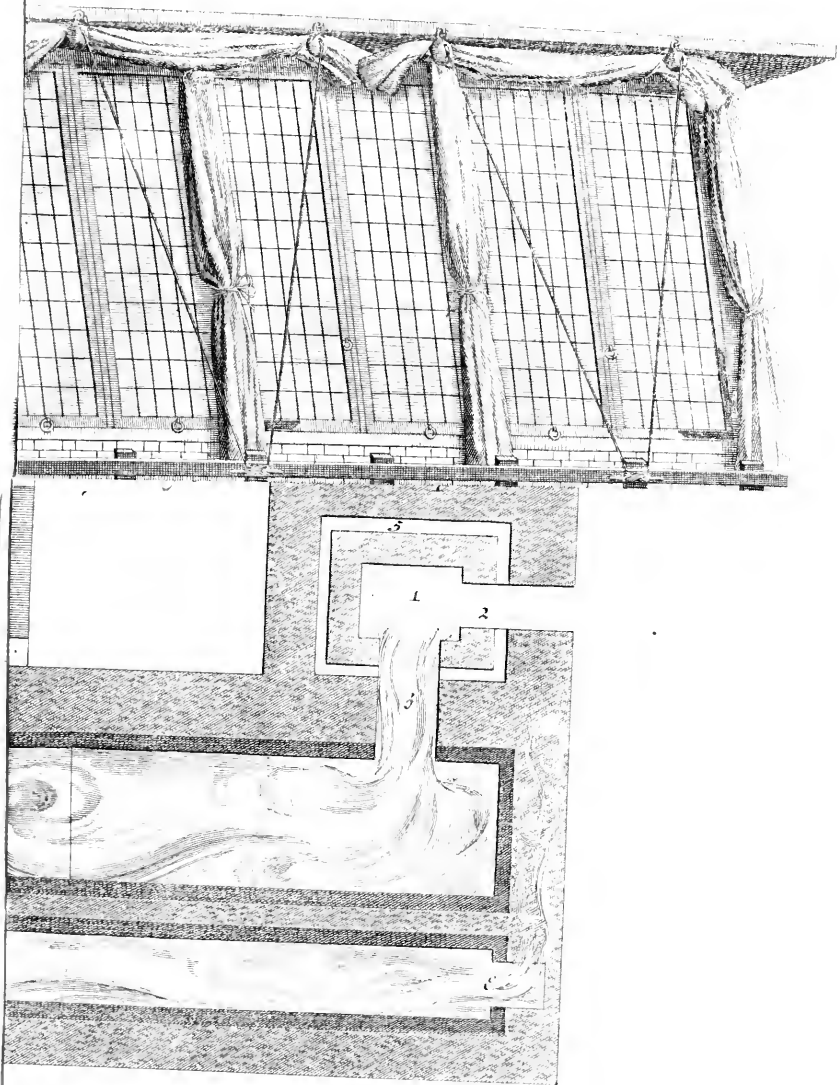


Fig. 1

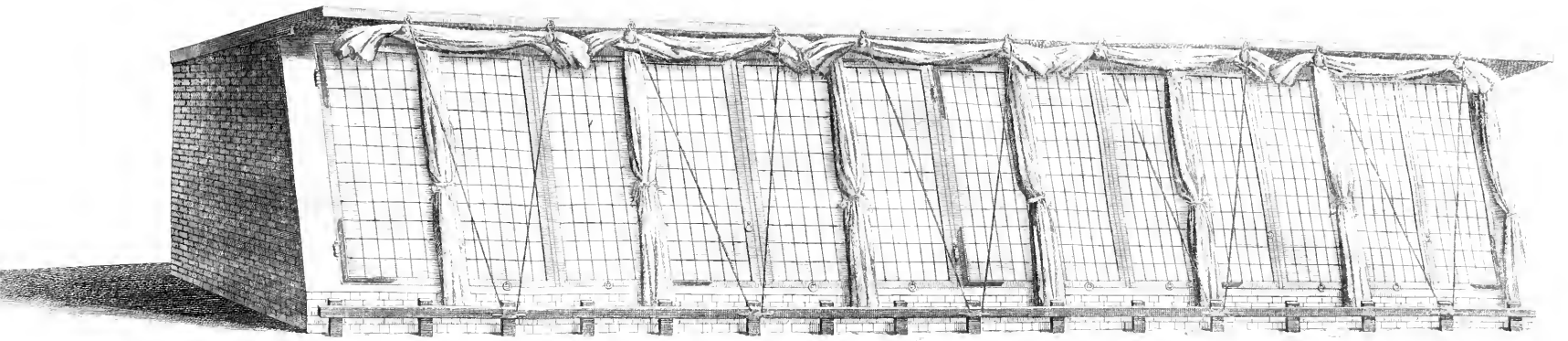


Fig. 2

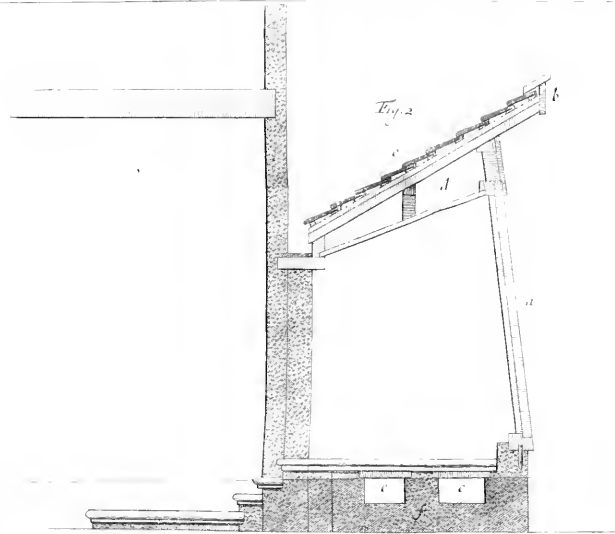
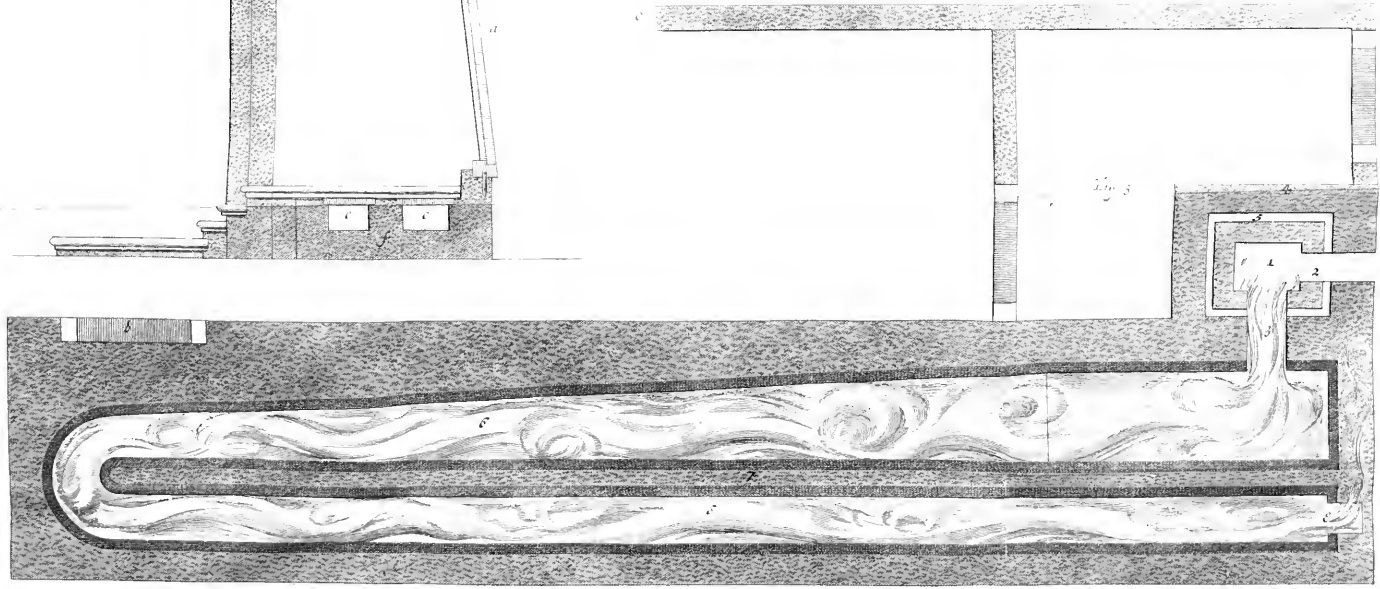


Fig. 3



chaleur. Autour du Fourneau il y a (4) un endroit qui le renferme, maçonné en quarré, avec une muraille épaisse d'une brique & demi, garni de liens de fer, ayant un espace mitoyen d'un pouce (5), lequel, quand tout l'ouvrage est bien séché, on remplit de sable. Ce Fourneau & les conduits du feu (6) ont un pied & neuf pouces, & le dessous du trou à cendres un pied au dessus du fond extérieur, pour donner ainsi moins de froid.

Le fond des conduits du feu doit sur la longueur de trente-neuf ou quarante pieds, être rehaussé en talus du moins de deux pouces, afin que la fumée puisse d'autant mieux passer; les conduits du feu sont couverts par dessus de plaques de fer qui joignent exactement: les jointures sont aussi couvertes d'une petite plaque de fer, & joignent de plus fort juste par le moyen de carreaux de terre dans un peu de sable; les carreaux forment le fond supérieur dans la Serre: ces carreaux de terre doivent être encore couverts d'un pouce d'épaisseur de sable, pour empêcher l'entrée de la fumée. Les murailles mitoyennes des conduits du feu (7) sur lesquelles reposent les plaques, sont maçonnées de deux briques; car autrement l'ardeur du feu les fait d'abord fendre, sur-tout par devant: à l'extrémité du second conduit du feu passe la Cheminée (8) obliquement par la muraille du côté jusques près du Four, où ensuite elle continue en montant droit.

Comme la première plaque éprouve une furieuse ardeur du feu, elle devoit du moins être épaisse de deux pouces, large de trois pieds & de deux ou trois pouces, & longue de neuf pieds (a). Les deux plaques suivantes doivent du moins être épaisses d'un pouce, & longues de six pieds. Après cette longueur de vingt-un pieds que forment les trois plaques prescrites, & jusqu'à l'endroit qu'elles couvrent les conduits du feu, la plus grande ardeur du feu qui fait lever les plaques, est modérée; de sorte qu'il n'est pas nécessaire que les plaques suivantes soient aussi épaisses & aussi longues: cependant pour qu'il y ait d'autant moins de jointures, les plus longues sont les meilleures.

Comme les conduits du feu ou de la fumée deviennent moins profonds par derrière par le rehaussement du fond, elles vont aussi peu à peu en se rétrécissant. Les conduits de la Cheminée, à force de faire du feu, se remplissent de suie, de manière que la fumée ne fauroit y passer si on n'a pas soin de les nettoyer; de sorte qu'il faut dans ce cas avoir soin de purifier généralement le tout, en ouvrant les conduits & en laissant à la Cheminée un passage libre.

(a) On pourroit, au lieu de cette première grande plaque, faire construire une voûte jusqu'à la seconde.

Il est nécessaire, pour pouvoir se servir avec succès du Fourneau prescrit, qu'on y fasse le premier feu avec beaucoup de charbons allumés, & sans ferrer beaucoup les tourbes, afin que l'humidité qui se trouve ordinairement dans l'intérieur des conduits se puisse sécher; parce que cette humidité empêchant le passage de la fumée, la fait passer par devant, au travers de l'ouverture faite pour donner de l'air. On est encore quelquefois exposé à ce dernier inconvénient, quand on allume le Fourneau pendant un tems calme & humide, auquel cas il ne faut pas oublier, de mettre plus de feu allumé par devant auprès de l'ouverture: on a aussi pour ces tems-là des paravents qui y conduisent le vent, & lui donnent ainsi un passage libre. Il en est tout autrement pendant de rudes gelées, sur-tout quand le vent est fort, & principalement encore quand le vent donne sur le trou aux cendres; car ce vent fort passe alors si rapidement, que le Fourneau brule d'une manière terrible, que l'ardeur fait lever les plaques, sur-tout celles qui sont par devant, & que la fumée pénètre par les ouvertures jusques dans la Serre. Dans de pareils cas on ne sauroit trop prendre garde au feu, & que le trou aux cendres ne soit pas ouvert plus qu'il ne faut, pour que le feu continue à bruler d'une manière modérée; pour cela il est nécessaire de mettre du sable bien entassé aux jointures de la plaque de fer qui est devant le trou aux cendres: l'air rude accompagné d'un vent fort, étant si subtil, que le feu, quoique le trou aux cendres soit ainsi bouché, continue pourtant à bruler. Il ne faut pas cependant faire si peu de feu dans le Fourneau, qu'il n'échauffe pas assez, puisqu'alors le feu s'en va presque tout en fumée, sans rendre aucun service.

Le Thermomètre qui est dans la Serre, indique le degré de chaleur. C'est selon cela qu'on doit se conduire à l'égard du Fourneau, & quand on veut faire des rechauffemens par le moyen du feu plus ou moins grands; & comme on l'a dit déjà plus d'une fois, qu'il est nécessaire de découvrir pendant le jour la Serre, autant que cela est possible sans nuire aux Plantes, il arrive quelquefois qu'on ne peut se procurer pendant le jour avec des vitres découvertes autant de chaleur qu'il faut; c'est pourquoi on tâche alors de se la procurer la nuit avec des vitres bien couvertes, & alors le jour, comme un intervalle de moins de chaleur, ce qui est autrement la nuit, est suivi d'un rechauffement par le moyen du feu.

Il peut arriver encore que, pour se procurer comme il faut de la chaleur, le Fourneau brule avec trop d'ardeur, ce qui fait lever les plaques de devant,

vant, à moins qu'elles ne soient comprimées vers le bas; auquel cas il est nécessaire d'appuyer les deux premières plaques sur deux ou trois appuis, lesquels étant posés à terre sur une plaque de plomb, viennent par l'autre bout au revêtement du plancher d'en-haut; de manière cependant, qu'étant munis au haut de trois côtés de petits crampons de bois, ils soient à peu près libres, desorte qu'il y ait entre l'extrémité de l'appui & entre le plancher d'en-haut un espace d'un quart de pouce; auquel cas, étant ainsi lixés, on s'apercevra d'abord si les plaques levent: il faut alors fermer pour un certain tems le trou aux cendres.

Ayant ainsi montré l'usage d'un Fourneau, lequel cesse ordinairement de bruler en Hiver le quatrième jour, & doit de nouveau alors être rempli, suit présentement la manière ordinaire de rechauffer les Caisles vitrées pour avancer la maturité des fruits. Dans celles-ci la manière de faire le feu en Hiver, quand il ne gele pas fort, est d'y allumer deux fois dans les vingt-quatre heures, aux deux côtés d'une Caisse vitrée qui a cinq fenêtres vitrées, un petit feu de quatre tourbes en quarré, lequel contient intérieurement des charbons allumés, & soit couvert de deux tourbes par le haut; après quoi on bouche exactement le trou aux cendres avec une petite plaque de fonte: ce rechauffement se faisant de bonne heure le matin, se renouvelle aussi le soir tard. Quand il gele plus fort, ou qu'il fait un air couvert & rude, on renouvelle souvent le feu à midi, on diminue aussi de même le feu selon l'indication du Thermomètre, en le réduisant à quatre tourbes & une par dessus, quelquefois même à trois, en forme de triangle & une par dessus.



CHAPITRE VIII.

De la chaleur que produit le fumier de Cheval & le Tan; de quelle manière on doit faire les Couches élevées pour prématurer les fruits, & pour donner passage aux vapeurs & aux exhalaisons.

Entre les divers rechauffemens, la Chaux vive, le fumier de Cheval & le Tan, qui a servi à préparer les peaux, sont le plus en usage. La Chaux vive, à cause de la grande quantité de parties ignées qu'elle contient, produit à l'égard de la maturité des fruits une pousse fort rapide, mais en même tems peu naturelle, qui donne aussi la mort

aux Arbres & aux Plantes; c'est pour cette raison qu'au-lieu de Chaux vive pour avancer la maturité des fruits, on employe bien plus naturellement, comme il a été dit dans le *Chap. précédent*, le secours du feu, & qu'on rejette la Chaux vive, considérée en elle-même.

Le fumier de Cheval est le rechauffement le plus commun & le plus à préférer, pour rechauffer la terre en Hiver & au Printems, sous des vitres couchées, & lui faire produire par ce moyen des Plantes & des fruits de semence; il contient une infinité de parties ignées, lesquelles sont suffisantes pour faire pénétrer chaudement les suc jusq'au dessus de la terre, ce à quoi le Tan n'est pas si propre: desorte qu'on ne l'emploie que pour un rechauffement en Eté, parce qu'en Hiver & au Printems il perd sa vertu en le couvrant de terre; à moins qu'on ne lui communique par dessous, par le moyen du feu, plus de force, pour faire circuler la chaleur.

On a dit dans l'*Avertissement de cette seconde Partie*, que le rechauffement de fumier de Cheval réussit rarement ou point dans les Mois de Novembre, de Décembre, & de Janvier, parce que les vapeurs trop-abondantes ne peuvent pas en sortir dans ce tems-là, & qu'elles font moisir les Plantes renfermées sous les vitres; desorte qu'on ne commencera point à employer du fumier de Cheval qu'au mois de Février, auquel tems il faut encore avoir tout le soin possible de ne rien négliger de ce qui peut servir à l'augmentation des rayons solaires, car la chaleur du Soleil est la plus naturelle, & réjouit les Plantes; sans ces rayons solaires, plus ou moins, toutes pareilles cultures réussissent mal.

Les Couches, pour avancer la maturité des fruits en Hiver, doivent être très-peu en terre, & pour ainsi dire sur le fond même: leur largeur doit être telle que les Couches vitrées puissent être posées par dessus le fumier, & en être garnies de tous côtés: les vitres doivent être posées sur ces Couches obliquement en montant, de manière qu'elles puissent recevoir les rayons du Soleil à peu près en angles droits.

Le fumier de Cheval de l'épaisseur de deux pieds & demi ou de trois pieds rechauffe le plus, quand il est frais, & tel qu'on l'a indiqué dans le 10 *Chap. du premier Livre de la première Partie*.

Lorsqu'on a bonne provision de ce fumier, bien humecté par du pisfat, & mêlé avec des crottes, on le répandra légèrement en l'éparpillant, quand on élèvera des Couches, & on le mèlera également; après quoi on le foulera autant qu'il faut, & au cas qu'il ne soit pas assez humecté, on y répandra de l'eau, parce que s'il n'est pas suffisamment humecté,

mecté, les parties ignées passent fort vite, & le fumier se moist. Quant à cette humectation par le moyen de l'eau, il faut pourtant savoir, que l'eau ne contenant point de parties ignées, lorsqu'on en prend trop copieusement (sur-tout en Hiver, lorsque les rayons solaires n'augmentent pas si fort ces parties ignées), éteint ou amortit ces parties dans le fumier, desorte qu'il faut employer moins d'eau pour ce tems-là, & plus à mesure qu'on approche de l'Eté.

On fait aussi des Couches avec les feuilles qui sont tombées des arbres, un peu plus épaisses que celles de fumier de Cheval. On cultive beaucoup mieux les Plantes en Hiver sur de pareilles Couches, parce que ces Couches exhalent moins de parties ignées & nitreuses, & donnent une chaleur plus égale & plus durable. On ne doit pas non plus couvrir d'abord les Couches élevées d'autant de terre, que le demande la pousse des Plantes qu'on y doit semer ou planter, car cela empêcheroit le rechauffement, principalement en Hiver: il vaut mieux couvrir d'abord le fumier avec les vitres; mais comme l'acide & le nitre du fumier consument en peu de tems le plomb des vitres, on ne peut que desaprouver cette méthode, & on doit plutôt le couvrir d'abord de terre, de l'épaisseur d'un pouce, & ensuite avec des vitres, afin que les exhalaisons s'y puissent rassembler. Quand le fumier est rechauffé, on ajoute peu à peu de la terre autant qu'il en faut pour y pouvoir semer ou planter.

Il faut cultiver aussi peu sur des Couches trop rechauffées que sur celles qui ne le sont pas assez; les premières brûlent les semences & les Plantes, & les autres ne sont pas assez circuler les sucs; desorte qu'il faut avoir un soin extrême pour les bien élever: on y employera l'Hiver plus de fumier, & moins ensuite, à mesure qu'on approche de l'Eté. On peut aussi alors mettre le fumier plus profondément en terre, parce que les rayons du Soleil augmentent beaucoup le rechauffement, & même au point que la moitié d'une certaine quantité de fumier donne plus de chaleur vers la mi-Avril, que n'en donne le double dans le mois de Février. Quand la chaleur, par la vertu du fumier, peut pénétrer, on ne sauroit mieux faire que de couvrir de terre le fumier, de douze pouces, ou même plus, non seulement afin que la Plante jouisse d'une chaleur plus égale, mais aussi qu'elle pousse de plus profondes racines, sans recevoir aucun dommage de la chaleur du fumier; d'autant plus qu'une telle épaisseur de terre retiendra mieux l'eau, & diminuera le risque que court la Plante de se dessécher: & pour faciliter la pénétration du rechauffement, il faut sur des

Cou-

Couches languissantes faire des trous jusques dans le fumier, ce qui leur donne de la vigueur; mais on couvre communément de moins de terre le fumier, pendant une rude gelée, lorsque les rayons du Soleil ne peuvent pas faciliter le rechauffement; car n'ayant pas assez de force pour pénétrer, il s'amortiroit sous une telle épaisseur de terre entièrement & sans produire aucun effet. C'est pour cette raison qu'on couvre de six, sept ou huit pouces de terre, toutes les Couches qu'on élève en Février, pour y semer de petites Laitues, du Cresson, ou des Concombres précoces; mais la saison étant plus avancée, quand on y sème des Carottes, ou qu'on y transplante des Laitues pommées, il faut les couvrir du moins de douze pouces de terre, comme aussi lorsqu'on y sème des Melons vers la mi-Mars.

Les Couches sur lesquelles on doit mettre des Oignons de Tubereuse, ou transplanter des Melons, doivent avoir quinze ou seize pouces d'épaisseur par dessus le fumier; & si on avoit lieu de craindre que le fumier ne rechaufferoit pas assez dans le commencement, on plante les Melons dans les Caisses vitrées, sur de petites Couches plus élevées, & quand le fumier a aquis la chaleur qui lui est nécessaire, on ajoute le reste de la terre qui manque entre les Plantes.

Les rigoles dans lesquelles il faut répandre le fumier, doivent être en haut larges de trois pieds, & aller en talus des deux côtés; celles des Couches où l'on a transplanté les premiers Melons, dans lesquelles le fumier est en plus grande quantité & plus épais, sont fort peu avant en terre, & par conséquent leur superficie est fort élevée au-dessus du fond; les Plantes doivent du moins être plantées à treize pieds de distance les unes des autres; mais approchant davantage de l'Été, on fait les rigoles plus avant en terre, & comme alors les Couches ne sont pas si fort élevées au-dessus du fond, les Plantes n'ont pas besoin d'un si grand intervalle pour être butées comme il faut; cependant on ne devoit jamais les planter plus près qu'à onze pieds, pour conserver par ce moyen un petit sentier quand les branches viennent à s'étendre.

Pour que les Couches souffrent moins quand il fait un froid rude, on les couvrira non seulement par dessus, mais aussi tout autour, & même le fond qui est devant elles, par derrière & aux côtés, jusqu'à la distance de deux ou trois pieds, avec de la paille, pour empêcher de cette manière que la gelée n'y pénètre.

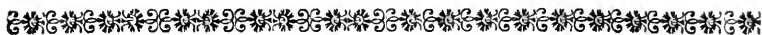
On a dit dans l'*Avertissement de cette seconde Partie*, qu'à l'égard de la culture des fruits précoces, il faut avoir un soin extrême de détourner

ner les vapeurs qui voltigent autour des Plantes, ce qui est sur-tout nécessaire à l'égard de celles, qu'on cultive par le moyen du fumier de Cheval, parce que ce rechauffement exhale plus qu'aucun autre en abondance, des vapeurs nuisibles qui rongent les Plantes: pour prévenir cet inconvenient il ne faut jamais fermer par derrière exactement sur-tout les Couches de Concombres & de Melons, mais laisser toujours plus ou moins une fente au haut, d'un côté ou de l'autre, selon le vent qu'il fait (c'est-à-dire à l'Ouest quand le vent est Est, & à l'Est quand le vent est Ouest), pour que les vapeurs puissent passer; couvrant la fente, quand il fait froid ou quand il gele, avec une double ou simple couverture de poil; dans ce cas les vapeurs & les exhalaisons pourront passer au travers, & on empêchera par-là le froid de pénétrer. Il faut savoir cependant qu'à cause de cette couverture, les parties ignées se dissipent extrêmement, de sorte qu'il la faut faire bien petite quand le tems est froid: cependant cette manière de rafraichir l'air est si nécessaire, que j'ai cru devoir la recommander diverses fois, pour qu'on ne la néglige point.

Les Plantes qui sont dans des Pots, & qui ont besoin en Été par dessous d'une plus grande chaleur que celle qu'il fait dans notre Climat, doivent être rechauffées avec du Tan, qui a servi avec la chaux à préparer des peaux, ce Tan ayant tiré de la chaux presque toutes ses parties ignées: plus ce Tan est frais & nouvellement sorti de la cuve, plus il est chaud, & plus longtems il rechauffera: il peut communiquer aux Plantes pendant six mois entiers une chaleur égale & naturelle, pourvu que ces Plantes soient placées avec leurs Pots jusques au bord, dans une épaisseur de deux pieds de pareil Tan: pourvu aussi qu'étant sous des vitres, on les humecte comme il faut, & que le Soleil les réjouisse. Mais ce Tan couvert de trop de terre n'a pas assez de force, pour faire passer au travers d'elle ses parties ignées; auquel cas sa chaleur se perd dans le fond.

LIVRE SECOND.

De la culture des Herbes potagères selon les Saisons.



CHAPITRE I.

*Amusement du Jardinage pendant chaque mois, selon le cours de l'année.
Des fleurs & des fruits, tant naturels que cultivés, qu'on peut avoir
dans les Jardins.*

JANVIER.

COMME pendant ce mois le Soleil est fort bas, la terre reste aussi chargée en-bas de beaucoup de vapeurs: outre qu'on est sujet à des vents forts froids, qui condensent encore davantage les sucs, & font mourir les grains. Pour prévenir, autant qu'il est possible, cet inconvénient, on tâchera de rassembler les rayons du Soleil & de les conserver. Dans cette vue, il faut découvrir toutes les vitres dressées, qui sont au Soleil depuis dix heures du matin jusqu'à deux de l'après-midi; mais quand on avance plus dans ce mois, on découvre avant dix heures & on couvre après deux. Dans les Orangeries & dans les Caisses couchées on voit à l'obscurcissement des vitres, quand il est tems de les couvrir & de les découvrir, lorsque la couverture rechauffée par les rayons du Soleil commence à se dégeler, en sorte que les vapeurs qui s'y étoient condensées se raréfient en fumant: avant ce signe visible il ne faut jamais ôter la couverture. Il faut de plus avoir grand soin de prévenir par le moyen de la couverture la pénétration du froid & des vents de bise; ce qui est préférable à la manière de le faire par le moyen du feu; mais cela est impraticable, quand il gele très fort avec un air couvert, principalement dans des endroits fort vastes, où, selon l'indication du Thermomètre, il faut à l'aide du feu augmenter la chaleur autant que les Plantes en ont besoin; mais pas davantage.

On commence à faire du feu le premier de Janvier dans les Serres artificielles à vignes & autres à fruit, devant lesquelles on pose les vitres le quinze de Décembre. On augmente aussi un peu la chaleur pour les Ananas. On

On met dans les Caisses des grosses Fèves ou Fèves de marais & des Pois, qu'on place dans l'Orangerie ou bien sous des vitres, pour germer & pour être transplantés en Février ou en Mars.

S'il ne gele pas, on s'occupe pendant tout ce mois à faire le labour des terres grasses, où l'on a dessein de planter au Printems, afin que la terre grasse devienne molle en se gelant: on expose pareillement à la gelée, du limon, dont on veut se servir pour amender la terre.

Le tems le plus propre pour la taille, sur-tout des grosses branches, commence à la mi-Janvier, parce que le bois, tant au-dessus qu'au-dessous de la terre, cesse de grossir avec la fin de ce mois, & que la fève commence ordinairement avec le mois de Février à monter, & à gonfler les boutons à feuilles & à fruits. On émonde aussi les arbres fruitiers du bois grêle & noué, de même que les arbres nouvellement greffés. De plus, s'il y a de la glace, on taillera les arbres qui sont au bord des fossés, & les branches qui s'étendent par dessus.

On ôte des arbres les nids à Chenilles.

On a dans ce mois les fruits & les fleurs suivantes.

Des *Poires de table*, des Bergamottes Krafane, des Poires St. Germain: des *Pommes de table*, des Courpendus, des Renettes d'Angleterre, & autres Renettes.

Des Raisins, qu'on a conservés par art.

Des *Poires pour la Cuisine*, comme plusieurs fortes de Poires d'Hiver.

Des *Pommes pour la Cuisine*, des Courpendus, & autres Pommes aigres & douces

Des *Herbes potagères*; de petites Carottes sous des vitres; de toutes les autres fortes de Carottes & Navets, de même que des Choux, comme Choux-fleurs, Cabus, frisés blancs, &c.; des Oignons, des Porreaux, de la Chicorée, des Epinars, du Cerfeuil, de la Poirée, de l'Oseille, du Céleri, du Persil.

Fleurs. Du Jasmin blanc & jaune dans l'Orangerie: souvent aussi des fleurs d'Orange; des Cielamens d'Hiver, des Anémones, des Narcisses, de petites Tulipes, des jacinthes; mais elles doivent toutes venir sous des vitres ou par le moyen d'une chaleur encore plus grande.

F E V R I E R.

Un Jardinier diligent commence dès lors à semer des Herbes potagères hâtives, lesquelles on cultive sous des vitres, ou bien qu'on met à

l'abri de la gelée & des vents de bize, puisqu'elles périroient toutes sielles étoient en plein air exposées au vent. Il est même encore trop de bonne heure pour cultiver avec un succès assuré dans le commencement de ce mois, des Concombres & des Laitues pommées par le secours du fumier de Cheval; de pareilles Couches s'apprêtant le plus convenablement le dix ou le douze, parce que le tems ordinaire d'y transplanter les Laitues, qui ont été semées avant l'Hiver, est la mi-Février. On sème aussi alors les premiers Concombres.

Pour avoir des Asperges hâtives, comme celles qui croissent naturellement, il faut les cultiver par de simples rangées sur des Couches de trois pieds de large, ayant entre-deux des sentiers d'un peu plus d'un pied, lesquels sentiers ayant été profondément creusés, doivent être remplis des deux côtés de fumier bien chaud; & même les Couches doivent être couvertes avec des vitres, après quoi il faut munir & le fumier & les vitres contre la gelée.

On sème de huit en huit jours sur des Couches fumées de petites Laitues hâtives & du Cresson; cependant ce dernier est bien meilleur, vient plus naturellement, quoique plus lentement, sans le secours du fumier sous des vitres: on peut aussi alors le semer de cette manière.

On sème à tout hazard en plein air sur des Carreaux bien exposés au Soleil.

On transplante les Choux-fleurs, si on a une cloche de verre pour chaque Plante; car ils ne valent pas la peine d'être cultivés sous des vitres.

On sème aussi sous des vitres, sans le secours du fumier, du Céleri d'Été, des Choux-fleurs, du Basilic, du Pourpier, des Violettes.

Quand il a gelé fort jusques en Février, on transplante les Pois & les Fèves qu'on veut avancer sur des Carreaux au pied des Cloisons, ou sur des Couches qui n'en sont pas éloignées; mais quand il n'a pas gelé, il est à craindre qu'il ne gele assez fort pour les faire périr; c'est pourquoi quand il n'a pas gelé l'Hiver, on attend jusqu'au mois de Mars: après tout ils viennent si peu avant les autres, qu'il n'est pas nécessaire de commencer plutôt; outre que les Pois & les Fèves chargent moins étant plantés au pied des Cloisons.

On pose dès le commencement de ce mois les vitres devant les Serres artificielles à Vignes sans feu.

On apprête alors tout ce qu'il faut pour pouvoir se servir utilement des Serres chaudes & autres, on examine les arbres & les Plantes vertes,

on remplace les Pots dont les fleurs ont manqué ou sont déjà flétries, & on examine les arbres qui doivent faire de nouvelles Couronnes ou des fleurs hâtives, pour savoir s'il est nécessaire de les transplanter; ce qui se fait alors : on émonde de plus leurs Couronnes, & l'on coupe entièrement celles des arbres qui doivent en former de plus belles, après quoi on les met dans la Serre.

On communique alors à la Serre où sont les Ananas, par le secours du feu & du Soleil, la chaleur d'Été; de sorte que les plantes ont besoin d'être plus arrosées, & pour cela il faut répandre quelquefois de l'eau par-dessus; les premiers fruits devant paroître le dix ou le douze de ce mois.

Il en est de même de la Serre à Vignes artificiellement rechauffée. On aura grand soin de la munir en particulier, & généralement tout contre une forte gelée; &, quand le Soleil luit, il faut en découvrir toujours les vitres.

Quand après une forte gelée, le tems se met au dégel, on ôte la plus épaisse couverture, comme les nattes de paille, & les fortes couvertes de poil, avant qu'elles ne se mouillent, ou bien, si elles sont déjà mouillées, il ne faut pas négliger de les faire bien sécher. Il faut avoir prêtes les nattes de roseau, pour pouvoir couvrir tout ce qui est sous des vitres, ou sur des Careaux bien exposés au Soleil: il faut aussi couvrir des rameaux sur les Careaux ou autres Couches, qui sont ensemencées ou plantées.

On met de la graine de Persil germer, pour la semer quinze jours après au commencement de Mars, comme aussi de la graine de Laitues pommées & de Carottes jaunes.

Quand il ne gele pas, en sorte qu'on peut fouiller la terre, il n'y a point de meilleur tems que le commencement de ce mois pour planter des Arbres. On fouille aussi alors les champs potagers, & on fume ceux qui en ont besoin.

On a encore les mêmes fruits qu'au Mois de Janvier, comme aussi les mêmes Herbes potagères; de petites Laitues à couper, du Cresson & des Raves.

On a aussi les mêmes fleurs qu'en Janvier par le secours du feu; souvent aussi en terre sous des vitres, des Narcisses, des Anémones, des Cyclamens & des Tulipes hâtives.

M A R S.

Ce mois occupe le plus de tous, parce que la rigueur de la gelée est pour l'ordinaire alors passée, & que le Soleil a plus de force pour rechauffer la terre: il fait cependant encore assez souvent des jours froids pendant lesquels on a de la gelée, de la grele, de la neige, ce qui oblige encore à en préserver les Plantes par le moyen de la couverture. Il faut aussi faire plus d'attention qu'en tout autre mois, au changement de tems, tant pour prévenir les bourasques de grele, que pour découvrir les Plantes quand le tems change en mieux, & quand il fait du Soleil.

On continue à faire le labour à la terre, & à fumer celles qui en ont besoin.

Il faut profiter des vents froids de Nord & de Nord-est pour sarcler & pour ratifier les allées, parce que les mauvaises herbes se dessèchent alors, & que la terre se purifie mieux dans ce tems-là que dans tout autre.

On greffe des Pommès & des Poires, & l'on greffe en approche des Cerises & des Prunes.

Les Orangers dont a coupé la Couronne au commencement de Février, & qui ont été ferrés avec les autres pour fleurir de bonne heure, poussent sensiblement. Paraissent aussi les Rosés de Provins, & les Jonquilles; les Oeillets montent, & les Ananas sont déjà chargés de leurs fruits; il faut continuer à aider leur pousse par le feu; car quoique le Soleil ait plus de force, & qu'il suffise, quand il luit fort, pour rechauffer, on ne peut pas cependant compter sûrement sur lui.

On fait dès le commencement de ce Mois des Couches élevées pour des Tubereuses: au-lieu que pour les Melons, qui sont plus tendres, on attend, pour en avoir de bons & sûrement, jusques à la mi-Mars.

On sème encore au commencement du mois, de la Salade, du Cresson & des Raves sous des vitres, comme aussi en plein air sur des Couches bien exposées au Soleil; de même que de la Laitue pommée, des Carottes jaunes, des Choux-fleurs, pelemêle: outre cela encore des Oignons, des Epinars, du Persil hâtif; il faut cependant avoir soin de couvrir avec des branches toutes ces Couches ensémençées contre les vents de bize, & quand il gele pendant la nuit avec des nattes de roseau.

Quand on couvre d'une cloche de verre les Choux-fleurs hâtifs pendant la nuit ou pendant les jours froids, on les transplante au commencement du mois, autrement pour le plutôt à la moitié.

On

On transpose tout au commencement du mois, si on ne l'a pas fait à la fin de Février, des Choux sur des Carreaux, & des Laitues pommées semées avant l'Hiver, sur des Planches bien exposées au Soleil contre une Cloison.

On transpose les grosses Fèves ou Fèves de marais hâtives, les Pois à écoses & autres, & l'on sème dans les intervalles des Epinars, du Cerfeuil, & des Raves: on pose aussi souvent au dos des Fèves & des Pois transplantés une planche, laquelle appuyant par devant sur de petits piquets, rechauffe considérablement le fond, en arrêtant les rayons du Soleil, & défend du vent, du froid & de la gelée.

On met en terre le fumier qui a servi pendant l'Hiver de couverture aux Planches d'Asperges.

On remplit les Caisses vitrées des Ananas de Tan frais, lequel en retenant les rayons du Soleil commence à s'échauffer; au-lieu que dans des Caisses de brique cela se fait par dessous par le moyen du feu: ce qui fait que dès le commencement de ce mois on peut les garnir de Tan, & y placer les Ananas cinq ou six jours après lorsque le Tan est échauffé: mais dans les Caisses qu'on ne peut pas rechauffer par dessous par le moyen du feu, on n'y place pour le plutôt les Ananas qu'à la mi-Mars, encore vaut-il mieux, (à cause de l'inconstance des jours de Mars), que cela ne se fasse qu'après le vingtième, pourvu que le Tan soit convenablement échauffé: ayant soin de couvrir, quand il fait froid, les vitres comme celles des Melons.

Quand il a gelé bien fort, on découvre la Serre à la mi-Mars; mais si la gelée n'a pas été rude, on attend jusques vers le mois d'Avril: c'est pareillement la règle qu'il faut suivre à l'égard de la couverture des Caisses à fleurs.

On taille les Abricotiers, les Pêchers, les Pruniers.

On sème à la mi-Mars des Scorfonères, des Salsifis, des Carottes d'Été de toutes sortes; & encore des Laitues pommées, des Raves, des Oignons & du Persil.

On met vers le vingtième du mois en terre sous des vitres, des Haricots, afin de les transplanter vers la fin d'Avril.

On ôte le terreau dont les Plantes d'Artichaux ont été couvertes contre la gelée, & on les purifie.

Quoique les Légumes & les fruits diminuent, que plusieurs deviennent insipides & coriaces, on a cependant encore des *Pores de table*, de St. Germain, & des bons-Chrétiens: pour la table, des Renettes d'An-

gle-

gleterre, & des grifes, les Courpendus ayant perdu leur goût: on a pareillement encore des Raisins au commencement du mois.

Pour la Cuisine on a des Poires de livre, & des Pommes que nous nommons *Guldelingen* & *Pieterjelie-appelen*.

On a encore des Choux rouges, & au commencement du Mois des Choux frises blancs, de vieilles & de nouvelles Carottes, des Panais, des Scorfonères, des Salsifis, de la petite Laitue, du Cresson, des Raves, de vieux Epinars, du Cerfeuil, du Persil, & de l'Oseille.

Les couches couvertes de vitres fournissent pendant tout le mois toutes sortes de Laitues pommées, & des Asperges.

Dans des Serres chaudes, ou sous des vitres, on a des Roses, des Jacinthes doubles, des Narcisses, des Jonquilles doubles, des Renoncules, des Anémones, des Cyclamens.

A V R I L.

On tient encore prêtes les Nattes de Roseau pour en couvrir les Melons & telles autres Plantes tendres, qui sont sous les vitres; comme aussi pour munir contre la gelée, la neige & la grele, les Légumes qui sont en plein air.

On transplante encore dans le commencement de ce mois des Pois & des Fèves: il faut cependant les laisser où elles sont, quand on approche davantage du milieu ou de la fin du mois.

On élève ordinairement vers la mi-Avril, les Couches de Melons sur lesquelles on a transplanté.

On transporte dans la maison les Caisses à fleurs; & l'on remet les Figuiers en terre.

On transplante les Légumes fins & autres, comme aussi les Choux-fleurs, & les Haricots hâtifs.

On sépare les Plantes d'Artichaux, & après cela on les transplante.

On en fait de même à l'égard de toutes les Plantes qu'on ne sème pas, comme Primevère, Auricules, fruits de Damast, Constantinople, *flos cardinalis*, Gentinelles & Oeillets.

Les *Poires pour la table* sont les bons-Chrétiens; & les *Pommes de table*, les Renettes.

Il est fort extraordinaire d'avoir des Raisins dans les Serres artificiellement rechauffées.

On a des Fraizes sous des vitres.

Comme aussi des Laitues pommées, & des Concombres.

En plein air de petites Laitues, des Raves, du Cresson, de l'Ozeille, du Persil, du Cerfeuil, de la Poirée, des Epinars, des Oignons plantés, des Porreaux, de petites Carottes, & des rejets de Choux. On a aussi, à force de soin, des Choux rouges, des Carottes jaunes & autres, & des Panais.

Les *Fleurs* qui viennent en plein air, sont les Jacinthes, les Narcisses, les Tulipes hâtives, les Cyclamens, & la plupart des fleurs qui se plantent: on a aussi sous des vitres par le moyen d'une plus grande chaleur, des Anémones, des Renoncules, des Jonquilles doubles, des Roses, & des fleurs d'Orange.

M A I.

Pendant tout ce mois on plante encore des Fèves de marais & des Pois, lesquels ne doivent jamais être transplantés.

On sème les Haricots dès le commencement du mois.

De huit en huit jours on sème des Laitues, la plus convenable pour cela étant celle qui est rougeâtre, parce qu'elle se pousse le mieux.

A la première pluie on tond le Bouis des Parterres.

Le huit ou le dixième de Mai on sème les Carottes jaunes d'Hiver, & vers ce même tems on sème les Orangers.

On transplante vers la mi-Mai les Choux-fleurs d'Été ordinaires, & le Céleri. On sème des Choux-fleurs d'Autonne jusqu'à la fin du mois.

On fauche à la mi-Mai pour la première fois les gazon d'herbe.

On commence ordinairement vers la fin de Mai la première taille d'Été aux Vignes.

Il y a encore pour la table quelques bons-Chrétiens, lorsqu'on les a bien conservés, & des Renettes, lesquelles sont ordinairement sans goût.

Pendant tout le mois on a des Raisins de la Serre artificielle.

Pour la cuisine on a des Pommes douces nommées *Zoete Hoolaarts*, & la Pomme aigre appelée *Spiegel-appel* acquiert un bon goût.

On a sous des vitres toutes sortes de Laitues & des Concombres.

En plein air des Asperges, des Raves, des Epinars, du Cerfeuil, de petites Carottes, & des Pois hâtifs.

Les *fleurs* en plein air sont les Jacinthes, les Tulipes, les Narcisses de toutes les sortes, les Jonquilles doubles, les Renoncules, les Anémones, les Violettes, les Gentianelles, le Syringa, le Jasmin Persique & le Millepertuis.

Partie II.

P p

JUIN.

J U I N.

On peut encore pendant tout ce mois planter des Fèves de marais & des Pois, cependant ils chargent moins, & le fruit n'en est pas si tendre.

On plante au commencement de la Poirée venue de semence.

De huit en huit jours on sème encore des Laitues pommées & on transplante du Céleri.

A la mi-Juin on transplante des Choux rouges, & pendant tout le mois des Choux frisés blancs & des Choux-fleurs.

Vers la fin du mois ou commence à semer la Chicorée d'Autonne.

On ferre les vitres qui ont servi à couvrir les Melons.

On fauche pour la seconde fois les gazons d'herbe.

On tond pour la première fois les haies d'Ormes & d'Aulnes, quand elles sont garnies de feuilles par le bas.

On fait la taille aux jeunes Orangers qui poussent.

On fort de terre les Fleurs à Oignons.

On fuit ordinairement dans ce mois la règle pour la taille d'Été des Vignes.

On plante pour la dernière fois des Haricots pour saler, contre les rames des Pois.

J'ai mangé de très excellens bon-Chrétiens le quinze de Juin; cependant c'est le tems où finissent les Poires & les Pommes de table, de même que celles de cuisine; mais la Pomme nommée *Spiegel-appel* est alors meilleure que jamais.

On a des Raifins comme dans le mois précédent: on a aussi des Fraises, des Cerises hâtives sans art, & quelquefois des Melons.

On a pareillement les mêmes Légumes que dans le mois de Mai, des Laitues pommées, des Raves, des Épinars, de l'Oseille, du Cerfeuil, de la Poirée, de petites Carottes, du Pourpier, des Pois en cosse & en grains, des Fèves de marais, des Concombres, des Oignons, de la Chicorée d'Été, du Céleri, des Artichaux, des Choux-fleurs, & des Asperges; on ne coupera jamais ces dernières après la mi-Juin.

Quant aux *Fleurs* on a encore des Jacinthes tardives, des Tulipes, des Narcisses, des Jonquilles, des Renoncules, des Anémones, des Tubéreuses, des Lis de France, des Lis jaunes & blancs, des Giroflées, des Fleurs de Damast, & des Roses.

JUILLET.

JUILLET.

Dès le commencement du mois on tire de terre les Oignons de fleurs, en cas que cela n'ait pas encore été fait; & après avoir nettoyé ceux des Jonquilles & des Cyclamens on les remet en terre.

On sème pendant tout le mois, comme ci-devant, des Laitues pommées, de la Chicorée, des Oignons d'Autonne, & du Persil d'Hiver pour être cultivé sous des vitres. On transplante aussi du Céleri, de la Chicorée, des Choux frisés blancs, jusqu'à la moitié du mois, & des Choux-fleurs jusqu'à la St. Jaques.

On sème encore jusqu'au 10 ou 12 de Juillet, & pas au-delà, des Pois germés: après la St. Jean on ne plante plus de Haricots, puisqu'ils viendroient rarement à bien.

On retranche pendant tout le mois de la Vigne, les tendres & petits sarments.

Après le 26 de Juillet on fait aux fruits à noyau la taille d'Eté, comme aussi aux Meuriers plantés contre des cloisons ou des murailles; cela ne se pratique cependant qu'aux branches gourmandes.

On sèpare les Marcottes d'Oeillets.

On a dans ce mois toutes sortes de Cerises, des Griotes, des Grozeilles, des Meures sauvages, vers la moitié du mois des Fraises, & vers la fin des Meures, des Abricots & des Avant-pêches.

Dans les Serres artificielles on a des Raisins sans le secours du feu, des Ananas, des Melons, des Poires-Madame, des Poires sucrées, des Pommes nommées *Tarw-appelen*, *Louisjens* & *Kruyd-appelen*.

De la Salade, des Concombres, des Choux-fleurs, des Choux blancs, rouges, & pommés, des Pois en cosse & à égrainer, des Fèves de marais, des Haricots, du Cerfeuil, du Persil, & autres fines fournitures.

Quant aux *Fleurs*, on a des Tubereuses, des Giroflées, des Oeillets, des Lis blancs, des Martagons, des Constantinoples, des *Flos Cardinalis*, des piés d'Alouette, des Roses, des Fleurs d'Orange, du Jasmin, & des *Oléandres* doubles & odoriférantes, &c.

A O U T.

En cas que la terre soit humide, & qu'on n'ait pas encore transplanté des Pois tant en cosse qu'à égrainer, qu'on avoit mis pêle-mêle en terre

re au mois de Juillet, on le fait incessamment, dans l'attente d'une Autonne favorable.

On sème encore des Laitues pommées & de la Chicorée, depuis le commencement jusqu'à la mi-Aout: tout ce qu'on sème au-delà de ce tems-là réussit rarement. La Chicorée doit de plus être semée sur une terre extrêmement fumée & n'être jamais transplantée, parce qu'elle ne feroit alors que très médiocre.

On transplante jusqu'au 20 du Céleri d'Hiver, & pendant tout le mois, de la Chicorée & des Laitues pommées.

A la moitié de ce mois on sème des Carottes, qu'on a dessein de cultiver pendant l'Hiver sous des vitres, comme aussi des Choux-fleurs pour mettre sous les vitres au Printems: ce n'est pas trop tôt pour les Carottes; mais quand en Autonne il fait un tems doux, les Choux deviennent trop grands; c'est-pourquoi on en sèmera à la fin de ce mois. On sème de plus de l'Oseille d'Hiver, des Epinars, du Cerfeuil, des Raves, pourvu qu'on en sème de huit en huit jours une petite quantité, suffisante pour l'usage journalier.

On a encore dans ce mois des Abricots, des Griotes, des Grozeilles, des Meures sauvages, des Meures, des Figues, des Prunes, des Pêches, & vers la fin du mois des Raisins hâtifs nommés *Paarel-druywen*, des Poires-Madame & sucrées, toutes sortes de Pommes d'Été, des Ananas & des Melons.

Toutes sortes de Légumes comme en Juillet, des Concombres, des Pois en cosse & autres, des Fèves de marais, des Haricots, des Choux-fleurs & autres, des Artichaux, des Carottes jaunes, des Panais, des racines de Persil & de la Poivrée, des Laitues pommées, de la Chicorée, du Céleri, des Epinars, de l'Oseille, du Cerfeuil, du Persil, de la Poiree, du Pourpier, & de toutes les autres fournitures.

On a les Fleurs suivantes, des Tubéreuses, des Oeillets, des fleurs de la Passion, des Giroflées, des Rosés, des fleurs d'Orange aux arbres qui ont une pousse tardive, du Jasmin, des Oléandres, & des Guimauves.

S E P T E M B R E.

On transplante encore jusqu'au 20 de ce mois de la Chicorée, mais il faut pour cela que ce soient de grandes plantes, sur une terre extrêmement fumée, comme sont les Couches de Melons ou telle autre terre,

re; & elle devient même raisonnablement bonne pour être enterrée.

Dans le commencement de ce mois on sème encore sur des terres fortes, des Epinars d'Autonne, du Cerfeuil & des Raves; & vers le milieu de l'année, des Epinars d'Hiver, du Cerfeuil, des Carottes, des Choux-fleurs, des Laitues pommées, des Raves; pour ces deux dernières il faut une Autonne très favorable.

On met en terre des Narcisses, des Renoncules, des Anémones, des Jacinthes, pour les faire venir pendant l'Hiver sous des vitres.

On tond pour la seconde fois vers le 7 de Septembre, les Haies d'Ormes & d'Aulnes, qui sont garnies par dessous de branches.

On tond les grands Ormes à Couronnes, ce qui ne se fait qu'une seule fois par an; on pourroit attendre à le faire, à l'égard de ces arbres comme à l'égard des Tilleuls, jusques en Octobre, en cas que les rejetons vigoureux fussent aussi faciles à couper: mais on est obligé de le faire plutôt, parce que le bois est plus dur, & qu'on ne fauroit par conséquent le couper si uniment avec les Ciseaux.

On fauche pour la troisième & la dernière fois les Gazons d'Herbe.

On fort de terre à la fin du mois, les Tubéreuses qui ont fleuri sur du fumier, & après en avoir coupé la fane, les avoir bien lavées dans de l'eau, on les met sécher tout près des vitres dans la Serre chaude, ou tels autres endroits chauds.

Au commencement de ce mois on a encore des Grozeilles, des Prunes, des Pêches, des Figues, des Poires-Madame, des Bergamottes & autres; plusieurs sortes de Pommes; des Raisins nommés *Waterzoete*, de l'Epine-vinette, des grosses Noix & des Noizettes.

On a encore la plupart des Légumes des mois de Juin, Juillet & Aout.

Les Melons perdent à cause du froid leur bon goût, & ne sont plus recherchés. Les grosses Fèves ne sont plus fort bonnes, elles sont rares & n'ont plus un si bon goût; mais on a des Epinars nouveaux, du Cerfeuil, des Raves, de la Poirée.

On a naturellement en plein air des Tubéreuses, & encore des Oeillets & des Giroflées.

OCTOBRE.

Il est tems de conserver les tendres Plantes & les Légumes par le moyen de la couverture contre la rigueur de l'Hiver, & cela dans la maison,

fon, ou dans l'Orangerie & autres Serres chaudes; desorte qu'il faut commencer par examiner si toutes les choses requises pour cela sont en bon état, & faire réparer ce qu'il y manque.

Aussitôt que les fruits d'Hiver commencent, pendant qu'il fait calme, à tomber, c'est une marque qu'il est tems de les cueillir, car les fruits trop mûrs ont moins de goût & durent moins que d'autres.

On peut transplanter les Arbres fruitiers d'abord après la chute de leurs feuilles.

Le tems ordinaire de transporter les Ananas des Caisses garnies de Tan dans la Serre artificiellement échauffée, est le 10 ou le 12 d'Octobre, à moins qu'il n'y ait eu de continuelles & de fortes pluies & peu de Soleil, auquel cas cela doit se faire plutôt, quelquefois même en Septembre; il en est de même des Orangers.

Le tems le plus convenable pour mettre en terre, quand le fond n'est pas trop mouillé, des Renoncules, des Anémones, des Jacinthes, des Narcisses & des Tulipes, qu'on ne couvre pas de vitres pendant l'Hiver, est le milieu du mois d'Octobre.

Dans de certaines années on a encore au commencement de ce mois, des Grozeilles, quelques espèces de Pêches, Prunes, Figues, Raisins, tels que sont ceux de Catalogne, de Frontignac, de Tokai, &c. ces derniers ne meurissent que difficilement, & s'ils ne sont pas mûrs avant le milieu du mois ils ne le feront jamais. On a aussi encore des Poires bénites, des Bergamottes, des Gifamberts, des Beurées & des Poires Signor; des Pommes de plusieurs espèces; des grosses Noix, des Noizettes, dont les écales sont déjà seches.

On a encore des Pois en cosse & sans cosse, favoir des jaunes, des blancs, des sicrés; des Scorfonères, des Salsifix, de la Poirée, du Persil, de la Poivrée, des Choux-fleurs, des Choux rouges, & autres; du Céleri, de la Chicorée, des Epinars nouveaux, du Cerfeuil & de l'Oseille.

N O V E M B R E.

On fait dès le commencement de ce mois la taille aux Vignes dans les Serres artificielles, & à celles qui sont en plein air d'abord après la chute de leurs feuilles.

On met dans les Caisses les semences pour l'Hiver & les fleurs hâtives; & s'il commence à geler on y ajoute les vitres. On pend aussi les rideaux devant les Serres réchauffées par le feu.

Quand

Quand il commence à faire une assez forte gelée pour que les Légumes puissent en être endommagés, on coupe les Choux rouges, les Choux-fleurs & la Chicorée, & l'on tire aussi de terre les grandes plantes de Céleri, de même que toutes les espèces différentes de Carottes d'Hiver, excepté les Panais. La meilleure méthode pour conserver les Choux-fleurs, le Céleri & la Chicorée, c'est de les pendre haut, chacun séparément; on enterre en plein air dans des Fosses, les Choux rouges & les Carottes d'Hiver, au-lieu qu'on conserve dans la maison ceux dont on a besoin pour l'usage journalier; les Choux rouges par monceaux sans fable & sans couverture; les Carottes & les Navets dans du fable bien sec: c'est cependant ce qu'il n'est pas nécessaire de faire sitôt, car les Choux rouges, le Céleri & la Chicorée, résistent à une petite gelée, mais non pas à une forte ou à celle qui est de durée: outre qu'on peut préserver longtems le Céleri de la gelée, en ayant soin de le buter comme il faut jusqu'au haut.

On répand sur les Carreaux à fleurs qui ne sont pas couverts de vitres, du vieux Tan, de l'épaisseur d'un demi-doigt de large, & quand la gelée continue, on les couvre encore avec des branches.

On laisse les Figuiers en terre aussi longtems qu'on ne craint pas qu'ils s'y gèlent; mais il est tems de les ferrer, avant qu'on ne puisse plus les tirer avec une bêche, puisqu'autrement la dureté du fond y mettroit obstacle.

Les Poires de table sont le Gisambert, le Doyenné, le St. Germain. *Les Pommes de table* sont les Courpendus: les Renettes d'Angleterre commencent à être bonnes à manger.

Des Raisins.

Pour *la Cuisine* il y a toutes sortes de Poires auxquelles on procure la maturité par le moyen du feu.

Pour *la Cuisine*, toutes sortes de Pommes.

Des *Légumes*; au commencement du mois, des Pois en cosse & hors de cosse, de jeunes Haricots, des Laitues; pendant tout le mois, des Epinars, du Cerfeuil, de la Poirée, de l'Oseille, du Céleri, de la Chicorée, des Choux & des Carottes de toutes les sortes.

Des *Fleurs*: les Anémones commencent à venir sous des vitres, de même que les Cyclamens & les Narcisses qui sont restées en terre. Dans l'Orangerie, du Jasmin de Catalogne blanc & jaune; quelquefois aussi des fleurs d'Orange. En plein air souvent des Oeillets abâtardis.

D E C E M B R E.

Quoique pendant ce mois le Soleil soit plus bas qu'en Novembre, & que par conséquent la terre devoit être chargée de plus de vapeurs, & moins rechauffée par le Soleil, il en est pourtant pour l'ordinaire tout autrement, car pendant ce mois on a un air plus serain & plus de Soleil que dans le précédent: c'est-pourquoi on ne négligera jamais, comme on l'a recommandé dans le mois de Janvier, de tout découvrir jusqu'aux vitres lorsque le Soleil luit clairement, quand même il geleroit très fort.

S'il ne gele pas au mois de Novembre, & que les Légumes soient restés en terre, on a soin de tout, comme on l'a dit en Novembre: on tire alors de terre, & point plutôt, le Céleri & la Chicorée, pour être enterrés dans du sable bien sec.

On tire rarement de terre les Figuiers avant ou après le milieu de Décembre. Vers ce tems-là on met sur la Serre la couverture d'Hiver.

A la mi-Décembre on met tremper dans l'eau les grosses Fèves & les Pois pour les faire ensuite germer; après quoi on les met dans des Caisses qu'on place dans l'Orangerie pour pousser.

On fait dans ce Mois des Couches de feuilles d'arbres.

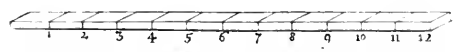
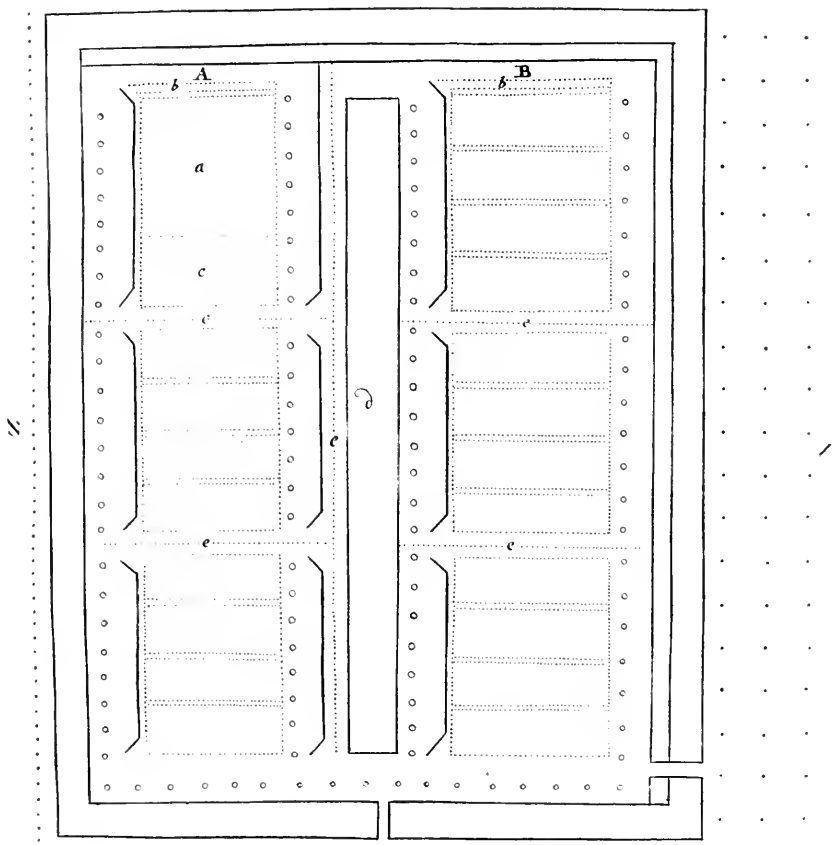
Poires de table, Bergamotes Crafcane, Poires St. Germain. *Pommes de table*, Courpendus, Renettes d'Angleterre, Renettes, Raisins conservés par art.

Des *Légumes*, Choux & Carottes de toutes les fortes, Oignons, Porreaux, Echallottes, Navets, du Céleri, de la Chicorée, des Raves, des Epinars, du Cerfeuil, de la Poirée, de l'Ozeille, du Persil.

Des *Fleurs* dans des Pots, comme Jacinthes, Narcisses, petites Tulipes: dans des Caisses vitrées, des Jacinthes hâtives, des Anémones, des Cyclamens d'Hiver; dans l'Orangerie du Jasmin.

Plan d'un Jardin potager, avec ses Cloisons, pour y cultiver des fruits fins & délicats; entouré d'un Fossé profond, portant batteau, dont l'eau a dix piés de large en Été.

W



0



CHAPITRE II.

Explication du Potager & de ses Arbres.

LE Jardin potager marqué *A* & *B* étant couvert au Nord, à l'Est & à l'Ouest par des arbres, & au Midi par une basse Haye tondue, est dans l'intérieur de l'angle, de la Cloison au Nord & à l'Ouest & des bords des Fossés à l'Est & au Midi, de sept cent & dix toises, ce qui suffit pour l'entretien d'une assez grande Famille. Le Fond est naturellement de terre grasse, ayant en profondeur trois coups de bêche de bonne terre bien fumée; allant en pente & étant élevé à l'endroit le plus bas d'un pié & dix pouces au-dessus de l'eau la plus haute pendant l'Hiver.

Les Cloisons au Nord & à l'Ouest ont 8 $\frac{1}{2}$ piés de haut, & sont placées sur un fond uni sans platte-bandes, mais elles ont au devant un sentier large de douze bons piés, qui est un peu plus de quatre pouces plus bas que les Carreaux.

La Cloison au Midi dans la partition *B* a en longueur 43 toises, dont on prend 6 piés pour une porte qui conduit aux petits Bois, le reste étant garni de quatre Abricotiers, d'un Prunier, de deux rouges Avant-pêches, de deux doubles de Zwol, de deux pourprés ou vineufes, & de deux doubles de montagne, toutes greffées sur Prunier; chaque arbre étant placé à la distance de dix-huit piés. Il y a entre chacun un pié de Vigne, ce qui fait en tout 12 piés de Vigne, savoir 6 nommés *vroege van der Laan*, quatre nommés *Paarl-druyven*, & deux musqués.

Il y a encore dans le sentier à un peu plus de dix piés de la Cloison, 21 piés de Vignes, contre des échalas, savoir douze *vroege van der Laan*, huit *Paarl-druyven*, & un *Frankendaelder*.

La Cloison à l'Ouest, exposée au Soleil levant, a en longueur quinze toises: elle est garnie de deux Pêchers nommés *doubles de Montagne* sur Prunier, de quatre Pruniers, à quinze piés les uns des autres: & dans la partition *A* la même Cloison continuée, il y a dans la longueur de quatorze toises, cinq Pêchers de Zwol doubles, & un Prunier qui porte de grosses Prunes blanches, à quatre piés les uns des autres.

Il y a dans la partition *A* trois brize-vents de la même hauteur que ci-devant; le dernier qui n'a pas tout-à-fait sept piés de long, est garni de sept piés de Vigne, favoir deux Muscats blancs & deux pâles, deux de Catalogne & un *Frankendaelder*: la Cloison mitoyenne, longue de neuf toises deux piés, est garnie de 6 piés de Vigne, à un peu plus de neuf piés de distance les uns des autres; favoir quatre Muscats: ces piés doivent être un peu plus éloignés que les deux suivans nommés *vroege van der Laan*; les ailes sont garnies au Midi à l'opposite de l'Orient, d'un Railin nommé *Paarl-druyf*, & au Midi à l'opposite du Couchant, d'un *vroege van der Laan*: la première Cloison au Midi, longue de dix toises, est garnie d'une Avant-Pêche rouge sur Prunier, & de cinq piés de Vigne, favoir trois Muscats & deux *Frankendaelders*, qui garnissent pareillement des deux côtés les ailes. Il y a au devant de ces trois brize-vents des Plattes-bandes pour y cultiver des Légumes hâtives. Viennent ensuite dans le sentier qui est pour le moins quatre pouces plus bas que les Carreaux, à la distance de dix piés, vingt-trois Pêchers nains grêfés sur Abricots, favoir huit Pêches vineuses ou pourprés, huit de Zwol & sept de Montagne, toutes doubles & de la plus grosse espèce.

Il y a dans les deux partitions au devant près du Vivier & du Fossé du Midi, de petites Cloisons basses partagées chacune en trois. Celle de la partition *B* est haute de quatre piés & demi, & la dernière est longue d'onze toises & garnie de sept Pêchers sur Abricots, favoir trois de Montagne, deux vineux ou pourprés, & deux de Zwol. Les deux autres Cloisons sont garnies de 14 piés de Vigne, favoir dix *vroege van der Laan* & quatre *Paarl-druyven*.

Il y a au devant de ces petites Cloisons, à un peu plus de distance de douze piés le long du Vivier, vingt-quatre Cerisiers ou Griottiers nains; comme aussi le long du Fossé du Midi: cependant dans la partition *A* les petites Cloisons n'ont que trois piés & demi de haut, & ne sont pas garnies d'arbres, mais elles ont des Plattes-bandes pour y cultiver des Légumes hâtives, & contre les Cloisons mêmes, des Pois.

Il y a au bord du Fossé de l'Est dix-sept Coignassiers nains. De plus le Jardin potager est divisé par un Vivier mitoyen, marqué par la figure (*d*), qui sert à l'écoulement des eaux, à côté duquel il y a une Haie tondue (*e*). Il y a aussi dans les partitions *A* & *B* quatre Haies tondues d'Aulne (*eece*).

Il y a encore dans la partition *A* des Couches d'Asperges (*a*), &

un Carreau de Fraïses (*c*), & dans chaque partition deux Couches pour des fournitures & autres herbes (*bb*). De plus vingt Carreaux pour toutes fortes de Légumes & d'Herbes potagères (*y* compris aussi les Couches de Melons), lesquels peuvent avoir chaque année une terre franche, qui n'ait pas servi pendant deux ans, parce que tout le fond du Potager n'a, qu'à trois coups de bêche en profondeur, une pareille terre franche bien fumée; c'est ainsi qu'on peut semer ou planter sur les Carreaux, des fruits différens de la manière suivante.

Un grand Carreau pour de grosses Fèves hâtives, à doubles rangs, à huit pouces l'une de l'autre, & pour lors avec un intervalle de $4\frac{1}{2}$ piés; mais lorsqu'on plante à simple rang, de $2\frac{1}{2}$ piés: dans cet intervalle on sème des Epinars hâtifs, du Cerfeuil, des Raves ou de la Salade: cela fini, on plante sur le même Carreau, entre les Fèves, des Choux rouges, lesquels venant à manquer, on les remplace par des Choux blancs frisés, & si ceux-ci manquent, par des Choux-fleurs, parce que trois ou quatre semaines après on arrache les racines des Fèves.

On peut aussi remplacer sur le même fond ces racines de Fèves, par des Pois, cependant il ne faut pas semer ces derniers après le commencement de Juillet, pas même des Pois sucrés. On peut aussi semer sur une partie de ce terrain, du Céleri, du Persil d'Hiver ou des Porreaux: on peut même semer parmi ces derniers un peu de Laitues pommées & de Persil; car on coupe les Laitues avant que le Persil ne soit grand, & le Persil qui reste est alors garanti par les Porreaux, du froid d'hiver. Entre les rangs de Céleri il faut semer de la Chicorée, & de la Laitue pommée; sur les Carreaux des Fèves, des Epinars hâtifs d'Autonne, des Laitues pommées, du Cerfeuil, des Chicorées: & quand la saison est encore plus avancée, des Epinars d'Hiver, de l'Ozeille, de la Poirée, &c.

Un Carreau de Pois hâtifs. Il faut faire les rangs & le tout, comme à l'égard du Carreau de Fèves.

Quand les Pois sont à peu près formés, on plante contre les rames des Haricots pour saler. Les Pois peuvent rester en terre quinze jours jusqu'à ce que les Haricots soient levés; mais après ce tems il faut en tirer la moitié avec leurs rames. On peut planter entre les rangs de ces Haricots, & entre ceux des Pois tardifs, des Laitues pommées ou de la Chicorée.

Un Carreau de Haricots. Il faut placer entre les rangs, de la Chicorée d'Été hâtive, ou de la Salade; les hâtifs que l'on couvre dans le mois d'Avril,

d'Avril parviennent ordinairement de bonne heure à leur maturité, de sorte qu'on peut semer à leur place des Epinars, du Cerfeuil, des Choux, des Laitues pommées, & autre Salade pour l'Hiver.

Un Carreau avec des Choux: après quoi des Epinars hâtifs, de la Chicorée, du Céleri d'Autonne, de la Salade, de l'Oseille d'Hiver, des Pois, & tels autres Légumes d'Autonne ou d'Hiver, comme de la Poirée, du Cerfeuil, &c.

Un Carreau des Carottes que nous nommons *Utrechts-Hoorns*, parmi lesquelles on mêle des Laitues pommées blanches; quand elles sont en vigueur & qu'elles montent, on y plante parmi des Artichaux, mais quand ces derniers poussent trop vigoureusement, on les rogne, & de cette manière chaque chose viendra à bien; après quoi on peut semer sur le même Carreau, de la petite Salade d'Hiver.

Un Carreau avec des Carottes d'Été, parmi lesquelles on met de la Salade & des Choux-fleurs, ensuite du Céleri, & dans les intervalles exhaussés, de la Chicorée ou des Laitues pommées, avec des Pois tardifs, parmi lesquels on sème d'abord des Laitues pommées.

Un Carreau avec des Choux-fleurs d'Été; ensuite des Pois tardifs, ou du Céleri d'Autonne: sur les élévations, de la Chicorée, ou des Oignons d'Autonne, parmi lesquels on sème des Laitues pommées, du Persil d'Hiver, ou des racines de Persil.

Un demi-Carreau avec du Persil; quand la terre est bien fumée on peut couper de ce Persil jusques à cinq fois dans une année.

Un Carreau avec des Scorsonnères & du Chervi, parmi lesquelles on sème des Porreaux, mais encore mieux des Oignons, & cela non seulement pour comprimer un peu plus leur montant, mais aussi pour que les racines pénètrent plus avant en terre.

Un Carreau avec du Céleri d'Été, sur lequel on cultive ensuite toutes sortes de Légumes d'Autonne & d'Hiver.

Un Carreau avec des Panais, parmi lesquels on met des Laitues pommées & quelques racines de Persil.

Un Carreau sur lequel on a semé en Été des Oignons d'Autonne & du Persil d'Hiver, & sur lequel on peut semer l'Été d'après des Carottes jaunes d'Autonne; parmi lesquelles on place des Laitues pommées, ou des racines de Chicorée.

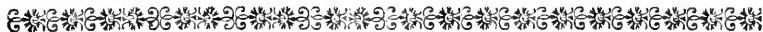
Des Couches d'Asperges, deux rangées sur chaque couche & un fenestier entre chacune: on peut chaque année y semer des Carottes ou des Oignons hâtifs, parmi lesquels il y ait des Laitues pommées blanches:

mais dans ce cas il faut extrêmement fumer ces Couches dans l'Autonne avec du fumier de Cheval, afin que la force y pénètre par le moyen de la pluie, la paille de ce fumier servant pendant l'Hiver de couverture, on la met sous terre dès le commencement du Printems: on y emploie aussi l'engrais de fumier de Vache, ce qui est encore infiniment meilleur. Quand on a coupé le montant des Asperges, on peut encore y planter de la Chicorée d'Hiver. Il est bien vrai que tout cela épuise fort la terre, mais on y remédie par l'engrais de chaque année.

Des Couches de Melons: on peut cultiver sur celles qui ont produit de bonne heure, des Choux-fleurs tardifs ou d'Hiver: ou bien, quand il est plus tard, des Epinars d'Hiver, du Cerfeuil, de la Chicorée & des Ravens d'Hiver.

Des Fraïses, qu'on plante au Printems: on sème sur le fond des Oignons & des Choux-fleurs d'Eté, quand on les arrache dans l'Autonne; & encore dans cette même Autonne, du Céleri & sur les élévations de la Chicorée.

Du Pourpier précoce: il doit être semé au commencement de Février sur du fumier de Cheval sous des vitres: il finit avec le mois de Juin, & alors on le remplace par toutes sortes de Légumes d'Autonne.



CHAPITRE III.

De la Semence: sa vertu, la manière de la recueillir, & ce qu'on doit faire & observer avant & après avoir semé.

Autant que tout ce qui a vie a un besoin extrême d'un air continuellement rafraîchi pour croître sans interruption, autant cet air est nuisible aux fruits & aux semences; puisqu'il fait que les fruits durent moins longtems, & qu'il ôte plutôt aux semences la vertu de produire d'autres fruits, ce qui doit nous engager à les garantir de l'air autant qu'il est possible avant que de les semer.

Les semences ont plus ou moins de vertu de produire beaucoup & de meilleurs, ou en moindre quantité & de plus mauvais fruits, selon la température de l'air & la nature des Fonds, sous & dans lesquels elles ont été produites.

On éprouve presque à l'égard de toutes les semences qu'on sème; qu'elles

qu'elles aiment autant le changement d'air que celui de terre. Cela se remarque sur-tout à l'égard de la graine de Lin & de Chanvre, laquelle les gens entendus ne semeront jamais l'année suivante dans le même Fond qui l'a produite, mais ils y en employeront toujours de celle qui a été produite sous un autre Climat. Delà vient qu'on sème dans ce Pais de la graine de Lin & de Chanvre, qui a été recueillie dans le voisinage de la Mer Baltique: en Ecosse on sème de la graine de ce Pais; & près de la Mer Baltique de celle qui vient d'Ecosse, ce qui est la bonne méthode.

Les semences meuries sous des Climats froids & qui ont le moins de montant, produiront ordinairement beaucoup de fruits & bien nourris; au-lieu que celles des Climats plus chauds produiront de mauvais fruits & en moindre quantité, mais ils monteront beaucoup; & plus le Climat diffère, plus la variété est grande. Cependant elles s'amendent d'année en année, à mesure qu'elles s'accoutument aux Climats qui les ont produites; c'est ce que j'ai éprouvé très souvent à l'égard des Plantes d'Ananas d'Amerique, des Figues de Lisbonne, & des Coignalliers, lesquels ne devinrent féconds qu'après un espace de tems fort considérable: les Sauvageons de Souche même n'en étoient pas si féconds, que ceux qui venoient ensuite de ces mêmes Sauvageons. Il en est de même de la semence de Melon, laquelle nous vient d'Espagne & d'Italie.

La meilleure semence est celle qui est venue en plein air; elle produit des fruits meilleurs & plus agréables, que celle qui est venue dans des endroits plus renfermés, à l'ombre, à l'ardeur du Soleil, sur des plattes-bandes, au pié des Cloisons ou des murailles: c'est ce qu'on peut éprouver à l'égard de toutes sortes de semences, & sur-tout des Pois & des Fèves, puisqu'on trouvera que ceux qui sont crus sur des plattes-bandes seront beaucoup inférieurs à ceux qui sont venus sur des Carreaux. Mais on m'objectera peut-être que les Pois des Jardins & les Haricots ramés, qui sont dans un air moins libre que les Pois & les Haricots des champs, sont cependant beaucoup meilleurs. Cette objection confirme ce qui a été dit, car les Pois & les Haricots ramés reçoivent l'air & le vent de tous côtés, au-lieu que ceux des champs se trouvant afaillés sous leur montant jouissent beaucoup moins du secours de l'air & du vent.

Ayant observé le changement de l'air, on tâchera aussi de se procurer des semences qui viennent de Fonds de différente nature; il faut donc semer celles qui viennent de Fonds sablonneux dans des Fonds de terre grasse, & celles de terre grasse dans des Fonds sablonneux; mais on n'en

seméra jamais, si la nécessité ne le demande de celle qui est venue dans des Fonds bitumineux.

Un Fond pur, qui depuis plusieurs années n'a point produit de fruits pareils à ceux qu'on a dessein d'y semer, est le meilleur pour produire des semences bien nourries, lesquelles étant ensuite semées dans d'autres pareils Fonds, produiront en grande quantité de bons & d'agréables fruits.

Parmi les semences huileuses, les plus grosses, les mieux nourries & qui contiennent le plus d'huile, comme aussi celles qu'a produites le milieu du fruit, sont estimées les meilleures. Cette règle n'est pourtant pas générale, parce que parmi les semences de cette espèce, il y en a beaucoup qui font des plantes trop sauvages, produisant des fruits moins bons, & en moindre quantité, que celles qui ont une pousse plus modérée. Les Jardiniers entendus trouvent que la semence de Choux-pommés, qui vient du tronc du Chou, est meilleure que celle qui vient du Chou même.

On met la plupart des semences, avant qu'on les sème, tremper plus ou moins dans de l'eau, on en fait germer d'autres dans du sable mouillé, & puis on les sème, quelquefois même sans avoir germé: il y en a au contraire qu'il faut semer sèches, sans les faire tremper.

Toutes les semences qui ont l'écorce dure, qui ne se joignent pas en forme de coquille, doivent, avant qu'on les sème, être un peu fendues dans leur écorce, de manière qu'on ne blesse pas le dedans: cette fente fait que les sucs pénètrent mieux & font mieux gonfler la semence; après quoi on la met germer dans du sable mouillé, & on la sème: c'est ce qu'on fait à l'égard de la semence de l'Acacia, du Houx & de l'If, &c. Mais les semences dures qui se joignent en forme de coquille, s'ouvrent aisément, quand elles sont mises par couches dans du sable mouillé; de sorte qu'il n'est nullement nécessaire de les fendre. C'est ainsi qu'on met germer les Noyaux de Prunes, d'Amandes, de Cerises, de Merises, de même que ceux de Pêches & d'Abricots: cela ne se pratique cependant pas si fréquemment, parce que les Pêchers & les Abricotiers venus de Noyaux meurent en peu de tems. On met encore les Noix & les Noizettes tremper & germer dans le sable au mois de Novembre, de même que les semences qui ont l'écorce plus molle, comme les Glands, les Faïnes & les Chateignes.

On sème aussi dans le mois de Novembre des Pepins de Poires d'Été ou du commencement de l'Autonne; mais il ne faut pas mettre tremper
ni

ni germer les Pepins de Poires tardives, que dans le mois de Décembre avec ceux de Pommes.

En général, il ne faut jamais laisser dans le sable aucune des semences qui doivent croître sans être transplantées, & principalement celles des Plantes ligneuses, jusqu'à ce qu'elles y poussent des racines; car il faudroit couper court les tendres bouts de ces petites racines, comme n'ayant point assez de force pour prendre, ce qui seroit par raport à elles une espèce de transplantation: il en est de même de la semence des Herbagés, dont les petites racines germées ne prennent point en terre, sortent par les côtés, au-lieu de pousser vers le bas, & font ainsi des Plantes ratatinées, comme cela se voit souvent à la semence des racines.

On met tremper & germer la semence des Herbagés pendant moins de tems, à quoi la bonté de la saison sert plus ou moins; car il faut que la semence de Persil trempe au Printems pendant trois semaines dans du sable mouillé, & plus tard pendant quinze jours; ce qui en Eté ne se fait que pendant vingt-quatre heures, comme à l'égard de toutes les autres, après quoi en ayant versé l'eau, on la laisse encore mouillée, pour germer pendant quelques jours; mais on ne fait point germer la semence des racines de Persil, il suffit de la faire tremper jusqu'à ce qu'elle se gonfle. On fait aussi tremper de la même manière dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elle se gonfle (même au commencement du Printems lorsqu'il gele, bien entendu qu'on ait soin ensuite de la couvrir contre la gelée quand elle est semée) la semence de Laitues à couper, de Céleri, de Carottes, d'Epinars, de Cerfeuil, de Poirée, de Pois, de grosses Fèves, dont on tire l'eau superflue lorsqu'elle est gonflée, & ensuite après l'avoir conservée encore pendant quelques jours mouillée & rassemblée pour germer, on la sème ou on la plante. On ne laisse pas ainsi germer les semences de Melons & de Concombres; mais quand elles sont gonflées & un peu séchées, on les met aussitôt en terre.

Les semences en question doivent donc être trempées dans de l'eau; mais il y en a d'autres qui souffriroient beaucoup par-là, & même qui périroient, sur-tout les Haricots, lesquels ne doivent pas seulement être secs quand on les plante, mais la terre même ne doit pas être trop mouillée, sur-tout quand la chaleur n'a pas encore rendu autant qu'il faut la terre féconde; car ils périroient alors infailliblement; ce qui arrive presque toujours, lorsqu'on les plante quelque tems avant le mois de Mai.

On plante certaines semences par alignement, & on ne les sème pas: c'est ce qui se fait à l'égard des semences de Cardons, à trois piés de dis-

tance, trois ou quatre grains ensemble: comme aussi de la Poirée, pour la semence de ses racines, à huit pouces de distance.

Les semences ne sauroient prendre ni germer dans une terre trop altérée, parce que souvent le vent les emporte. Une terre trop mouillée, comme elle l'est souvent au Printems & dans l'Autonne, est trop froide, ce qui fait que les semences restant longtems sans pousser, se pourrissent. Comme, outre les causes dont on a parlé, qui engagent à différer la semaille, il y en a encore d'autres, on ne sauroit en fixer le tems au juste, parce que selon les propriétés des Plantes, elles viennent en différentes saisons, & qu'une semence doit être semée au commencement du Printems, l'autre un peu plus tard, & de cette manière successivement jusques dans l'Eté & dans l'Autonne: il faut que l'air & la terre au tems de la semaille, soient dans un bon état, quoiqu'il arrive que la gelée, une grande sécheresse, des pluies fortes, &c. empêchent pendant quelque tems que cela ne réussisse.

La terre humectée comme il faut, doit, avant qu'on y sème, être bêchée plus ou moins légèrement, selon la propriété des Plantes, & selon la bonté des Saisons; car comme nos terres potagères sont naturellement, mais plus par une culture continuelle & par l'engrais, très ouvertes & légères, de même que les Fonds de terre grasse mêlée avec du sable; il ne faut pas les fouiller après leur première production, en Eté, lorsqu'il fait de grandes chaleurs pour y semer pour la seconde ou troisième fois; mais après en avoir tiré les mauvaises herbes & l'avoir égalisée avec un rateau, on y sème ou on y plante; & on mêle ensuite la semence avec la terre par le moyen d'un rateau à larges dents. On plante pareillement ainsi dans une terre non fouillée, des Pois, des Fèves, de la Salade, des Choux, de la Chicorée, du Céleri. En général il faut, pour semer, une terre légère qui soit humectée raisonnablement, & un air qui ne soit pas trop ardent: c'est pour cela aussi qu'il vaut mieux faire le labour aux Carreaux des Jardins potagers au Printems, que dans l'Autonne; car les pluies froides de l'Autonne, & l'eau de Neige en Hiver refroidissent beaucoup trop la terre & la convertissent en boue. Il faut pourtant à cet égard agir avec prudence, puisqu'il y a des semences qui ne viennent pas comme il faut dans une terre légère, mais beaucoup mieux dans des Fonds qui ont été labourés dans l'Autonne, comme les Oignons & les Scorfonnières.

Il ne faut pas seulement semer dru & clair, selon que les Fonds sont secs ou humides, & qu'ils ont plus ou moins de force, mais aussi selon

la bonté des semences & la propriété des Plantes: cependant il vaut mieux semer trop dru que trop clair; car on peut & on doit arracher le superflu tout comme les mauvaises herbes; auquel cas on ne perd que la semence; au-lieu que les terres où l'on a semé trop clair, ne produiront pas seulement pour cette raison même moins de fruits, mais encore le vent fort bat d'autant plus les tendres Plantes, qu'elles ne peuvent pas se garantir comme il faut les unes les autres. Il faut aussi quand il s'agit de semer plus ou moins dru, avoir égard à ce que la terre a produit l'année d'au paravant; & à la maturité de la semence; car outre que parmi les semences d'une mauvaise crue, on trouve, parmi celles qu'on juge être bonnes, plusieurs grains gâtés qui ne monteront jamais; ceux qui les vendent trompent souvent dans de pareils cas, en mêlant de la vieille semence gâtée avec de la bonne nouvelle: desorte qu'il faut après de telles années semer beaucoup plus dru, ce qu'on néglige souvent de faire dans ces tems-là à cause de la cherté de la semence.

Dans les Fonds humides il faut semer ou planter plus clair que dans les secs: il faut aussi semer les premiers fruits du Printems plus clair que ceux d'Été & d'Autonne.

Pour avancer le tems de la maturité des fruits, on semera la semence qui a meuri la première; c'est-pourquoi il faut bien prendre garde en la recueillant, de ne pas permettre qu'on coupe pour manger les premiers fruits, sur-tout quant aux Pois hâtifs & aux Fèves, parce que la semence de ces Légumes plus tardives recule dans les Saisons le tems de la maturité: excepté pourtant les Haricots, car leurs premiers fruits étant en bas près de terre, ne meuriroient pas autant qu'il faut, outre qu'en restant là, ils seroient un obstacle à la crue de quantité d'autres.

On ne doit jamais semer ou planter près à près des fruits de la même nature, mais toujours de ceux qui ont des propriétés différentes, & sur-tout quand on a dessein d'en recueillir de la semence & de la semer dans la suite; car la semence s'abatardit souvent si fort par ce moyen, que la crue d'après ne procure plus de pareils fruits; ce qu'on éprouvera à l'égard de la semence de Choux, dont les différens troncs sont plantés près les uns des autres: cela se remarque même d'une manière si sensible, que les Choux-fleurs, les Choux frisés blancs, les Choux rouges & blancs pommés, dont les troncs portant semence sont près les uns des autres, produisent plusieurs sortes bâtardes: cependant un Curieux m'a soutenu le contraire, mais je n'ai jamais pu l'observer. Il en est de même des Melons dans leurs espèces, des Concombres verts & blancs.

Il faut avoir égard, quant à la manière de semer ou transplanter des fruits d'Autonne, que cela se fasse dans l'exposition au Soleil, & cela de façon, que les Arbres des environs ne les enombrent avant & après-midi, car alors ce qu'on a semé ou transplanté n'auroit pas assez de chaleur, le Soleil étant dans ce tems-là plus bas; ce qui est très nuisible aux Laitues pommées, à la Chicorée, au Céleri, &c.

Pour semer la semence sans que le vent puisse la chasser, & d'une manière égale, il faut mêler la semence menue avec une juste quantité de sable, qui ne soit ni trop sec ni trop mouillé, & la semer ensuite; après quoi on la couvrira de terre comme il faut par le moyen d'un râteau destiné à cet usage, afin qu'elle prenne mieux, & que les Oiseaux la découvrent moins, lesquels s'y rendent autrement en foule pour la manger.

Il est indifférent pour la pousse dans quel sens la semence tombe en terre, de côté, renversée, ou droit près du germe; car elle se tourne d'elle-même, & autrement le rejetton de la racine se détermine vers le bas, & le rejetton ligneux vers le haut, sans causer ensuite à la pousse le moindre changement.

Il y a des Plantes qui, lorsqu'elles paroissent, doivent être transplantées, mais la plupart doivent rester où elles naissent, sans qu'il faille les transplanter.

En général, on ne doit pas transplanter les Légumes, si ce n'est les Oignons précoces & les Navets de semence; car sans cela il y en auroit beaucoup de ceux qui viennent de semence qui ne pommeroient pas: il en est de même des Carottes d'Hiver, du Céleri, de la Chicorée, dont on recueille la semence. De plus, il ne faut pas transplanter les Plantes qui ont une racine droite; c'est pour cela qu'il faut laisser pousser aux grosses Fèves qu'on met en terre vers ou dans l'Été, une telle racine droite fort profondément en terre, parce que la terre étant trop sèche par dessus, ne peut pas fournir assez de sucs aux petites racines des côtés. Mais toutes les Plantes qui n'ont pas beaucoup de montant au-dessus de terre, ou dont on doit racourcir la racine droite, afin qu'elles poussent plus de racines latérales en-bas, & par conséquent plus de rejettons latéraux en-haut, doivent être transplantées quand elles paroissent, afin que par cette transplantation, la circulation de la sève étant interrompue, elles croissent moins, & deviennent ainsi plus fécondes: on transplante pareillement toutes les Plantes dont les fruits bons à manger viennent par dessus terre à des Epines, des Rejettons, des Chardons, à des Plantes rampantes & autres. A l'égard de cette transplantation, il est très remar-

quable que les Plantes venues de leur semence en peu de tems, & qui avant qu'on les transplante continuent ainsi & grandissent extrêmement, produisent aussi presque toujours de plus mauvais fruits, que celles qui ne sont pas venues de leur semence en si peu de tems, & qui dans la suite avant que d'être transplantées, ont fait une pousse plus modérée: c'est pour cette raison qu'on préférera toujours, quand il s'agit de transplanter, les dernières aux premières, sur-tout en fait de Choux-fleurs.

Il faut, quand on transplante, se conduire selon les qualités des Fonds & les propriétés des Plantes; puisqu'étant transplantées une fois par alignement, on ne peut plus en retrancher sans que cela ne défigure; c'est-pourquoi on transplante dans des Fonds mouillés & gras, à une plus grande distance que dans des Fonds grêles, arides & secs: car si on plante dru dans ces premières, on aura beaucoup de montant & peu de fruit, parce que dans ces terres fortes les Plantes se forcent les unes les autres à monter, à cause de leur proximité. Ainsi on transplante les grosses Fèves dans des terres fortes & très fumées par alignement, à trois piés de distance: au-lieu que dans les terres plus légères, on se contente de faire les rangées à la distance de deux piés & demi, & que dans les rangées mêmes on rapproche un peu plus les Fèves; on transplante les Choux de la même manière.

On se sert ordinairement pour transplanter du Plautoir pour faire joindre d'autant mieux par compression la terre autour des racines: cela se fait plus vite ainsi qu'avec la main, mais cela n'est pas si bon, sur-tout quand les terres ne sont pas fort humectées; c'est pour cela qu'en tout tems, pour peu qu'on ait de loisir, on y emploiera la main.

Il ne faut pas laisser exposés aux yeux des Oiseaux sur la terre des Pois ou des Fèves, qu'on croit ne rien valoir, quand on les plante, ou qu'on les transplante, car cela est une amorce pour les Pies & les Corbeaux, parce que cela leur fournit l'occasion d'arracher même ceux qui sont en terre; ainsi on aura grand soin de cela, & on ne manquera pas d'ôter de ces endroits ceux qui sont de rebut. La meilleure méthode pour chasser, autant qu'il est possible, les Oiseaux des endroitsensemencés, est de tendre en divers endroits sur les Pois ou sur les Fèves, des cordes fortes minces, & d'y attacher quelques Oiseaux morts.

On aura soin de nettoyer toutes les terresensemencées ou plantées, & d'arracher les mauvaises herbes quand elles sont encore tendres, afin qu'elles n'aient pas le tems ni de fleurir, ni de porter graine, car cette semence venant à tomber, ne croitra pas seulement pendant une année, mais

continuellement pendant plusieurs années de suite, ce qui cause ensuite bien de l'embaras pour défricher ce terrain. Cependant en nettoyant la terre, il faut user de prudence, soit qu'on éclaircisse les bonnes Plantes, soit qu'on arrache les mauvaises herbes, afin de ne pas endommager les bonnes en-haut à leur montant, ou en-bas à leurs racines. Ainsi il est sur-tout nécessaire que l'on fasse cet ouvrage dans un tems convenable, lorsque la terre n'est ni trop sèche ni trop humide, la première de ces choses étant plus nuisible que l'autre; puisque dans ce cas les sommités des Plantes ne se flétrissent pas seulement, mais encore la terre fine & légère pénétrant alors jusques aux racines, ne manque pas d'y causer un très grand dommage. Il faut aussi y employer des Gens entendus, qui connoissent bien les mauvaises herbes, & qui sâchent à quelle distance les Plantes doivent être les unes des autres, pour s'en aquiter comme il faut, en moins de tems, en arrachant les mauvaises herbes, soit par poignées ou en moindre quantité; car ceux qui ne s'y entendent pas si bien, employeront plus de tems, arracheront dans certains endroits les mauvaises Plantes une à une, & ne feront rien qui vaille.

Tout ce qui a été semé de bonne heure, & qui, soit par le froid ou par quelques autres accidens, ne commence à croître qu'avec peine, montera facilement en graine, desorte qu'il en viendra rarement de bons fruits: c'est ce qui arrive souvent aux Melons hâtifs, dont, à cause de la langueur des Plantes, les fruits meurissent rarement, & ne méritent pas de porter le nom de Melons mûrs.

On recueille les semences des Plantes, d'une ou de plusieurs années, selon les propriétés des Plantes mêmes; mais en général il faut se garder de recueillir la semence de certains fruits d'Autonne, sur-tout des Laitues pommées, car la semence qui en vient deviendra d'année en année plus mauvaise, si vous en exceptez le Cerfeuil & la Poirée d'Hiver.

Il ne faut pas oublier, quant à la manière de recueillir la semence, que certaines loges à semence s'ouvrent, & la laissent tomber quand elle est mûre. On coupera de celles-ci les hâtives, comme on a coutume de faire à l'égard de la semence de Carottes: d'autres semences, au contraire, se tiennent renfermées dans leurs loges, ou dans leurs Coffes: toutes les semences d'un même tronc ne meurent pas aussi à la fois, mais les unes après les autres, on coupe celles-ci, de même que celles qui se tiennent plus renfermées encore quand les premières sont mûres; après quoi on pend encore pendant quelque tems sans dessus dessous en plein air la Plante, afin que le reste meurisse aussi comme il faut, & que les loges

à semence restent d'autant mieux fermées; c'est ainsi qu'on le pratique à l'égard de la semence de Poirée, de Chicorée, de Choux, de Navets, de Raves, &c. Mais on ne prend pas sans dessus dessous en plein air la semence des Laitues pommées, quoiqu'elle ne meurisse pas aussi tout à la fois, car elle tomberoit aussitôt qu'elle seroit mûre; outre qu'elle ne peut pas résister si bien à la pluie sans se pourrir; c'est pourquoi on en dresse les Plantes dans des paniers, qu'on expose chaque jour en plein air quand il fait beau, les tenant à couvert pendant les tems pluvieux.

Quand les semences ont été recueillies sèches, comme elles doivent l'être, il ne faut pas qu'elles se dessèchent trop, parce qu'elles ne pourroient pas germer, sur-tout les fruits à Noyaux, comme Pêches, Prunes, Abricots, Cérises, Mérisers, &c. car leurs Noyaux perdent par-là leur vertu. Il ne faut pas non plus que les Pepins de Poires & de Pommes se dessèchent trop. Afin de pouvoir les conserver plus longtems & d'en être pourvu dans des années de peu de produit, on aura soin de les renfermer & de les conserver secs dans de petites bouteilles de verre épais, & on enduira le bouchon de bourre bien pure, trempée dans un peu d'huile de Navette.

On conserve les Pois & les Fèves dans un endroit passablement sec dans leurs cosses, afin de pouvoir en planter encore de bons la seconde année.

J'ai cru autrefois, selon la règle ordinaire, que la plus fraîche semence étoit la meilleure, & qu'il ne falloit jamais se servir de semence qui eût plus de deux ans; mais depuis que j'ai négligé la manière ordinaire de la conserver, & que j'ai eu grand soin de la mettre à l'abri de l'air dans des bouteilles, j'ai vu par expérience, qu'on peut conserver & employer avec tout le succès possible les semences pendant plusieurs années de suite; ainsi j'ai semé de la semence de Laitues pommées, qui avoit six ans, & qui avoit été conservée dans une bouteille, dont le bouchon étoit ciré; elle vint à souhait, produisit des Laitues pommées aussi magnifiques que le pourroit faire de la semence d'une ou de deux années; j'en ai même cultivé d'une autre espèce, nommées *Laitues blanches de Prince*, de semence qui avoit huit ans; mais celle de Laitues rougeâtres du même âge ne prit point. J'ai pareillement cultivé des Pois, que j'avois conservés pendant quelques années dans des bouteilles.



CHAPITRE IV.

Liste des Fruits du Potager.

<p>A</p> <p>Ail.</p> <p>Artichaux.</p> <p>Asperges.</p> <p>B</p> <p>Basilic.</p> <p>Beteraves. Voyez Ra-</p> <p>cines.</p> <p>Bois de Reglisse.</p> <p>Bourache.</p> <p>C</p> <p>Céleri.</p> <p>Cerfeuil.</p> <p>Champignons.</p> <p>Chicorée. { tant fri-</p> <p> { sée que cel-</p> <p> { le qui ne</p> <p> { n'est pas.</p> <p> { fleurs</p> <p> { bâtards</p> <p> { cabus</p> <p> { rouges</p> <p> { frisés blancs</p> <p> { Chouxverds.</p> <p>Ciboules. Voyez Ail.</p> <p>Citrouilles.</p> <p>Concombres.</p> <p>Cresson.</p> <p>E</p> <p>Echalottes.</p>	<p>Epinars.</p> <p>Estragon.</p> <p>F</p> <p>Fenouil.</p> <p>Fèves. { tant les</p> <p> { grosses que</p> <p> { les Haricots.</p> <p>Fraîses.</p> <p>H</p> <p>Herbe aux Chats.</p> <p>Herbe aux cuillers.</p> <p>Hyslope.</p> <p>L</p> <p>Laitues. Voyez Salade.</p> <p>Laurier.</p> <p>M</p> <p>Marjolaine.</p> <p>Melisse.</p> <p>Melons. { cantalou-</p> <p> { pes.</p> <p> { brodés.</p> <p> { à côtes.</p> <p> { lilles</p> <p> { verts</p> <p> { sucrés</p> <p> { d'eau</p> <p> { blancs.</p> <p>Menthe.</p> <p>Mille.</p> <p>N</p> <p>Navets.</p>	<p>O</p> <p>Oignons.</p> <p>Ozeille.</p> <p>P</p> <p>Panais. Voyez Racines.</p> <p>Persil.</p> <p>Pimprenelle.</p> <p>Poirée.</p> <p>Pois.</p> <p>Porreaux.</p> <p>Pourpier.</p> <p>R</p> <p>bete-raves.</p> <p>de Pissen-</p> <p>lit.</p> <p>jaunes.</p> <p>de la Poi-</p> <p>rée ou Pas-</p> <p>ferage.</p> <p>de Persil.</p> <p>Salfifix.</p> <p>Scorfonnè-</p> <p>res.</p> <p>de Chervi.</p> <p>des Panais.</p> <p>Racines.</p> <p>Raves.</p> <p>Reponces, ou gros Re-</p> <p>forts.</p> <p>Rhuc.</p> <p>Rocambole.</p> <p>Romarin.</p> <p>Roquette.</p> <p>S. Sala-</p>
--	---	--

Salade,	S { de Chico- rée, de Pissenlit, de Choux, petite ver- te, petites	Sa'ale.	Laitues frisées & non frisées, Laitues pommées de plu- sieurs for- tes.	Sariette.	Voyez
				Sauge.	
				Scorionères.	
				Racines.	T
				Thim.	
				Tripe-madame.	

De la manière de cultiver les fruits appartenans au Potager.

A I L.

Il y en a de plusieurs fortes. Des *Ciboules* ou *Appétits*, qui appartiennent aux herbes potagères & aux fournitures; on en mange le verd: on les multiplie de petits cayeux qu'on sépare & qu'on met en terre: ils croissent vigoureusement dans une terre qui n'est pas trop grasse, & ne veulent pas trop de Soleil: ils continuent à croître pendant plusieurs années dans les endroits où l'on en a une fois planté, & on peut en couper souvent le verd. De la *foubarbe*; c'est un Arbrisseau qui se multiplie de bouture. L'*Ail* se multiplie de Cayeux.

A R T I C H A U X.

C'est un Cardon: il y en a de francs & de sauvages. On multiplie les premiers d'Ocilletons qu'on sépare du pié après la gelée & qu'on plante de nouveau.

On multiplie les sauvages de semence, mais elle ne résiste pas à un grand froid; c'est pour cela qu'il ne faut point la semer que vers la fin d'Avril ou au commencement de Mai, en la couvrant d'un pouce de terre, & en plaçant chaque grain à trois piés de distance l'un de l'autre. Il faut en mettre trois grains ensemble, dont on ne doit cependant conserver qu'une plante, en arrachant les deux autres, pour empêcher que ces Cardes dont on mange les rejettons des feuilles, ne produisè du fruit dans le cœur, auquel cas elles pouissent des tuyaux ligneux & sont moins de rejettons. On bute de plus leurs rejettons de feuilles qu'on lie ensemble, ou bien on les entoure de paille, afin qu'étant devenus blancs & tendres dans l'Autonne & dans l'Hiver, on en puisse faire de

Partie II.

Ss

bon.

bonne soupe à la viande: ce qui est commun en France, mais dans ce Païs ils ne méritent pas qu'on les cultive.

Les Artichaux aiment un fond de terre grasse bien fumée; ils ne sauroient résister à un froid violent, & encore moins à l'eau de neige, c'est pourquoi on les tire de terre ordinairement au commencement de l'Hiver; & après en avoir coupé les côtes ligneuses, on les plante pendant l'Hiver dans des Fosses faites exprès, dont le fond soit parfaitement quarré, & qui soient suffisamment élevées au dessus de l'eau: ils doivent être près à près & à côté les uns des autres; & pour les préserver de la gelée, on les couvre de planches, lesquelles, quand la gelée est fort rude, on couvre encore avec du long fumier de Cheval, des feuilles d'arbres ou telles autres choses: mais parce qu'étant ainsi renfermés ils sont fort sujets à se chancier, il ne faut jamais négliger de les découvrir au moindre changement de tems, afin de leur donner de l'air.

Pour avoir des Artichaux de bonne heure, on laisse les plantes au même lieu où elles sont pendant l'Été; on les y couvre de fumier de Cheval, chacun en particulier, & on les découvre chaque fois que le tems change. Quand au Printems on n'a plus à craindre de fortes gelées, on sèpare des plantes les rejettons surnuméraires, & on fouille tout autour la terre, en prenant grand soin de ne pas blesser les racines.

D'abord qu'on a coupé les premiers fruits, il faut arracher les feuilles des tiges qui portent fruit: par ce moyen les plantes deviendront plus grandes, plus vigoureuses, & elles résisteront mieux au froid & à tels autres accidens.

Outre les sauvages qui sont petits, pointus, piquans, peu charnus, tant aux feuilles qu'aux fonds, il y en a encore de deux sortes, savoir les ordinaires & ceux d'Angleterre. Les ordinaires ne sont pas si gros ni si ronds, mais plus hauts, & ont des feuilles plus droites garnies de plus longs & de plus forts piquans: leurs feuilles, mais non pas leurs fonds, sont aussi plus charnus que ceux d'Angleterre. Ceux-ci sont plus gros & plus ronds par le bas, leurs feuilles sont aussi par le haut plus rondes autour du fruit; les piquans sont plus enfoncés dans les feuilles & ne sont pas si afilés.

Les Artichaux de Zélande diffèrent uniquement de ceux d'Angleterre, en ce que les premiers ne sont pas si gros par le bas.

Les Artichaux sont une nourriture grossière; & les Cardons valent encore moins: on se sert des fonds ou cus dans des Ragouts, dans des tourtes de Poulets & autres.

En 1723 il fit si doux pendant l'Hiver, que les Artichaux ne restèrent

rent pas seulement à découvert, mais aussi qu'ils continuèrent tellement leur pousse qu'on en coupa le 24 de Janvier plusieurs vigoureux fruits, d'une grosseur suffisante pour les mettre en ragouts.

A S P E R G E S.

Les Asperges sont de plusieurs espèces; ce qui les distingue le mieux, c'est que les unes ont la tête comme par écailles, & les autres l'ont unie. De ces premières il y en a une sorte d'une grosseur extraordinaire, & dont la tête n'est pas plus grosse que celle d'une Asperge commune; les Curieux les appellent en Hollandois *Bobbe-koppen*; c'est une espèce bâtarde, qui est coriace, aqueuse & desagréable. La meilleure sorte a la tête unie, & un peu moins grosse que le haut de l'Asperge: elle est de la grosseur d'environ un doigt; il y en a aussi parmi ces dernières, de moins grosses, qui ont plus de substance & sont même meilleures que les autres.

Elles se multiplient toutes de graine, qu'on recueille des plus grosses Asperges & de celles qui ont la tête la plus unie. On laisse pendant tout l'Hiver cette graine renfermée dans leurs bayes rouges, dont l'ayant tirée & nettoyée vers le tems de la semaille, (ordinairement après la gelée à la fin du mois de Mars ou au commencement d'Avril) on la sème ensuite à une telle distance, que chaque graine puisse pousser librement ses racines, & qu'on puisse les transplanter, sans que l'une endommage l'autre: desorte qu'il faut les arracher quand elles croissent trop dru.

On plante la seconde année par ordre les premières de ces Asperges venues de semence, ce qu'on croit être meilleur que de se servir pour cela de celles qui ont deux ans, & encore mieux quand au tems de la semaille, on met ensemble en terre trois graines séparées dans le même ordre de la transplantation dans de petits trous, & en ne conservant dans la suite dans la même place que celles qui croissent avec plus de vigueur: les racines de ces Asperges étant alors plus comprimées, entreront plus profondément en terre.

Les Asperges aiment une terre raisonnablement élevée au-dessus de l'eau, légère, sablonneuse & extrêmement fumée, qu'on partage en couches larges de trois piés & en sentiers larges d'un pié: on plante au commencement d'Avril sur les Couches, pendant un tems sec, sur de petites élévations, les premières Asperges d'un an, à un pié & demi de distance, après avoir soigneusement coupé tout ce qu'il y a de gâté ou

d'endommagé à leurs racines, & les avoir tant soit peu rognées: cependant on ne les rognera que le moins qu'il se pourra, & on aura soin en les transplantant de les écartier comme il faut, & de les couvrir ensuite de trois pouces en largeur, de terre légère, sablonneuse & bien fumée: il faut les tenir nettes pendant cette année, n'y laisser croître aucune sorte de mauvaises herbes; & ne pas couper le montant qu'à la fin de Septembre; mais on marquera auparavant les endroits où il en manque, pour les remplacer de la même manière au Printemps suivant: après cela on rend les sentiers plus profonds, afin que la trop abondante eau de pluie, qui endommageroit les racines, puisse s'écouler, ce dont il faut avoir grand soin.

De plus on couvre tout-à-fait les Couches contre la gelée, de fumier de Cheval, ce qui sert aussi d'engrais pour les sommités des Plants; au Printemps suivant on bat bien la longue paille de ce fumier, & on couvre encore le terreau qui reste de deux pouces de terre, & par-là elles sont en terre à la profondeur d'environ cinq pouces.

Ayant encore marqué les Plants qui manquent, ou ceux qui viennent mal, on coupe le montant vers la fin de Septembre de l'année suivante, on fouille les sentiers en droite ligne à la profondeur d'un bon pié, & on répand la terre qui en vient sur les Carreaux; après quoi on remplit de nouveau les sentiers, de fumier de Cheval bien foulé, & on en couvre aussi les Couches comme l'année d'auparavant.

La troisième année, après avoir ôté toute la grosse paille qui se trouve mêlé avec le fumier de Cheval, on le mêle le mieux qu'on peut & sans blesser les sommités, avec la superficie de la terre (il faut prendre garde au reste, quand on fouille la terre, ou quand on coupe les Asperges, de ne jamais toucher les sommités, car cela cause infailliblement de la pourriture); après cela on couvre encore les Plants de trois bons pouces de terre, & alors elles sont en terre presque à la profondeur de neuf pouces; ensuite on les cueille, excepté celles qui sont mal venues, jusqu'au 20 de Mai.

On continue la quatrième année & les suivantes, de fouiller les sentiers & de les remplir de nouveau de fumier comme ci-devant, ce qui fournit chaque année l'engrais aux Carreaux: alors on coupe les Asperges jusqu'à la mi-Juillet, & jamais au-delà: on coupe le montant vers le 20 de Septembre, & on ramasse soigneusement la graine mûre qui est tombée à terre, & s'il en reste encore dans la suite, on ne doit pas négliger de l'ôter. On rehausse aussi les Carreaux, afin que les sommités des Plants soient couvertes d'onze pouces de terre.

La

La première couche du fumier des Asperges est entièrement consumée au bout de douze ans, auquel tems les Plants devoient être renouvelés & plantés sur une terre neuve. Cependant si on les fume chaque année par dessus, elles dureront plus longtems, sur-tout quand on le fait avec du fumier de Vache.

Quand les jeunes Asperges levent simples & épaisses, on ne les cueille qu'une seule fois la troisième année, afin qu'elles acquièrent de meilleures sommités, & qu'elles s'étendent davantage, car autrement elles périssent souvent dans le Plant même. C'est au reste une chose infaillible, qu'en cueillant en quantité & longtems des Asperges, on ne les rend pas seulement plus menues, mais aussi on en fait pousser beaucoup plus à la Plante.

Les Asperges croissent avec leurs sommités en haut, les racines vers le bas environ à deux pieds de profondeur; c'est-pourquoi il ne faut pas les planter si profondément, quoiqu'elles aiment l'humidité, que leurs racines atteignent l'eau: leurs sommités s'étendent rarement à plus d'un pié.

On prétend que les meilleures Asperges sont celles qui durent longtems, qui sont croquantes, sans filamens, qui ont la tête lisse, & sont d'une grosseur médiocre: elles sont aussi communément les moins aqueuses, les plus agréables au goût, & les plus fermes: plus elles sont fraîchement cueillies, meilleures elles sont: c'est pour cela qu'on les cueille communément pour la table deux fois le jour, le matin de bonne heure & le soir tard; celles qui sont cueillies depuis longtems deviennent insipides & amères.

Au tems de la cueillette on égalise la superficie des Careaux, afin que les Asperges qui poussent, puissent être apperçues par la convexité de la terre avant qu'elles paroissent par-dessus.

B A S I L I C.

Le Basilic appartient aux fines fournitures de Salade. Il y en a de plusieurs sortes dont on ne cultive dans nos Jardins potagers que la petite espèce; mais parce qu'elle ne résiste point au froid, & que cependant on la mange en fourniture sur-tout avec les Concombres, on la sème au commencement du Printems, dans une terre bien fumée, & bien exposée au Soleil, la couvrant de vitres & la préservant du froid. Quand on la sème de bonne heure, on recueille de la semence mûre, ce qui autrement arrive rarement ou point dans ce País.

B E T E R A V E S. Voyez *Racines*.

R E G L I S S E.

La Reglisse est un Arbrisseau ligneux, dont les rejettons ligneux d'en-haut meurent chaque année: on les coupe au Printems suivant tout pres de terre. C'est proprement la racine, qu'on appelle Reglisse, le reste n'étant d'aucun usage.

B O U R A C H E.

C'est une fourniture, qui produit de la semence mûre, laquelle ayant été semée, lève abondamment l'année suivante.

C É L E R I.

Le Céleri est un Légume qui vient en touffe, & une espèce de Persil. Il y en a de plusieurs sortes, à tuyaux blancs & rouges; les uns plus touffus & les autres moins; il y en a aussi qui le sont très peu. De toutes ces espèces on ne cultive dans nos Jardins potagers, que celles dont les tuyaux sont blancs.

L'espèce la plus grosse & la plus touffue, que nous nommons Céleri de Brabant, a le pié plus gros & plus creux, peu ou point de rejettons latéraux; elle monte plutôt en graine, & est le plus sujet à se pourrir quand elle est butée. C'est cependant le meilleur Céleri d'Été. Cette espèce comme il a déjà été remarqué, n'a souvent qu'une branche au milieu, mais comme cette branche est fort grosse, il y a plus à manger à elle seule, qu'au Céleri fin avec ses rejettons latéraux: outre que ce Céleri pour être venu en peu de tems, est plus tendre à la dent, & a une faveur plus forte, ressemblant pour le goût à la Livèche, ce qui le fait paroître beaucoup plus agréable à bien des gens, que l'espèce qui est plus fine. Il faut se souvenir, à l'égard de cette espèce, qu'elle est sujette à se pourrir plutôt, & que pour cela il ne faut pas qu'elle reste si longtems butée, sur-tout dans les tems humides & pluvieux. Le Céleri croît naturellement avec vigueur, haut & étendu; c'est pour cela qu'il en faut transplanter pour le moins à un pié de distance, des Plantes simples par rangs, à trois piés de distance, afin de pouvoir les buter
comme

comme il faut; mais si on ne veut buter qu'une seule rangée pour faire blanchir le Céleri, on peut alors les placer à la distance de deux piés & demi, & transplanter dans les tranchées les plantes à la distance de quinze pouces, ou plus. On plante plus près la plus grosse espèce suivante, savoir à douze & à dix pouces.

Les Jardiniers ont coutume, en transplantant le Céleri, de mettre ensemble deux ou trois Plantes, lesquelles en croissant s'entrelaissent si fort, qu'elles n'en paroissent qu'une seule très grosse quand on les arrache. Cependant il y a moins à manger à un tel pié, qu'à un simple dont les branches sont plus grosses, quoique tout le pié soit moins gros, & qu'il ait été séparément planté. On met les Plantes, à plus ou moins de distance, aussi bien que les rangs, non seulement à proportion que c'est du Céleri fin ou grollier, mais aulli à proportion que la saison est plus ou moins féconde.

Il ne faut jamais transplanter des Plantes qui ont été semées dans l'Au-tonne, car elles montent d'abord en graine. Le meilleur tems pour semer du Céleri d'Eté, c'est la mi-Février, sous des vitres, sur un peu de fumier chaud de Cheval, après que la graine a trempé pendant une nuit, & qu'on l'a mise ensuite mouillée dans un lieu chaud jusqu'à ce qu'elle soit en germe, ce qui demande ordinairement deux ou trois semaines. On peut de plus semer dru ce Céleri, parce qu'on n'est pas assuré de la bonté de la graine; mais si elle monte fort dru, il faut éclaircir légèrement les Plantes, afin que celles qui restent puissent croître & s'étendre comme il faut. Il ne faut pas non plus transplanter le Céleri trop jeune, parce que ces petites Plantes ne prennent pas assez vite, n'ayant que peu & de petites racines, ce qui resserre davantage les pores des petits bourgeons, & les empêche toujours de croître comme il faut.

Avant que de buter le Céleri, il faut qu'il ait sa grandeur requise, parce qu'alors les rejettons qui sont sous terre seront moins sujets à se pourrir. Il faut prendre garde aulli, quand on le bute, de ne blesser aucun de ses tuyaux, parce que cela fait pourrir les bourgeons. Il faut au reste le buter avec du sable pur, & non pas avec du terreau. En butant le Céleri il devient blanc, & tendre à la dent, ce qui est un commencement de pourriture; c'est-pourquoi il ne doit pas rester trop longtemps buté: le tems pour cela est, selon qu'il fait plus ou moins chaud dans la Saison, en Eté quinze jours, ensuite trois semaines, & vers l'Hiver plus encore, ayant qu'on l'arrache pour manger. Cependant la meil-

meilleure manière de confèrver le Céleri d'Hiver lorsqu'il gele, c'est de ne le pas buter trop haut, parce qu'il est alors trop sujet à se pourrir, la gelée ne sortant pas si bien hors des branches, que s'il avoit été moins buté. Il ne faut pas non plus que ce Céleri de Printems soit trop grand, parce qu'alors il continuera mieux à croître en plein air sans souffrir, que celui qu'on conserve dans la maison.

CERFEUIL.

Le Cerfeuil se multiplie de graine, dont la meilleure est celle qu'on recueille du Cerfeuil d'Hiver. Il aime une terre légère, grasse, bien amendée: il épuise extrêmement la terre, parce qu'il fait beaucoup de racines, sur-tout celui d'Autonne: c'est pour cela que les Jardiniers ne doivent jamais semer dans une terre, où il y a eu du Cerfeuil, des Carottes jaunes, les racines de Cerfeuil les empêchant de pénétrer, ce qui fait que dans de pareils fonds elles sont toutes nouées.

On peut semer du Cerfeuil de Printems entre les rangs des grosses Fèves & des Pois, pourvu qu'on le coupe avant qu'il ait eu le tems de faire beaucoup de racines.

CHAMPIGNONS.

Ceux de cette espèce qu'on mange appartiennent au Jardin potager, où, dans des terres sablonneuses extrêmement mêlées avec du fumier de Cheval, ils viennent souvent sans qu'on les seme, dans des Autannes pluvieuses & chaudes. On les distingue en Champignons bons à manger & en ceux qui ne le sont pas, & qui sont même un poison. On distingue encore les premiers en Champignons de Printems & d'Autonne. Ceux du Printems s'appellent Morilles, lesquelles croissent sur de vieux arbres, & presque toujours sur de vieux Chènes. J'en ai vu aussi beaucoup sur des Careaux de fleurs d'une terre légère, sur lesquels on avoit répandu du Tan d'un an. Ces Morilles sont presque toujours oblongues, de la figure d'un œuf, creusées en dedans, & ont par dessous un tuyau creux finissant en rond. Les Champignons d'Autonne viennent en grande quantité quand il fait une saison pluvieuse & chaude, dans les Prairies où paissent les Chevaux: ils sont presque tous blancs par dessus & ronds, creux en dedans & un peu plats: tant qu'ils sont jeunes, ils sont fermés jusqu'à la queue; mais quand ils grossissent

la petite peau se creve, & paroît comme de petits filamens rougeâtres, lesquels, de même que les Champignons, s'ils restent trop longtems en terre, deviennent d'une noirceur extrême, la chair des Champignons se gâtant entierement, & devenant coriace. Leur convexité dispaeroit aussi, & ils deviennent d'un rond presque plat. Les Champignons, qui viennent dans les Jardins potagers, sont de la même figure, d'abord creux, & aussi ronds qu'une petite boule, devenant ensuite plus plats par le haut, mais d'une couleur plus grisée: ils ne sont pas non plus par dessous si clairs, ils sont cependant d'un brun rougeâtre, & la chair en est plus ferme & plus solide, que de ceux qu'on cueille dans les Prairies.

CHICORÉE ou ENDIVE.

L'Endive est une sorte de Chicorée franche. On en mange les feuilles sans être cuites, & elles sont aussi très saines étant étuvées & cuites dans du bouillon.

Il y en a de plusieurs sortes, comme de la grande, à feuilles plus ou moins larges, dentelées, & celle qui ne l'est pas, frisée & non frisée. De toutes ces espèces, celles à larges feuilles, & non crénelées, sont les meilleures, parce qu'elles sont de plus longues & de plus grosses Plantes: on peut les lier aisément sans rompre les feuilles, & elles se pourrissent moins au dedans.

On multiplie la Chicorée de semence: on la transplante ensuite, afin qu'elle devienne plus touffue; mais il ne faut pas la transplanter trop petite, car elle ne prendroit que difficilement, & outre cela elle croitroit dans la suite avec moins de vigueur.

On recueille la semence de Chicorée, de celle qui a passé l'Hiver, ou bien des Plantes qui sont venues de semence, de bonne heure au Printems sous des vitres, & qui ont été ensuite transplantées; ce qui donne la meilleure semence. Quand les Plantes à graine ont à peu-près leur grandeur requise, on les rogne par le haut, afin de leur faire pousser plus de feuilles.

On sème de la Chicorée d'Été, d'Autonne & d'Hiver. On sème celle d'Été au commencement du Printems, & souvent on la couvre d'abord de vitres contre la gelée; elle monte bientôt en graine: c'est pour cela qu'il faut semer pour l'Été de la Chicorée à larges feuilles & frisée, parce qu'elle monte le moins de toutes en graine. On sème la Chicorée d'Autonne au commencement de Juillet, & celle d'Hiver depuis

le milieu jufqu'à la fin de ce mois, car celle qu'on feme plus tard n'est guère bonne à manger; & comme la graine pousse diverfement, on trouve fôuvent parmi la femaille d'Autonne, de plus petites Plantes pour de la Chicorée d'Hiver.

La graine la plus récente est plus fujette à monter, que celle qui est plus vieille ou qui a plusieurs années: on se gardera donc bien de cultiver de la Chicorée d'Été, de graine qui n'a qu'un an, mais on y emploiera, en général, de celle qui a trois ans.

Quand on tranfplante la Chicorée en tems fec il faut la tremper tout-à-fait dans l'eau après l'avoir rognée par le haut, & enfuite trainer fes racines par terre, pour les en couvrir; elle prendra alors d'autant plus sûrement.

CHOUX.

Il y en a de plusieurs fortes, lesquelles se multiplient toutes de femence. Les Choux aiment une terre fraîche qui n'ait point été cultivée, & qui ne foit ni trop légère, ni trop amendée, & l'engrais qu'on y emploie doit contenir des parties plutôt falées que huileufes; deforte qu'il vaut mieux faire ufage de fumier de Cheval, que de celui de Vache ou de verdure pourrie; car ce fel fera que les Choux feront plus doux & d'un gout plus agréable. Quand les champs aux Choux se fechent trop légèrement, les Vers rongent d'autant plus leurs racines, ce qui les rend raboteufes & fujettes à se pourrir. De plus les Choux aiment à changer tous les ans de place, & à croître dans des endroits, où l'on n'en ait point cultivé depuis plusieurs années, ils y croiffent avec vigueur; au lieu que les champs où l'on feme des Choux la feconde année produifent de mauvais fruits, & de plus mauvais encore dans la fuite, jufques au point qu'on peut empoifonner par ce moyen la terre, de manière qu'il n'y ait plus aucune autre Plante qui veuille y croître.

On diftingue les Choux en Choux-fleurs, & Choux pommés ou cabus, dont le fruit est rond comme une boule: il y en a auffi une efpèce qui ne pomme pas & qui n'est pas ronde, fon fruit confifant dans fes feuilles.

Parmi les Choux-fleurs, il y en qui ont la fleur grande, les autres petite, auffi plus ou moins ferrée, blanche ou grisâtre: les grandes fleurs blanches fort ferrées, rondiffant fans se partager, paffent pour être les meilleures, quoiqu'à cet égard les goûts varient fort, puisqu'il y en a beau-

beaucoup qui préfèrent pour le goût celles qui sont moins ferrées que les autres. Au reste c'est le Climat & les fonds qui font les Choux-fleurs (plus que toute autre chose) plus grands & plus ferrés. On ne les cultive nulle part mieux que dans l'Isle de Chipre & en Angleterre: cependant la graine que nous recevons de ces Isles, ne produit pas d'aussi bons Choux-fleurs: ceux qui viennent de semence recueillie dans ce Pais sont meilleurs, pourvu qu'ils aient d'abord été produits par la graine de ceux de Chipre ou d'Angleterre; cette seconde culture leur est avantageuse. On sème les Choux-fleurs en Automne & pendant l'Hiver, & on les conserve aussi dans le commencement du Printemps sous des vitres: après cela on les plante séparément, & on les préserve de la gelée.

Les plus mauvaises Plantes, & celles qui produisent les plus mauvais fruits, sont celles qui croissent en peu de tems; il en est sur-tout ainsi des Choux-fleurs. C'est pour cela qu'en général il faut prendre les Choux qui sont d'une pousse médiocre, qui ont le pié court, & la tête grosse, & laisser aux ignorans, comme les plus mauvais, ceux qui sont flasques, telles que sont les hâtifs. On se souviendra de plus, quand il s'agit en général de transplanter toutes sortes de Choux, qu'il faut mettre ceux qu'on transplante au commencement du Printemps, en terre jusqu'à l'endroit d'où sortent leurs feuilles, c'est-à-dire fort avant, mais non pas si profondément les Choux d'Eté. Il faut aussi bien prendre garde que les Choux aient des rejettons dans le cœur, sans lesquels ils ne sauroient produire des fleurs, ou si par hazard ils en poussent par les côtés qui viennent du cœur, ils ne deviendront jamais rien qui vaille. Il faut aussi arracher tous les jets surnuméraires, tant des Choux-fleurs que des pommes, afin qu'il n'en vienne pas de fruit, ce qui rendroit le Choux d'autant plus petit.

On sème des Choux-fleurs d'Eté plus tardifs, d'Automne & d'Hiver; depuis Mars jusqu'à la fin de Mai, & on les transplante de tems en tems quand le tems est bon jusqu'à la St. Jaques, ou jusqu'au 25 de Juillet, & quelquefois un peu plus tard; mais il en vient rarement de bonnes fleurs; le meilleur tems pour semer des Choux d'Automne étant un peu plus tard que la mi-Mai. Quand il gele en Hiver, lorsque les Choux-fleurs, n'ont pas encore leur grandeur requise, on en rompt légèrement les feuilles, & on en couvre les fleurs pour les préserver de la gelée, pouvant résister par ce moyen à une gelée médiocre, tandis que la fleur, quand il fait beau, continue encore à croître.

Les Choux-fleurs doivent avoir plus d'engrais, que les Choux rouges

ou autres Choux pommés, & ces derniers plus que les Choux de Milan.

Pour conferver pendant l'Hiver jusqu'au Printems les Choux-fleurs, il faut les pendre dans un lieu sec au plancher avec la fleur en bas, où la gelée ne puisse parvenir.

Les Choux qui pomment, sont les rouges, les rouges bâtards, les cabus, les Choux blancs, & ceux de Milan. Il y en a de deux sortes de rouges, une grosse qui croît ronde & peu élevée sur le pié, dont les feuilles sont plus épaisses, moins ferrées, & dont le pié est plus gros; ce sont ceux que les Jardiniers cultivent le plus. Il y en a une autre sorte plus petite; elle est fort élevée sur le pié, plus menue, a des feuilles unies & des côtes plus fines, outre qu'elle n'est pas si ronde, mais un peu pointue: elle est plus douce au goût, mais un peu petite; aulli arrive-t-il souvent, parce qu'elle est si élevée, qu'elle se renverse & se déracine, ce qui empêche les Jardiniers d'en cultiver pour vendre.

Choux-bâtards; c'est une sorte abâtardie qui vient de la semence des rouges.

Choux-cabus, en Hollandois *Kappertiens-kool*, ainsi nommé d'une feuille frisée qui en sort par le haut en guise de Chaperon.

On sème & on transplante quelquefois les Choux rouges pour en avoir de bonne heure dans l'Été, mais le plus souvent pour l'Hiver, afin de pouvoir en manger jusques fort avant dans le Printems. Pour les conserver sains, il ne faut pas les semer de trop bonne heure, afin d'empêcher qu'étant trop mûrs, ils ne crèvent par la chaleur de l'Autonne. Le tems le plus convenable pour les semer est après la mi-Avril, & on les transplante au commencement de Juin. Quand ils ont leur grandeur requise, & que l'on craint que si le beau tems continue, ils ne viennent à crêver, on les foulera tout doucement, pour tempérer un peu leur pousse. On foule de même les Choux qui sont trop élevés sur pié, de manière cependant qu'on ne les retarde pas dans leur pousse, mais que les têtes soient tournées au Soleil, afin de les empêcher de se redresser; on les bute aussi jusqu'au collet après les avoir ainsi foulés. De plus pour qu'ils durent plus longtems, on les laisse en plein champ sur pié, tant qu'il n'y a rien à craindre pour eux de la gelée: il faut cependant les couper en tems sec avant la forte gelée, & alors on les conserve mieux en plein air que dans la maison, en les entassant par monceaux de trois ou quatre Choux de haut, & en les couvrant de terre. Mais cela est plus le fait des Jardiniers, qui en retirent chaque fois plusieurs, que pour

pour ceux qui n'en ont besoin que pour l'usage journalier.

Les Choux pommés blancs sont aussi de plusieurs sortes, mais on les distingue ordinairement en Choux blancs communs, grands & petits; c'est une espèce de Choux de Moscovic. On ne sème pas tant les Choux blancs pour avoir des Choux d'Hiver, mais plus pour avoir des Choux hâtifs d'Été que l'on transplante au Printems. On peut les manger bien plutôt que les Choux rouges; on les sème ordinairement dans l'Automne au commencement de Septembre.

Les Choux rouges aussi bien que les blancs aiment plus que tous les autres un engrais salé & sulfureux, étant ordinairement, dans de pareils fonds, plus doux au goût, tels que sont les Choux dans les terres bitumineuses.

Choux de Savoye ou de Milan; il y en a de diverses sortes, mais distinguées chez nous en choux communs & en une autre sorte bâtarde, plus ferrée, plus grande, & plus blanche, que les Choux blancs qui sont plus petits & moins ferrés: ces derniers sont bien plus agréables au goût. On ne cultive jamais ces Choux que pour l'Hiver, parce qu'alors ils ont meilleur goût, quand la gelée les a blanchis & rendus tendres: les petits & les moins ferrés sont les plus agréables au goût. On les sème à la mi-Avril, ou un peu plus tard, & on les transplante depuis la St. Jean jusqu'à la mi-Juillet.

Il y a aussi plusieurs sortes de Choux frisés ou crépus, savoir des verts & à feuilles rondes, lesquelles sont de différentes couleurs, & qu'on cultive plus pour orner les tables & les plats que pour toute autre chose. Bien des gens estiment comme un très bon mets, les feuilles des Choux verts, après qu'ils ont été gelés.

Les Choux qu'on appelle en Hollande *Slooren*, ne pomment pas non plus: on en cultive peu dans ce País, mais beaucoup en Angleterre pour l'Été, sous le nom de *Green Cabbage*, où on en mange les troncs avec les feuilles.

Pour buter les Choux il faut se servir d'un tems convenable, la terre ne devant être ni trop humide, ni l'air trop ardent, car autrement l'une ou l'autre de ces choses pourroit aisément gâter la peau extérieure des troncs; c'est-pourquoi on attendra à le faire, que la terre ne soit pas trop humide, & que le tems soit frais.

Les Choux sont fort sujets à être rongés par les Chenilles, dont il faut les purger continuellement avec un soin extrême. On dit que les Choux plantés dans le voisinage des Pois, sont moins sujets aux Chenil-

les, parce que les Papillons se posent plus volontiers sur le montant des Pois, & qu'ils y pondent leurs œufs.

CIBOULES. Voyez AIL.

CITROUILLES.

Les Citrouilles, Plantes rampantes, sont des espèces de Courges de Turquie, mais plus longues & plus grosses: elles sont d'un mauvais goût, & une mauvaise nourriture, & ne méritent pas d'être cultivées dans des Jardins potagers bien ordonnés.

CONCOMBRES.

Ce sont des Plantes rampantes dont il y a plusieurs espèces plus ou moins longues, des jaunes, des blanches & des vertes. Nos Jardiniers n'en cultivent que pour vendre les blanches; au-lieu que les François & les Anglois trouvent les vertes bien meilleures au goût que les jaunes & les blanches. Parmi les jaunes il y en a une forte qui donne beaucoup de fruits, lorsqu'elle est cultivée sous des vitres, dont il ne faut pas négliger de recueillir la graine pour des Concombres hâtifs. On cultive les Concombres hâtifs précisément comme les Melons; mais comme ils résistent mieux au froid & aux autres accidens, on peut préparer les Couches de meilleure heure, de manière que par le moyen du fumier de Cheval, on peut en manger d'une grandeur raisonnable dans le mois d'Avril, quand on fait la première Couche avant la mi-Février; mais comme il fait ordinairement encore froid dans le Mois d'Avril, les Concombres ont souvent peu de goût dans ce tems-là, desorte qu'on s'en procurera de bien meilleurs & à moins de peine: on fait en sorte qu'ils soient en état d'être mangés au commencement de Mai, ce qui est bien plus sûr, quand on élève la première Couche peu après la mi-Février, & celle où l'on transplante après la mi-Mars. Ces Concombres hâtifs doivent être soignés comme les Melons sous des vitres couvertes, pour les défendre d'un trop grand froid.

La plus féconde espèce de ces Concombres hâtifs est la blanche, qui n'est ni des plus longues, ni des plus courtes, ayant beaucoup de fleurs rassemblées, dont plusieurs ne laissent pas de croître, lors même que le mauvais tems empêche qu'on ne puisse leur donner de l'air & que les vitres doivent rester fermées. Ils aiment assez d'être arrosés; cependant ils

ils font Sujets à se pourrir, quand on les arrose trop; c'est-pourquoi les Couches doivent être fort élevées, afin que l'eau superflue puisse s'écouler.

On coupe les Concombres avant qu'ils ne soient mûrs, & si jeunes qu'ils n'ayent point encore de graine; car aussitôt qu'ils font gros & en graine, ils font coriaces & pleins d'eau, outre que cela fait périr aussi quantité de Cornichons.

Pour avoir des Concombres propres à confire on met en Mai de la graine sèche en terre, à un bon demi-pié l'une de l'autre, mais toujours de Concombres verts, parce qu'ils plaisent plus à l'œil.

Les Concombres de semence doivent être transplantés, parce qu'ils deviennent par ce moyen plus féconds & moins Sujets à se gâter que ceux qui restent en terre.

CRESSON.

C'est une fourniture de Salade, qui se multiplie de graine; il y en a à feuilles frisées & unies: la frisée est dure, & peu digne d'être cultivée pour la table, de même que le Cresson des Indes. Le Cresson n'aime pas une exposition au Soleil trop chaude; c'est-pourquoi il vient naturellement au Printemps sans fumier de Cheval, sur des platte-bandes, bien exposées au Midi, dans une terre bien amendée & sous des vitres, étant ainsi bien plus vert & bien meilleur, que lorsqu'il vient par la chaleur du fumier de Cheval. On sème le Cresson hâtif sur du fable blanc égalisé, après quoi on le met en terre avec le plat d'une bêche. On le sème bien aussi sur de la terre égalisée, laquelle on couvre ensuite légèrement de fable blanc, & on affermit aussi la graine avec le plat de la bêche; de cette manière on peut couper le Cresson plus court & plus également.

Le Cresson d'eau vient sur l'eau, dans des fossés peu profonds, de manière que ce n'est pas une plante de Jardins; il n'aime pas non plus une trop grande ardeur du Soleil, aussi vient-il mieux dans des endroits à l'ombre.

ECHALOTTES.

Les Echalottes de même que les Rocamboles, sont des espèces d'Oignons. Elles se multiplient de Cayeux qu'on met en terre au mois de Mars,

Mars, & qu'on retire au mois d'Aout; mais quand on remarque que le verd commence à se pourrir, il faut les retirer plutôt, quand même elles n'auroient pas encore leur grosseur requise, parce que semblables à des corps pestiférés, elles corromproient les autres, & se pourriroient toutes ensemble en terre; de plus après les avoir tirées de terre il faut les laisser sécher en plein air & au Soleil, du moins pendant trois semaines: lorsqu'elles sont sèches, elles se conservent bien plus longtems saines.

E P I N A R S.

C'est un Légume qui se multiplie de graine. Il y en a de deux sortes, les uns plus grands à feuilles rondes, les autres plus petits à feuilles pointues. La première résiste mieux à la gelée, ce qui fait qu'on en sème communément pour l'Hiver sur des Careaux avec du Cerfeuil. Les pointus sont plus tendres, & on en sème au Printems entre les rangs des grosses Fèves.

La graine des Epinars pointus est pointue & piquante, celle des Epinars à feuille ronde est ronde aussi, & ne pique point; les premiers montent plutôt en graine, & sont plus sujets à se gâter que les autres.

E S T R A G O N.

C'est une fourniture de Salade, qui se multiplie de piés enracinés, & on le transplante toutes les deux, trois ou quatre années, dans une terre bien amendée. Ses petites branches meurent tous les ans vers l'Autonne; mais il ne faut jamais les couper qu'après l'Hiver, parce qu'elles préservent au Printems de froid les tendres rejettons, lesquels sans cela périssent très facilement.

F E N O U I L.

Il vient en touffe comme le Céleri, & se multiplie de graine; mais c'est une Plante qui croît pendant plusieurs années à la même place, & qui produit annuellement de la graine: quoique la gelée en fasse mourir les tiges, ses racines restent cependant saines, & poussent de nouveau des rejettons tendres.

On distingue chez nous le Fenouil en Fenouil de Rome & commun. Celui de Rome, appelé aussi Fenouil d'Italie, est d'un goût plus doux que

que l'autre : on en cultive beaucoup en Brabant ; on le bute aussi comme le Céleri, & on le mange de même.

FÈVES.

Ce sont des Plantes dont le fruit vient dans des gouffes, & dont il y en a qui s'étendent ou qui montent ; on appelle les unes grosses Fèves ou Fèves de Marais. Je n'en trouve aucune description chez les Anciens, étant venues vraisemblablement après eux de Fèves de Cheval : elles ont une peau épaisse & blanche, quelques-unes l'ont rouge & rougeâtre ; mais ce sont des Fèves bâtardes produites des blanches : elles sont dans des gouffes longues, coriaces, grosses & par dedans velues, deux, trois, quatre, quelquefois aussi cinq & six dans une gouffe, on les multiplie de Fèves qu'on met en terre. On recueille ces Fèves à semer des plus fortes tiges, garnies des plus longues gouffes & qui contiennent le plus de Fèves, lesquelles meurissent premièrement à la Plante même, sans la pincer, jusques à ce que les gouffes soient entièrement fanées & noires : en attendant on n'en cueille aucune gouffe, car cela seroit non seulement que l'année suivante les Fèves meuriroient plus tard, mais aussi que les Fèves tardives de la même Plante auroient l'écorce plus dure & ne viendroient pas si bien : cela rend aussi les Fèves que l'on mange plus dures, quand on en coupe les tiges, ou qu'on en cueille les gouffes hâtives ; c'est pour cela que les Jardiniers entendus ne cueilliront jamais les hâtives, à moins qu'ils ne trouvent à les vendre aussi cher que la valeur de toutes les Fèves de la même Plante. Les Fèves les plus tendres & les plus exquisés au goût sont celles qui viennent au Printems en peu de tems ; les Fèves tardives, quoique plus petites, sont cependant plus dures que les hâtives plus grosses. Il en est de même des Fèves d'Été, car plus l'Été est sec & chaud, moins il y a de gouffes, & ces gouffes contiennent aussi moins de Fèves, lesquelles sont même plus dures & plus petites ; c'est pourquoi quand on veut faire sécher des Fèves pour l'Hiver, il faut toujours prendre pour cela des premières, & jamais de ces petites tardives.

Elles aiment une terre extrêmement amendée, & chargent beaucoup mieux quand étant encore tendres, elles ne poussent pas fort vigoureusement au Printems, mais qu'une petite gelée en retarde un peu la pousse, ce qui les engage à pousser plusieurs tiges, lesquelles il faut buter des deux côtés lorsque les Fèves sont en pléines fleurs.

Les premières Fèves transplantées poussent ordinairement plus & de plus hautes tiges, fort ferrées, même sans avoir été pincées; sur-tout quand entre les rangs il n'y a qu'un espace de deux piés & demi; c'est-pourquoi il y en a qui font de doubles rangées de ces premières Fèves, à huit ou neuf pouces de distance, & laissent entre les rangs un espace de quatre piés & demi; & de quatre piés dans des terres moins bonnes. On peut semer ainsi entre les rangs des Légumes; mais j'estime qu'il vaut mieux faire de simples rangs. Il ne faut jamais faire de doubles rangs que des premières Fèves, parce qu'en croissant vite, non seulement elles s'étiolent, & chargent beaucoup moins, mais aussi les Choux qui sont entre les rangs, se trouvent alors trop à leur ombre; ainsi les Fèves dont les intervalles sont plantés de fruits d'Autonne, doivent être à simples rangs, à 2¹/₂ piés de distance, & les Fèves à celle de huit pouces.

En Été à cause de la sécheresse de la superficie des fonds, on recueille plus des Fèves qui restent en terre; que de celles qui ont été transplantées, parce que les racines des Fèves transplantées sont plus haut en terre, & celles des autres à une plus grande profondeur, lesquelles ont par conséquent plus d'humidité, & croissent mieux.

On trempe ordinairement les premières Fèves pendant deux ou trois jours dans de l'eau, & après être ainsi gonflées on les met germer en terre pour les transplanter ensuite: cependant bien des gens croient qu'il vaut mieux les mettre en terre lorsqu'elles sont encore sèches, parce qu'elles produisent alors une Plante plus vigoureuse.

Les *Haricots*, *Fèves blanches* ou *Fèves de Rome*, sont un fruit en gousse, dont la Plante monte ou s'étend. Ils se multiplient de leurs Fèves mises en terre sans avoir trempé. Ils aiment une terre médiocrement légère, c'est-à-dire pas extrêmement amendée, & d'être à couvert des vents forts. Ils ne peuvent souffrir beaucoup dans les commencemens, les pluies froides leur sont sur-tout nuisibles; car les Fèves semées pourrissent aisément par-là; desorte que le tems, pour les mettre en terre en plein air, dépend de celui que la terre est plus ou moins rechauffée, ce qui arrive ordinairement au commencement de Mai; mais pour en avoir de bonne heure & qui soient bien mûres, on met les Fèves ensemble dans une terre légère, sur des plattes-bandes bien exposées au Midi vers la fin de Mars ou au commencement d'Avril, sous des vitres, que l'on couvre encore en cas d'un froid violent: on les y laisse jusqu'à la fin du mois, & alors on les transplante deux ou trois tout au plus ensemble autour des perches ou des échalats.

On met ces perches toutes droites & par alignement en terre à deux ou trois piés de distance; mais il vaut bien mieux les mettre obliquement, enforte qu'elles se croisent vers le milieu, où on les lie à une latte qui est placée là tout du long, afin qu'elles soient immobiles; on les espace tant en largeur qu'en longueur de trois piés par alignement, les sentiers qui sont entre les rangs ayant quatre piés.

Les Haricots transplantés chargent beaucoup plus que ceux qui ne le sont pas, & on cueillira plus de Fèves quand on n'en a mis que deux ou trois autour d'une perche, que quand il y en a quatre ou cinq. En général on transplante également, pour les rendre plus féconds, les Haricots hâtifs & les tardifs. Quand on met les Fèves en terre pour germer, il faut que ce soit dans un peu de sable blanc, ce qui fait qu'elles se pourrissent moins dans la terre; cela est sur-tout nécessaire quand au Printems il fait des tems froids & pluvieux.

Il y a plusieurs différentes sortes de Haricots, des blancs, des noirs, des rouges, des colorés, des jaunes & destiquetés. Parmi les blancs il y en a aussi de fort gros & fort larges, & de moins gros & moins larges de gouffe: il y en a qu'on nomme en Hollande *Krom-bekken*; outre cela de gros & de petits Zélande qu'on nomme *Princesses*. Les Haricots colorés, dont il y en a plusieurs qu'on appelle nains, parce qu'ils ne s'élèvent guère, ont des gouffes de meilleure heure, de sorte qu'on en cultive souvent pour les manger verts, mais comme la gouffe en est plus dure & moins agréable au goût, défaut qu'ont aussi les Fèves mêmes lorsqu'elles sont mûres, je les juge tout-à-fait indignes d'être cultivées dans des jardins. Je dis la même chose des Haricots de Zélande, qui nes'élèvent pas fort haut, mais qui chargent beaucoup, qui sont cependant moins agréables au goût que ceux qu'on appelle *Krom-bekken*. Les larges Haricots blancs sont les plus tendres, ont la peau des gouffes plus fine, & sont par conséquent les meilleurs pour être mangés des premiers lorsqu'ils sont verts, mais ils viennent beaucoup plus tard, chargent peu, & chaque gouffe contient moins de Fèves, aussi ces Fèves sont-elles plus minces, plus petites & moins bonnes au goût. Les Haricots nommés *Bastert-slagswaarden*, qui fleurissent par bouquets, sont les meilleurs de tous, ils chargent de meilleure heure & davantage, les gouffes contiennent aussi plus de Fèves; c'est-pourquoi ils sont aussi beaucoup meilleurs que les autres pour être mangés verts & pour cuire; outre qu'étant dans la saumure ils sont beaucoup moins gluans, & beaucoup plus larges, que les Haricots de la même espèce. Les

Krom-bekken ont des gouffes moins larges, plus rondes & plus grosses, ce qui fait qu'ils ne sont guère propres à être mangés verts, mais ils mûrissent de meilleure heure; & leurs gouffes contiennent beaucoup de Fèves plus grosses & plus tendres, & en général ils chargent beaucoup; c'est-pourquoi je cultiverois ceux-ci pour en manger les Fèves, & les *Basfert-slagswaarden* pour confire.

Il faut, quant à la culture des Haricots, faire attention à la saison où l'on est, & prendre aussi, en conséquence, l'une ou l'autre sorte qui convienne le mieux; car comme les larges *Slagswaarden* ne croissent pas si vite, on n'en sèmera point pour des Haricots tardifs ou à confire, parce que leurs gouffes deviennent par le retardement de la crûe en Automne plus dures & plus coriaces, & qu'outre cela ils deviennent, comme il a déjà été dit, plus gluans dans la saumure; desorte que je préfère pour les premiers Haricots à manger verts, les larges *Slagswaarden*: pour des Haricots à confire de la même sorte, mais moins larges, qui ne se fendent pas quand on les coupe, & pour des Haricots dont on ne mange que les Fèves, les *Krom-bekken*.

FRAISES.

Elles se multiplient de Plants enracinés, qu'on transplante dans le mois de Mars ou d'Avril; elles aiment une terre grasse & bien amendée. Il y en a de beaucoup de sortes, des Fraises de Smirne d'une grosseur extraordinaire, connues dans ce Païs depuis très peu d'années, mais de fort peu de goût; ensuite viennent les Sauvages, aussi très peu exquisés au goût; après celles-là les Angloises, lesquelles comme les Sauvages sont très luisantes, point fondantes & très peu agréables au goût: on les cultive toutes sur souche. Les meilleures Fraises, qui sont les plus exquisés au goût, sont d'un rouge foncé, luisantes, rondes, & par dessus un peu plates, celles qui sont pointues par le haut étant moins bonnes: les bigarées sont pareillement moins agréables au goût; & les blanches sont des Fraises bâtardes, ce qui arrive sur-tout dans des fonds de terre fort grêles. Elles aiment un peu d'humidité, une chaleur tempérée, mais pas trop de Soleil; c'est-pourquoi elles viennent mieux dans des endroits qui sont un peu à l'ombre. Il faut en arracher les traînasses surnuméraires, & sur-tout les sarcler pour en tirer toutes les mauvaises herbes; elles produisent alors de plus grosses Fraises & d'un goût plus exquis, & se pourrissent moins sous le montant, ce à quoi elles sont
au-

autrement sujettes dans des Etés froids & fort pluvieux.

On les couvre contre la gelée d'un peu de feuilles d'arbres, sur lesquelles étant presque pourries au Printems, on y répand un peu de fable pur, pour qu'on en puisse faire la cueillette proprement.

Pour les cueillir comme il faut, sans les meurtrir, on les plante sur des Couches de trois piés de large, ayant un sentier de dix ou douze pouces. La première cueillette, l'année qui suit celle qu'on les a plantées au mois de Mars, sera la plus abondante: l'année suivante la seconde cueillette sera moindre; & elle sera encore moindre la troisième année. Il ne faut plus alors les laisser plus longtems où elles sont, mais les transplanter de nouveau sur une terre nouvellement fouillée & amendée; parce qu'autrement elles diminuent tous les ans en grosseur, en quantité & en qualité: le sucre en relève extrêmement le goût.

Il fit en 1723 un Eté très sec, une Automne passablement chaude & pluvieuse, & peu de gelée en Hiver: dans cet Eté les Fraisières produisirent très peu, mais ils commencèrent à la fin de Septembre, ayant repris leur pousse, à donner du fruit tout comme en Eté, ce qu'ils continuèrent de faire dans les mois d'Octobre, Novembre, Décembre, & même en Janvier; mais toujours moins, ces fruits étant aussi d'une couleur plus pâle, moins agréables au goût, & même insipides à la fin.

HERBE aux CHATS

On la multiplie de Plants enracinés, aimant une terre grasse: c'est une fourniture de Salade; & comme les Chats en mangent volontiers, il faut l'entourer d'épines ou de quelque autre chose pour les en écarter.

HERBE aux CUILLETS

Il y a beaucoup de gens qui en cultivent dans leurs Jardins potagers à cause des divers usages qu'on en fait; elle résiste à une très rude gelée, ce qui en emporte la grande acreté & la rend bonne à être mangée en Salade: c'est une Salade délicieuse dans l'île de *Spits-bergen*, & la seule verdure avec une autre salade verte d'Hiver, qui y croît, & que les Hommes puissent manger.

HYSSOPE.

C'est une fourniture très salutaire dans les maladies du Poumon, c'est pourquoy je la place dans les Jardins potagers; elle n'aime pas une terre extrêmement amendée.

L A I T U E S. Voyez S A L A D E.

L A U R I E R.

C'est un Arbrisseau: il y en a de plusieurs fortes, parmi lesquelles on compte le Laurier-franc, qui se multiplie de marcottes, & appartient au Jardin potager: il résiste le mieux à nos Hivers froids, ce qu'il ne faudroit cependant faire que lorsqu'on a soin de le couvrir.

M A R J O L A I N E.

Elle appartient aux fines fournitures: il y en a à feuilles fines & à grosses feuilles, celle-ci est une Plante d'un an, qui se multiplie pendant longues années de Plants enracinés. On multiplie la fine espèce de graines; elle meurt vers l'Hiver.

M E L I S S E.

Elle appartient aux Herbes fines: on s'en sert en guise de fourniture: c'est de cette Plante que se fait l'Eau de Melisse, si fort en usage chez les Apoticares, & qui a été inventée à Paris chez les Carmelites. Elle se prépare par le moyen de la distillation, & elle est devenue fameuse pour guérir plusieurs incommodités & blessures; elle est connue sous le nom d'Eau de Carmes. On met aussi, tant pour la santé que pour l'affaïsonnement, de cette herbe par de petits bouquets avec d'autres herbes fines, dans plusieurs sauces; ce qui la rend très précieuse dans les Jardins potagers.

M E L O N S.

Les Melons aiment une chaleur de plus de durée, que ne l'est ordinairement

rement celle de ce Climat, ce qui fait qu'ils meurissent rarement ou point si on ne les rechauffe pas par du fumier, & si on ne les transplante pas ensuite sur des Couches neuves faites exprès, & si on n'en a pendant les mois de Mars, d'Avril & même souvent de Mai, un soin extrême, en les couvrant de vitres. Ils ne résistent point au grand froid, ni aux vapeurs, ce qui fait qu'ils réussissent rarement, quand on en commence la culture par le moyen du fumier de Cheval avant la mi-Mars; parce qu'il arrive souvent alors qu'au mois d'Avril, quand il fait des jours froids, les vapeurs de la chaleur des Couches interrompent leur pousse, ce qui est extrêmement funeste & empêche qu'on n'acquière de vigoureuses Plantes propres à produire de bons fruits; de sorte que pour avoir de fort bonne heure de bons Melons, il faut au-lieu de fumier employer d'abord la chaleur des Serres, & continuer ainsi dans la suite en les tenant sous des vitres.

Il y a diverses sortes de Melons, dont les uns sont plus féconds que les autres, non seulement en ce qu'ils commencent à produire plutôt des fruits, ci qui leur a fait donner en Hollandois le nom de *Schepfels*; mais aussi parce qu'on les voit croître & grossir sensiblement, ce qui les a fait appeller *Klevers*.

Parmi ces diverses sortes il y en a de petits, d'une grosseur médiocre, & d'une grosseur extraordinaire, qui sont ronds, ou plus ou moins oblongs, ayant l'écorce extérieurement lisse, avec des côtes & sans côtes: parmi ces deux dernières espèces il y en a aussi qui ont l'écorce plus ou moins brodée, ou qui ont comme des boutons, dont la chair est intérieurement blanche, tirant sur le verd, jaune & couleur d'Orange.

Les *Melons lisses*, ou qui ont l'écorce unie, ne sont que rarement ou jamais agréables au goût: il en est presque toujours de même de ceux qui sont fort gros, sur-tout de ceux qui sont plus ronds qu'oblongs. Les Melons à côtes, si vous en exceptez les *Cantaloupes*, sont aussi ordinairement moins sucrins que ceux qui sont sans côtes & bien brodés.

On appelle en Hollande les Melons dont la chair est intérieurement blanche, *Spek-Meloenen*: je n'en ai jamais mangé de cette sorte qui fussent bons; ils approchent trop des Concombres.

Les Melons qui ont la chair verdâtre, ont un goût fade, doux, aqueux, sans saveur; ils sont cependant meilleurs que les précédens; mais ils ne méritent pas d'être cultivés.

Les *Melons d'eau* sont plus gros, verts, lisses, un peu ronds, ayant une chair pleine d'eau, de couleur gris de lin rougeâtre: dans ce Pais

ils sont moins bons qu'ailleurs; aussi n'en élève-t-on point ou rarement.

Parmi les Melons nommés *Cantaloupes*; il y en a quelques-uns à côtes qui ont une écorce verdâtre, épaisse & verreuse; les autres ont des écorces minces, & les uns & les autres ont par dedans une chair couleur d'Orange, se séparant intérieurement du bord qui est d'un verd obscur: ceux-ci sont presque tous fort bons. On juge au reste extérieurement de la vertu des Melons, en ce qu'ils doivent être d'un rond ovale, de médiocre grosseur, fort brodés, avoir une grosse queue qui se détache aisément, l'œil petit, & être pesans, fermes & pleins, sans que rien remue intérieurement: il faut aussi que, lorsqu'on les a entamés, ils ayent l'écorce mince, des bords d'un verd obscur, & la chair couleur d'Orange; qu'ils ne soient ni trop secs, ni trop pleins d'eau, non plus que le cœur où est la graine; de pareils Melons seront sûrement fort agréables au goût.

C'est de ces sortes de Melons favoureux & délicieux, dont les Plantes sont en pleine vigueur, & dont aucun fruit n'a coulé, qu'il faut recueillir la graine, la laissant cependant mûrir pendant quelques jours dans leurs loges couvertes de l'écorce, pour qu'elle meurisse d'autant mieux; après quoi il faut laver la graine qui tombe au fond de l'eau, la sécher ensuite à l'abri du Soleil; & lorsqu'elle est bien sèche, on la garde dans une petite bouteille exactement bouchée jusqu'à la troisième année suivante, auquel tems elle produira de meilleurs fruits que celle de l'année précédente ou qui seroit plus vieille; car la graine d'un an fait des Plantes plus vigoureuses & plus gourmandes, mais elle est moins féconde: la graine étrangère est encore moins féconde, ayant souvent besoin de plusieurs années pour la faire pousser avec moins de vigueur & l'accoutumer à notre Climat. D'un autre côté la graine de quatre ou de plus d'années produit souvent des Plantes si mauvaises & si foibles, qu'elles n'ont pas assez de force pour faire meurir leurs fruits jusqu'à leur maturité, mourant en partie avant ce tems-là de même que le fruit, & quelquefois même toutes les Plantes en entier. C'est ainsi que périssent aussi toujours pour l'ordinaire les Plantes, dont la graine commence à germer en Février.

Il est indifférent de quelle manière on met cette meilleure graine de trois ans en terre, de côté, à plat, la pointe en haut ou en bas; mais avant que de la semer, on la trempe pendant vingt-quatre heures dans de l'eau de pluie, ayant fait ensuite écouler l'eau, on la laisse sécher toute rassemblée; & alors on la met dans une terre neuve passablement amendée,

amendée, mais non pas trop légère. Sur une Couche bien rechauffée elle lève ordinairement trois jours après, mais deux ou trois jours plus tard quand elle n'a point trempé, ce qui dépend beaucoup de la qualité de la terre & de la manière dont elle est humectée, car quand la graine qui n'a point trempé ne lève pas avant le sixième jour, c'est une marque que la terre est trop sèche, ou la Couche trop rechauffée, ce qui fait périr la semence. En pareil cas on remet d'autre graine fraîche, mais comme on perd huit jous par-là, il ne faut d'abord rien négliger pour prévenir cet inconvénient.

J'ai indiqué dans l'*Avertissement* & dans le 2 & le 8 *Chapitre du premier Livre*, la manière dont on doit faire les Couches de Melons, & ce qu'on doit observer à cet égard; c'est la règle qu'il faut suivre. Afin que les Plantes ne souffrent point, soit des vapeurs, des exhalaisons, du chaud ou du froid, il faut les découvrir quand il fait beau, & les tenir couvertes, toutes les fois qu'il fait un tems d'Hyver rude, qu'on a un air chargé, de la neige, des bourasques, de la grêle. Du reste il faut avoir soin que la terre soit entretenue dans une juste moiteur.

Selon qu'il y a aux Plantes cinq ou six feuilles, on en pincera le cœur; afin qu'elles poussent plus par les côtés & moins droit en haut; mais cela ne doit pas se faire plutôt, car les petites Plantes ont besoin de plus de tems pour reprendre. Quand les Plantes poussent de trop longs bras & haut montés, ce qui arrive quand on avance trop leur pousse, ou quand le chassis de verre dont elles sont couvertes est trop éloigné de la terre, on a coutume de les abaisser tout doucement, & de les assujettir sans la moindre froissure, par le moyen d'un petit piquet crochu, & de les buter jusques près de la feuille, afin qu'elles poussent des racines plus haut. Il faut de plus avoir continuellement soin que les Plantes ne soient pas rongées par les Insectes, ou que le Soleil ne les brule. Pour empêcher les Insectes, il n'y a pas d'autre remède que de les prendre, & à l'égard de l'ardeur du Soleil, il faut donner de l'air aux Plantes: cependant quand cela ne peut se pratiquer à cause des vents violens ou froids, on aura soin de les mettre un peu à l'ombre.

Les Plantes, après que la graine a été pendant un mois en terre, sont ordinairement assez grandes & assez vigoureuses, pour être transplantées. Dans cette vue on fait préparer cinq ou six jours d'avance, les Couches sur lesquelles cela doit se faire, lesquelles couches, à compter du milieu de l'une au milieu de l'autre, doivent être espacées d'onze pieds, mesure de Rhinlande, afin que les Plantes soient plus au large

& qu'il y ait des fentiers entre deux. Pour augmenter davantage le rechauffement de ces Couches, il faut couvrir peu à peu le fumier de douze ou de quatorze pouces de terre, quoique dès le commencement il soit couvert de vitres.

La terre rechauffée comme il faut par le moyen du fumier, on plante dans la Caisse au milieu de sa largeur les Plantes, espacées de trois piés, & pour y réussir, on tire d'abord par le moyen d'une terrière, précisément autant de terre qu'une égale quantité qui tient à la Plante qu'on a déplantée avec la même terrière, peut remplacer. Ayant ainsi transporté la Plante, on ouvre la terrière, & en la tournant doucement quand on la retire, on laisse glisser la terre, après quoi on bute de toutes parts la Plante avec la main.

Quelques précautions qu'on ait prises pendant la transplantation, les Plantes ne sauroient pourtant résister d'abord au Soleil. Pour les y disposer plutôt, il faut les transplanter le soir, & énombrer un peu chaque Plante, en mettant quelque chose au dessus sur les vitres, jusqu'à ce qu'elles puissent souffrir le Soleil: elles doivent pour lors pouvoir aussi transpirer comme il faut; & pour leur procurer une transpiration convenable, on ouvre les châssis vitrés, de manière qu'il y ait par derrière une ouverture d'un ou de deux pouces; par cette ouverture les vents de Nord auront peine à pénétrer, parce que la planche du dos de la Caisse est un peu plus élevée que le châssis des vitres, de sorte que le trop de chaleur se tempère mieux par la pression des vapeurs vers le dehors, que par les froids qui surviennent du dehors vers l'intérieur.

On doit observer de plus, en transplantant, de ne pas placer ensemble des Plantes de différentes sortes, pour empêcher d'autant plus que les fruits ne s'abatardissent, les diverses espèces devant être plantées sur des Couches séparées.

Le tems pour transplanter étant vers la mi-Avril, le froid de la nuit & encore moins celui du jour est rarement si rigoureux, qu'on ait besoin d'autre chose pour couvrir les vitres des Melons, que d'une simple natte de roseau, laquelle on retire au mois de Mai, comme n'étant plus nécessaire, les vitres suffisant alors pour empêcher le froid, à moins qu'il ne soit excessif, ce qu'on doit observer avec soin: on laissera les vitres sur les Melons, aussi longtems que le froid de la nuit est sans rosée, & que le Thermomètre au Nord est au dessous de vingt-un ou de vingt-deux. Je dis, sans rosée, parce qu'elle rend quelquefois l'air si froid, qu'au milieu de l'Été le Thermomètre est par-là encore plus bas; cette rosée, quel-

quelque froid qu'elle caufe, eft cependant très féconde, & dans ce cas on fait mieux de laiffer les Plantes expofées en plein air fans vitres; ainfi en tems de pluie, les Plantes ayant befoin d'être rafraichies, il ne faut jamais négliger d'en ôter les chaffis vitrés, pour qu'elles s'humectent, quand même le Thermomètre feroit à 21 ou 21½, parce que l'arrofement naturel eft préférable à tout autre.

Il faut repandre du vieux Tan fur la terre qui eft fous les Plantes pour que les arrofemens, quand ils font néceffaires, s'écoulent moins, & pénètrent mieux, pourvu qu'en arrofant on n'approche pas trop près de la tige du cœur.

Quand on veut ôter tout-à-fait des Plantes les chaffis, on le fera pendant un tems couvert, ou vers le foir; & tant qu'elles ne font pas faites au Soleil, on les recouvrira chaque fois de leurs vitres quand le Soleil luit fort, jufqu'à ce qu'elles foient en état d'y réfifter fans que leurs feuilles fe grillent, leur communiquant chaque fois un peu plus de Soleil. Il y a pourtant des gens qui ne les laiffent jamais tout-à-fait fans vitres; mais qui appuient par-devant & par derrière les chaffis fur des briques; par ce moyen le vent paffe au travers, & chaffe le peu de rayons folaires qui paffent au travers des vitres, ce qui fait mourir les Plantes, parce qu'elles n'ont d'autre chaleur que celle qui vient du fumier échauffé qui eft fous terre, lequel, quand il s'affoiblit, n'en donne que peu ou point du tout. J'ai toujours aquis avec beaucoup plus de fuccès de bons fruits en plein air, que fous des vitres qu'on ne déplace pas: fi cependant on ne veut pas découvrir tout-à-fait les Plantes, il faut que les chaffis reposent par devant fur des piquets, & leur donner ainfi de l'air.

On coupe aux Plantes qui croiffent avec trop de vigueur, les branches furnuméraires & très groffes, de même que celles qui font trop minces & trop grêles: celles qui font très groffes produifent rarement beaucoup, & celles qui font trop grêles ne fourniffent pas affez de fève pour produire de bons fruits; déforte que les Plantes qui croiffent modérément, font dans tous les cas les meilleures. Il faut cependant ufer de prudence quand on les coupe, & avoir grand foin de conferver les deux premières branches des côtés & les bras qui en viennent, lefquels doivent enfemble former toute la Plante, ces deux premières branches étant prefque toujours à fruit. On ôte les fauffes fleurs furnuméraires, mais non pas toutes, car elles ont fouvent la fine femence qui eft néceffaire pour que le fruit noue.

On pince & l'on retranche l'extrémité des bras à fruit, afin de les ar-

rêter, & que le fruit profite plus de la sève. Quand ces petits Melons grossissent dans le devant d'une fleur claire & bien fleurie, & que le coton en disparoit, c'est un bon présage qu'ils tiendront; cependant cela n'est sûr qu'après qu'ils sont unis, point cotonneux, & qu'ils sont de la grosseur d'une grosse noix. Il arrive cependant que ceux-ci, quoiqu'ils croissent jusqu'à ce qu'ils soient à peu près mûrs, périssent encore souvent par le chancre qui vient aux bras; on ne fait que dire de ce chancre, ou, en général, de la mort des Plantes; celles qui y sont le plus sujettes, sont celles dont la pousse dans le commencement a été un peu interrompue, ce qui se voit souvent à l'égard des Plantes qui ont été semées avant la mi-Mars, comme aussi à l'égard de celles qui ont été trop arrosées, sur-tout quand avant ce tems-là elles ont été fort altérées. C'est ainsi qu'on voit mourir la plupart des Plantes avec leurs fruits presque mûrs, quand après des pluies fortes, il suit une grande chaleur du Soleil. J'ai trouvé que le meilleur moyen de prévenir cela, est de ne pas les transplanter dans une terre trop amendée, de ne pas les y laisser trop dessécher, & de ne pas aussi les arroser trop, ou de tenir la terre trop mouillée; étant beaucoup mieux de mouiller au commencement médiocrement le fumier par asperlion, & ensuite, quand il est fort sec, de l'arroser davantage avec de l'eau de pluie. Mais quand il fait de fortes pluies chaudes, il faut couvrir les Plantes, car autrement s'il suit un Soleil chaud, elles souffriront. Pour faire cette couverture de la façon la plus convenable, on place devant & derrière les Plantes de petits piquets, qui sont tellement disposés par le haut qu'on peut mettre dans les échancrures une double latte, qui est par dessus unie avec le bois de ces piquets, pour que les nattes de roseau ne s'accrochent point en les pliant ou en les dépliant.

Quand les fruits ont la moitié de leur grosseur, on n'arrosera que médiocrement les Plantes, & on mouillera toujours le montant avec de l'eau de pluie, afin que dans la suite, la pluie leur soit moins funeste (a). Il faut aussi avoir toujours soin d'arranger proprement les plantes, & de les assujettir en plusieurs endroits par le moyen d'une petite branche crochue, mais qui ne froisse pas, pour empêcher que le vent n'ait sur elles trop de prise.

Les

(a) Plusieurs prétendent qu'on ne doit pas arroser les Plantes, quoique en les couvrant ils les privent de leurs arrosemens naturels; ce qui est contraire à la raison & à mon expérience.

Les petits Melons, qui appartiennent à des Plantes dont le fruit est à moitié mûr, meurent souvent, sur-tout quand ils grossissent fort: mais quand les fruits sont tout-à-fait mûrs, il arrive souvent dans de beaux Étés, que ces petits Melons viennent à bien.

On ne peut rien dire de positif par rapport au tems de leur maturité, car cela dépend, pour la plus grande partie, des espèces & du tems, de la vigueur avec laquelle les Plantes ont poussé, & de la chaleur féconde qu'elles ont eue. Les petits Melons sucrés meurissent des premiers: on en a quelquefois quelques-uns de mûrs six semaines après qu'ils sont noués; leurs Plantes ont peu de feuilles & de bras. Les gros Melons ne meurissent pas sitôt, sur-tout ceux qui sont ronds & fort brodés; car cette sorte quitte difficilement la queue, ayant pour cela souvent besoin de huit semaines & plus, les Cantaloupes ordinairement de sept, la queue s'en détache visiblement, ils ont des bras vigoureux & assez de feuilles, ce qui, aussi bien que l'épaisseur de leur écorce, prolonge le tems de leur maturité. Les Plantes qui viennent mal produisent ordinairement de meilleure heure des fruits mûrs, mais moins agréables au goût; au lieu que ceux-là sont beaucoup meilleurs, qui étant venus à des Plantes vigoureuses, ont eu besoin de plus de tems pour meurir.

Il en est des Melons comme de tous les autres fruits, en ce qu'ils aiment plus une chaleur journalière tempérée, qu'un Soleil trop chaud; c'est pour cela qu'il vaut mieux qu'ils viennent à l'ombre de leurs feuilles, étant alors meilleurs au goût; car ceux qui croissent à des Plantes peu garnies de feuilles & très exposées au Soleil, n'ont pas ou rarement un gout si exquis.

Quand les Melons sont de la grosseur d'un œuf de poule, on les met sur de petites tuiles ou sur des ardoises, afin qu'ils soient moins touchés par les vapeurs qui s'élèvent sous eux de la terre, & quand ils sont à peu près mûrs on les tourne prudemment, sans tordre en aucune manière la branche ou la queue comme font quelques-uns pour en avancer la maturité, car ces fruits sont souvent coriaces & d'un mauvais goût. On connoit à l'odeur quand le fruit est mûr, lorsque la queue commence tout autour à se détacher, quoiqu'il ne faille pas attendre à les cueillir que la queue soit entièrement détachée; car ils sont alors trop mûrs, & ont perdu les parties les plus subtiles de leur substance: il vaut mieux les cueillir quand la queue commence un peu tout autour à se détacher, & qu'ils ont de l'odeur; ils seront alors beaucoup plus agréables au goût après les avoir conservés un ou deux jours. Le tems le plus convenable

pour cela, c'est dans la matinée, quand les fruits ont été rafraichis par la rosée ou par le froid de la nuit, ayant pour lors la chair plus ferme & plus agréable, que ceux qui ont été cueillis pendant le jour, lesquels sont coriaces & d'un mauvais goût; cependant, pour remédier à cela, il faut les rafraichir dans de l'eau de source froide.

M E N T E.

C'est une fine fourniture; il y en a de quatre sortes. Elle se multiplie de plant enraciné, & n'aime pas une terre trop amendée; on la cueille avec la main, & on ne la coupe point.

M I L L E.

C'est une herbe potagère d'un verd pâle, qu'on multiplie de graine; on la mange en guise d'Epinars, quand le tems des Epinars est passé.

N A V E T S.

Fruits de terre qui sont bien meilleurs & bien plus doux, lorsqu'ils sont cultivés dans les champs sablonneux dont on a coupé les blés, que dans les terres grasses des Jardins potagers: c'est-pourquoi ils appartiennent moins à ces derniers qu'à la Campagne; car dans des terres grasses ils acquièrent un goût amer, & les vers les mangent.

Les plus doux & les plus agréables sont ceux qu'on sème dans des Champs en Autonne. Il y en a de diverses sortes, savoir, d'un rond plat, & d'autres qui ne sont pas si plats, avec une peau noire & blanche; il y en a aussi qui ont la peau jaune, & qui sont jaunâtres par dedans. On en sème en Autonne sur des terres en friche; cette sorte est plus plate & plus grosse, mais ils ont presque tous un goût amer.

Les Navets longs, appelés en Hollande Navets de France, sont longs, minces, ressemblans à des racines approchans du Chervi, mais plus courts & plus gros; quant au goût semblables à nos Navets des Champs.

O I G N O N S.

C'est un fruit de terre, rond, plat ou oblong, fort au goût & à l'o-
do-

dorat, jusqu'à faire pleurer les yeux. Les Porreaux, la Rocambole, & les Echallottes font de la même espèce, & l'Ail est aussi du même genre.

Il y a beaucoup de différentes sortes d'Oignons, des longs, des ronds, des rougeâtres & des blancs: le rouge plat est le plus fort de tous, on le cultive rarement chez nous, mais presque toujours le rougeâtre, parce que résistant mieux aux injures de l'air, il se grille moins, & produit ensuite plus sûrement du fruit que l'Oignon blanc; le blanc plat a le goût & l'odeur plus forts que le rougeâtre.

On ne multiplie les Oignons que de graine bien mûre, & comme la graine est sujette à bien des inconvéniens qui la font mourir, quoiqu'elle ait déjà commencé à pousser, il la faut semer dru, & si elle leve de même, arracher à tems ce qu'il y a de trop. Ils aiment une terre bien amendée, dont le fumier doit contenir plus d'huile que de sël; desorte que de la verdure d'eau, des herbes pourries & du fumier de Vache sont préférables au fumier salé & chaud de Pigeons, de Cheval, &c. Ils n'aiment pas une terre trop légère, c'est pourquoi on fait mieux de fouiller les terres légères des Potagers où l'on veut semer des Oignons en Automne; de plus il vaut mieux les semer dans des terres grasses que dans des terres sablonneuses, car ils sont plus petits dans ces dernières & plus gros dans les autres. Outre cela ils ne résistent point à de fortes pluies froides, car dans ce cas ils périssent aisément & on en recueille rarement dans ces Étés pluvieux de la bonne graine, ce à quoi on doit bien penser au tems de la semence de l'année d'après; parce que ceux qui vendent de la graine mêlent le peu de bonne nouvelle semence qu'ils ont avec quantité de vieille qui est mauvaise; & comme on ne faudroit compter sur le tems qu'on aura, on plantera les Oignons, dont on se propose de recueillir la graine, près à près, afin qu'on puisse tellement couvrir de vitres les têtes qui contiennent la semence, liées ensemble, contre de trop abondantes pluies que, quoiqu'elles jouissent de l'air de toutes parts, elles continuent pourtant à croître.

Le verd ou le montant des Oignons est creux, & à tuyaux, ce qui fait qu'on ne doit jamais le racourcir, puisque dans ce cas l'eau de pluie entrant par-là gâteroit davantage l'Oignon: il ne faut pas non plus en fouler les montans pour les arrêter, parce que cela blesse souvent les Oignons, & les fait sûrement griller dans la suite: il vaut mieux en froisser légèrement avec la main les montans, & les arrêter ainsi, afin qu'ils aient de plus grosses têtes.

L'Oignon selon l'usage qu'on en fait, produit un effet balsamique;

ou tient lieu de stimulant. Crud, il est salutaire pour les maux d'estomac; roti, pour les maux de Poitrine & de Poumons, & aussi pour les Asmatiques.

O Z E I L L E.

C'est une herbe potagère dont il y a plusieurs espèces, parmi lesquelles on range aussi les tendres feuilles de l'Épine-vinette, auxquelles on attribue des qualités toutes semblables à l'Ozeille.

Nos Jardiniers ne cultivent rarement de toutes les diverses espèces, que l'Ozeille qu'on appelle en Hollande *Spaanse en scbapen Zuuring*. La première a les plus grandes feuilles, lesquelles sont oblongues; elle pousse vers le haut quantité de feuilles, & on la multiplie de touffes élatées.

On multiplie toujours l'autre de graine pour l'Ozeille d'Hiver, parce qu'elle résiste mieux au froid qu'il fait alors; mais comme elle monte fort vite en graine, elle ne vaut rien pour l'Ozeille d'Été; outre qu'elle est d'une aigreur plus rude & moins agréable: ses feuilles ne croissent pas si fort vers le haut, mais s'étendent davantage; c'est-pourquoi il en faut arracher aux endroits où elle monte trop dru, afin qu'elle fasse de plus grosses touffes.

P A N A I S. Voyez R A C I N E S.

P E R S I L.

Il y en a de plusieurs fortes, lesquelles on distingue en *Persil pour les racines* & en *Persil ordinaire* comme une fourniture, & en *Persil frisé* pour orner les plats & les mets qu'on a servis.

Le *Persil pour les racines* est grand, moins crénelé, rude & d'un mauvais goût: il en est de même du *Persil frisé*; ce qui fait que ces deux fortes ne sont pas si bonnes à manger que la suivante.

Le *Persil commun* étant le meilleur pour manger, est aussi le plus agréable & le plus tendre: ses feuilles sont petites, plus crénelées, les queues plus minces, rondes, & plus ou moins rayées.

Le Persil aime une terre grasse, bien fumée, & bien exposée au Midi, il veut aussi beaucoup d'eau, c'est-pourquoi il ne faut pas en semer ou transplanter sur des fonds élevés. On en peut élever l'Hiver dans des

des Caisses couvertes de volets de bois ou encore mieux de Chassis de verre, on doit dans ce cas le semer en Juin, afin qu'il soit raisonnablement grand en Hiver, & qu'il résiste mieux à la gelée. Il ne faut pas dégarnir trop de feuilles les touffes, mais leur laisser pendant l'Hiver des branches bien vigoureuses; & c'est pour cela aussi qu'il doit être fort espacé. On sème au mois de Mars le Persil d'Été, & on fait germer dans l'eau la graine de l'un & de l'autre, savoir d'Été & d'Hiver, afin qu'elle prenne plutôt dans la terre.

Le Persil pour les racines, & le Persil frisé doivent être fort clair semés, & éclaircis encore dans la suite; le premier doit être espacé du moins d'un demi-pied, & le second d'un pied, ou plus encore; auquel cas les racines grossissent bien davantage, & les Plantes du Persil frisé produisent bien plus, & poussent des feuilles bien plus belles & bien plus frisées: on peut semer parmi le Persil pour des racines, des Choux-fleurs d'Été. La graine de Persil pour les racines de Hambourg produit dans ce País de meilleures racines que celle qu'on recueille ici.

P I M P E R N E L L E.

C'est une fourniture qui se multiplie de plant enraciné.

P O I R É E.

Et Beteraves (Voyez quant à celles-ci l'article des Racines) sont du même genre. Il y a parmi une sorte de Poirée, dont les feuilles qu'on mange sont rouges comme les Beteraves, & poussent aussi en terre de longues & de grandes racines; il y en a aussi de bigarrées, de blanches & de vertes. On appelle chez nous la dernière, Poirée Romaine, qui est la meilleure herbe potagère de toutes les autres sortes.

On multiplie quelquefois la Poirée de brins éclatés, mais le plus souvent de graine. Il est bon de remarquer que la semence mûre, qui a été recueillie de Poirée semée dans la même année, ne croît point ou rarement, mais qu'on recueille la meilleure graine de Poirée, qui a trois ans depuis qu'on l'a semée.

P O I S.

Ce sont des fruits qui montent ou s'étendent dans des coffes, les coffes étant les loges de leur graine: de ces coffes il y en a de bonnes à man-

Partie II.

Yy

ger;

ger; & même on mange plus ces Pois pour les coffes, que pour leur graine. Ces coffes font douces & tendres à la dent; au-lieu que les Pois qu'on cultive pour en manger la graine ou les grains, ont presque tous les coffes plus épaissés, plus ressemblant à du parchemin, & moins bonnes à manger. On appelle la première sorte, des Pois qu'on mange verts, dont il y a quantité d'espèces, comme plusieurs sortes de sucrés, parmi lesquelles il y en a une petite dont les coffes contiennent peu de grains, mais qui font bien plus hâtifs que les autres.

Les Pois appellés en Hollande *Krombekken* font de deux espèces, dont la petite sorte qui a peu de Pois meurt avant toutes les autres, même avant les Pois sucrés hâtifs: leurs coffes font un peu plus larges, mais moins douces & moins agréables, ce qui m'empêche d'en cultiver, au-lieu que les Jardiniers en cultivent beaucoup pour vendre, parce qu'ils font hâtifs. Les gros Pois de cette espèce font longs & larges, ont des coffes courbées, & chargent raisonnablement.

Les Pois sans peau ne font pas si bons que les Pois sucrés. Les *Bastert-Krombekken* font moins longs & moins larges, ils n'ont pas non plus de peau: ils chargent extraordinairement; c'est-pourquoi je les estime plus que tous les autres Pois verts, plusieurs coffes contenant sept ou huit grains, & plus encore: il est bien vrai que les Friands peuvent trouver de la différence entre ceux-ci & d'autres pois à égrainer avec leurs peaux, soutenant qu'ils font moins doux; mais ils nous dédommagent bien de cela en ce qu'ils chargent extrêmement tant pour les coffes que pour les grains.

Les Pois appellés en Hollande *Erreten van gratie* ne montent pas si haut, c'est-pourquoi on ne les peut pas compter parmi les Pois à ramer.

Les Pois dont on ne mange pas les coffes font appellés en Hollande *dop-erreten of erreten met schil*, c'est-à-dire, Pois à écoffer ou sans peau; il y en a encore de plus de sortes que des autres, mais il y a diverses sortes de Pois verts avec la peau. Les *gros verts* font les doux & les plus agréables, & ont la plus fine peau; mais ils chargent extrêmement peu, tant pour les coffes que pour les grains; cependant ils montent fort haut. Les *petits Pois verts Anglois* ne montent pas fort haut, rarement plus haut que deux piés ou deux piés & demi: ils chargent extraordinairement; & les grains depuis le bas jusqu'au haut font extrêmement ferrés dans les coffes; ils font hâtifs, mais comme ils durcissent très vite, & qu'on a de la peine à connoître au juste le tems convenable pour les manger verts, on en trouve souvent parmi de très durs, ce qui est leur plus grand défaut. *Pois*

Pois à écosser, blancs ou jaunes: il y en a de plusieurs sortes, des grands & des petits, parmi lesquels il y en a une petite sorte, qui est mûre dans le même tems que les Pois sucrés hâtifs, & qui s'appelle pour cela en Hollandois *beete Erreten*, *Pois chauds*. Les gros Pois jaunes, nommés *Blaes-oppen* chargent moins, & suivent les précédens. Ceux qu'on appelle *Schokkers* sont encore plus ronds, & ont des cosses plus gonflées, montent fort haut, viennent des derniers, & sont les plus doux & les plus agréables.

Pois gris de diverses sortes; les *Capucins* sont ordinairement les plus gros, mais du reste ils sont, ou peu s'en faut, de la même espèce & de même goût que les gris.

Les Pois tant à manger verts qu'à écosser se multiplient de leurs grains ou Pois qui ont leur graine. On sème les hâtifs dans des caisses ou sous des vitres vers la fin de Décembre, ou au commencement de Janvier, pour les transplanter ensuite par petites troches ou bouquets de cinq ou six ensemble, espacés de quatre pouces, & cela par rayons ou rangs espacés de quatre pieds. Ils doivent être ramés à mesure qu'ils grandissent, on se sert des plus fortes & des plus hautes rames pour les gros Pois jaunes, verts, & sur-tout pour les gris & les Capucins; après quoi on rame les Pois trochus, les Pois bâtards de cette espèce, & les Pois sucrés avec de plus courtes rames, & les Pois Anglois à écosser avec les plus basses de toutes, & cela des deux côtés des rangs, où on a semé ou transplanté les Pois, afin qu'ils s'entrelassent dans les rames, & que le vent ait sur eux moins de prise pour les en détacher. Quand on craint pourtant encore qu'ils ne quittent leurs rames, on les munit des deux côtés de ficelle, sans rompre le moins du monde les montans, car cela les empêcheroit de croître; de plus on les butte avant qu'ils ne fleurissent, tout comme les grosses Fèves.

Pour manger sans interruption des Pois verts, on sème tout à la fois des Pois sucrés, des Pois à écosser, de ceux qu'on nomme *chauds*, des gros pois à écosser, & de ceux qu'on appelle *Slier-Peulen*; ceux-ci, dont la peau est bonne, sont les plus tardifs. Il faut cueillir tous ces fruits prudemment avec les deux mains, & même il vaut mieux les couper au couteau, ou avec des Ciseaux.

P O R R E A U X.

Légume, espèce d'Oignon, mais plus long, ayant la tête moins ronde,

comme par écailles, & pareillement d'un goût fort. On les distingue chez nous en trois espèces, favoir en grands, petits & communs.

Ceux de la plus grosse espèce aiment à être transplantés à claire voie, & à être espacés du moins d'un demi-pied, devenant alors beaucoup plus grands & plus gros. La commune forte, quoique fort éclaircie ou transplantée, ne devient jamais si grosse; l'une & l'autre de ces fortes deviennent bien meilleures quand on les a butées comme le Céleri, ou quand on les a laissées mitonner dans du sable, ce qu'il faut faire plutôt en plein air, que dans des endroits renfermés, pourvu qu'on les y couvre contre les rudes gelées. La troisième ou petite sorte se multiplie aussi en terre par des caeux oblongs, tout comme les Ciboulettes.

POURPIER.

Herbe potagère de deux fortes, à feuilles vertes & à feuilles dorées. Le Pourpier doré est celui qu'on estime & qu'on cultive le plus chez nous; au-lieu que les François préfèrent le vert, comme étant meilleur que l'autre.

Le Pourpier se multiplie de graine, & quand on en a semé une fois, il croît abondamment dans la même place, & l'année suivante & plusieurs autres. On le sème après la gelée, parce qu'il craint beaucoup un froid rude. Les tendres branches du Pourpier contiennent plus & de meilleurs sucs que les feuilles mêmes, ce qui fait aussi que bien des gens préfèrent les branches aux feuilles.

Le Pourpier ne résiste point à la gelée, c'est pour cela qu'il ne faut le semer qu'après les petites gelées du Printems, car autrement quand il gele dans cette saison il arrive très facilement que ses tendres petits rejets se gèlent. C'est aussi pour cela qu'on sème le Pourpier hâtif sous des vitres ou sur du fumier.

Comme la plupart des sucs se trouvent plus dans les vigoureuses branches que dans les feuilles, & que les plus épaisses feuilles en contiennent plus aussi que celles qui sont plus minces, il est nécessaire que le Pourpier soit à claire voie, & qu'on en arrache quand il est trop dru, chaque plante devant du moins être espacée de quatre pouces ou plus encore.

RACINES.

Légumes, lesquels plus qu'aucun autre croissent fort en longueur vers en-bas. On pourroit mettre aussi parmi les Racines les longs Navets de France; mais comme (excepté qu'ils sont plus longs que nos Navets des Champs) ils leur ressemblent très fort, on en a parlé à l'article des Navets.

Les Racines se multiplient de semence, excepté la Passerage qui se multiplie de ses racines éclatées, les meilleurs éclats étant ceux de la tête; on peut multiplier de la même manière le Chervi, mais il vaut mieux le faire de graine.

En Hollande on comprend sous le nom de Racines, sans y rien ajouter, les Carottes, nommées autrement Carottes jaunes ou de Leide, parce que celles qui croissent aux environs de cette Ville dans des terres sablonneuses sont les meilleures. Pour distinguer les autres Racines de celles-ci on les appelle *Beteraves*, *Racines de Pissenlit*, *de Passerage*, *de Salsfix*, *de Scorfonères*, *de Persil*, *de Chervi*, & *des Panais*, de toutes lesquelles on traite ici, en commençant par les Carottes de Leide ou de Horne, dont les dernières sont plus courtes & de couleur plus orange.

Il y a six fortes très distinctes de Carottes, trois longues & trois plus courtes, qui ne finissent pas si uniment, & qui n'ont pas une queue si longue & si mince.

Les meilleures Carottes jaunes sont les longues de Leide; on les sème pour l'Été à la mi-Avril, & jamais avant la mi-Mai pour l'Hiver, après qu'elles commencent à germer.

Les plus rougeâtres de ces Carottes deviennent les plus grosses; elles sont plus pleines d'eau & ont le goût moins bon; mais la plus mauvaise de ces trois fortes a presque la couleur des Panais; elles viennent plutôt que les autres, mais comme elles sont fort mauvaises, elles ne méritent pas d'être cultivées, quoique les Carottes jaunes précédentes soient plus ou moins colorées & agréables au goût, selon leurs espèces: le fond de terre ne contribue pas peu à cette variation, car dans des fonds de terre grasse on en élèvera de plus colorées, de plus grosses, mais aussi de moins bonnes que dans des terres sablonneuses.

Les Carottes d'Hiver n'ont pas besoin de fumier, parce que cela les rend sujettes aux vers & à croître avec des tumeurs; mais on sème

les Carottes hâtives d'Été dans une terre bien amendée.

On appelle les Carottes courtes, des *Carottes de Horne*: il y en a aussi de trois sortes; il y en a une de couleur orange pâle, ressemblant plus à la couleur des Carottes jaunes de Leide: elle est un peu plus longue, moins pleine d'eau, que ne l'est l'espèce de ces Carottes de Horne. La seconde sorte a plus la couleur orange, c'est celle-là que nos Jardiniers sement ordinairement en Automne pour en avoir de primeur, parce qu'elle résiste mieux au froid & qu'elle est plutôt bonne à manger, aussi est-elle avant sa crue entière très douce au goût, & même aussi bonne que les véritables Carottes jaunes de Leide; mais lorsqu'elle a sa crue entière elle est plus pleine d'eau: c'est-pourquoi on en sème toujours pour en avoir de hâtives ou de primeur, mais jamais pour l'Hiver. Il ne faut point cultiver les Carottes de Horne qui font plus couleur d'orange.

Ceux de nos Curieux, qui aiment à prématurer, sement la petite sorte, parce que ces Carottes étant petites, sont meilleures pour pousser avec vigueur par le moyen d'un fumier fort chaud, parce que leurs petites racines chevelues ne pénètrent pas jusqu'au fumier au travers de la terre, & qu'elles sont par conséquent de meilleure heure bonnes à manger. On n'en sèmera point que sur du fumier fort chaud, plus pour contenter les ignorans, parce qu'elles sont fort hâtives, que pour toute autre chose, étant très mauvaises; car on trouve des gens, qui préfèrent (tant les goûts diffèrent) des Carottes très minces, qui n'ont pas la moitié de leur crue, & qui les paient fort cher, & cela uniquement, à ce qu'il me paroît, parce qu'alors elles sont rares: au-lieu que les personnes entendues, trouvant celles qui ont leur crue entière sensiblement meilleures, ne cherchent jamais des Carottes hâtives, tant qu'ils en trouvent de vieilles d'Hiver bien conservées. Il faut de plus remarquer qu'on a pour l'ordinaire, dans des années fort pluvieuses, les plus sèches & les meilleures Carottes, quoiqu'il soit certain que les meilleures croissent dans les terres sablonneuses les plus élevées & les plus sèches; n'étant pas moins remarquable, outre cela, qu'on peut en sèmer pendant plusieurs années de suite dans les mêmes terres, sans que cela leur cause aucun dommage.

Quoique les Carottes croissent vers en-bas dans la terre, elles aiment cependant un air libre & dégagé de beaucoup d'ombrage, desorte qu'on ne sèmera point de Carottes d'Hiver sur des Careaux qui sont à l'ombre de Hayes tondues à l'Est ou à l'Ouest.

On

On sème au commencement du Mois de Mars des Carottes hâtives, qu'on mange à la moitié de leur crue dans une terre qui est très rechauffante par le moyen du fumier; se servant pour cela de la plus grosse sorte appelée d'Utrecht ou de Horne, desquelles; lorsqu'elles paroissent, on cueille d'abord les plus hâtives; ce qu'on ne fera point à l'égard des Carottes d'Hiver qui doivent croître entierement, car cela rend les autres plus sujettes aux piqûres des vers, parce que la terre sèche se jette autour des Carottes qui restent plantées, mais il faut les éclaircir jusqu'à deux fois, pour que les plus grosses étant bien espacées, puissent croître comme il faut; cet éclaircissement doit être fait à tems, cependant pas trop tôt, & pour faire le second on n'attendra point qu'elles tiennent trop fort, afin de ne pas trop remuer la terre, & cela pour la raison précédente, savoir que la terre sèche y tombant, rend les autres plus sujettes aux piqûres des vers.

On tire de terre immédiatement avant la gelée, les Carottes d'Hiver; ensuite on en coupe l'extrémité supérieure, afin de les empêcher de germer, comme aussi les extrémités déliées de leurs queues, après quoi on les lave & on les netoie, ensuite étant séchées, on les enterre dans du sable pur, & on peut les conserver ainsi pendant tout l'Hiver.

On ne sèmera jamais des Carottes sur une terre où il y a eu du Cerfeuil d'Autonne, parce qu'à cause de la grande quantité de racines de Cerfeuil qui s'y trouvent, & qui les empêchent de pénétrer en terre, elles y croissent toujours avec des excroissances.

Beteraves; il y en a de diverses sortes, dont les meilleures sont d'un rouge foncé, & longues à proportion de leur grosseur: les plus grosses qui ne sont pas à proportion si longues, sont moins bonnes. Elles aiment une terre grasse bien amendée & un plein air, plus qu'aucune autre racine. On les multiplie de graine, mais on ne les sème point de la même manière que les autres Plantes, car on met ensemble dans la terre trois ou quatre grains de semence, espacés d'environ huit ou neuf pouces, dont on arrache cependant les plus petites à différentes reprises, pour élever uniquement les autres.

Racines de Pissenlit, sauvages & franches. Il faut semer les dernières dans une terre légère, qui ne soit point trop amendée, où elles poussent de grandes & de longues racines: cependant la terre ne doit pas être trop légère, car elles pousseroient alors beaucoup de rejettons par les côtés: c'est pour cela qu'on les cultive avec plus de succès dans des terres grasses que dans des terres sablonneuses. On les multiplie de graine, que l'on sème

après la mi-Mai : celles qu'on sème plutôt montent aussi plutôt en graine, & sont cordées & mauvaises.

Racines de Persil. Voyez PERSIL.

Salfifix; c'est une Racine peu connue des Jardiniers & ainsi peu cultivée chez eux : elle a presque le même goût & les mêmes qualités que les Scorfonères, mais sa peau extérieure est jaunâtre, & les feuilles en sont plus étroites : elle ne monte pas si vite en graine que les Scorfonères.

Scorfonères; il n'y a que peu d'années que les Jardiniers en cultivent, n'étant ci-devant en usage que chez les Apoticaire, qui en font une eau pour les remèdes ; mais actuellement presque tous les Jardiniers en vendent comme d'autres Légumes, & elles sont estimées & recherchées comme un très bon mets. L'écorce extérieure en est noire, les feuilles plus larges que celle des Salfifix, elles montent fort vite en graine ; mais elles ne se cordent pas si aisément, quand on laisse faner entièrement sur les racines le montant, & qu'on en coupe les nouveaux rejettons.

On laisse aussi souvent pendant l'Hiver les Scorfonères en terre, pour ne les manger que la seconde année, étant alors plus grosses, mais moins tendres & moins délicates, que lorsqu'on les mange la première année. On les sème au mois de Mars, & il faut les éclaircir, de manière que du moins elles soient espacées de trois pouces. La graine qu'on sème doit être de racines de deux ans, auquel cas elles ne monteront pas sitôt en graine, que la semence de racines d'un an, outre qu'elles deviennent plus grosses ; de sorte qu'on ne sèmera jamais de la graine recueillie de racines d'un an.

Le Chevris; ce sont des racines de ce Pays, elles sont très balsamiques, & fortifient beaucoup, ce qui fait qu'elles sont très saines pour les personnes foibles & languissantes qui en mangent. Elles résistent au froid de nos Hivers, & c'est pour cela aussi qu'on ne les arrache souvent que la seconde année, comme les Scorfonères, mais celles d'un an sont infiniment plus délicates & moins cordées ; on les multiplie de graine & de rejettons, qui viennent tout autour des sommités, après que le montant en est fané. Ayant ôté au mois de Février, ou au commencement de Mars, ces petits rejettons, on les plante chacun séparément, espacés d'environ quatre pouces, ou quelque chose de plus. Ces Racines n'aiment pas une terre nouvellement fumée ; mais bien d'être plantées dans une terre qui l'année d'auparavant a été fort amendée. Elles montent vite en graine ; cependant il n'en faut point couper le montant, mais le laisser faner,

faner, parce qu'elles sont autrement trop cordées. Les racines grossissent à mesure que le montant se fane, & elles continuent à croître tant que la gelée ne les en empêche point; c'est aussi pour cela qu'on ne les arrachera point, que lorsqu'une rude gelée pénètre trop dans la terre; mais comme elles sont fort délicates, & que les Souris les mangent d'abord, il est nécessaire de les arracher en Automne.

Panais; ils sont aussi balsamiques, mais d'un goût un peu plus fort & d'une nourriture plus grossière que le Chervis; ils aiment, tout comme le Chervis, à être semés dans des fonds de terre grasse bien foulés, & fumés l'année d'aparavant. Les Jardiniers employent à cet usage les fonds les plus grêles. On les sème communément au commencement d'Avril, & après que les Racines ont pris comme il faut, on les éclaircit de manière, qu'ils soient espacés d'un demi-pied.

La gelée les rend plus tendres, plus doux & plus délicats; c'est-pourquoi on ne les tire point ou rarement de terre pour les conserver pendant l'Hiver dans la Maison avant la gelée; mais on arrache ordinairement par force de terre ceux dont on a besoin pendant la gelée.

R A V E S.

Il y a de plusieurs sortes des Raves: elles n'aiment pas une terre fort fumée & grasse. On les sème ordinairement au Printems avec les Laitues pommées sur des platte-bandes bien exposées au Midi; mais elles deviennent moins grosses & moins longues que celles qu'on sème en Juin ou en Juillet; pour en avoir de primeur on en sème dans l'Automne. Parmi les Raves communes il y en a de deux sortes, à grandes & à petites feuilles, il ne faut cultiver que les dernières.

R E P O N C E S ou G R O S R A I F O R T S.

Légume d'une grande & d'une petite sorte, la dernière portant aussi le nom de *Rave*. La grande sorte a une peau noire brunâtre, & produit une racine longue, ressemblant au Navet; elle est plus piquante que la Rave, qui est blanche par dehors, plus petite & plus ronde, à peu près comme les Navets.

On sème les Reponces au Mois de Juillet, quand on le fait plutôt elles montent en graine.

R H U E.

Elle est souvent très utile pour fortifier le cerveau, & pour en appaiser les vapeurs; ainsi quoiqu'on n'en mange pas, on la juge cependant nécessaire dans les Jardins potagers. Elle se multiplie de graine; il ne faut pas lui couper avant l'Hiver les boutons qui contiennent la graine, parce qu'ils tiennent lieu de défense contre la forte gelée.

R O C A M B O L E.

C'est un fruit à cayeux, plus long & plus gros que les Echalottes; on le multiplie de cayeux comme les Echalottes; cependant avec cette différence, qu'on le plante en Automne, & qu'il le faut couvrir pendant le froid de l'Hiver.

R O M A R I N.

C'est un Arbrisseau qui se multiplie le plus souvent de bouture; il ne résiste pas à un froid trop rude, ni à l'eau de neige; il n'aime pas non plus d'être renfermé, mais d'être en plein air; c'est pourquoi on en conserve difficilement pendant l'Hiver dans les Orangeries.

R O Q U E T T E.

C'est une fourniture de Salade; on la sème au Printems.

S A L A D E.

On la mange ordinairement d'entrée, aussi comme accompagnant d'autres mets, pour mettre l'estomac en train. Sous ce nom sont compris quantité de Légumes & d'herbages tant sauvages que francs ou cultivés. Parmi ces derniers sont l'Oignon, les Asperges, les Beteraves, les Racines de Pissenlit, les Concombres, & le Tendre-vert, comme Chicorée, Salade verte des champs, Laitues pommées de plusieurs sortes, petites Laitues, Salade de Choux, du Céleri, des Haricots verts, &c. On compte parmi les sauvages, quantité de tendres rejettons, comme du Pissenlit, &c. Mais on ne traite dans ce Chapitre

tre que des Laitues pommées, des petites Laitues, de la Salade verte des champs; & de celle qu'on appelle en Hollande *Vette Kous*.

Laitues pommées, en Hollandois *Krop-Salade* ou *Sluit-Latouw*: il y en a diverses fortes, à feuilles vertes, rougeâtres.

On distingue la plus commune, qui a les feuilles jaunâtres, en grande & en petite, & en une troisième forte encore plus petite.

La grande appellée en Hollande *Klooster-Krop*, ne monte pas sitôt en graine, mais la pomme n'en est pas si ferme: elle prend beaucoup de terrain à cause de l'extension de ses feuilles.

Après celle-là vient la petite jaune nommée *Prince-Krop*, qui a la pomme plus ferme & est plus tendre que l'autre; de celles-ci il y en a de deux fortes, la meilleure très jaune, & l'autre verdâtre; cette dernière est celle qu'on peut cultiver pendant l'Hiver sur des Couches de feuilles d'arbres.

Vient après cela la plus petite jaune & la plus pommée des trois, nommée *Blanke-Haegse-Krop*, ayant peu de feuilles au dehors, ce qui, à proportion de sa grandeur, fait que la pomme en est plus grande: outre que les feuilles en sont plus tendres & qu'elle a les qualités des précédentes, elle est aussi plutôt pommée; de sorte qu'on doit lui donner la préférence sur les autres & en semer au Printemps parmi d'autres Légumes, puisqu'on peut les cueillir assez à tems, pour qu'elle ne porte aucun préjudice aux Légumes qui restent en terre. Après celle-ci vient la *Prince-Krop*, qu'on peut semer parmi des Légumes qui ne sont pas si drus, comme les Carottes jaunes: c'est la meilleure des deux fortes: après cela vient la *Klooster-Krop* pour la tendreur.

Parmi les *Laitues pommées vertes* il y en a de deux fortes; l'une grande, mais moins bien pommée & plus dure que la petite forte, qui pourtant n'est pas aussi tendre que la *Princesse*, la *Prince*, ni que la *Klooster-Krop*, cette meilleure forte verte ayant une fort grande touffe, parce qu'elle n'a pas une pomme fort ferme; elle a les feuilles rudes: cependant cette petite verdâtre ne monte pas sitôt en graine, que celle qui est jaunâtre; c'est-pourquoi elle est admirable à cultiver en Été; mais comme elle est moins pommée que la *Princesse* & la *Prince-Krop*, elle est meilleure pour étuver que pour être mangée crue.

Les *Laitues pommées* qui ont par dehors des feuilles rousles ou roussâtres, sont encore de deux fortes. La plus grande s'appelle *Laitue Romaine*, & est quelquefois aussi grande qu'un petit Chou blanc; mais elle n'a pas une pomme fort ferme, & elle est dure: la plus petite

te forte de ces Laitues rouffâtres n'a pas beaucoup de feuilles extérieures, mais elle est d'ailleurs très pommée & très grosse, jaune & tendre; elle résiste aussi mieux que toute autre au froid d'Hiver, c'est aussi pour cela que ce sont les meilleures qu'on puisse semer au mois de Septembre pour en avoir de primeur; mais nullement pour des Laitues hâtives d'Été, parce qu'elles montent fort vite en graine & même d'une telle façon que dans des Printemps chauds elles pomment fort difficilement.

La *Laitue rouffâtre*, ou *Rood-baerd*, ayant des feuilles jaunes dont les extérieures sont bordées de rouge: elle ne monte pas sitôt en graine, & est la meilleure Salade d'Été: elle est cependant moins tendre & moins pommée que la *Princesse* ou *Prince-Krop*, ce qui la rend aussi très propre à étuver, ayant une pomme ferme & bien ferrée.

Les *Laitues pommées* n'aiment pas une terre extrêmement fumée, car cela fait périr (ce qu'on appelle se chancier) quantité de Plantes. Aussitôt qu'on remarque la moindre interruption dans leur crue, il faut les arracher incessamment, en fouillant aussi la terre; ce qui étant négligé, il arrive très souvent qu'une Plante en infecte plusieurs autres, étant comme la peste parmi les hommes; & cela n'a pas seulement lieu à l'égard des tendres Plantes, mais aussi à l'égard de celles qu'on conserve pour la graine; car celles-ci infectent tellement les autres, que dans de grands Careaux il en reste souvent peu ou point du tout, si l'on n'y met pas ordre à tems.

Les *Laitues pommées* qu'on transplante en Automne, ont par dessous moins de feuilles, & ne sont pas si belles à l'œil que celles qui viennent de semence, & croissent au même endroit où on les a semées.

Jamais on ne recueillera de la graine des Laitues semées en Automne; parce que la Salade que cette graine produit ne pousse pas si bien pour l'ordinaire, & monte aussi bien plutôt en graine: la meilleure graine est celle que l'on recueille de la semence du Printemps, des premières Laitues les plus grandes & les mieux pommées, dont la graine de deux ans est la meilleure pour les Laitues d'Été, & celle de trois pour les Laitues d'Hiver.

La terre où l'on sème en Été & en Automne des Laitues, ne doit pas être trop légère, car elles y périssent plutôt, & pomment plus difficilement, sur-tout les Laitues d'Automne, c'est pour cela qu'on sème ces dernières aux environs des sentiers où la terre est plus ferme, de même que sur des Carreaux où il y a du Cerfeuil & des Épinards d'Hiver, afin que le montant de ces derniers les défende plus ou moins du froid de l'Hiver: on les sème aussi près de quelque brize-vent, comme Haies ton-

dues, entre lesquelles ces tendres plantes se conservent mieux quand l'Hiver est rude.

On sème ordinairement les Laitues d'Autonne à la mi-Septembre, parce que dans des Autonnes chaudes & fécondes les Plantes semées de meilleure heure deviennent trop grandes, ne résistant pas alors si bien que les petites à une rude gelée, ou à un vent furieux. La graine la plus convenable pour cela est celle qui a deux ans & qui a été recueillie des petites Laitues nommées *Blanke Haegse-Kroppen*. On les transplante d'abord après les gelées au Printems, sur des platte-bandes bien exposées au-Midi, ou sous des vitres, sur du fumier chaud de Cheval, ou bien aussi sans fumier. Le tems de cette transplantation convient pour le plus tard avec le mois de Février, & non pas plutôt; car les Laitues ne sauroient résister à beaucoup de vapeurs, sans se chancier, ce qui arrive presque toujours aux Plantes, que l'on tâche de conserver pendant l'Hiver sous des vitres.

On sème les *Laitues hâtives d'Été* immédiatement après la gelée, de même que la graine des *Princesse-Krop*, en la mêlant avec la graine d'Oignons & de Carottes hâtives; après quoi on sème la *Prince-Krop* séparément sur un Careau ou sur des Couches, & non pas en la mêlant avec des Carottes: cela se fait aussi de la même manière en Autonne, mais en Été on y semera de la Laitue rougeâtre, parce qu'elle monte moins en graine: alors on sème aussi la *Belle-bonne*, qui est celle de *Brabant* à grandes feuilles frisées, qui ne pousse pas fort, & que l'on nomme *Montereyen*; mais elle est dure, & a un goût de Chicorée comme la verte.

Les *Laitues pommées* nommées *Chavonse-Krop-Salade*, se lient tout comme la Chicorée, pour qu'elles blanchissent intérieurement, & qu'elles deviennent plus tendres, ses feuilles étant plus dures que celles des Laitues pommées.

Laitues, en Hollandois *Latouw*, qui ne pomment point; il y en a de beaucoup de sortes, des communes, des frisées, &c.

Les Laitues qui ne pomment point, résistent mieux au froid que celles qui pomment; c'est pour cela qu'on sème ordinairement les communes sur du fumier pour les manger petites au commencement du Printems: on les sème aussi quelquefois sans vitres, sur des platte-bandes bien exposées au midi; mais elles ne sont pas si tendres que les jeunes Laitues pommées. Pour les cueillir plus proprement, on repand sur le fond, après avoir semé un peu de sable, lequel on aplanit avec le plat

de la bêche ferrée: on fait germer la graine avant que de la semer.

Les *petites Laitues frisées* sont plus dures que les communes, & par conséquent moins délicates; mais elles résistent mieux au froid; c'est ce qui engage quantité de Jardiniers à en semer pour en avoir de primeur; de même que les Laitues nommées *Cornettes*, qui levent avec quatre feuilles, & sont à peu près de la même grandeur que l'autre.

La *Salade des Blés*, ainsi nommée, parce qu'elle vient souvent sans aucune culture dans des champs où on a coupé les Blés, est verte, ronde, & a des feuilles courtes; c'est une Salade d'Hiver à courtes feuilles comme la suivante, mais ses feuilles ressemblent plus à celles des petites Laitues.

La *Salade* nommée en Hollandois *Vette-kous*, est une Salade verte d'Hiver, qui a de plus grandes & de plus longues feuilles que la précédente: on les multiplie l'une & l'autre de semence. La *Vette kous* résiste à un froid violent, venant naturellement dans l'île de Spitz-bergen, où, avec l'herbe aux Cueilliers, elle est la seule herbe qui soit bonne à manger.

S A R I E T T E.

C'est une fourniture, elle se multiplie de graine, on ne la sème pas ordinairement dans une terre fort grasse; le tems de la semer est un peu avant que les grosses Fèves fleurissent: elle vient abondamment dans les endroits où elle a produit l'année d'aparavant de la semence mûre, & elle croit avec vigueur sans qu'on y apporte aucun soin.

S A U G E.

C'est un Plante ligneuse, dont il y a plusieurs espèces: on la multiplie de bouture & de plants enracinés & éclatés.

S C O R S O N E R E S. Voyez R A C I N E S.

T H I M.

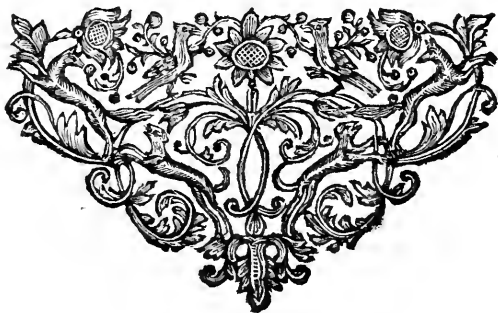
C'est un petit Arbrisseau nain, qu'on multiplie de plants enracinés & de semence: il y en a de beaucoup de sortes, desquelles le *Thim commun* qu'on cultive dans nos Jardins potagers & qui a des feuilles vertes, est

est le seul connu: il n'aime pas d'avoir beaucoup d'engrais, & croît mieux dans des terres grêles; on s'en sert comme d'une fine fourniture, en le mettant par petits bouquets dans les fauces pour les assaisonner.

TRIPE-MADAME.

C'est une espèce d'Ail sauvage, qu'on multiplie de bouture: il prend d'abord, & fait une grande Plante, qui n'aime pas une exposition trop chaude.

On confit la Tripe-Madame dans du Vinaigre, & aussi dans du Vinaigre & de la Moutarde, & en étant bien pénétrée on s'en sert dans des fauces, pour exciter l'appétit.



LIVRE TROISIEME.

De certains Arbres étrangers, & sur-tout des Citronniers, Limonniers & Orangers.



CHAPITRE I.

La manière de traiter les Arbres étrangers, de celle de les planter & de les transplanter; des Caisse, & des Pots; comme de la Terre & du Fumier.

LES Arbres que l'on reçoit de loin, ont ordinairement beaucoup souffert, sans compter que par le transport les sucres tant de leurs racines que de leurs branches sont beaucoup desséchés; de sorte qu'on ne peut remettre qu'insensiblement les petites fibres ligneuses dans un état convenable pour recevoir la sève nécessaire, & pour la pousser plus loin. Pour réussir en cela on doit commencer, après avoir dépaqueté les Arbres, par faire en gros la taille de leurs racines gâtées & des branches de la couronne, & de mettre ensuite jusqu'à la couronne les troncs tremper pendant vingt-quatre heures dans de l'eau pure; après quoi il faut ôter des racines les mottes de terre, & les tailler comme il faut de même que les branches.

Cela fait, il faut couvrir les Arbres penchés jusques à la couronne, de sable gris des Falaises, médiocrement humecté, & cela dans une Caisse, qu'on couvre pour lors de chassis de vitres, pour les y conserver dans une chaleur tempérée: par ce moyen ils se remettront bien plutôt dans leur état naturel, ce qui paroitra par le bourgeonnement de vigoureux petits moignons supérieurs. Après cela il faut les planter, & non pas plutôt, droits dans une terre fort sablonneuse, & cela dans des Caisse ou dans des Pots, qui puissent contenir précisément les racines racourcies. Par ce moyen j'ai conservé & cultivé, sans en perdre un seul, cent & quatre Arbres, qui avoient été pendant plus de six mois en chemin, & qui me furent remis tout-à-fait hors de tems, savoir au commencement de Juin.

Il ne faut pas, au reste, comme il a déjà été dit, employer pour cette transplantation, une terre grasse, ou même avec de l'engrais frais, mais une terre fort légère, grêle, sablonneuse, & la conserver dans une chaux & une humidité médiocres; il faut aussi mouiller souvent les troncs par le moyen d'une éponge trempée dans de l'eau froide.

Quand ces Arbres nouvellement transplantés poussent trop de rejetons, on en retranchera quelques-uns, & on rognera ceux qui montent avec trop de vigueur. Après avoir été pendant deux années dans cette terre grêle & sablonneuse, on les transpose ordinairement dans une terre moins sablonneuse, & dans des Caisses ou dans des Pots un peu plus grands.

Les meilleurs Pots pour de petits Arbres doivent être minces, mais pas vernis, parce que les rayons du Soleil y pénétreroient mieux, au-lieu que les Pots vernis les réfléchissent: ils doivent être percés au fond pour l'écoulement de l'eau de pluie ou de celle dont on arrose les Arbres.

Pour les grands Arbres, les Pots sont trop fragiles; c'est pourquoi on les mettra dans des Caisses rondes, qui sont incomparablement meilleures que les Caisses quarrées de bois de Chêne (quoique celles-ci puissent se passer de cercles de fer, & qu'elles servent plus longtems), d'un côté, parce que les Caisses quarrées devant être faites de bois plus épais, afin qu'elles résistent davantage, empêchent plus la pénétration des rayons du Soleil; & de l'autre, parce que les racines en transplantant les Arbres ne se détachent pas si bien que dans des Caisses ou dans des Pots ronds: c'est pour cela aussi qu'il faut qu'ils soient les uns & les autres un peu plus étroits par le bas, afin qu'on puisse mieux les vider.

Quoique les Arbres croissent naturellement le mieux dans un terrain spacieux, où leurs racines s'étendent au long & au large, & que par conséquent ces Arbres sembleroient aussi devoir être plantés dans de grandes Caisses ou de grands Pots; on voit cependant le contraire par l'expérience, puisqu'étant plantés ainsi au large, rarement il en vient de bons Arbres, au-lieu qu'étant plus resserrés, pourvu qu'ils ne soient pas exposés à l'ardeur du Soleil, & qu'on les arrose raisonnablement, ils croissent avec beaucoup plus de vigueur; desorte qu'en les transplantant on n'agrandira les Caisses & les Pots, qu'autant qu'entre les racines de l'Arbre & la Caisse il y ait un intervalle d'un pouce, pour le remplir de terre, & même on ne les agrandira point du tout quand ce sont de fort vieux & de fort grands Arbres, parce qu'on les transpose uniquement pour leur donner une terre neuve, & pour qu'ils retiennent mieux leur

ève. De plus, pour conſerver cette terre en bon état, on mêlera quelqueſois avec l'eau dont on les arroſe un peu de fumier de Vache, dont les parties groſſières ſont de plus en plus ſur la ſuperficie une crou-te viſible, laquelle on brife lorsqu'elle eſt ſèche, ce qui n'empêche pas ſeulement que la terre qui devient plus grêle par les arroſemens & par les ſucs que les arbres en tirent, ne ſe deſſèche trop, mais auſſi qu'il ne ſe forme ſur ſa ſuperficie une crou-te dure.

On ne peut pas fixer à un certain nombre d'années le tems de la tranſ-plantation, parce que cela dépend de la manière dont les Arbres croiſ-ſent, & des Caiſſes plus ou moins grandes où ils ſont plantés; car comme toutes les Plantes tirent leur nourriture de l'eau, laquelle ſelon la conſtitution des petites fibres, attire à ſoi d'autres parties nourriſſantes: il eſt très facile de comprendre qu'un petit monceau de terre, très ſouvent ar-roſé, perd la faculté de retenir l'eau auſſi longtems que cela eſt néceſ-ſaire; par conſéquent pluſieurs Plantes ne ſe ſoutiennent que par l'eau qui paſſe, d'où elles acquièrent des racines chevelues, minces & mauvai-ſes, de manière qu'elles ne ſont pas en état de nourrir de bonnes Plan-tes & de bons fruits. C'eſt ce que ſont voir les racines entrelaſſées & empaquetées, le mauvais bois grêle & les petites feuilles très ſouvent jaunes de pareils Arbres qui n'ont pas été tranſplantés depuis long-tems. Il faut par conſéquent que les Arbres vigoureux, ſur-tout quand ils ſont fort ferrés dans des Pots ou dans des Caiſſes, ſoient tranſplantés de meilleure heure, afin que leur mauvaiſe crue ne donne pas à connoi-ſtre qu'on les a négligés. On tranſplante ordinairement les Arbres ſains tous les quatre ou cinq ans, laiſſant, autant qu'il eſt poſſible, les racines tout autour renfermées dans la terre; on n'agrandira, au reſte, les Pots ou les Caiſſes qu'autant que cela ſera néceſſaire; car quand cela ne l'eſt point, on rafraichit par deſſus & par deſſous la terre, & un peu tout autour, taillant pour cela quelques-unes des racines chevelues, ce qui doit pourtant ſe faire avec prudence, car il ne faut jamais racourcir en par-tie les racines tout autour, comme les Ignorans le font, parce que cela fait ſouvent languir les Arbres, ou du moins interrompt leur crue ex-térieure, juſqu'au tems qu'ils ont pouſſé de nouveau de bonnes racines. C'eſt ainſi qu'on tranſplante les Arbres vigoureux, mais quant à ceux qui ſont languiſſans, ou dont la terre eſt moiſie, il faut en les lavant, l'en ôter entierement, & en purger les Racines: il faut auſſi leur faire la taille de toutes les racines empaquetées ou entrelaſſées, qu'ils ont pouſſées dans cette terre, & les traiter enſuite, en les tranſplantant,

com-

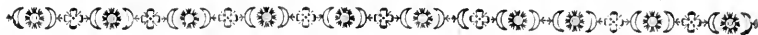
comme les Arbres sains qui viennent d'ailleurs, selon ce qui en a été dit.

Il faut élever plus ou moins dans les Caisses les Arbres qu'on transplante, selon qu'ils ont besoin de plus ou moins de terre neuve, afin que ces Caisses après que la terre neuve est devenue compacte, & que les Arbres se sont affaiblis autant qu'il est possible, ne retiennent plus de vuide qu'un doigt ou qu'un pouce en hauteur pour les arrosemens; la terre devant au reste être traitée comme il a été dit ci-dessus.

Le tems le plus convenable pour transplanter les Arbres sains est au commencement d'Avril; quand il paroît qu'ils commencent à pousser; mais quand il s'agit d'Arbres languissans, on les transplantera le plutôt qu'on pourra en tout tems; le meilleur tems pour transplanter ceux dont on a coupé la couronne, de même que ceux à qui on l'a laissée, & qu'on met dans des Serres vitrées, est en Février, ou en Octobre.

On peut aussi prendre pour une espèce de transplantation, quand on tire la terre usée, sans blesser le moins qu'il est possible les racines tant soit peu ligneuses, tant d'en haut que tout autour des côtés, & qu'on la remplace par une terre neuve, sans tirer entièrement les Arbres hors des Pots ou des Caisses, ce qui, si on le fait chaque année ou tous les deux ans, peut prolonger pendant quelques années le tems de les transplanter; sur-tout quand il est question de très grands Arbres qui sont plantés dans de grandes Caisses, car on a une peine infinie de les en tirer entièrement, de les garnir par dessous d'une terre neuve, & de les transplanter.

La meilleure terre pour y transplanter des Arbres qui poussent vigoureusement, comme aussi pour le rafraichissement en question, est une terre sablonneuse bien amendée, étant beaucoup préférable pour cela à la terre grasse; j'entens une terre qui soit composée de bon sable fin, mêlée en partie avec des feuilles pourries, & en partie avec du long fumier pourri de Cheval qui ait trois ans; ce mélange de terre étant le plus convenable pour donner de la vigueur à toutes les Plantes étrangères, comme on l'a dit, & comme on le peut voir dans le *Chap. V. du I Livre de cette seconde Partie.*



C H A P I T R E . II.

De la manière de cultiver les Citronniers, les Limonniers, & les Orangers.

Q Uoique tous ces Arbres semblent avoir plus de rapport ensemble, que nos Pommiers & nos Poiriers, parce qu'on greffe en fente, en écusson & en approche, une espèce sur l'autre, ils donnent cependant, quand on les cultive, des marques de disconvenance, puisque le bois & l'écorce ne se réunissent point; car comme de ces trois sortes c'est l'Oranger qui a les plus petites fibres, & par conséquent le bois le plus dur & le plus compacte, se gonflant ou grossissant moins que celui du Limonnier, & encore moins que celui du Citronnier; de même le Citronnier devient plus gros que ces deux autres, mais sur-tout le tronc d'Oranger qui a beaucoup de boutons. Le Limonnier grossit pareillement plus que l'Oranger, mais moins que le précédent: desorte qu'il vaut mieux, selon moi, greffer en écusson chacun sur sa propre espèce; quoiqu'en Italie c'est la coutume de greffer en écusson sans aucune distinction, toutes les espèces sur Oranger, parce que ce dernier résiste mieux aux injures de l'air.

Dans ce País on choisit ordinairement des troncs de Limonniers, parce qu'ils grossissent davantage, & que la couleur de ces troncs est plus agréable; ce que je ne saurois cependant approuver, à cause de la disconvenance remarquable dont j'ai fait mention: bien plus, je crois qu'il faut greffer soit en fente, soit en écusson, soit en approche, chacune sur sa propre espèce, laquelle grossit plus ou moins, & pour cette raison jamais de l'aigre sur du doux, ou du doux sur de l'aigre.

On trouve ordinairement que dans chaque espèce, l'une est plus forte que l'autre, résistant mieux aux dérangemens des Saisons & à une mauvaise culture; mais en général le Limonnier résiste mieux tant au froid & aux pluies d'Autonne, que le Cédrat. Le Limonnier est moins robuste que l'Oranger, & le Cormier est le plus robuste de tous.

Le bois de Citronnier est plus spongieux que celui du Limonnier: c'est pour cela qu'on le multiplie beaucoup mieux, & même en moins de tems, de bouture que de pepins; & comme par la multiplication de bouture on acquiert le même fruit que produit l'Arbre dont on a pris les bou-

tures, & que le tronc grossit alors uniment sans bourlet, pouvant d'ailleurs être grésé le plus convenablement en écusson sur un petit Sauvageon de Limonnier, on ne multipliera jamais autrement que de bouture les Citronniers dans ce País-ci.

Il y a aussi plusieurs fortes de Limonniers, qu'on reconnoit à leurs branches spongieuses & bouffies, & qui étant multipliés de bouture croissent aisément.

Le bois des Orangers est le plus compacte; c'est pourquoi il n'est pas si sûr de réussir en les multipliant de bouture, cependant parmi les espèces où il se trouve du mélange, il y en a quelques-unes qu'on peut à la longue multiplier de cette manière, comme les *Bergamottes*, le *Bisarré*, l'Orange nommée *Engesse Bonte*, & celle qui porte en Hollandois le nom de *Naentjes Oranje*. Pôrir les autres il vaut mieux les multiplier de pepins: on choisit pour cela des pepins de bons Limons, qui croissent beaucoup mieux que ceux d'Oranges, car on peut en bien moins de tems les faire parvenir à une grandeur & une grosseur convenables; surtout quand on rechauffe ces pepins dans une Caisse vitrée par le moyen du fumier frais de Cheval, & plus encore quand on le rafraichit une fois; car j'en ai vu qui par ce moyen avoient crû dans une année à la hauteur de trois pieds, & étoient d'une grosseur convenable pour être grésés en écusson, ces Plantes devant toujours être fort près des vitres; de sorte qu'à mesure qu'ils croissent en hauteur on baisse les vitres de manière qu'il n'y ait entre elles & la plus haute sommité des Sauvageons, qu'un espace de la largeur de la main. Quand les pepins sont crûs jusqu'à un pouce au dessus de terre, il est tems de les transplanter, ayant auparavant raccourci un peu la petite racine. Voyez le *IV. Chap. du II. Livre de la I. Partie* & le *III. Chap. du II. Livre de la II. Partie*.

On fait prendre de bouture de la manière suivante. Au mois de Mars, ou au commencement d'Avril on fiche en terre une petite branche d'un bois vigoureux d'un an, longue de cinq pouces, à la profondeur d'environ trois pouces, sans en ôter les feuilles qui sont au dessus de terre, & cela dans un petit Pot, qu'on met ensuite sous des vitres dans une Caisse; il faudroit encore mieux de les mettre sous des chassis de corne, comme sont les Lanternes, au lieu de les mettre sous des vitres, la corne donnant pas une chaleur trop ardente, & n'étant pas alors obligé de les couvrir; car pendant le premier mois il faut tenir les boutures à l'abri des rayons du Soleil trop ardens, & les arroser toujours raisonnablement.

On les grésé tant en fente qu'en écusson & en approche, précisément

de la même manière que nos Arbres fruitiers, dont on a traité fort amplement dans le *VII. Chap. du II. Liv.* de la *I. Partie*, n'ayant rien à ajouter, si ce n'est qu'on peut gréfer en écusson les plus gros troncs, selon la méthode prescrite dans cet endroit, même au mois de Mars, après qu'ils ont été encaiffés à peu près pendant un mois: suivant cette méthode ils peuvent former la même année de petites couronnes d'assez grosses branches.

La manière de les multiplier de Marcottes, est la même que celle qui est indiquée dans le *IV. Chap. du II. Liv.* de la *I. Partie*.



C H A P I T R E III.

De la Serre pour l'Hiver, & comment on y doit soigner les Arbres.

POUR défendre du froid de nos Hivers toutes sortes d'Arbres, tant les Citronniers que les Limonniers, les Orangers & autres Arbres délicats, on a besoin d'une Serre d'Hiver d'où l'on puisse chasser le froid sans le secours du feu, & d'une autre encore où l'on puisse rechauffer les Plantes par le moyen du feu.

On peut conserver dans la première presque toutes les espèces d'Orangers, & quelques espèces de Limonniers, de Mirthes & d'Oléandres; car lorsque le Thermomètre est à 15; ou 16, ces Arbres peuvent résister, & ensuite on peut aussi donner de l'air à l'Orangerie.

Le Cédrat, le Citronnier, le Bifarré, & quelques Limonniers, ne sauroient souffrir ce froid, sans perdre leurs feuilles, ou sans se décharger tous les ans de leurs fruits; c'est-pourquoi il leur faut pendant l'Hiver un endroit échauffé par le feu, où le Thermomètre ne doit jamais être au-dessous de 17 ou 18, il faut aussi empêcher qu'il n'y ait dans les environs qu'aussi peu de vapeurs qu'il est possible.

La manière la plus naturelle de conserver les Arbres, c'est quand par une cloture exacte, on peut les défendre du froid sans le secours du feu, mais il faut toujours avoir grand soin que la gelée ne pénètre jamais dans une Serre d'Hiver, car on aura de la peine à l'en faire sortir, quand une fois elle y aura pénétré. Au reste, il est certain qu'on ne produit autre chose par le feu qu'une transpiration du froid, lequel, quand à cause d'une gelée de longue durée, on n'ose pas ouvrir les chassis des vitres,

tres, se rassemble davantage dans un coin; pénètre dans la terre, & presse contre les troncs des Arbres leurs petites branches & leurs feuilles; auquel cas trop de chaleur du feu est aussi mortel pour les Plantes, que pour les hommes, qui morfondus à force d'avoir été longtems dans l'eau ou dans la glace, viennent à s'exposer à un feu ardent, & meurent souvent parce que le feu chasse le froid extérieur intérieurement; ainsi ce n'est point le feu dans une Serre, qui fait mourir les Arbres, mais l'effet du feu, qui est la pression du froid vers l'intérieur; de sorte qu'on se gardera bien de faire jamais du feu dans une Orangerie fermée, où la gelée a pénétré; mais on peut le faire quand on la peut ouvrir, ou qu'il y a par devant ou par derrière au haut assez de petites fenêtres pour faciliter peu à peu la sortie du froid.

J'ai fait voir dans le *I Chap.* du *I Livre de cette Partie*, comment doit être faite une bonne Orangerie, Serre, &c. & ce qu'on doit observer à cet égard; de sorte que j'y renvoie les Lecteurs.

Le meilleur tems pour porter les Arbres secs dans l'Orangerie, est à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre, car alors quand le tems est clair, il fait la nuit de petites gelées, étant certain qu'on gâte quantité d'Arbres en les ferrant trop tard, ou en les tirant de trop bonne heure de la Serre pour les placer en plein air. Les Orangers restent en bon état, quand le Thermomètre est à 15 $\frac{1}{2}$, 16 ou 16 $\frac{1}{2}$.

On arrangera les Arbres en les plaçant dans l'Orangerie, de manière que le Soleil donne sur tous; il faut cependant que ceux qui en ont le plus de besoin y soient aussi le plus exposés, comme les Orangers qui aiment plus de chaleur & qui résistent moins aux vapeurs, sur-tout le Cédrat, le Bisarré, le Bergamot, & quantité de Limonniers: après cela les doubles Oléandres odoriférantes & les Mirthes: on transporte ensuite les Lauriers, les Philaréa, les Alaternes, & l'on met dans l'endroit le plus réculé les Grénadiers.

Il faut beaucoup arroser les Arbres, après qu'on les a transportés dans l'Orangerie: mais les Curieux ne sont pas de même avis sur la manière de les arroser dans la suite: il y a d'ailleurs une grande différence quand les Arbres sont plantés dans une terre grasse & lourde, ou bien dans une terre légère. Mr. de la Quintinie qui plante les Arbres dans une terre lourde, humecte rarement ou point, après ce premier arrosement fait dans l'Orangerie, il attend pour le faire jusqu'au mois d'Avril; mais j'ai appris par mon expérience que dans ce cas les Arbres se déchargent de leurs nouveaux fruits, à la reprise de leur pousse, parce que les pores de
leurs

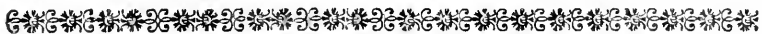
leurs petites queues trop resserrés par la sécheresse, ne sauroient donner passage à la quantité d'eau dont ces fruits ont besoin. Je trouve encore que le Limon ou telle autre terre plus ferme, rendue légère par la gelée, écoule bien plus vite son eau, qu'une terre sablonneuse bien grasse & bien amendée. Les Curieux varient pareillement au sujet du plus ou moins d'air qu'il faut donner aux Arbres placés dans les Serres. On en trouve qui n'ouvrent presque pas les fenêtres de tout l'Hiver, tant que les Arbres sont ferrés, les laissant croître autant qu'il est possible sans interruption, par le moyen de la chaleur qu'ils entretiennent dans l'Orangerie: mais c'est ce que je ne saurois approuver, parce que dans ce cas la sève ne se condense pas comme il faut; cette condensation est cependant nécessaire à toutes fortes de Plantes, car venant à manquer, les Arbres ne peuvent croître naturellement, ni produire de bons fruits: desorte que je m'étudie toujours à donner aux Arbres un air pareil à celui dont ils jouissent dans leur Climat: le plus bas en Hiver, selon le Thermomètre, est 17, au mois de Mars 19, & vers les mois d'Avril & de Mai 25 degrés.

Pour conserver les Arbres dans une Serre d'Hiver, je remarque en général qu'il faut toujours ouvrir les fenêtres en tems sec, tant qu'il ne gèle pas, ou qu'il ne gèle pas assez pour que la gelée puisse pénétrer dans l'Orangerie, mais les laisser toujours fermées quand il fait du brouillard, un tems humide, & un vent de bize; car ces vents froids de Nord, de Nord est & d'Est sont extrêmement nuisibles quand ils soufflent au Printems, parce que, malgré la chaleur d'un Soleil clair ils retardent beaucoup la pousse des Arbres, sur-tout de ceux qui ont été encaissés auparavant, ou qu'on a tenus très renfermés pendant le commencement & le fort de l'Hiver: cependant quelque forte qu'oit la gelée en Hiver, pourvu que le Soleil luise assez clairement pour que les vitres se dégelent, on ouvrira toujours les volets du dedans, afin que le Soleil puisse entrer dans l'Orangerie à travers des vitres, mais il faut les refermer aussitôt que les vitres recommencent à se geler, car c'est une marque que la chaleur intérieure s'oppose au froid du dehors. D'un autre côté quand il gèle pendant le jour, & que le Soleil ne luit pas, il faut laisser toujours ces volets fermés; & quand la gelée dure & qu'elle est rude, il faut que tout soit exactement fermé, tant extérieurement qu'intérieurement.

Quand la gelée est si rude, qu'elle oblige à faire du feu, il faut avoir grand soin que tout soit exactement fermé, par ce rechauffement on ras-

sem-

semble toujours des vapeurs humides. Pour donc faire sortir ces vapeurs, on ouvrira les fenêtres, lors même qu'on fait du feu, aussitôt que le tems le permettra en s'adoucisant tant soit peu. Cependant, pour préserver de tout accident les arbres voisins, il faut mettre entre deux une natte de roseau ou bien un paravent de bois, & laisser les fenêtres ouvertes jusqu'à ce que la plus grande ardeur du feu soit passée, parce que c'est alors que les vapeurs humides se séchent mieux.



C H A P I T R E IV.

De la Place d'Été, & de quelle manière on y doit soigner les Arbres.

Plusieurs choses sont requises pour une bonne place d'Été; premièrement que les Arbres ne soient pas trop exposés à l'ardeur du Soleil, mais qu'ils jouissent d'une chaleur égale: en second lieu qu'on puisse voir les sommités des Arbres; & en troisième lieu que cette place soit située aux environs d'une eau pure & bonne pour les arrosemens journaliers. Pour ce qui regarde la première qualité, il faut qu'il y ait tout autour de la place de grands & de bons Arbres, qui rompent les vents violens, qui divisent les rayons du Soleil: les meilleurs pour cela sont de fort hautes Haies uniment tondues, parce que les Orangers y sont à l'abri & sans être sujets à l'eau, que les branches distillent goutte à goutte, quoique ces Haies tondues plantées près à près pour mettre à couvert des vents les Citronniers, les Limonniers, les Orangers, ou pareils autres Arbres, interceptent beaucoup le Soleil: les Arbres croissent cependant fort bien dans ces petites partitions avec moins de Soleil; au-lieu que ceux qui ont pendant le jour le Soleil plus longtems, croissent moins bien & dépérissent même d'année en année. Cela prouve démonstrativement que dans ce País les Orangers n'aiment pas un Soleil trop ardent; ce qui est cependant contraire à leur propre Climat, où ils viennent en plein air, car en Portugal, à Goa, & ailleurs dans les Indes, ils jouissent d'une chaleur plus grande, & aussi plus égale & plus durable, qu'ils n'en ont ordinairement chez nous, étant plantés pour la plupart dans ces País-là dans des vallées; de sorte qu'il me paroît que le retardement de leur pousse provient chez nous d'une trop grande chaleur du Soleil. Cependant les Arbres n'ont pas dans ce País autant de chaleur qu'il le sem-

ble, le tems y étant fort inconstant; & comme pendant que le Soleil luit clairement, il fait un vent de bize fort qui donne aux Arbres qui sont encaiffés de telles fecouffes, que leurs racines en font dégarnies de terre, & que les branches de même que les feuilles se fèchent, cela divife auffi tellement les rayons du Soleil, que, quoique les Arbres jouiffent d'une grande chaleur, ils n'ont pas celle qui est abfolument néceffaire à la poulfe, n'y ayant point de réverbération des rayons du Soleil d'où provient la chaleur; il en est là comme sur les Montagnes où il n'y a point d'abri. Il en est tout autrement des Arbres qui sont à l'abri de tous les vents dans de petites partitions, car quoique le Soleil ne les éclaire pas longtems, ils jouiffent cependant dans ces endroits d'une chaleur féconde & égale, parce que les rayons du Soleil n'y font point du tout divisés; outre que les racines y étant immobiles tirent continuellement de l'humidité de terre, ce qui perpétue la poulfe, fans compter que le vent ne peut point fécher les branches ni les feuilles, ni en interrompre la poulfe.

D'un autre côté, il faut pour un plus grand ornement qu'on puisse voir les fommités des Arbres; car comme le Soleil fait croître & rejouit toute chose, il est certain que les branches & les feuilles sur lesquelles le Soleil darde ses rayons, qui jouiffent d'un plein air, & que la rosée mouille, sont les plus vigoureuses & les plus agréables à la vue, au-lieu que les branches & les feuilles qui ont moins de Soleil, d'air & de rosée, & qui reçoivent l'eau que les autres branches distillent, composent une Plante mince & grêle, presque toujours sans feuilles, ou du moins point colorées, ce qui déplaît extrêmement à l'œil, aussi bien que les Arbres qu'on ne voit que par dessous.

La troisième chose requise dans une place pour l'Été, c'est qu'elle soit située aux environs d'une eau pure & bonne pour les arrosemens; car il est bien pénible d'aller chercher loin l'eau dont on a plus ou moins besoin, selon qu'il fait un tems chaud ou sec pour les arrosemens journaliers, & sur-tout quand on a beaucoup d'Arbres.

Voyez dans le *VI. Chap. du I. Liv.* de cette *II. Partie*, quelle est la meilleure eau pour les arrosemens des Arbres, & comment on doit s'y prendre; car on y traite particulièrement de l'eau.

Il ne faut pourtant pas transporter tout-à-coup de la Serre d'Hiver les Arbres dans une telle place d'Été, mais il faut les accoutumer peu à peu à l'air & au Soleil, en les plaçant pendant quelques jours dans des endroits un peu renfermés, comme sous de hautes Haies tondues, où ils
soient

soient garantis de l'ardeur du Soleil; on les y laissera pendant huit ou dix jours.

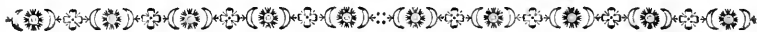
Quelque beau que le tems nous paroisse, il ne faut pourtant jamais tirer hors de la Serre avant la mi-Mai, les Citronniers, les Limonniers, les Orangers, les Mirtes & tels autres Arbres; parce que nous apprenons par l'expérience, que même au commencement de Juin il fait un tems inconstant, froid, & même quelquefois accompagné de gelée; outre que lorsqu'il fait un tems d'Été au Printems, il se change souvent au commencement de Mai en un mauvais tems accompagné d'un vent fort froid de grêle & de neige.

Quant aux Arbres qui ont été encaissés depuis le mois de Février, jusqu'au tems qu'on les tire de la Serre, on doit les mettre encore plus à l'abri, & les accoutumer ainsi insensiblement à la grande chaleur du Soleil; car les tendres jets qu'ils ont poussés dans la Serre ne sauroient résister à une grande chaleur ni à des vents forts; il faut encore y accoutumer plus insensiblement ceux qui ont poussé plus d'un seul jet dans la Serre, parce que plus ces jets sont longs, moins leurs feuilles résistent, ces feuilles devenant comme de la corne, le nombre prodigieux de pores qu'ont la plupart des feuilles d'Orangers se resserre trop, de manière que les rayons du Soleil au-lieu de passer au travers, grillent la superficie des feuilles, & les brûlent même quelquefois entierement.

Il faut avoir soin, quand on fort les Arbres, que les Pots ou les Caisses ne reposent jamais sur terre; premièrement, parce que si le Jardinier négligeoit de les tourner par ordre quand il en est tems, il pourroit arriver que les racines ayant pénétré au travers des trous en terre, y tiendroient: or cela fait qu'on blesse ou qu'on rompt les racines quand on transporte les Arbres, ce qui n'en retarde pas seulement la pousse, mais cause aussi corruption aux endroits blessés ou rompus. En second lieu, pour empêcher que les Vers ne montent au travers des trous; puisque ces Vers n'absorbent pas seulement la graisse de la terre, mais font aussi des trous autour des racines, par lesquels l'eau des arrosemens s'écoule trop subitement. En troisième lieu, pour que les Pots ou les Caisses soient moins sujets par dessous à se salir, & afin de les mieux conserver. J'avoue cependant que les Pots ou les Caisses posées de plat à terre, n'ont pas besoin de tant d'arrosemens, parce que l'humidité de la terre y monte au travers des trous; c'est pour cela qu'il y a des Jardiniers qui les posent ainsi par paresse, prétextant que les Caisses ayant par dessous un rebord d'un pouce & demi ou de deux pouces,

& que le fond de ces Caiffes étant bien encore à deux pouces du fond, ne touchent point à terre, on les posera néanmoins sur des planches pour les raisons que je viens d'alléguer, & même les grandes Caiffes sur des soliveaux en croix faits à cet usage, & élevés au-dessus de terre du moins de l'épaisseur d'une brique.

Quelques précautions qu'on prenne en transportant les Arbres dans la Serre d'Hiver, ou en les en tirant, il arrivera pourtant toujours plus ou moins, que les racines seront dégarnies de terre, à proportion de la grandeur de leurs couronnes; desorte qu'on doit avoir sur-tout d'abord grand soin, quand une fois ils sont placés, de les arroser beaucoup, de manière que l'on puisse voir que l'eau s'écoule plus ou moins par le bas, afin que la terre soit par-là en état de se joindre & de se resserrer de nouveau. On ne fauroit donner des règles pour les autres arrosemens d'Eté; car cela doit se faire à proportion que la Saison est plus ou moins bonne, que les Arbres poussent vigoureusement, qu'ils ont de grandes Couronnes, & qu'ils sont chargés de fruits. J'ai dit déjà ci-devant qu'on a traité cette matière dans le *Chap. VI.*



C H A P I T R E V.

De la manière de tailler les Citronniers, les Limonniers & les Orangers, tant dans l'endroit où ils sont renfermés pendant l'Hiver, que dans celui où ils sont pendant l'Eté.

LEs règles générales concernant la taille de ces Arbres sont les mêmes que celles qui regardent nos Arbres fruitiers, dont il faut cependant excepter l'Oranger, parce qu'il en faut conserver les plus vigoureuses branches, plus que de tout autre Arbre, & qu'il en faut retrancher les rejettons trop abondans, de même que le bois grêle & mince, que l'Oranger produit naturellement; ces branches n'étant pas en état de produire des fleurs bien nourries, ni, par une suite nécessaire, de bons fruits.

Le Limonnier, au contraire, pousse ordinairement de grosses branches droites; c'est pour cela qu'il faut les racourcir davantage, & laisser intérieurement plus de petit bois, afin que l'Arbre soit garni de feuilles, & remédier ainsi au mauvais coup d'œil qu'offrent par-là ces branches ou bras tout dégarnis. Le

Le Cédrot ne fait pas du bois si tortu que l'Oranger, ni d'aussi grosses & d'aussi droites branches que le Limonnier; pour cette raison il faut le racourcir plus que l'Oranger, moins que le Limonnier.

Le but de la taille est principalement d'aquerir de belles Couronnes; & des fruits parfaitement beaux.

La beauté de la Couronne consiste en ce qu'elle ait la figure d'un cercle plat arrondi, sans qu'une branche passe l'autre, & que les branches soient en état de produire de bons fruits, se soutenant d'elles-mêmes sans être liées; que de plus elles soient bien garnies par-tout de feuilles, enforte qu'on n'y voie point de bras dégarnis. Pour leur donner cette forme il faut laisser annuellement croître plus ou moins librement les Arbres, selon qu'ils croissent avec vigueur, pour le plus cependant, quand il s'agit d'Arbres à couronne, six pouces tout autour: de plus pour n'en pas perdre entierement la pousse, & pour les engager à pousser des jets vigoureux, on retranchera ou pincera tous les jets surnuméraires quand ils commencent à paroître, & on racourcira les autres; & on taillera toujours comme mauvais le bois mince & grêle. De plus, pour former la Couronne, il ne faut jamais que les branches d'un côté aident à la former de l'autre, de sorte qu'on les retranchera toujours, puisque l'intérieur de la Couronne doit être formé de branches droites; outre qu'on peut tourner de tous côtés au Soleil ces Arbres encaiffés (ce qui doit aussi se faire toutes les trois semaines), afin que la Couronne en soit par-tout égale.

En général il faut avoir soin de tailler fort uniment les branches & sur-tout les grosses, sans y laisser aucuns moignons; après quoi il faut couvrir de cire préparée les endroits coupés des grosses branches.

Outre cette taille-là il s'en fait encore une autre; elle consiste dans l'abattement de la tête ou de la Couronne, ce qui se fait pour empêcher que l'Arbre ne devienne tout-à-fait difforme, si vieillesse ne lui permettant pas de pousser chaque année de bonnes branches & des feuilles bien nourries, & dépérissant ainsi d'année en année. Ou parce que la tête ayant été maltraitée, a été réduite dans un état, que, sans cette opération, elle ne sauroit avoir une belle figure, ou bien aussi parce que l'Arbre est devenu languissant, faute d'avoir été bien soigné, planté, transplanté, arrosé, préservé du froid, &c. de manière qu'il est nécessaire qu'on lui coupe la tête, & qu'on fasse en même tems la taille de ses racines.

Voyez pour ce qui regarde la taille des racines le *I. Chap. du II. Liv.*

de la *I. Partie*, où l'on traite des Arbres en général.

Le tems le plus convenable pour couper la tête aux Arbres, & pour la taille des grosses branches, est la mi-Février, sur-tout quand on peut placer dans la Serre nommée *Trek-kas*, les Arbres auxquels on a fait cette opération. Il ne faut laisser aux branches des Arbres dont on a coupé la tête, que la largeur d'une main au plus, & si cela peut se faire sans inconvénient, trois ou quatre de ces branches ravalées au plus gros Arbre, toutes les autres devant être taillées uniment joignant le tronc, & être d'abord toutes couvertes de cire comme il a déjà été dit: il ne faut pas laisser non plus les moindres petites branches minces aux branches ravalées, parce que ce sont ces moignons qui poussent des jets vigoureux, propres à former en peu de tems une belle tête. Les autres jets surnuméraires doivent être d'abord pincés de la main, dans le tems qu'on laisse croître les autres au point qu'il le faut pour pousser de nouvelles branches propres à former la Couronne: se conduisant alors, par rapport à la taille & au ravalement, selon que la pousse & l'état de l'Arbre le demandent. Par ce pincement des nouveaux jets on empêche aussi que les vigoureuses branches ne deviennent des bras dégarnis, parce qu'alors elles crevent intérieurement, & poussent ainsi de jeunes branches bien nourries & bien garnies de feuilles, que l'on conserve soigneusement, retranchant pour lors les vieilles.

Pour avancer la maturité du fruit, on arrêtera la pousse des nouveaux jets, en les rognant lorsqu'ils commencent à bourgeonner, parce que la vigueur de l'Arbre passe alors mieux dans le fruit.



C H A P I T R E VI.

De quelques Citronniers, Limoniers, & Orangers.

F*Errarius (de cultura Malorum Aureorum Cap. VII)* donne divers noms au Citronnier, l'appellant aussi *Malum Cedrium*; on le connoit en Hollande sous le nom de *Cedraet*, & en François sous celui de *Cédrac*, ou *Cédrat*. A l'en croire le Cédrat & le Citronnier ont la même forme, mais comme la figure & la description du fruit qu'il donne ne ressemble nullement à notre Cédrat, il faut que ce soit une autre espèce: le Cédrat de ce País ayant une peau plus fine, mais plus bou-

He.

l'appelle

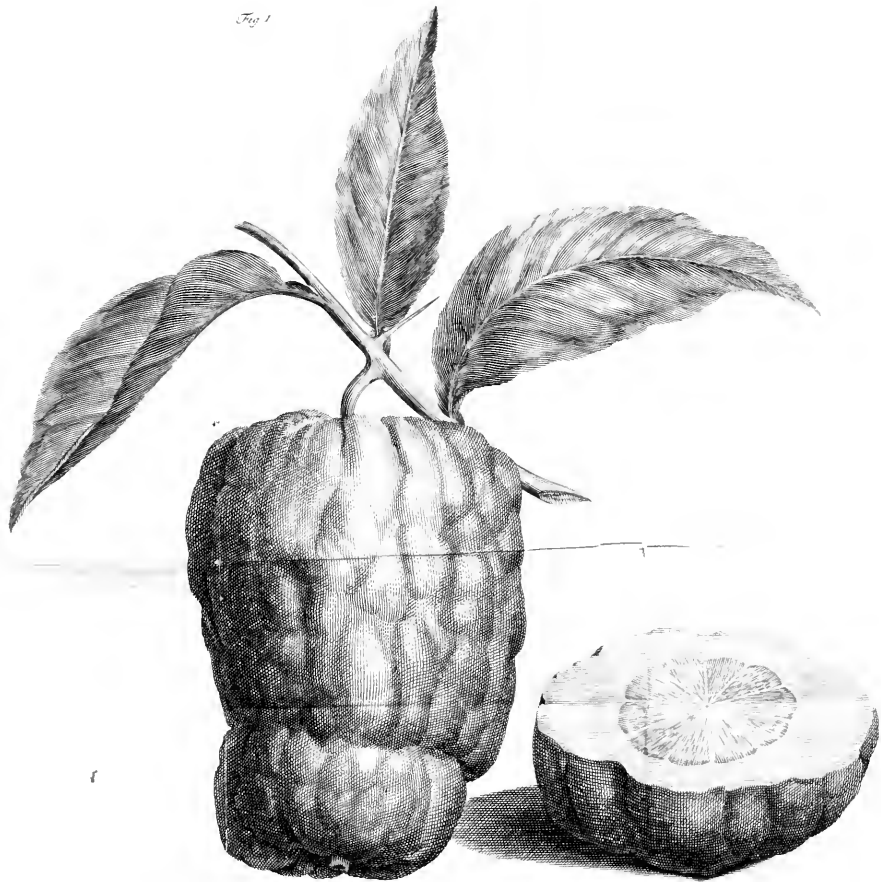
Hermaph

pour moi je

parce que la moitié de la chair intérieure est toute blanche, & qu'il tient très peu du goût de l'Orange. Ces fortes n'ont pas été connues dans ce País ni de Ferrarius ni de Commelin, ce dernier n'en faisant point mention: il paroît même qu'Herman ait ignoré, qu'outre les espèces bätardes, elles produisent aussi du Cédrat parfait, & de véritables Oranges.

J'ai eu non seulement à la même greffe, mais j'ai vu aussi sur une seule petite branche, à deux Arbres de différentes fortes, trois fruits parfaitement nourris & mûrs, accompagnés de quantité d'autres, lesquels j'ai fait parvenir par le moyen de ma grande Serre nommée *Trek-kas*, à une grosseur parfaite, & que j'ai cueillis le 12 de Décembre 1711, & fait

Fig 1



J. Mandar fruit.

boutonnée, de couleur jaune clair, comme la *I. Fig.* ci-jointe le démontre: il a, quand on l'a coupé en deux, dix pellicules sans pepins; il est plein d'un jus aigrelet fort agréable; ses branches sont garnies de piquans fort affilés. Ferrarius en indique dans son *premier Livre* cinq espèces différentes, & Commelin dans son *Hesperides des Pais-Bas*, quatre, ajoutant que le Citron qui a une figure différente des autres est un jeu de la Nature.

Ferrarius compte jusqu'à cinquante-cinq espèces de Limonniers; mais Commelin dit qu'il n'en connoît que sept, ajoutant que le Limon d'une figure difforme est un jeu de la Nature, & précisément le même que celui de Sbardonius.

Ferrarius dans son *IV. Livre* compte vingt différentes sortes d'Orangers, & Commelin ne fait mention que de neuf; mais depuis eux j'ai appris à en connoître plusieurs autres sortes, quoique je convienne avec Ferrarius, qu'il y en a beaucoup qui ne sont qu'un jeu de la Nature.

Parmi ces espèces Ferrarius & Commelin mettent l'Orange douce de Lisbonne, laquelle cependant je trouve être non seulement différente, quant au fruit & à la feuille, mais qu'elle demande même une toute autre culture que l'Oranger.

Si le Lecteur est curieux d'en savoir davantage sur ce sujet, il n'a qu'à consulter Ferrarius & Commelin, ne trouvant nullement nécessaire de copier ici ce qu'ils en disent, aimant mieux en décrire quelques autres sortes singulières ou bâtardes, qu'on a appris à connoître depuis Ferrarius.

Parmi celles-ci méritent le premier rang plusieurs sortes de *Cédrat Hermaphrodite*, connu sous le nom de Bisarré. Le Professeur Herman l'appelle dans son *Horto Academico Lugduno-Batavo*, *Malus Arantia Hermaphrodita, fructu medio Citrio, medioque Arantio odoratissimo*; pour moi je ne le nomme point Orange, mais *Cédrat Hermaphrodite*, parce que la moitié de la chair intérieure est toute blanche, & qu'il tient très peu du goût de l'Orange. Ces sortes n'ont pas été connues dans ce Pais ni de Ferrarius ni de Commelin, ce dernier n'en faisant point mention: il paroît même qu'Herman ait ignoré, qu'outre les espèces bâtardes, elles produisent aussi du Cédrat parfait, & de véritables Oranges.

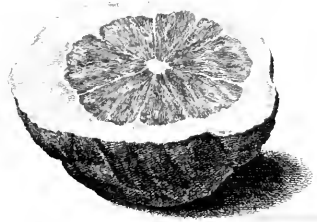
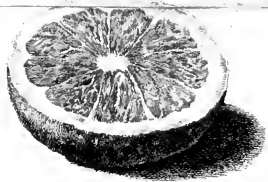
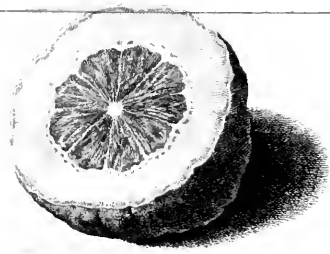
J'ai eu non seulement à la même greffe, mais j'ai vu aussi sur une seule petite branche, à deux Arbres de différentes sortes, trois fruits parfaitement nourris & mûrs, accompagnés de quantité d'autres, lesquels j'ai fait parvenir par le moyen de ma grande Serre nommée *Trek-kas*, à une grosseur parfaite, & que j'ai cueillis le 12 de Décembre 1711, & fait

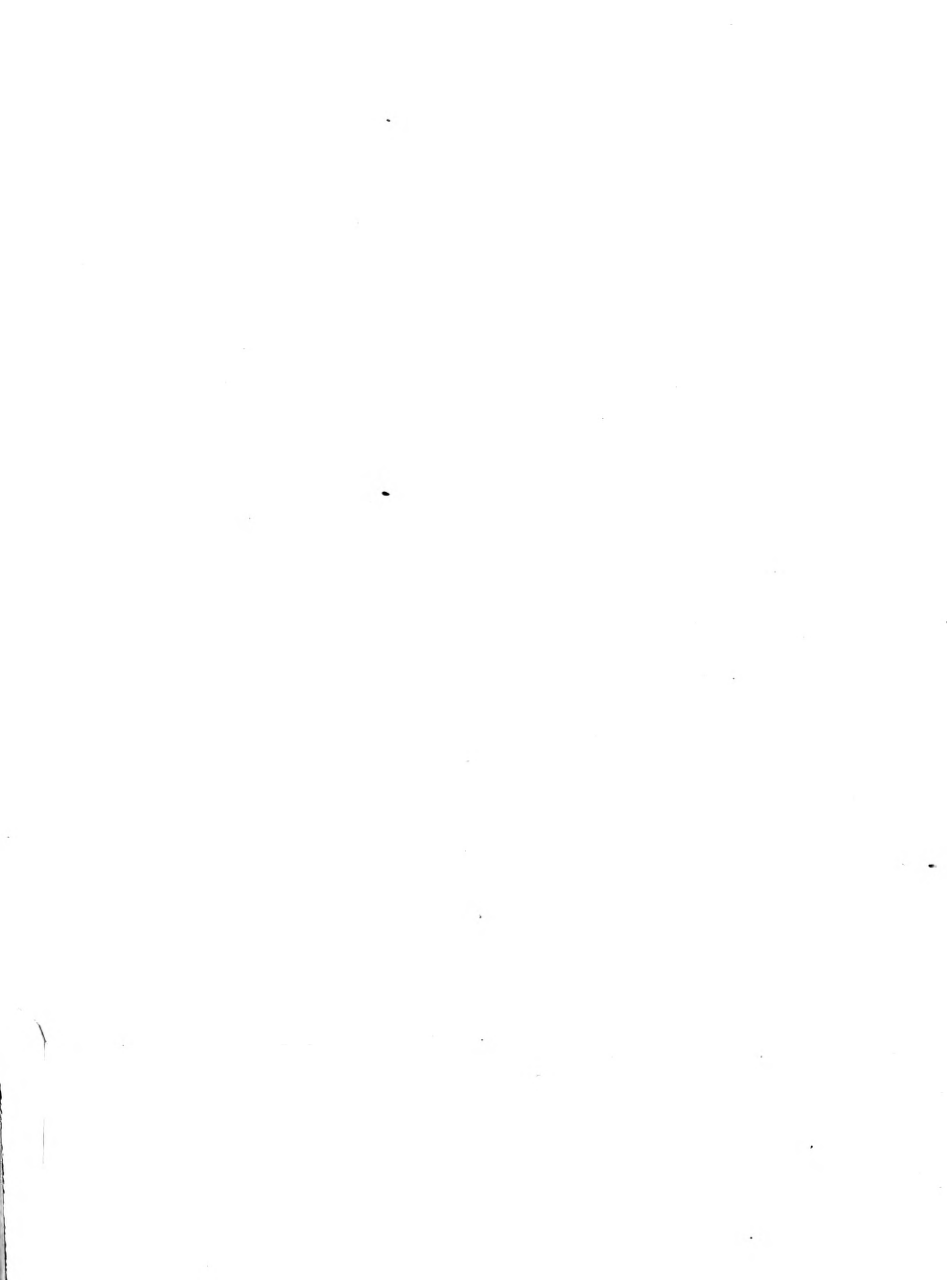
fait deffiner : deux de ces fruits font entierement Cédrat, deux entierement Orange, & plusieurs autres mêlés, tant par moitié que plus ou moins.

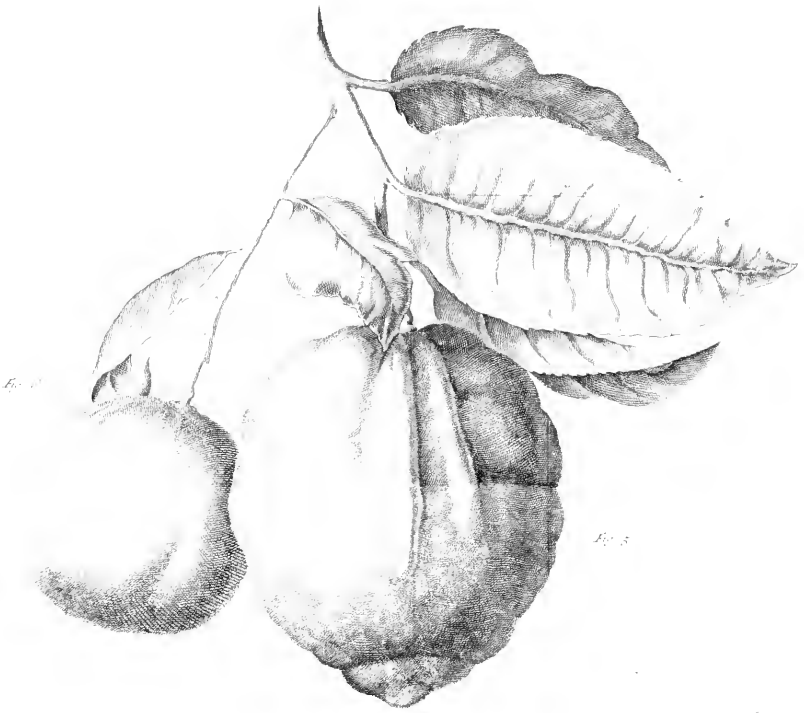
La *Fig. 2.* représente le Cédrat (approchant du Limon) en son entier avec ses feuilles, & aussi coupé par le milieu; l'écorce en est un peu rude, d'un beau jaune, & un peu plus haute en couleur que ne l'est communément l'écorce du Limon doux. La moelle est divisée par neuf pellicules, pleine d'un jus agréable & fort, quoiqu'aigrelet, sans aucun pepin. La chair est raisonnablement épaisse, agréable au goût: elle a tout autour, comme aussi dans la moelle, de petits trous ronds; les feuilles sont parfaitement égales à celles du Cédrat.

La *Fig. 3.* représente l'Orange entière, & la *Fig. 4.* le *Bisarré* ou l'*Hermaphrodite*, coupé pareillement par le milieu, ayant neuf pellicules sans aucun pepin. L'Orange a une écorce lisse & amère, elle est extérieurement de la couleur d'une Orange commune, d'une figure un peu plus longue, quoique très ronde, ayant par dessous un petit cercle. La chair en est fort mince, & d'un blanc tirant sur le jaune. La moelle paroît être encore d'un rouge plus foncé que l'écorce; elle est pleine d'un jus aigrelet fort, mais agréable. Les feuilles ont de petits cœurs, & sont parfaitement semblables à celles des Orangers. Le Bisarré & tels autres fruits mêlés sont par dehors les uns plus semblables à l'Orange, les autres sont moitié Cédrat & moitié Orange, & d'autres extérieurement ressemblent plus au Cédrat & moins à l'Orange; la plupart sont crochus comme le bec d'un Perroquet. L'écorce du Cédrat Bisarré est un peu rude, comme le Cédrat pur, mais d'une couleur qui tire un peu plus sur le jaune, & qui est moins divisée par moitié ou en plus petites partitions, mais par des raies plus ou moins larges, comme on en peut juger par le bourgeonnement, car quand le Cédrat se trouve dans l'Orange, il bourgeonne davantage, & l'Orange rentre davantage. Ce qui étoit Cédrat ou Bisarré avant que d'être parfaitement mûr, avoit la même odeur que la Tulipe jaune couronnée, mais un peu plus piquante, & à mesure qu'il meurissoit davantage, il avoit en même tems une odeur mêlée aussi agréable que celle du Cédrat, de l'Orange & de la Tulipe en question. Cette Orange mêlée à la couleur un peu plus foncée que celle qui est tout-à-fait pure, & que celle qui est lisse & amère. L'écorce du Cédrat est d'un goût aussi agréable que l'est celui du meilleur Limon. La chair, quand il est entamé, est à l'endroit où se trouve le Cédrat, d'un blanc tirant sur le bleu, & raisonnablement épaisse, & moins blanche & moins épaisse à l'endroit où est l'Orange, mais tirant sur le jaune, étant aussi plus









plus coloré tout comme l'écorce extérieure. La moelle est aussi blanche, mais elle paroît plus ou moins jaune à l'endroit où est l'écorce d'Orange, d'un goût aigrelet fort agréable, semblable à celui du Citron. Quant au fruit où il y a le plus d'Orange, l'écorce en est d'une couleur beaucoup plus foncée & plus rude, plus relevée en bosse. La chair intérieurement séparée, tout comme celle qui se trouve par moitié; le goût de l'écorce de la chair, de même que du jus, suivent la nature de chacun de ces fruits. Les feuilles suivent la nature des fruits, car à l'endroit où il y a le plus d'Orange, elles ont à leurs extrémités un petit cœur un peu long, & le verd foncé absorbe aussi celui qui est plus pale. Là où il y a plus de Cédrot, les feuilles n'ont point de ces petits cœurs, & sont aussi plus semblables à celles du Cédrot, & le verd foncé ne s'y trouve pas tant. Les feuilles du Bisarré sont d'abord rougeâtres, un peu longues, retirées, & quelques-unes anguleuses. Le Cédrot vient à l'endroit où le bois, qui se trouve par-tout garni de piquans, est le plus mince; & les feuilles d'Orange, à l'endroit où le bois croît avec le plus de vigueur, & cela de manière qu'un Arbre fort vigoureux deviendra entièrement Orange, si on ne lui taille point ce qui est Orange.

Les Arbres de cette espèce sont plus délicats que les Limonniers, & ne sauroient produire dans ce País du fruit mûr, si ce n'est par le moyen d'une prolongation artificielle de l'Été dans la Serre. La fleur de cette Orange est blanche comme celle de l'Orange commune.

Celles du Cédrot sont d'abord rougeâtres, comme celles du Citron; & celles du Bisarré sont mêlées, & quand le fruit est encore petit, il paroît verd avec de petites élévations rouges. Le bois est un peu tortu, gris entre le tronc du Cédrot & de l'Orange.

J'ai encore vu croître à un même Arbre chez moi ces trois fruits différens savoir, l'*Hermaphrodite* représenté dans la *Fig. 4.* le *Limon Bergamot* dans la *Fig. 5.* & l'*Orange* dans la *Fig. 6.* lesquels étant coupés par le milieu, diffèrent très peu du Cédrot Bisarré représenté ci-devant, de même que l'Orange, excepté qu'ils ont par dedans dix pellicules.

Le *Pompeinoes*, *Fig. 7.* représenté au naturel, & dont la circonférence est de 20 pouces, mesure de Rhinlande, n'est pas connu ni de Ferrarius ni de Commelin: il a été transporté dans ce País de Suriname; & il y a été de tems en tems cultivé. Il y en a de deux sortes, qui de même que les autres plantes qu'on cultive dans des Pots ou dans des Caisses, croissent vigoureusement, & deviennent de beaux Arbres. Leur bois a la même couleur que celui du Limon; leurs branches sont fortes &

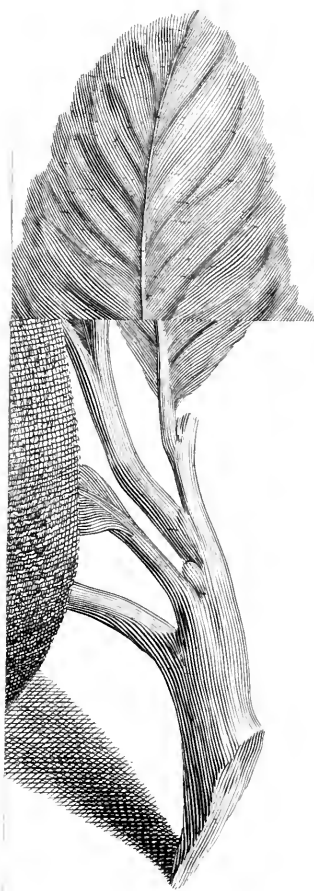
garnies de piquans; leurs feuilles sont d'un verd moins foncé que celles d'Orange, mais plus grandes, un peu plus longues & un peu retirées vers le milieu, & n'ont point par derrière de petits cœurs. Le fruit de la plus grande sorte est ovale, rentrant un peu vers la sommité, & plus mince dans de certains endroits comme une Poire. La couleur de l'écorce est d'un jaune clair, pareille à celle d'un Limon frais, & tiquetée comme elle: sa moelle a dix pellicules, & plusieurs pepins dans le milieu. La chair en est d'un blanc tirant sur le jaune: il a un goût douceâtre un peu gras, mêlé d'une petite pointe d'amertume, à peu près comme celui d'une *Euule-campane* confite. Le jus a une couleur jaune tirant sur le rouge. Le fruit de la plus petite sorte est rond, mais plat, plus ressemblant à l'Orange; ayant, au reste, la même circonférence que l'autre: sa moelle est moins amère, mais plus rougeâtre: ses feuilles ont par derrière un grand cœur, mais elles ressemblent d'ailleurs à celles de l'autre espèce dont on a donné la description.

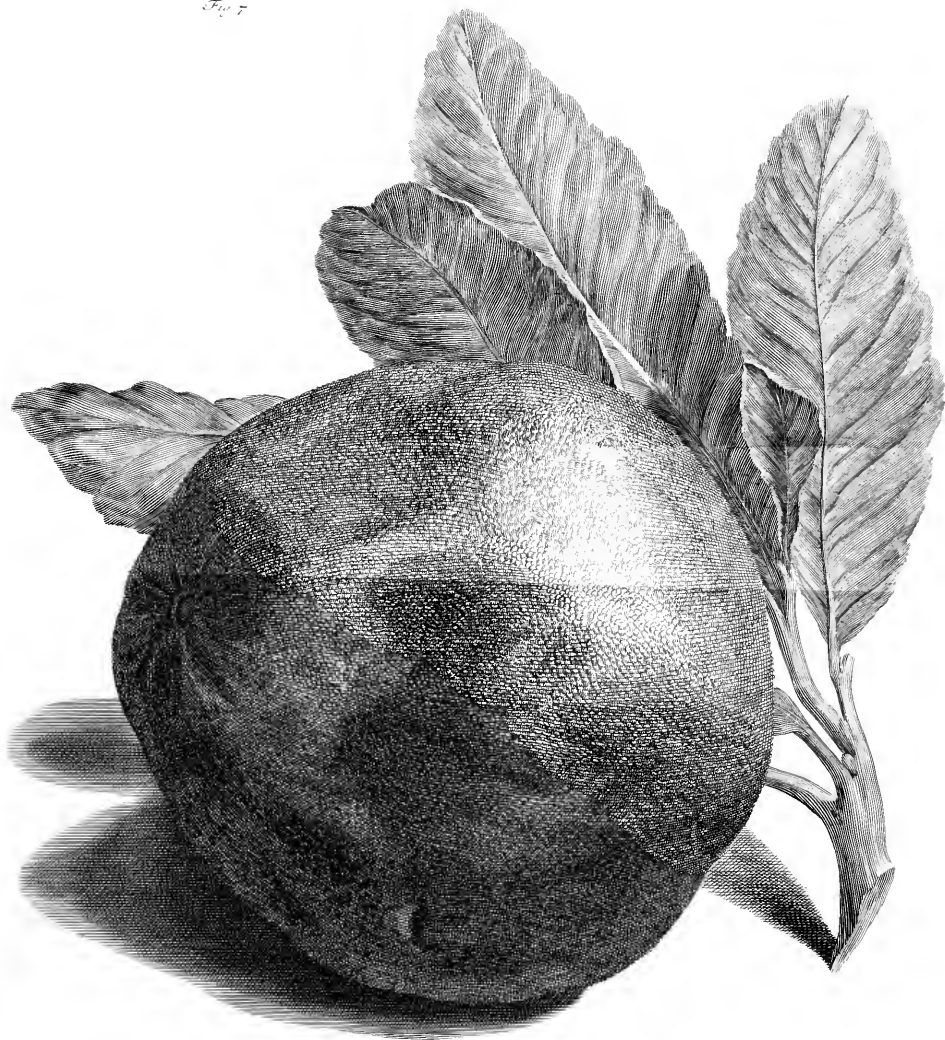
Bergamote: il y en a de deux sortes, savoir le Limon & l'Orange: dont la première est un peu longue, & l'autre, savoir l'Orange-Bergamote, est parfaitement ronde, conservant par dessous au milieu du fruit, le centre de la fleur; elle a des feuilles retirées, telles que la *Fig. 8.* les représente avec le fruit; la couleur & le goût de l'écorce & du jus ressemblent à plusieurs égards au *Pompelmoes*, & n'en diffèrent d'ailleurs guère que par la grosseur: elle a intérieurement onze pellicules, mais point de pepins.

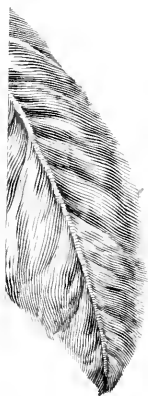
L'Orange verte & douce rosat, en Hollandois *de Groene zoete geroofde Oranje*, *Fig. 9.* est un fruit fort connu à Batavia dans les Indes; c'est un Arbre très vigoureux, dont les feuilles sont d'un verd pâle, comme aussi l'écorce, laquelle est un peu rude; le fruit a intérieurement huit pellicules, & un jus très agréable.

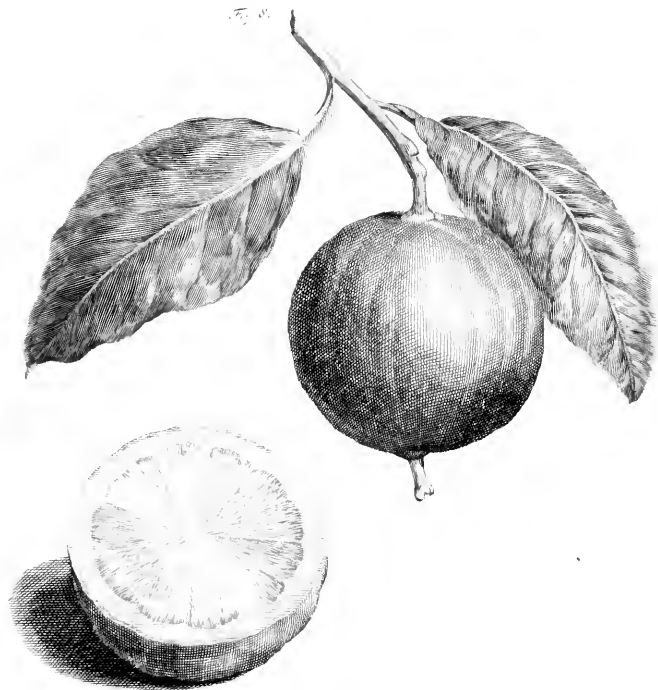
La *Fig. 10.* représente un fruit pareil, mais boutonné, & d'un verd plus foncé, ayant intérieurement onze pellicules, pleines d'un jus doux & aussi très agréable. La couleur intérieure de ces deux fruits est comme celle de l'Orange douce commune.

Orange Turque. Ses feuilles sont vertes, mais elles ont des taches pâles qui pénètrent au travers; elles sont de plus un peu longues & étroites, & pour la plupart par-ci par-là anguleuses; quand pour avoir poussé trop vigoureusement, ces Arbres s'abatardissent, les feuilles deviennent plus larges & sont sans taches; & quand ils s'abatardissent faute de croître, les feuilles en deviennent encore plus étroites & plus tachetées, & alors









J. W. Schaeffer del.

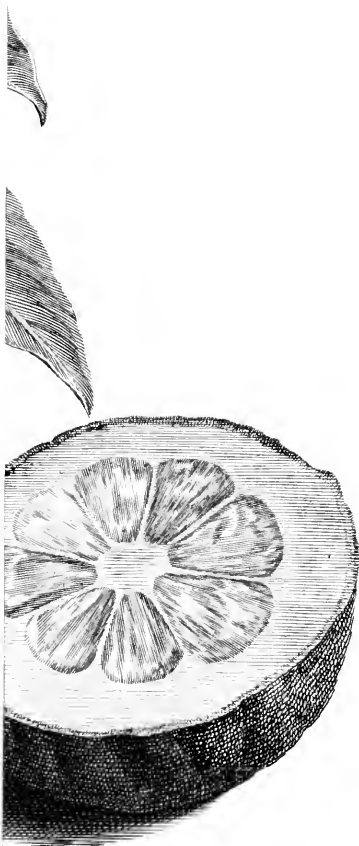
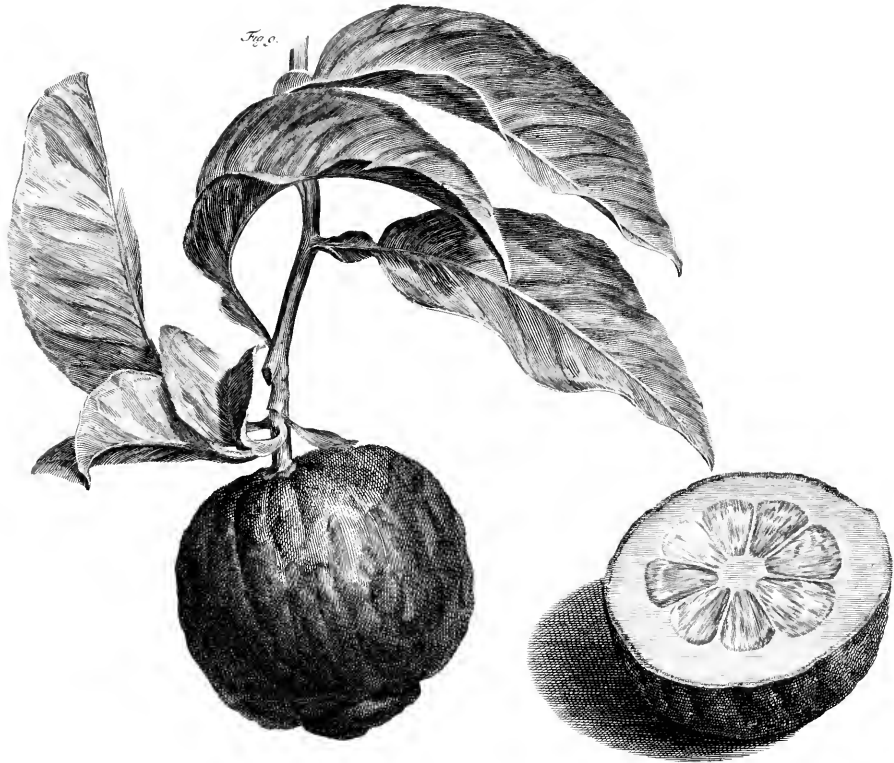


Fig. 6.



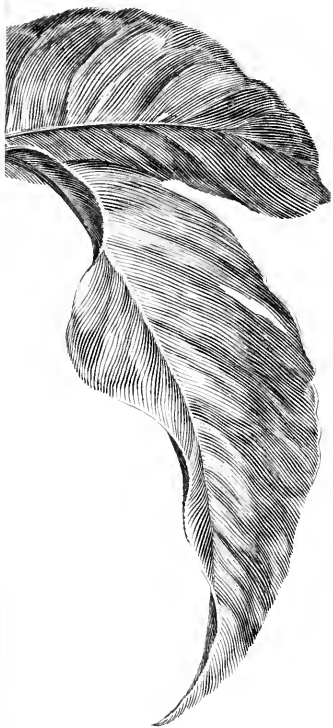
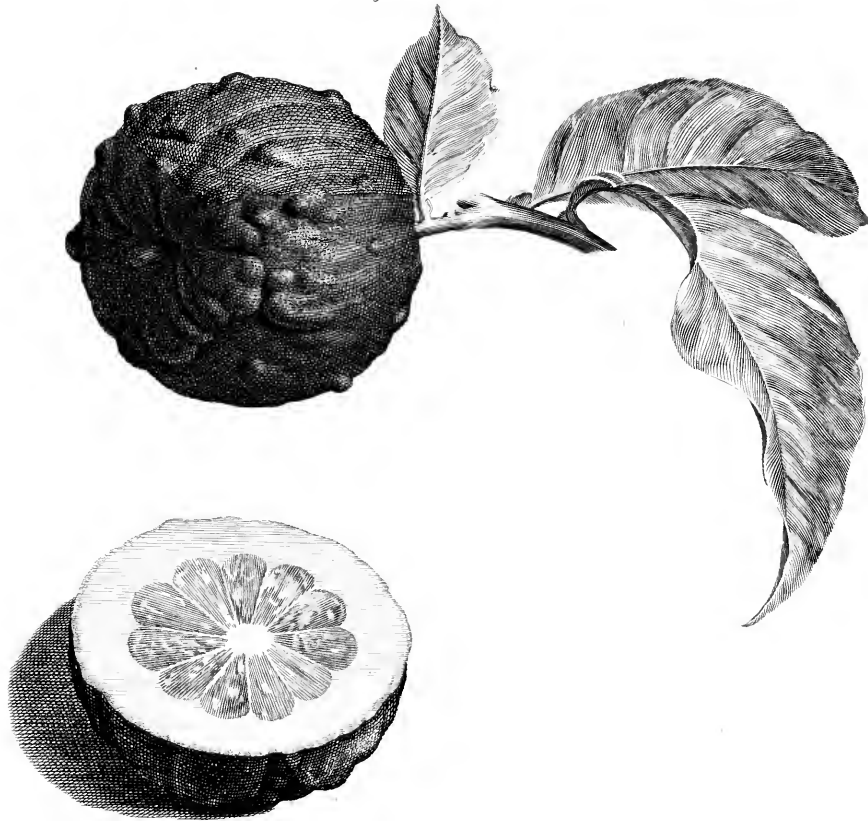


Fig. 10.



J. Mandelour, fecit.



on les appelle Orangers à feuilles de Saule. Cet Arbre paroît être le même que Ferrarius nomme *Aurantium striatum*.



REMARQUES EXACTES

Touchant la manière de cultiver les

VIGNES

Et d'avoir infailliblement des Raisins dans des Serres artificiellement rechauffées.

IL faut que les Vignes, tant celles qu'on fait croître par le moyen du feu que par la chaleur du Soleil au travers des vitres, soient plantées dans la Serre même, mais de telle manière cependant que leurs racines puissent s'étendre au long & au large, & aussi vers le bas dans la terre commune. Les Serres doivent être construites, selon le dessein indiqué dans la Planche ci-jointe. La *Fig. 1.* est la plaque droite, traversée par le tuyau ou conduit de la fumée d'une Serre à vignes artificiellement rechauffée de cinq chassis de vitres, où l'on fait du feu de deux côtés.

La *Fig. 2.* est la plaque droite, traversée par les trois conduits de la fumée (dont les deux inférieurs sont couverts de Carreaux de brique), avec la muraille de derrière & la cheminée.

La *Fig. 3.* représente la même Serre droite par devant, ayant au haut cinq petits volets pour donner de l'air, & dessous les vitres tout du long une planche clouée à de petits piquets, qui descend jusqu'à terre.

La *Fig. 4.* est le profil avec la muraille droite, & la petite muraille double, comme aussi entre deux le premier conduit de la fumée: ce qui paroît au devant c'est la terre qui est dans la Serre, qui se réunit avec le fond extérieur.

La *Fig. 5.* est la même Serre en perspective.

Suivant ce dessein on peut aussi construire des Serres de quatre chassis de vitres & avec trois conduits pour la fumée, où l'on ne fasse le feu que d'un seul côté; mais pour lors avec cette différence, que la cheminée

née ne doit pas être placée dans le milieu, mais au bout de la Serre;

Quant à ces Vignes il faut remarquer, que celles qu'on tâchera d'avancer par le secours du feu, doivent avoir crû l'année précédente en plein air, sans avoir été couvertes de vitres; parce que le bois de celles qui ont ainsi été sous des vitres, ne pousse pas assez vigoureusement dans les Serres; que plusieurs boutons s'en perdent, & que même quantité de grapes se changent en vrilles. De toutes les sortes de Raisins, qu'on cultive ainsi de primeur, les meilleurs sont ceux que nous nommons en Hollande *Water-zoeten*, & de ceux-ci encore les meilleurs de tous sont ceux que nous appellons *vroege van der Laan*. Pour faire encore mieux connoître cette culture, je joindrai ici quelques expériences curieuses.

A la mi-Novembre je fais la taille aux Vignes de la Serre; mais quant à cela il faut se souvenir, qu'on doit la faire au dessus d'un bouton, lequel cependant ne doit jamais être des plus gros, non seulement parce que croissant trop vigoureusement il pousseroit deux jets ou plus encore, mais aussi parce que cela seroit souvent changer les grapes en vrilles. Si cependant quelque ignorant l'avoit fait ainsi, & si on s'en apperçoit, on ne coupera jamais le jet surnuméraire, mais on le rognera au dessus de la dernière grape, (on ne doit y laisser que deux grapes), & l'on arrêtera ainsi la pousse, & l'on empêchera souvent par ce moyen que la grape ne se change en vrilles.

Les Challis de vitres furent mis devant la Serre le 15 de Décembre; le 7 de Janvier on commença dans une Serre de cinq challis à faire de deux côtés un feu de quatre tourbes, au milieu desquelles on mit des charbons tout allumés ou à demi-allumés.

Cela fait on eut jusqu'au 8 de Février un tems d'Hiver doux avec peu de Soleil, cependant la Serre ne fut jamais couverte par devant. Le 9 de Février je la couvris pendant la nuit avec de simples nattes de roseaux, & ensuite avec des doubles jusqu'au 19; mais comme il commença à geler plus fort, je pendis encore sous les nattes de roseaux, d'épaisses couvertes de poil, & l'on couvrit aussi d'une couverte de poil les petits volets d'en-haut.

Le 20, le 21 & sur-tout le 22 de Février il gela rudement, de manière que le Thermomètre placé hors de la Serre étoit 81: depuis le 20 de Février jusqu'au 17 de Mars, il gela le plus par un tems clair & un beau Soleil, & quoique l'air fût quelquefois couvert, la Serre avoit pourtant toujours été découverte pendant le jour. Pendant le plus rude froid je faisois des deux côtés un feu de quatre tourbes, avec deux par dessus,

sans

fans le feu intérieur, lequel, quand l'air étoit couvert, je renouvellois trois fois, favoir le matin de fort bonne heure, vers midi, & le soir à neuf heures; mais quand le Soleil luit on ne fait que deux feux en 24 heures. Le 22 de Février après la nuit froide dont je viens de parler, le Thermomètre placé dans la Serre étoit le matin à 22; mais le 26, quoiqu'il fût à 10 hors la Serre, il étoit seulement à 20 dedans, parce que le Soleil n'avoit pas tant paru le jour précédent.

Jusqu'au Mois de Mars le Thermomètre étoit presque toujours le matin à 24; & après le 10 ou le 12 de Mars à 25 & 26, & de jour, à mesure que la saison devenoit plus belle, à 29, 30, & aussi à 35, & pour le plus à 37, sans Soleil. Après le 17 de Mars jusqu'au 27, & aussi le 29, il fit un très mauvais tems pour les Plantes serrées; comme aussi depuis le 4 d'Avril, que je fis de nouveau soir & matin du feu, ce que depuis le mois d'Avril je n'avois fait que le soir. Le matin le Thermomètre ne fut jamais plus bas que 25, & quelquefois 27, 28, & rarement 30.

Je ne fis point du tout de feu le 12 d'Avril jusqu'au 18; mais alors il fit un tems pluvieux si mauvais & si froid, que je fis encore du feu soir & matin.

Depuis le 1 de Mai jusqu'au 11 je fis quelquefois deux feux, parce qu'il y avoit des jours très rudes; mais le plus souvent je n'en fis qu'un par jour, ce que je fis même une fois le 22 de Mai.

Le 9 d'Avril le Thermomètre du dehors par un tems de pluie étoit à 26, & le 12 à 24 que j'otai les chassis, pour que la pluie arrosât les Vignes, quoique le fond intérieur eût souvent été arrosé avec de l'eau de pluie froide.

Aussi longtems qu'il ne parut point de feuilles aux Vignes, je ne donnai pas d'air par le haut, mais dans la suite je lui donnai entrée en toute occasion; c'est ce que je fis le 6 de Février en ouvrant entièrement les cinq petits volets d'en-haut jusqu'à Midi, le Soleil luisant clairement & le vent étant Sud-ouest. En général je donne toujours de l'air quand le Thermomètre est à 33 ou plus haut. La nuit je n'ouvre ordinairement pas tant les volets, & je pends par dessus des couvertes de laine.

Par cette pratique les boutons de la Vigne commencèrent le 25 de Janvier à se gonfler sensiblement, ils étoient ouverts le 2 de Février & le verd ayant paru se trouva être déjà le 5 de Février de la longueur du doigt. Le 12 de Mars je lui fis la première taille. Le 15 ils fleurissoient tous,

& le 27 de Mars ils avoient entièrement achevé de fleurir. J'en coupai les premiers Railins mûrs le 23 de Mai, & le 19 de Juin les dernières grapes plus tardives. Je trouvai que je les avois trop couverts pendant la nuit, car le Thermomètre avoit souvent été le matin plus qu'à 25.

Après que ces piés de Vignes eurent fait l'Été suivant de très mauvais bois, on les coupa au mois de Novembre à un bon demi-pié au dessus de terre, ces piés pouffèrent l'année d'après en plein air des farmens très vigoureux, dont je coupai l'Été suivant (c'est-à-dire le troisieme Été après qu'ils eurent produit du fruit dans la Serre), quantité de très bons Railins.

Leur pouffe ayant continué jusqu'à la mi-Octobre, ils se dépouillèrent de leurs feuilles, ce qui m'engagea à leur faire la taille le 25.

Au commencement de Novembre il gela pendant cinq jours & autant de nuits, mais pas fort, le Thermomètre, quand il fit le plus froid, n'étant qu'à 14 $\frac{1}{2}$, après cela pendant sept jours de suite il ne gela point; mais au bout de ce tems-là il gela encore un peu plus fort, le Thermomètre étant depuis le 13 de Novembre jusqu'au 29, 14 $\frac{1}{2}$, 13, 12 $\frac{1}{2}$, 14 $\frac{1}{2}$, 13, 12 $\frac{1}{2}$, 11 $\frac{1}{2}$, 13 $\frac{1}{2}$, 13, 11, 11, 10, 12, 13, & 12 $\frac{1}{2}$, après quoi il dégela, excepté quelques nuits en Décembre.

Je mis le 19 de Décembre les vitres devant les Vignes, & je commençai le 1 de Janvier à faire des deux côtés de la Serre un feu de cinq tourbes, sans le feu du milieu, je veux dire quatre tourbes en quarré & une par dessus.

Pendant le mois de Janvier il gela si peu, que les petits Fossés ne furent que trois fois un peu gelés, le Soleil luit peu, & il tomba beaucoup de pluie: on couvrit seulement la Serre pendant la nuit de simples nattes de roseaux; cependant on ne voyoit aucun changement aux boutons jusqu'au 14; mais après ce tems-là ils se gonflèrent si subitement, que le 17 ils étoient déjà jaunâtres. Jusques là je n'avois point donné d'air, mais je commençai alors à en donner, selon le tems qu'il faisoit, en ouvrant deux ou plus de petits volets, quelquefois tous les cinq, depuis dix ou onze heures, jusqu'à deux & demi ou trois heures.

Ces Vignes avoient déjà pouffé de fort longs jets le 26 de Janvier, sans qu'il y parût cependant aucune grape, desorte que craignant de les avoir trop précipitées, je ne les fis plus couvrir pendant la nuit de nattes de roseaux: malgré cela le matin le Thermomètre pour le plus bas étoit à 25, quelquefois aussi à 26 & 29, étant de jour en plein air à 16,

17, 18, 19 & 19½, & dans la Serre sans Soleil, de jour ordinairement à 29, 30, & rarement à 33. Je vis quantité de petites grapes le 28 de Janvier; mais le 2 de Février je crus qu'elles croissoient avec trop de vigueur, le Thermomètre étant le soir en plein air à 17; dès lors que je laissai pendant la nuit tous les petits volets ouverts de la largeur d'une main: par ce moyen le Thermomètre étoit le matin dans la Serre à 21, & dehors à 16, faisant quelquefois du brouillard & quelquefois un beau Soleil, le jour à 31 & 32; pendant ces mois le Thermomètre étoit,

*Dans la Serre.			Dans la Serre.		
Janvier.	bas.	haut.	Février.	bas.	haut.
1	-	19	-	-	23
2	-	19	-	-	24
3	-	19½	-	-	25
4	-	18	-	-	23
5	-	19	-	-	24
6	-	20	-	-	24½
7	-	20½	-	-	25
8	-	21	-	-	26
9	-	23	-	-	27
10	-	24	-	-	28
11	-	26	-	-	27
12	-	26	-	-	28½
13	-	26	-	-	27
14	-	24	-	-	30
15	-	25	-	-	29
16	-	24	-	-	26
17	-	26	-	-	29
18	-	26½	-	-	30
19	-	26	-	-	29
20	-	26½	-	-	30
21	-	26	-	-	28
22	-	26	-	-	29
23	-	27	-	-	28½
24	-	26	-	-	34
25	-	24	-	-	29
26	-	25	-	-	29
27	-	26	-	-	27½
					27
					28
					28

Janvier.	Dans la Serre.			Février.	Dans la Serre.		
	bas.		haut.		bas.		haut.
28	-	-	25	-	-	-	28
29	-	-	26	-	-	-	30
30	-	-	26	-	-	-	31
31	-	-	27	-	-	-	33

Il fit le 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 14, 15, 16, 26, 27, & 28 de Janvier un beau tems, & accompagné d'un Soleil fort clair, très peu de vent & point du tout de pluie: jusqu'au premier de Février je n'avois été qu'un jour sans donner de l'air, j'en donnois même tous les jours par un tems de gelée, froid & chargé de brouillard, tels qu'étoient le 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 & 24 de Janvier, en ouvrant à moitié un volet & en couvrant cette ouverture d'un sac à laine qui venoit jusqu'aux vitres, & la Serre pendant la nuit de simples Nattes de Roseaux, que j'otois le jour depuis onze heures, même quand il faisoit un air froid & chargé de brouillard; le plus grand froid en plein air étant 12. Ce ne fut que le 21 que je fis trois petits feux de six tourbes; mais les autres jours je n'en fis que deux. Le 21 & le 22 je donnai de l'air par un petit volet & au travers d'un sac à laine, le Thermomètre étant en plein air à 12^h la nuit, & à 14 le jour.

Le 23 je n'employai plus la couverture de Nattes pendant la nuit, je ne fis aussi qu'un feu de cinq tourbes comme à l'ordinaire; le Thermomètre en plein air étoit la nuit à 14, & le jour à 17^h.

Le 5 de Février je pinçai le bout de quelques fermens, & taillai à deux yeux une branche qui n'avoit point de grapes; le 24 il y avoit au milieu de la Caisse en bas contre la petite muraille une grappe de fleurie, laquelle fut coupée mûre le 16 d'Avril; le 26 il y en avoit plusieurs autres de fleuries: ce jour là il fit aussi un tems fort doux, dont je profitai pour faire la taille d'Eté générale, & pour couper les vrilles; pendant neuf jours l'air avoit été couvert, chargé de brouillard & disposé à la gelée.

Le 10 de Mars en plein air le Thermomètre étoit à 21; je fis alors en tems de bourasques la seconde taille d'Eté.

Le 12 de Mars tous les Raisins avoient achevé de fleurir; je découvris à trois ou quatre grappes des grains gros comme de gros pois verts. Le 16 & le 17 de Mars je craignis que pendant la nuit il ne gelât fort, le Thermomètre en plein air étant à 14; desorte que j'ordonnai qu'on re-

remît la couverture de Nattes de roseaux, mais cela fut inutile, parce que le Thermomètre dans la Serre étoit le matin à 27, ce que je pense être trop haut. Depuis le 20 de Mars jusqu'au 27 il fit un tems extraordinairement clair & beau, desorte que le feu ordinaire étoit trop chaud; le Thermomètre sans Soleil, & avec les volets ouverts monta à 41: de manière que je fus obligé le 24 de faire mettre à onze heures & demi des Nattes de roseaux devant les vitres, & j'ordonnai qu'on ne mit au feu que trois tourbes & une par dessus: cependant il resta encore le matin à 26, (Je donne toujours de l'air, quand sans Soleil le Thermomètre est à 30, par un, deux, trois, quatre, ou tous les volets ensemble, le degré le plus convenable étant pour cela, 35, 36, 37, 38, & pas plus haut) le 28 de Mars il avoit assez gelé, étant à douze en plein air, & comme la Serre n'avoit pas été couverte jusques à cinq heures du matin, & que le feu n'avoit été que de quatre tourbes, il étoit dans la Serre même seulement à 23. Le 29 je ne donnai point d'air, parce que le vent soufflant violemment de l'Est & du Nord, il faisoit extrêmement froid: j'ordonnai pour cela de couvrir avec des doubles Nattes, par ce moyen le Thermomètre étoit le matin à 25, & pendant le jour en plein air depuis 33 jusques à 35, & ensuite au commencement d'Avril pendant le jour & avec les volets ouverts, depuis 37 jusqu'à 39. Le 30 & le 31 de Mars, le 1, 2, 3, 4, de Mai, sur-tout le 5 d'Avril il gela fort (eu égard à la Saison) dans la matinée; j'employai la couverture de Nattes de roseaux simples, & ne fis qu'un feu de trois tourbes: malgré cela le Thermomètre étoit le matin à 25 & 26, & le 7 d'Avril à 27; desorte que je ne fis point de feu le matin, parce qu'il étoit si haut, sans que la Serre fût couverte par devant.

Je ne remarquai guère de changement dans la pousse jusqu'au 7 d'Avril, restant depuis trois semaines dans le même état, les Raisins s'égrainant sur ces entrefaites, ce qui se voit toujours, même aux Raisins qui viennent en plein air. Le 8 d'Avril il fit un jour d'Été, desorte que je ne fis point du feu, mais le 9 le Soleil ne luisant point & le vent étant Nord, je fis du feu comme auparavant. Le 10 le Thermomètre étoit le matin à 29: on arrosa alors légèrement, au travers des petits volets, les feuilles avec de l'eau des Fossés. A Midi le Thermomètre étoit, sans Soleil & avec les volets ouverts, à 39; c'est-pourquoi je fis encore mettre des Nattes de roseaux devant la Serre.

Le 11 d'Avril plusieurs feuilles avoient des taches blanches de Nitre, parce que contre mon ordre on les avoit arrosées avec de l'eau des Fossés,

au-lieu de les arroser avec de l'eau de pluie. Pour remédier à cela, on les arrosa d'eau de pluie, mais encore mal-à-propos, parce que lorsqu'on fit cet arrosément le Soleil donnoit sur la Serre: ce à quoi on doit bien prendre garde, quant aux arrosémens de toutes fortes de verdure, lesquels ne doivent jamais se faire quand le Soleil luit, mais lorsque le tems est couvert, ou bien il faut tenir la Serre couverte tant que les feuilles sont mouillées. Le 12 d'Avril au matin le Thermomètre étoit à 23, & à Midi avec un volet ouvert, à 39; je mis encore alors devant la Serre pour un peu de tems des Nattes, de même que le 13, jour auquel je fis arroser, & je ne fis point de feu. Le 15 le Thermomètre étoit en plein air & en tems pluvieux à 24: j'otai tous les chassis de vitres, & laissai ainsi la pluie mouiller les Vignes; je comptai les grapes, j'en trouvai cinquante-deux, tant grandes que petites, à deux petits pieds de Vignes, y en ayant deux prêtes à meurir. Le 19 il fit froid & du brouillard; je fis un feu de quatre tourbes. Le 18 & le 19 je fis comme ci-devant des arrosémens d'eau de pluie.

Le 26 d'Avril je coupai la première grape mûre. Le 28 le Thermomètre dans la Serre n'étoit le matin qu'à 21, parce que je ne faisois plus de feu, & il resta à peu près de même jusqu'au 17 de Mai à cause du tems rigoureux.

Le 21 de Mai tous les Raisins furent très mûrs, & je cueillis le 23 les derniers, qui étoient blancs à force d'être mûrs, & dont les pepins étoient aussi bruns & aussi visibles que j'en aie vu de ma vie. Il est bon de remarquer que, quoiqu'on ne parle pas ici des arrosémens du fond dans la Serre, cela s'est pourtant fait souvent, chaque fois avec deux grands arrosoirs pleins d'eau.

Je fis le 7 d'Avout la taille à ces Vignes; elles étoient tout comme si nous avions été en Hiver: quoiqu'il fit une Automne très froide & très pluvieuse, & que de plus on les eût couvertes pendant le jour de Nattes, elles commencèrent pourtant à la mi-Septembre à pousser. Ensuite je les coupai encore comme ci-devant le 7 de Février tout près de terre, & cela pour la seconde fois: de ces fouches provinrent encore de très vigoureux sarmens, qui produisirent l'année suivante en plein air quantité de grosses grapes. Ensuite je fis à ces deux pieds la taille le 14 de Novembre. A Noël, je mis devant eux les vitres, ayant attendu un peu plus longtemps à le faire, espérant qu'une gelée un peu plus forte arrêteroit leur pousse; mais le Thermomètre ne fut qu'une seule fois à 11 $\frac{1}{2}$, une fois à 12 $\frac{1}{2}$, & deux fois à 13, le matin en plein air, par un tems fort pluvieux & fort couvert. Je

Je commençai à faire du feu le 1 de Janvier de l'année suivante, tout comme ci-devant : il faisoit du brouillard, peu de Soleil, & peu ou point de gelée. Le 25 de Janvier les boutons commencèrent à crêver, jour auquel je donnai de l'air pour la première fois. Je découvris le 27 à un bouton d'en-haut deux petites grapes, ce qui me parut être trop précipité & m'engagea à donner plus d'air; le Thermomètre jusques au Mois de Février ne fut jamais plus haut que 30, & le matin 23 & 24.

Je fis le 10 de Février la taille à quelques farnens. Le 16 il fleurit une grappe, comme cela étoit arrivé auparavant le 24 de Février, le 1, 2, 3 & le 5, le tems fut fort couvert, mais les autres jours le Soleil luisoit clairement, & il gela si fort que le Thermomètre en plein air étoit le matin à 11, 10¹ & 10, &, ce qui est extraordinaire, de jour en plein Soleil à 15, 16, aussi 17, cependant avec gelée; ce qui prouve, que les rayons du Soleil restent renfermés dans le Jardin, & causent plus de chaleur. Ce beau tems fit monter le Thermomètre, avec les volets ouverts & sans Soleil, à 31, 32, aussi à 33, 34 & 35. Le 17 de Février par un tems couvert, & sans avoir donné de l'air, il étoit à 30; & comme par le moyen de la couverture & du feu, il étoit le 18 de Février à 29, & que je vis une grappe couler sans avoir fleuri, je craignis de les avoir trop rechauffés, desorte que je n'employai plus de Nattes de roseaux: cependant il resta le matin, n'y ayant point de gelée en l'air, à 26, & même un peu au-delà de 25, deux petits volets couverts d'un sac à laine étant ouverts de deux doigts; mais quand il monta encore davantage, j'ouvris d'abord dès que le jour commença, plus de volets, jusques à ce qu'il baissa à 24.

Jusqu'au 16 de Février il fit presque toujours un mauvais tems pour les Plantes ferrées, desorte que le Thermomètre étoit quelquefois à 29, 30, & 31 au plus, & quand le Soleil luisoit clairement, à 35, 36, & 37. Le fond dans la Serre fut continuellement humecté comme de coutume par des arrosemens d'eau de pluie de deux & quelquefois aussi, mais rarement, de trois arrosoirs.

Le 5 de Mars toutes les grapes hâtives n'avoient pas seulement achevé de fleurir, mais aussi plusieurs autres à petits grains; alors parurent encore plusieurs petites grapes tardives: les grapes étoient aussi en général plus grosses & en plus grande quantité que les autres fois. Le 14 de Mars je fis seulement un feu de trois tourbes & une par dessus, & je continuai à donner de l'air, en me servant la nuit d'un sac à laine, afin d'avoir le matin 25 & 26.

Le 15 & le 24 de Mars, de même que le 9 d'Avril, je mouillai avec de l'eau de pluie.

Le 25 & le 26 de Mars le Soleil luisit fort clairement, je ne fis point de feu, je trouvai cependant le matin 25, & de jour 35, 36, 37. Le 27 de Mars le tems changea, il devint pluvieux, accompagné de vent; dès lors que je commençai de nouveau à faire du feu jusqu'au 9 d'Avril: pendant tout ce tems-là & encore au-delà, je ne vis point ou que peu de changement aux grappes, parce que c'étoit le tems que les pepins se forment.

Le 9 d'Avril outre l'arrosément des Vignes, je les exposai aussi pendant un court espace de tems à la pluie, le Thermomètre en plein air n'étant qu'à 21. Le 19 d'Avril à trois heures, il fit une pluie forte; d'abord le Thermomètre avoit été à 27 en plein air, & dans la Serre à 38 sans Soleil: pour lors j'exposai les Vignes à la pluie pendant deux heures, jusqu'à ce que le Thermomètre fût tant dehors que dans la Serre à 23 & à 22, & alors je couvris: je ne vis à cause du mauvais tems qu'il fit au mois d'Avril, que très peu de changement; cependant je cueillis les deux premières grappes mûres le 5 de Mai, & les autres consécutivement.

Manière de traiter les Vignes dans une Serre artificiellement rechauffée, à trois tuyaux pour conduire la fumée, & à quatre chassis de vitres, dans laquelle on ne peut faire du feu que d'un seul côté.

Ayant fait aux Vignes la taille le 29 d'Octobre, on les mit derrière les vitres le 13 de Décembre, & l'on cloua si bien sur la muraille par dessus les petits volets, un sac à laine bien épais, que l'on en pouvoit couvrir les volets pour empêcher le grand froid de pénétrer, ce sac devant être assez large pour qu'il puisse descendre jusques sur les vitres, quand les volets sont à moitié ouverts, afin que le vent, lorsque les vapeurs s'exhalent, n'y puisse point entrer; & afin qu'on puisse ouvrir ces petits volets sans aucune gêne, ce sac est partagé en trois, chaque partie débordant l'autre de la largeur d'une main.

Je commençai le 31 de Décembre à faire le premier feu de six tourbes, & cela uniquement pour dessécher. Le 1 de Janvier j'en fis un, soir & matin, de sept tourbes: ajoutant cependant au feu du matin trois tourbes à midi. La nuit on couvrit la Serre de deux épaissees Nattes de roseaux; il gela fort, sur-tout le 10, le 11 & le 12, le Thermomètre étant plus bas que 10; néanmoins j'avois pendu le 9 au soir à de petits

tits crampons sous des doubles Nattes de roseaux, une épaisse couverte de poil, & fait un feu de huit tourbes: la couverte qui étoit par dessus les petits volets, étoit couverte de neige. D'abord que les boutons commencèrent à jaunir, je donnai de l'air nuit & jour, même pendant la plus forte gelée, en ouvrant un volet de la largeur d'un doigt & plus: cependant le sac à laine y étoit toujours, lequel fut attaché la nuit, à l'endroit de l'ouverture, à la Natte de roseaux, comme aussi le jour quand il geloit fort. Pendant la plus forte gelée je faisois encore à onze heures du matin un feu de quatre tourbes.

Le 11 & le 18 j'arrosai la terre pendant que le Soleil luisoit, avec quatre arrosoirs pleins d'eau.

Le tems changea; je réduisis encore le feu à 7 tourbes, & j'ôtai la couverte.

Le Thermomètre au plus bas étoit à 17, 18, 19, 20 & 21, & au plus haut à 29 & 30; Le 20, 21, 22, 23, le tems étoit couvert, & quoiqu'il dégeloit depuis le 20, le Thermomètre étoit cependant le matin du 24 à 21, & pendant le jour à 23 & 24 au plus haut.

Le 30 au matin on vit la première feuille, le 5 de Février des grapes. Tous les deux jours on arrosoit les Vignes avec deux arrosoirs pleins. Je faisois encore alors soir & matin un feu de sept tourbes, & l'après-midi à quatre heures, un de trois. Le 17, le Soleil luisant, je leur fis la taille.

Le 7 de Mars les Raisins fleurirent. Le 17 les grains étoient gros comme de petits pois. On mit rarement dans le mois d'Avril devant les vitres des Nattes de roseaux: le 12 on ôta le sac à laine qui étoit au dessus des petits volets: je continuai pourtant à faire du feu jusqu'au mois de Mai. Le 4 de Mai le Thermomètre étoit dans la Serre sans feu à 24, & en plein air à 20. Je cueillis le 16 les premiers Raisins mûrs: cependant depuis le 4 que j'avois cessé de faire du feu, il avoit fait un tems froid & rude & peu de Soleil. Le 30 je cueillis des grapes extrêmement grandes & bien mûres.

Comme on peut avancer la pousse, les fleurs & la maturité des Raisins dans des Serres artificiellement rechauffées, & autres simplement vitrées; la même chose est aussi praticable à l'égard des autres fruits, pourvu qu'auparavant on observe & qu'on note la température de l'air relativement à leur manière naturelle de croître, celle de fleurir & de meurir, afin de se régler dans la suite sur cette connoissance. De cette manière, j'ai cueilli d'un Cerisier nommé (*Praagse Muscadet*) qui étoit dans une Serre simplement vitrée, représentée pag. 234, & suiv. quantité

tité de Cerifes mûres au commencement du mois d'Avril, & les dernières de ce même Arbre à la fin d'Avril & au commencement de Mai. Les vitres avoient été posées devant cette Serre au commencement de Janvier; les laissant, autant qu'il fut possible, exposées aux rayons du Soleil, prenant soin de couvrir les Serres contre la gelée d'abord que les boutons commencèrent à crêver, & y conservant la chaleur, quand une fois les fruits furent noués, excepté quand le Soleil luisoit fort, ouvrant alors tous les petits volets, de manière pourtant, que quand le Soleil ne luisoit pas si fort, le Thermomètre ne pouvoit jamais descendre plus bas qu'à 34.

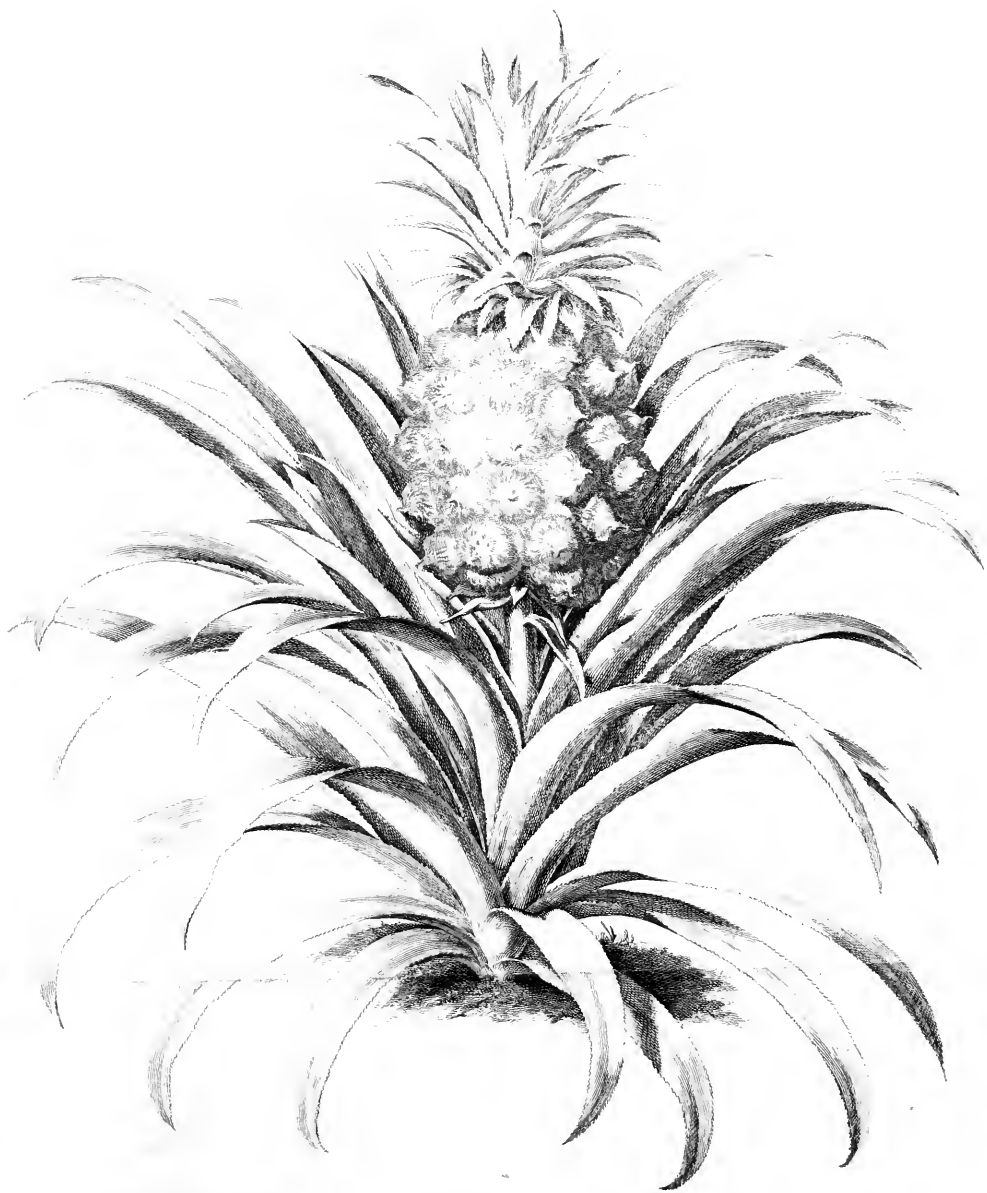
Manière de cultiver des Plantes & des fruits d'Ananas.

L'*Ananas*, chez les Americains *Pinhas*, est aussi appelé *Pomme de Pin*, à cause de la figure extérieure du fruit, qui lui ressemble à bien des égards; mais cet Ananas a au dessus de son fruit une belle couronne verte. Il vient originairement des Indes Occidentales, d'où il a été transporté aux Indes Orientales & dans ce País.

Les fruits d'Ananas sont ordinairement aux Indes Occidentales plus hauts, plus gros, plus longs par la pointe, ayant aussi plus d'écailles, mais plus petites qu'aux Indes Orientales & que chez nous, où les fruits sont plus ronds & ont de plus grosses écailles, quoique j'en ai eu dans ce País de la même grosseur & aussi en Piramide, que ceux qui viennent des Indes Occidentales. Il y a des Auteurs qui les distinguent en plusieurs sortes, comme plus ronds, plus petits, avec des écailles plus ou moins grosses; mais j'ai appris par une expérience répétée, que ces deux sortes, savoir les ronds & les pyramidaux sont venus l'un & l'autre de Marcottes d'une seule & même Plante, & même de celles qui m'ont été envoyées de diverses régions & Iles des Indes Occidentales; ce changement étant causé par la manière de les traiter, & selon que la température de l'air les fait croître plus ou moins modérément.

Je les distingue en trois différentes sortes, la première & la meilleure a des feuilles vertes, garnies de petits piquans affilés, comme on peut le voir dans la planche ci-jointe: ce fruit qui est représenté, a eu sept pouces de haut & treize de circonférence. Cette Plante après être grandie & grossie, & suivant que pendant l'Hiver on l'a conservée dans un endroit plus froid, avant que de pousser sa tige, forme aussi lentement son fruit quand la chaleur est plus grande, mais ensuite elle le fait plus gros &





& plus pointu, comme celle qu'on a conservée plus chaudement dans le commencement de l'Hiver.

J'appelle la seconde sorte, Ananas rouge, parce que ses feuilles sont plus grandes, plus larges, & d'un vert plus foncé mêlé de quelque chose de rouffâtre; son fruit n'est pas si gros, mais ses écailles sont plus larges, plus grosses, & plus plattes; quand le fruit n'est pas mûr, il est d'un brun tirant sur le roux, & quand il est mûr il est d'un jaune foncé avec des taches d'un brun jaune plus foncé sur les écailles; celui-ci est moins agréable au goût que la première sorte, qui est la meilleure, laquelle n'étant pas mûre est d'un verd plus foncé, & qui étant mûre a des écailles d'un jaune plus clair. A cause de ce défaut je n'en élève point, non plus que là suivante.

On appelle la troisième sorte, Ananas uni, ou lisse, parce que ses feuilles n'ont pas des piquans, mais parce qu'elles ont à leur extrémité des pointes plus fortes, & plus affilées: ses feuilles sont aussi plus longues, plus étroites & croissent plus en montant, mais le fruit en est plus petit.

L'Ananas croit de la même manière que l'Aloès, mais il n'est pas si grand, & il a des feuilles vertes moins épaisses, qui contiennent moins de moelle: ces feuilles ne sont pas non plus ni si grandes, ni si larges, mais à proportion de leur grandeur elles sont plus longues, & ont les bords garnis de piquans plus déliés & plus ferrés: on le multiplie de sa tige ou de sa Couronne à fruit, mais encore plus d'éclats enracinés, lesquels croissent du fond ou autour de la Couronne, comme des rejettons de foughe. Quand la plante porte fruit, alors viennent aussi les Sauvageons de foughe, & cela en plus grande quantité, à proportion qu'on les a séparés de meilleure heure de la Plante mère. J'ai eu ainsi dans l'Été plus de vingt Sauvageons de foughe d'une seule Plante, tandis qu'on n'en a ordinairement que deux, trois, ou tout au plus quatre.

Les Ananas ne résistent point au froid de nos Hivers, & demandent pendant l'Été une plus grande & une plus durable chaleur, & un tems moins variable qu'il n'en fait ordinairement dans ce Climat; c'est-pourquoi ils ne doivent pas seulement être mis pendant l'Hiver dans des Serres artificiellement rechauffées, mais même pendant l'Été sous des vitres, & outre cela encore les Pots dans du Tan bien chaud. Cependant il en est de ces Plantes comme de toutes les autres qui viennent d'un Climat plus chaud, savoir que les jeunes, qu'on a élevées dans ce Païs, résistent mieux au grand froid & au changement de tems, & sont outre cela plus fécondes, que celles qu'on nous envoie de loin, & qui ont été éle-

vées dans un Climat qui leur est naturel : on tâchera par conséquent d'avoir des Plantes élevées dans ce País, ou que l'on a élevées soi-même ; car de cette manière on peut élever ce fruit aisément & sans beaucoup de peine.

Le tems le plus convenable pour séparer les Sauvageons de souche, est depuis la mi Juin jusqu'à la fin de ce Mois, auquel tems la souche est d'une grandeur & d'une grosseur requises pour la dégarnir un peu de feuilles & la planter ainsi, pouvant faire dans ce cas suffisamment des racines jusqu'au mois d'Octobre.

Quand on veut planter les Couronnes, il faut dégarnir de feuilles la souche par dessous, de la longueur d'un pouce. Comme il y a ordinairement en cet endroit des indices de petites feuilles naissantes, les racines auront moins de peine à percer.

Il faut planter ces tendres Sauvageons dans une terre sablonneuse, dans de petits Pots, parce qu'ils feront de meilleures racines ; mais quand ils sont devenus plus grands, il faut les transplanter l'année d'après dans une terre plus forte, moins sablonneuse, & dans de plus grands Pots, en ayant soin qu'en les transplantant ils conservent toute la motte de terre : le meilleur tems pour les transplanter, c'est au mois de Mars ; c'est alors qu'on se dispose à transporter les Plantes des Serres artificiellement échauffées dans les Caisses vitrées où il y a du Tan.

Quant à la manière de planter & de transplanter, il faut avoir soin que la terre soit bien affermie tout autour du pied de la Plante, & de l'arroser ensuite, afin qu'elle joigne mieux ; il ne faut pas non plus prendre pour cela de trop grands Pots, car outre qu'ils occupent plus de place & qu'ils sont moins maniables, les Plantes n'y croissent pas si bien, & elles n'y produisent pas de si gros fruits, que dans des Pots plus petits d'une grandeur médiocre : les meilleurs Pots sont ceux qui ont par le haut, intérieurement dix pouces de diamètre, & sept par le bas, & une profondeur depuis le bord d'en-haut jusqu'au fond de dix pouces & demi.

Les Plantes, lorsqu'elles poussent, ont ordinairement assez besoin d'eau, après la pousse encore plus, & encore davantage quand elles ont chargé leur fruit : alors on en arrose aussi souvent légèrement les feuilles : il faut cependant être fort prudent à cet égard ; & ne pas arroser lorsque cela porte préjudice à la maturité du fruit ; car s'il vient aux fruits des boutons pleins d'eau, transparens, verds, tirant sur le jaune, c'est une marque qu'on les a trop arrosés, & les fruits auront moins d'odeur & seront aussi moins agréables au goût : mais il ne faut pas, même
en

en Hiver , les laisser dessécher au point que la moelle des feuilles périsse : le commencement de ce mal, c'est quand examinant des feuilles vertes contre le jour, on y apperçoit des taches jaunâtres.

Pour avoir de bons fruits, il faut que la Plante soit venue d'un jeune rejetton ou d'une petite couronne, qui pendant trois ans au moins ait poussé & grossi comme il faut. Le premier indice de fruit qu'elle donnera, c'est que les feuilles commencent un peu à se relâcher par le bas, & que le cœur de la Plante s'ouvre tant soit peu; le fruit paroît alors bientôt après, & paroît au milieu de la Plante, comme la superficie d'un gros ongle.

Quand le fruit & la tige montent, le fruit devient plus rond & a de petites feuilles pointues, comme les glouterons; l'un portant de ces petites feuilles rougeâtres, & l'autre des blanches. Après que le fruit a crû environ pendant un mois, & qu'il est de la grosseur d'une noix, il sort de chaque écaille une petite fleur oblongue de trois feuilles finissant en pointe, d'un bleu pâle au fruit commun d'Ananas, d'un bleu plus foncé à l'Ananas rouge & presque violet à la troisième sorte, dont les feuilles ne sont pas garnies de piquans aux côtés: cette petite fleur ne tombe pas à mesure que le fruit avance, mais se retire en se desséchant, & laisse au fruit des marques visibles quand il est parfaitement mûr.

On ne peut pas fixer à un certain nombre de jours ou de semaines le tems qu'il faut depuis que le fruit paroît jusqu'à sa parfaite maturité, parce que cela dépend d'un beau tems d'Été constant & durable: & comme on peut procurer, dans le Printems, une pousse fort naturelle aux Plantes, quand on les tient dans la Serre échauffée par le feu, le Soleil donnant sur les vitres perpendiculairement, & qu'on peut aussi prolonger de cette manière l'Été, ce qui ne sauroit se faire en Automne, par le rechauffement du Tan sous des vitres couchées, le Soleil donnant alors sur les vitres plus obliquement, & ne causant pas par conséquent une chaleur convenable, ce que les pluies ordinaires de cette saison empêchent encore davantage; il faut à la fin de Décembre augmenter de plus en plus par le moyen du feu la chaleur, afin qu'au commencement de Février les Plantes soient tellement en sève, que les fruits en paroissent vers le milieu de ce mois, ou vers la fin tout au plus tard, lesquels fruits, quand dans la suite le tems est beau, & qu'on en a eu grand soin, meurissent parfaitement au commencement de Juillet, & mettent ainsi à mourir cinq mois, à compter depuis le tems qu'ils se sont montrés. Les fruits qui paroissent au commencement du mois de Mars, ont be-

soin au moins, pour meurir, de quinze jours de plus: ceux qui paroissent à la mi-Mars, d'un mois; ceux-ci par conséquent demandent en tout six mois, & ceux qui paroissent au commencement d'Avril ont encore besoin de plus de tems: mais ceux qui paroissent seulement vers la mi-Avril meurissent rarement au point qu'ils aient leur bon goût ordinaire.

L'odeur délicieuse qui vient des Ananas mûrs, quand on ouvre les fenêtres, est la plus sûre marque que les fruits sont mûrs, agréables & bien soignés, étant alors d'un jaune foncé, tiquetés de brun sur les écailles.

Manière de traiter les Ananas & quelques autres Plantes dans les Serres artificiellement échauffées, pendant l'Hiver & pendant l'Eté, dans des Caisses vitrées où il y a du Tan.

On ne peut pas fixer le tems de transporter les Plantes des Caisses vitrées où il y a du Tan, dans la Serre artificiellement échauffée, & de cette dernière dans les autres, cela dépendant de la Saison, & de la longueur de l'Eté ou de l'Hiver: ainsi j'ai été obligé dans de certaines années, de les transporter dans la Serre artificiellement échauffée vers la fin de Septembre, & de les y laisser jusques dans le mois d'Avril: mais cela se fait ordinairement vers le 10 ou le 12 d'Octobre, & au Printems vers la mi-Mars dans la Serre artificiellement échauffée où il y a du Tan, & 10 jours après dans l'autre, pourvu que le Tan qui est dans les Caisses ait déjà une chaleur convenable & requise. Avant que de transporter les Plantes dans la Serre artificiellement échauffée, les fourneaux en doivent être aussi bien séchés par le moyen du feu, non seulement pour en ôter les mauvaises vapeurs, qui sont humides & en plus grande quantité quand on commence à faire du feu, mais aussi pour découvrir s'il n'y a point de fentes, au travers desquelles la fumée pourroit entrer; si l'on en trouve on les bouche avec du sable.

Dans la Serre artificiellement échauffée, dans les Caisses vitrées où il y a du Tan, & dans l'endroit où se fait le feu, construit suivant les desseins qui se trouvent dans le I. & dans le VII Chap. du I Livre de la II Partie, on observe sur le Thermomètre les degrés de froid & de chaleur, lequel dans la Serre artificiellement échauffée pend à quatre toises & demi de la muraille des côtés près du fourneau; la phiole est à un pié & sept pouces de terre, & des fenêtres de devant en é-

quier-

quierre; étant dans la seconde partition de la Serre pareillement à un pied & sept pouces. Dans la Caisse vitrée où il y a du Tan il pend derrière en haut vers le milieu.

La disposition des Plantes dans les Serres & dans les Caisses se fait de la manière suivante. On met dans la Serre à terre aussi près des vitres qu'il est possible, sans cependant que les feuilles les touchent, les Plantes qui ont les plus gros troncs, & les plus petites feuilles, afin de donner moins d'ombre aux Plantes qui sont placées plus loin; après celles-ci on met pareillement aussi près qu'il est possible, sans néanmoins se toucher ou du moins fort légèrement, celles qui ont de gros troncs & de longues feuilles. A trois pieds & deux ou trois pouces de terre aussi près qu'il est possible des vitres, il y a une planche, sur laquelle on dispose pareillement les plus grosses Plantes d'Ananas portant fruit: l'endroit de cette planche qui approche le plus du fourneau étant le meilleur, & celui où les fruits viendront plutôt qu'ailleurs. A un pied plus haut plus vers le milieu de la Serre, il y a devant le fourneau une planche, posée de manière qu'entre elle & l'autre planche de dessous remplie de Pots il y ait un pouce d'intervalle: on y met la sorte de Plantes qui a les plus basses feuilles, toutefois portant fruit; ces dernières, quoique jouissant de plus de chaleur dans cet endroit que par tout ailleurs, n'y produisent jamais de si bons ni de si gros fruits, quand même les Plantes auroient d'aussi grosses tiges, que les meilleures: la plus plausible raison de cela, c'est l'éloignement où elles sont de l'air, & que le froid n'en tempère pas assez la pousse. On peut aussi les poser autrement dans la Serre sur un Théâtre élevé & en talus, à trois rangs de hauteur, aussi près des vitres qu'il est possible, au-dessus des Plantes qui sont par devant à terre.

Ensuite un peu plus loin du fourneau dans la seconde partition de la Serre, il y a à même hauteur & à côté l'une de l'autre, deux semblables planches, sur lesquelles on pose deux rangées des plus petits Ananas, l'une devant l'autre.

On met à terre derrière la seconde rangée des Ananas portant fruit, les plus grandes Plantes dont on ne se propose de cueillir du fruit que l'année suivante: l'éloignement de l'air en est la cause; mais comme celles-ci sont les plus proches du fourneau, & jouissent de plus de chaleur que celles qui sont sur le devant, il faut avoir soin qu'elles ne se brûlent pas par dessous à l'endroit du fourneau dans la première partition de la Serre; c'est pour cela qu'on les place sur une planche, posée sur des briques à un pouce & demi de terre, & derrière cette troisième rangée il

en vient encore une quatrième: cependant il vaudroit mieux placer celles qui ne doivent pas porter de fruit dans une Serre à part, où elles auroient moins de chaleur qu'il n'en faut à celles qui portent fruit, depuis la mi-Janvier jusqu'au tems qu'on les transporte dans les Caisses vitrées où il y a du Tan.

J'ai dit dans le *VII Chap. du I Liv. de la II Partie*, où l'on traite du fourneau, & de la manière d'y faire le feu, qu'on l'y allume ordinairement quand il ne gele pas le quatrième jour; cependant c'est ce qu'on ne sauroit fixer au juste, le Thermomètre devant indiquer si l'on a besoin de plus ou de moins de chaleur: on y a dit aussi qu'on est souvent obligé en Hiver de communiquer à la nuit la chaleur du jour, & au jour la fraîcheur de la nuit, parce qu'il faut, autant qu'il est possible, laisser au dehors les vitres découvertes, afin que les Plantes puissent jouir de l'air. Il faut encore bannir souvent des Serres le mauvais air, & y laisser entrer un air frais: dans cette vue il faut avant tout augmenter un peu la chaleur, car à cause du passage du vent le Thermomètre baisse un peu au dessous du degré de chaleur.

Cependant il n'est pas possible d'entretenir régulièrement dans les Serres une chaleur & une fraîcheur convenables, parce qu'un froid inopiné, causé par un vent pendant la nuit, & tels autres accidens, peuvent causer de grandes variations à cet égard, & augmenter ainsi le froid ou le chaud: à quoi il faut remédier sur le champ, soit en donnant de l'air, ou bien en augmentant & en prolongeant la chaleur du feu.

Quand les Plantes ont été transportées des Caisses où il y a du Tan & où elles ont reçu la chaleur au travers des Pots dans la Serre artificiellement échauffée, il ne faut pas leur faire éprouver trop tôt la rigueur de l'Hiver; c'est pourquoi il vaut mieux pendant les dix premiers jours que le Thermomètre ne baïsse pas plus qu'à 22 $\frac{1}{2}$ ou 22, & à 29 jusqu'à 26 de chaleur: mais il faut aussi avoir soin, que la gelée n'approche jamais des Plantes, desorte que dans la seconde partition de la Serre le Thermomètre ne doit jamais être plus bas que 19, même dans les mois d'Été, qui commencent chez nous à la mi-Janvier, & ensuite depuis la mi-Février jusqu'au tems qu'on transporte les Plantes dans les Caisses où il y a du Tan. Le froid de la nuit & la chaleur du jour doivent être à peu près toujours au même degré, suivant le Thermomètre de jour jamais plus haut qu'à 39 ou 40, & de nuit plus haut qu'à 27 ou 27 $\frac{1}{2}$ pour le plus.

A la fin de Novembre, comme mois d'Hiver, le Thermomètre quand

il ne gele pas fort, doit être à 19; mais quand le froid accompagné de vent est rude, on court risque que le froid ne pénètre; de sorte que dans de pareils cas on se verroit quelquefois trompé, & l'on doit se précautionner un peu davantage quand il fait un pareil tems rude: de plus pendant ces nuits si longues il peut arriver de grands changemens auxquels on ne peut remédier; mais comme l'on peut être assuré de l'effet de la couverture & du feu, il vaut mieux communiquer aux Plantes d'Ananas, depuis le 10 d'Octobre qu'on les serre, jusqu'au 10 ou 12 de Février qu'elles doivent montrer leur fruit, la fraîcheur & la chaleur suivantes, selon le Thermomètre qui est dans la seconde partition.

O C T O B R E.

		Fraicheur de la nuit.			Chaleur du jour.		
Depuis le 10	jusqu'au 20	-	-	-	22	-	27
-	21	-	28	-	21	-	25
-	29	-	31	-	20½	-	24

Il faut pendant ce mois-ci faire ordinairement deux ou trois fois du feu, & trois ou quatre arrosemens.

N O V E M B R E.

		Fraicheur de la nuit.			Chaleur du jour.		
Depuis le 1	jusqu'au 10	-	-	-	19½	-	22½
-	11	-	30	-	19	-	21

Il faut faire cinq ou six fois du feu selon le tems; & trois ou quatre arrosemens.

D E C E M B R E.

		Fraicheur de la nuit.			Chaleur du jour.		
Depuis le 1	jusqu'au 14	-	-	-	19	-	21
-	15	-	25	-	20	-	22½
-	26	-	31	-	22	-	24

Il faut dans ce mois-ci faire huit ou neuf fois du feu, & quatre ou cinq arrosemens.

JANVIER.

		Fraicheur de la nuit.		Chaleur du jour.	
Depuis le	1 jusqu'au	9	- - 23	- - -	25 $\frac{1}{2}$
-	10	- 15	- - 24 $\frac{1}{2}$	- - -	27
-	16	- 22	- - 25 $\frac{1}{2}$	- - -	29 $\frac{1}{2}$
-	23	- 31	- - 26	- - -	32 $\frac{1}{2}$

Il faut ordinairement faire du feu dix fois, arroser dix ou douze fois la terre, & quelquefois légèrement les Plantes mêmes.

F E V R I E R.

		Fraicheur de la nuit.		Chaleur du jour.	
Depuis le	1 jusqu'au	5	- - 26	- - -	34 $\frac{1}{2}$
-	6	- 12	- - 27	- - -	36
-	13	- 18	- - 27	- - -	37 $\frac{1}{2}$
-	19	- 23	- - 27	- - -	39

rester au reste dans la Serre
artificiellement échauffée jusqu'à 27 $\frac{1}{2}$

Il faut faire du feu selon le tems, arroser un peu plus qu'en Janvier la terre de même que les Plantes.

Les Plantes doivent rester ensuite au même degré de fraicheur & de chaleur jusqu'au tems qu'on les transporte dans les Caisses où il y a du Tan. Quand on fait du feu, de deux jours l'un, on peut ordinairement en tems de gelée se procurer cette chaleur: de plus, à mesure que les Plantes croissent, il faut les arroser davantage & souvent d'eau froide, pour les rafraichir.

Les Plantes qui viennent dans les Païs qui sont situés sous la Ligne ou aux environs, comme le *Manges Tanges*, ne résistent pas dans ce Païs à un si grand froid; c'est pour cela qu'il faut placer le *Manges Tanges* dans la Serre nommée *Trek-kas* sur la planche qui est à trois pieds & à deux ou trois pouces de terre, devant les vitres, le plus près du fourneau, cependant près de l'air; le fourneau devant être toujours rechauffé, de manière que le Thermomètre ne soit jamais plus bas qu'à 23, & la chaleur du jour au dessous de 25. On doit de plus lui communiquer une chaleur égale à celle des Ananas du 24 Décembre, mais le moins ar-

arroser. Ce *Manges Tanges* est un fruit des Indes Orientales, connu & estimé dans ce Pais comme ayant après l'Ananas le meilleur goût, de la grosseur d'une Renette ordinaire avec une écorce brune tirant sur le pourpre, & spongieuse : il a sur sa sommité autant de marques qu'il y a de fruits par dessous, lesquels sont ordinairement au nombre de 5 ou 6 & même de 7, & cela dans différentes partitions ou pellicules, comme les Oranges douces, mais ces partitions sont plus grandes les unes que les autres : les fruits qui y sont renfermés sont de la blancheur de la neige, d'un goût douceâtre fort relevé, meilleur même que celui de nos Pêches, parce qu'ils ont toujours la même douceur & ne sont jamais pâteux. L'écorce de cet Arbre, qui se multiplie de Sauvageons de fouche, est d'un brun roussâtre. Ses feuilles sont d'un verd gai, rayées & pointues par devant, crénelées autour, ressemblant à la feuille du Limon Bergamotte, mais par le haut un peu moins larges & moins pointues.

Le *Pifang* qui se multiplie de rejettons, & dont il y a plusieurs sortes, croissoit chez moi très vigoureusement avec pareille chaleur, fraîcheur & humidité que les Ananas; mais quand il fut parvenu à la hauteur d'un peu plus de sept pieds, & qu'à cause de cela il ne pouvoit plus rester dans ma Serre, je fus obligé de le mettre dans une autre plus haute, où il mourut ne pouvant pas jouir d'une si grande chaleur requise. Je ne doute cependant nullement qu'on ne puisse aisément le porter à produire du fruit, pourvu qu'on lui communique le même degré de chaleur qu'aux Ananas & qu'on lui fasse les mêmes arrosemens : mais ayant appris de plusieurs personnes de marque venues des Indes Orientales, que c'est un fruit beaucoup moins bon que l'Ananas, qu'il a un goût douceâtre, fade, & peu de jus; que, de plus, c'est un fruit oblong & d'une grosseur inégale, y ayant ordinairement à une seule tige 20 jusqu'à 30 & plus de fruits, dont on mange les plus gros, cuits au four comme nos Poires de Livre, avec une beurée; j'ai en conséquence de ces avis négligé la culture de ce fruit, parce que mon seul & principal dessein a toujours été de cultiver des fruits réellement bons, & non pas de mauvaises Plantes étrangères, uniquement parce qu'elles sont rares dans ce Pais.

Le *Cédrat* ou *Cédrac* & autres *Citrons*, les *Bergamottes*, les *Oranges douces* & pareils tendres *Limons*, *Plantes du Cap de Bonne Espérance*, &c. résistent plus au froid, de sorte que la chaleur dans la Serre peut aller à 17 pour le plus bas, & la chaleur du jour à 19 ou 20; leur Hiver doit aussi durer plus longs, & la chaleur qu'il leur faut ne doit pas être augmentée avant la mi-Janvier, encore cela doit-il se faire insensiblement.

blement, de manière qu'à la fin de Janvier le plus bas soit 21; ou 22 & le plus haut 25 ou 26. Depuis le commencement de Février jusqu'à la moitié de ce mois, 22 ou 22½, & le plus haut 27 ou 28. Après le dernier de Février 23, & le plus haut 29 ou 30. Au mois de Mars 23½ ou 24, & le plus haut 31 ou 32, devant rester ainsi jusqu'à ce qu'on découvre la Serre, ce qui se fait ordinairement après le 20 de Mars.

On peut avancer par cette chaleur les fleurs de Roses & autres fleurs, de ce Climat; mais non pas quand on leur communique une chaleur égale à celle de l'Ananas, car alors ces Plantes font beaucoup de feuillage & peu de fleurs.

Au mois de Mars le Soleil est si haut, que vers le midi il darde ses rayons tout-à-fait obliquement sur les vitres presque droites de la Serre artificiellement échauffée, desorte qu'on aura soin alors, de transporter les Ananas qui peuvent être échauffés par du Tan bien chaud. Dans cette vue on fait enforte, que les Caisses où il y a du Tan en soient remplies vers le 8 ou le 10 de Mars, & qu'elles soient couvertes de vitres: quand le Tan a aquis sa chaleur, on y met les Plantes dans leurs Pots & on les entoure de Tan jusqu'au bord ou un peu au-dessus. Le tems ordinaire pour cela, quand il s'agit de la Caisse maïsonnée, c'est vers la mi-Mars: dans cette Caisse on peut faire du feu, & la munir contre une gelée imprévue par le moyen de couvertes de poil & de volets de bois; mais dans celles qu'on ne peut pas échauffer à l'aide du feu, qu'après le 20 de Mars ou plus tard encore, selon que le tems est disposé à la gelée, ou qu'on en a eu de plus ou de moins rude, car s'il en a fait de forte, rarement il en fait encore de si rude qu'on ne puisse la bannir par le moyen de rideaux couverts de Nattes de roseaux.

Les Plantes éprouvent sous ces vitres penchées des Caisses, une extrême ardeur du Soleil, ce qui en grille facilement les feuilles, comme n'y étant point accoutumées. Pour prévenir cet incon vénient, il faut, quand le Soleil luit clairement, les couvrir & les découvrir souvent, jusqu'à ce que les Plantes soient accoutumées au Soleil: pour cela il leur faut ordinairement quinze jours ou un peu plus, le Thermomètre se ressentant alors plus ou moins du Soleil, ne doit pas monter plus haut qu'à 38 ou 39, ce qui est considérablement moins pour l'air supérieur que dans la Serre artificiellement échauffée, car il y fait encore plus chaud, à cause de la chaleur du Tan qui est autour des Pots.

Quand les feuilles sont accoutumées au Soleil, alors on les y laisse exposées sans couverture, & on leur donne de l'air en ôtant les vitres, d'a-
bord

bord à 40 ou 41, & ensuite à 45 ou environ. Les Plantes étant transportées dans les Caisses, on les arrose peu d'abord, parce que le Tan étant fort mouillé quand on l'y met, procure suffisamment de l'humidité par dessous; mais ensuite on les arrose médiocrement par manière d'aspersion; & quand il pleut en Été, on en ôte les vitres, pour rafraichir par ce moyen les Plantes.

Manière de cultiver les TUBEREUSES.

Les Tubereuses aiment une terre forte & grasse, bien fumée, dans un air plein, dégagé, chaud, & beaucoup d'eau. Quand on les plante & qu'on les élève de cette manière, elles multiplient prodigieusement, & poussent de chaque Oignon diverses tiges à fleurs: ce qui ne vient pas tant de la grosseur de l'Oignon, que de ce qu'il a principalement par dessous une racine saine, solide & grosse, de laquelle proviennent quantité de racines chevelues ou ligneuses, qui procurent à cet Oignon, quand la chaleur & l'humidité continuent, une crûe non interrompue, par la multiplication des cayeux, ce qui, autant qu'il m'est connu, ne convient pas tant à aucune autre Plante qui vient d'Oignon: c'est ce que l'expérience m'a appris, quand j'ai planté une de ces grosses racines sans Oignon, donnant seulement aux côtés des indices de bourgeon grands comme des têtes d'épingles; car cette racine n'a pas seulement produit au Mois d'Aout de la même année cinq tiges à fleurs, chacune de trente ou quarante fleurs; mais l'ayant tirée de terre au mois d'Octobre, elle s'étoit augmentée au point de former un gros volume composé de dix gros Oignons & de quantité de cayeux. C'est ainsi que j'apperçus la bêtise que j'avois faite en taillant ou en arrachant cette racine; & qu'un gros Oignon pour avoir fleuri l'année précédente, ne pousse pas en moindre quantité, des tiges à fleurs, quand il a par dessous une racine suffisante; parce que ces tiges proviennent ordinairement de la vertu de cette racine aux côtés de l'Oignon, & forment ainsi des tiges à fleurs, comme j'ai vu un seul Oignon en pousser par les côtés cinq pa-reilles.

Comme la chaleur & l'humidité qui viennent de dessous terre, les entretiennent dans une crûe non interrompue, le froid & les vapeurs au contraire en font pourrir bientôt le montant, &, s'ils font de durée, l'Oignon lui-même: une petite gelée d'Autonne arrêtera aussi leur crûe & fera périr le montant, ce qui peut aussi être occasionné par les

vapeurs qui font ordinairement dans les Caiffes vitrées & fermées en Autonne & en Hiver.

Quand il fait une Autonne chaude & fort pluvieufe, les Tubereufes pouffent des tiges extraordinairement groffes & font quantité de fleurs: au-lieu que dans des Etés fort ardens & fort fecs leurs tiges font minces, grêles, garnies de peu de fleurs: c'est-pourquoi il les faut arrofer copieufement & fouvent, quelquefois jufqu'à deux fois par femaine.

Il faut de plus s'y prendre de la manière fuivante. On tire les Oignons de terre au commencement ou vers la mi-Octobre, avec leurs cayeux, d'abord qu'il commence un peu à geler en Autonne, quand le montant eft flasque, ou bien quand il fait des Autonnes très froides & très pluvieufes, après quoi on coupe le montant jufqu'à un pouce ou à un pouce & demi des Oignons, & on les trempe dans l'eau pour emporter ainfi la terre qui eft entre eux & entre les racines: enfuite on les laiffe fécher en entier avec leurs racines, & on les conférve dans un endroit fort féc & chaud, absolument inaccessible à la moindre gelée; je me fers pour cela de la petite chambre du fourneau. Au mois de Février on commence à couper près à près tout autour de la groffe racine, les petites racines chevelues, à féparer pareillement tous les cayeux furnuméraires, qui fe féparent aifément, de même que tous les gros Oignons. De cette manière je ne plante que des Oignons fimples, avec leurs groffes racines, à moins qu'il n'y en ait deux de réunis à une même racine, qu'on ne pourroit féparer en deux fans les bleffer confidérablement: dans ce cas, j'en plante deux enfemble. Cette féparation & cette purge faites, on met de nouveau fécher les Oignons jufqu'au commencement de Mars, & alors je plante les Oignons dans une Caiffe, ou dans un Pot de huit pouces de haut, remplis du meilleur fable blanc ou grifâtre, & cela près à près, de manière que leurs fommités foient entièrement fous le fable: après quoi il faut à ce fable une chaleur convenable, & un peu d'eau. Huit ou dix jours après on élève la Couche, fur laquelle on doit planter les Oignons en germe, félon la longueur & la largeur de la Caiffe vitrée qu'on a defsein d'y employer, laquelle on couvre alors de vitres & on la rechauffe de cette manière: on la rehauffe auffi de terre peu à peu, de douze ou de quatorze pouces, enfuite le huit ou le neuvième jour après qu'on a élevé les Couches, on y plante chaque Oignon dans un petit monceau de fable blanc, un peu élevé, couvert de deux pouces de terre, & on a foin de les garantir du froid, comme cela fe pratique à l'égard des Couches de Melons.

Quand



The Beauty, and so on



Quand les Oignons commencent à pousser, & que la terre est sèche, il faut l'entretenir par le moyen des arrosemens dans une médiocre humidité. Les Tubereuses ont sur-tout grand besoin d'eau, quand elles ont des tiges à fleurs; & afin que la terre puisse bien s'imbibber d'eau, il faut qu'elle soit couverte de vieux Tan de l'épaisseur d'un pouce.

Les Tubereuses ont cinq feuilles, & sont simples; mais les doubles qui en sont provenues ont neuf, douze, dix-huit feuilles, & plus encore: de cette dernière on peut voir la figure ci-jointe.

Des Fleurs en général.

C'est ici que j'aurois un vaste champ, si je voulois entrer dans les secrets de la culture des Fleurs; mais le plaisir de les contempler pendant cinq ou six semaines, sans en retirer aucun autre avantage, n'a jamais été capable de me tenter. J'ai toujours été porté pour ces Plantes, qui ne plaisent pas seulement à l'œil, mais qui chatouillent aussi le palais, & nourrissent le corps: j'ai aussi aimé ces Plantations sauvages, qui procurent toutes sortes de bois de charpente & de chauffage, nécessaires à tout le Genre-humain en général; dès lors que pour conclurre cet Ouvrage, je n'en dirai qu'un seul mot.

Je distingue les Fleurs en trois différentes sortes. La première & la principale est celle des *Fleurs à Oignon*; la seconde des *Fleurs à planter*, & la troisième des *Fleurs à semer*. Les deux premières sortes se multiplient de Cayeux, de Plants enracinés, & de Marcottes, souvent aussi de Semence, & cela pour en acquérir de plus belles. La troisième sorte, qui vient de Graine, produit une fleur tout-à-fait semblable à celle dont la Graine est venue; il y a cependant quelquefois un peu de variation.

On a dit dans le *3. Chap. du I Liv. de cette II Partie*, quelles qualités doit avoir la terre où l'on cultive des Fleurs.

On apprendra dans le *I Chap. du II Liv. de cette Partie*, le tems auquel il faut mettre les Fleurs en terre & les en retirer: c'est-là qu'on traite des Mois du Jardinier.

On met ordinairement toutes les Fleurs à Oignons en terre à la profondeur de deux pouces, & celles qu'on nomme en Hollandois *Klauw-bloemen* à la profondeur d'un bon pouce, après quoi on les couvre encore de l'épaisseur d'un doigt de vieux Tan, & de rameaux contre la gelée, sur lesquels, en cas d'une gelée plus rude encore, on peut mettre de la paille. Il ne faut jamais tirer les Oignons de terre, que quand le

montant commence à passer. Il ne faut pas non plus séparer les Cayeux des Oignons d'abord après les avoir tirés de terre, mais attendre qu'ils soient séchés, puisqu'alors ils tombent d'eux-mêmes ou que du moins il est très aisé de les en séparer.

Les Fleurs qui se multiplient d'Oignons, ou de Plants enracinés, sont les Anémones, le Pié de veau, la Bryone, la Colchique, la Couronne Impériale, le Pain de Pourceau, le Safran, le Dens Caninus, ou Dent de Chien, le Dipcadi, la Fraxinelle, la Flambe ou Glayeul, l'Hellebore, les Hyacinthes, les Jernseyeres, les Jonquilles, les Iris, les Lis, la Fleur qu'on nomme en Hollandois Oeuf de Vanneau, les Martagons, les Narcisses de toutes les sortes, le Satyrion, les Pivoines, les Renoncules, la Serpenteire, les Tubereuses, les Tulipes, & les Coucous.

Celles qui se multiplient en séparant les Plantes, sont les Aunées ou Enules-Campanes, les Oreilles d'Ours, les Camomilles, les Giroflées blanches, l'Hépatique, les Clochettes, les Constantinoples, la Lavende, le Muguet, la Primerole ou Prime-vere, les Violettes.

Celles qui se multiplient de bouture sont les Giroflées jaunes doubles & simples, les Constantinoples, la Fleur nommée Flos Cardinalis, les Fleurs de la Passion, les Violettes.

Celles qui se multiplient de Marcottes, les Oeillets.

La plupart de ces Fleurs peuvent aussi être multipliées de graine.

F I N.



T A.

T A B L E

D E S

M A T I E R E S.

A

Abricotiers. A quelle distance on doit les planter les uns des autres. 93. Combien il y en a de fortes. 119. Quels sont les meilleurs. *ibid.* Description de leurs fruits. 141. Abricot blanc. *ibid.* De Breda. *ibid.* D'Orange. *ibid.* De Boile-Duc. *ibid.* Le petit Abricot. *ibid.* Bonnes qualités de ce dernier. *ibid.* De quelle manière ces arbres croissent. 150. Quelle est leur meilleure exposition. *ibid.* Pourquoi on ne les multiplie jamais de noyau. *ibid.*

Ail. Ses différentes sortes. 321. Comment on le multiplie. *ibid.*

Air. Ce que c'est. 261. On ignore de quelles parties il est composé. 262. Comment il devient nuisible au Corps humain. *ibid.* Dommage qu'il cause aux Plantes, quand il est trop chargé de particules ignées & d'exhalaisons. 263. Quel est le meilleur moyen pour purifier les Orangeries & les Serres d'un air corrompu. *ibid.* Nécessité de donner à l'air une bonne température pour la conservation des Plantes. 264. Pourquoi dans les lieux souterrains l'air nous paroit froid en Été & chaud en Hiver. 265. Combien le changement subit du froid au chaud ou du chaud au froid, est nuisible. 266. Pourquoi le mélange d'un air froid avec un air chaud ne se fait jamais qu'insensiblement. 267. Les fortes pluies sont toujours bonnes lorsqu'il règne un air froid. 269.

Amandes. Différentes sortes d'Amandes. 164.

Amandiers. Pourquoi on les expose au danger de mourir quand on les transplante. 88. De quelle manière on les multiplie. 164.

Anbrise (Poire d'). Voyez *Buré* ou *Poire d'Anjou*.

Ananas. A quelle marque on connoît qu'ils sont mûrs. 121. Pourquoi il y en a de verdâtres. *ibid.* Chaleur qu'on doit leur communiquer. 257. Terre dans laquelle ils doivent être plantés. 277. Ces fruits connus des Américains sous le nom de *Pinbus*. 398. Pourquoi on les nomme Pommes de Pin. *ibid.* Transportés des Indes Occidentales en Europe & aux Indes Orientales. *ibid.* Différence qui nait de la diversité du climat. *ibid.* Si l'on doit en distinguer diverses espèces. *ibid.* Description de trois différentes sortes d'Ananas. *ibid.* & *suiv.* Comment on doit les conserver pendant l'hiver. 399. Moyen d'en avoir de bons. 401. Odeur agréable des Ananas. 402. Quelle est la marque de leur maturité. *ibid.* Manière de les traiter dans des Serres soit en Hiver soit en Été, & dans des Caisses vitrées où il y a du Tan. *ibid.* & *suiv.*

Anciens (les). Comment ils bâtissoient leurs Maisons de Campagne, & but qu'ils se proposoient. 6.

Animaux. Leurs excréments sont très propres à fumer les terres. 52.

Anjou (Poire d'). Voyez *Buré*.

Aout. Liste de tout ce qu'il faut pratiquer dans une Campagne pendant le cours de ce mois. 300. Quels en sont les fruits, les légumes, les fleurs. *ibid.*

Appel (Pieterseli). Voyez *Pieterseli Appel*.

Appel (Spiegel). Voyez *Spiegel-Appel*.

Appel (Yjer). Voyez *Yjer-Appel*.

Appétits. Voyez *Ciboules*.

Arbor mortis. Nom qu'on donne à l'If. Voyez *If*.

Arbor vitæ. Voyez *Génévrier*.

Arbres. Remarques générales sur la crûte des Arbres & la manière de les cultiver. 61.

T A B L E D E S M A T I E R E S.

Arbres. Pourquoi les Arbres ne veulent pas être plantés dans des endroits trop resserrés ou trop exposés à l'ardeur du Soleil. 61. Pourquoi les fruits des Arbres de haute tige sont meilleurs & plus agréables que ceux des Arbres nains. 62. Pourquoi certains Arbres plantés en plein vent sont meilleurs que ceux qui croissent contre des cloisons ou contre des murailles. *ibid.* Les Arbres meurent quelquefois subitement, quelquefois lentement, quoique dans le fort de leur crûe. 63. Comment on peut empêcher certains Arbres de mourir. *ibid.* Remarques sur la mort des Arbres. 64. Les Arbres sauvages destinés pour être mis en œuvre ou pour brûler souffrent beaucoup lorsqu'on les transplante. 65. Pourquoi il est très nuisible de transplanter souvent les vieux & les gros Arbres. *ibid.* Les Arbres qui viennent de la même semence ne sont pas toujours de la même sorte. 66. Pourquoi en Hollande certains Arbres meurent facilement lorsque leurs racines pénètrent profondément en terre. *ibid.* Comment on doit ménager certains Arbres pour ne les pas endommager ou les empêcher de croître. 67. Quels sont les Arbres dont il est nécessaire de couper les branches à couronne pour les faire reprendre plutôt. *ibid.* Pourquoi en transplantant les Arbres dont le rejeton de la tige n'est ni rogné ni coupé, on doit les mettre à l'égard du Soleil dans la même exposition où ils étoient avant qu'on les tirât de terre. 68. Raison pour laquelle quand on a une fois arraché les Arbres sauvages, il faut les transplanter le plutôt possible. *ibid.* Ce qu'il faut faire pour empêcher que les Arbres, qu'on reçoit d'un endroit éloigné, ne se dessèchent ou ne se gèlent. *ibid.* Pourquoi la manière de cultiver les Arbres fruitiers est différente de celle dont on cultive les Arbres sauvages. 69. Pourquoi il est nécessaire d'arrêter dans leur crûe les rejetons ligneux qui croissent trop vigoureusement. *ibid.* Quelle est la meilleure manière de faire venir naturellement des Arbres en pleine terre, pour avoir dans la suite de bon bois & de bons fruits. 70. Danger

qu'il y a de laisser croître trop subitement des Arbres fruitiers, en laissant dès le commencement trop étendre leurs branches. *ibid.* Comment on doit couper les vieux Arbres sauvages qui ont un tronc uni. *ibid.* Pourquoi il faut bien faire attention, quand on coupe les branches gourmandes des Arbres, à leur pousser vigoureuse & à leur grossir. *ibid.* Pourquoi on ne doit ni plier ni tordre les Arbres contre le sens selon lequel ils croissent. 71. A quelles sortes de Végétaux on donne le nom d'Arbres. 72. Distinction des différentes sortes d'Arbres. 73. Quels sont les Arbres qu'on regarde comme les plus grands. *ibid.* Différence qu'il y a entre les Arbres & les Arbrisseaux. *ibid.* Arbres qui sont de l'un & de l'autre sexe. 74. Du tems auquel les Arbres croissent & vivent selon les saisons. 75. Une mauvaise culture & une trop grande fertilité peuvent raccourcir leur vie. *ibid.* Pourquoi les Arbres cultivés croissent pour la plupart moins bien, & vivent moins longtems, que ceux qui viennent naturellement. *ibid.* Les Arbres femelles croissent généralement en moins de tems que les mâles; mais ils ont du bois plus mou, gonflé, & ne vivent pas si longtems. *ibid.* Raison de cette différence. *ibid.* Pourquoi les Arbres plantés dans des terrains fort bas vivent moins que ceux qui sont plantés dans des lieux élevés. *ibid.* Pourquoi on ne peut pas déterminer le tems auquel les bourgeons, les boutons, les feuilles, les fleurs, les branches, &c. commencent dans leurs saisons à croître ou à passer. 76. Quelle est la pousse la plus vigoureuse du bois. 77. Manière de multiplier les Arbres. 78. Leur multiplication par la semence. 79. Par des Sauvageons de souche. 80. Quels sont les Arbres qui se multiplient de cette manière. *ibid.* Leur multiplication par Bouture. 81. Quels sont les Arbres qui peuvent être multipliés de cette manière. *ibid.* Multiplication qui se fait par des Provins couchés en terre. 82. Pépinière pour les Arbres, & la manière de les cultiver. 84. Voyez *Pépinière.* Manière de

TABLE DES MATIERES.

de planter les Arbres, & ce qu'on doit faire avant & après qu'ils sont plantés. 89.

Arbres. Combien il est nécessaire de faire attention aux propriétés naturelles des Arbres qui doivent être plantés. 89. Pourquoi les Arbres sauvages doivent être plantés jeunes, & pourquoi les Arbres fruitiers doivent être plantés plus vieux. *ibid.* Pourquoi on ne doit pas planter dans l'arrière-saison des Sauvageons de semence produits la même année. *ibid.* Arbres dont les racines se moisissent & meurent facilement. *ibid.* Raison pour laquelle on ne doit jamais planter des Arbres en Automne dans des fonds bas & humides. 90. Quelles conditions doit avoir la terre où on plante des Arbres, soit au Printemps soit en Automne. *ibid.* Prudence avec laquelle on doit arracher les Arbres qu'on a dessein de transplanter. *ibid.* Combien il est nécessaire de planter incessamment les Arbres qu'on a arrachés. 91. Mesures à prendre avant cette transplantation. *ibid.* Quels sont les Arbres qu'on nomme de haute tige. *ibid.* Quelle est la meilleure méthode à l'égard des Arbres nains, pour être plantés en espaliers. *ibid.* Pourquoi lorsqu'il est question de planter des Arbres fruitiers à haute tige, on ne doit pas choisir des espèces qui produisent des fruits extraordinairement gros. *ibid.* Pourquoi on ne doit pas planter des Arbres à haute tige, qui ne poussent pas des jets d'un bois vigoureux. *ibid.* Inconvénient qu'il y a de planter contre des murailles ou des cloisons qui sont exposées au Nord. 92. Pourquoi on ne doit pas planter trop profondément les Arbres qu'on place dans un terrain uni. *ibid.* Nécessité de fouiller avant l'hiver tant en profondeur qu'en largeur, la place d'où l'on a arrachés les Arbres, & sur-tout celle où il en est mort. 93. Pourquoi avant qu'on retire de la Pépinière les Arbres qu'on doit planter, il faut observer leur exposition. *ibid.* A quelle distance on doit planter dans de fortes terres grasses les Poiriers & les Pommiers à haute tige. *ibid.* Ce qu'il faut faire pour hâter la pousse des Arbres. 94. Nécessité d'élever les Arbres selon l'usage auquel on les destine.

100. Moyen dont on doit se servir pour bien faire croître de vieux Arbres qui ont été entés. 101. Taille des Arbres fruitiers & autres, tant en Hiver qu'en Été. 104. Pourquoi il est nécessaire de les tailler. *ibid.* La forte gelée ne nuit pas plus aux Arbres taillés qu'à ceux qui ne le font pas. *ibid.* Quelle est la première chose qu'on doit observer à l'égard de la taille des Arbres qu'on doit planter. 105. Pourquoi il ne faut pas laisser croître trop subitement en hauteur les Arbres nouvellement plantés. 106. Ce qu'on doit faire à l'égard des Arbres destinés pour des Haies. *ibid.* Comment les Arbres, qui produisent des fruits à pépin, & dont les sucres montent en abondance & font du bois vigoureux, peuvent être rendus fertiles. 107. Pourquoi il ne faut jamais laisser aux Arbres des branches qui poussent en dedans. 108. De quelle manière doit être faite la taille des Arbres à haute & basse tige. *ibid.* Comment on doit attacher les Arbres avec de l'Osier. 110. Comment on peut donner une belle figure aux Arbres plantés contre des cloisons ou des murailles. *ibid.* & *suiv.* Ce qu'il faut faire pour les faire paroître contre les cloisons comme si c'étoit des tapis verts. 111. Traitement des Arbres sauvages, manière de les planter, de les tailler, de les tondre, pour en faire des Haies. 190. Avantages de ces Arbres. *ibid.* Ceux qui croissent dans des terres sablonneuses font du bois plus précieux & plus durable que ceux qui viennent dans des terres grasses. *ibid.* A quoi on doit destiner les Arbres sauvages qui sont toujours verts. 192. Temps auquel les Arbres poussent le plus. 194. Choses qu'il faut observer avant que de planter les Arbres, dans le tems qu'on les plante, & après qu'on les a plantés. *ibid.* Estime qu'on fait des Arbres dont les feuilles sont de deux couleurs. 197. Différentes sortes d'Arbres sauvages, leurs propriétés, manière de les élever dans les terres qui leur conviennent, celle de les cultiver, de les planter, de les tailler, & usage qu'on doit faire de leur bois. 198, & *suiv.*

TABLE DES MATIERES.

Arbres de mâts. A quels Arbres on donne ce nom. 200.

Arbres étrangers. De quelle manière il faut traiter les Arbres qu'on reçoit de loin. 368. Comment on doit les replanter. *ibid.* Pourquoi il ne faut pas employer pour cette transplantation une terre grasse. 379. Ce qu'il faut faire lorsque ces Arbres poussent trop de rejettons. *ibid.* Quels doivent être les Pots où l'on plante de petits Arbres. *ibid.* Pourquoi ces Pots ne doivent pas être vernis. *ibid.* Dans quelle sorte de Caisse on doit mettre les grands Arbres. *ibid.* Raison qui donne lieu de croire que les Arbres n'ont souvent d'autre nourriture que l'eau. 370. Quel est le tems le plus convenable pour transplanter les Arbres. 371. Quelle est la meilleure terre où l'on doit faire cette transplantation. *ibi l.* Comment on conserve les Arbres dans des Serres. 374.

Arbrisseaux (les) n'ont pas les troncs si gros que les Arbres. 73.

Arroser. Pourquoi on ne doit jamais arroser les Plantes pendant le chaud du jour, & moins encore quand le Soleil luit. 280. Arrosoir dont on doit se servir. *ibid.* Pourquoi on doit beaucoup arroser les Arbres qui ont été ou transportés ou trop fécondés par la tempête. *ibid.*

Arrosoirs. Quels doivent être ceux dont on se sert dans les Maisons de Campagne. 28.

Arteloire (Poire de l'). Voyez *Germain* (la Poire St.).

Artichaux. Comment ils se multiplient. 81. 321. Ce que c'est, & leurs espèces. 321. Dans quelle sorte de terre il faut les planter. 322. Ce qu'il faut pratiquer pour en avoir de bonne heure. *ibid.* Différence qu'il y a entre les Artichaux de Zélande & ceux d'Angleterre. *ibid.* Les Artichaux regardés comme un aliment grossier. *ibid.* Comment on les prépare. *ibid.*

Asperges. Moyen d'avoir de bonne heure des Asperges. 292. Distinguées en plusieurs espèces. 323. Qu'est ce qui les distingue le mieux. *ibid.* Asperges d'une grosseur extraordinaire, nommées en Hollandois *Bobbe-Koppen*; & leurs

mauvaises qualités. *ibid.* Quelle est la meilleure espèce. *ibid.* Comment on multiplie les Asperges. *ibid.* Dans quelle sorte de terre elles se plaisent le plus. *ibid.* Manière de les planter & transplanter. *ibid.* *Et suiv.* Leur manière de croître. 325. Qualités qu'elles doivent avoir pour être excellentes. *ibid.*

Avant-Pêche blanche. Sa description. 147.

Avant-Pêche rouge. Description de cette sorte de Pêche. 147.

Aunes. Ces Arbres épuisent extrêmement le terrain où ils sont plantés. 64. Leur description. 195. Usage qu'on peut en faire pour des Haies. *ibid.* Quelle sorte de terroir ils aiment. 203. Qualités de leur bois. *ibid.*

Avril. A quoi on doit s'occuper dans une Campagne pendant le cours de ce mois. 296. Quels sont les fruits qu'on peut alors manger. *ibid.*

Autonne (le *Safran d'*). Poire ainsi nommée & connue des Romains sous le nom de *Pyrum Nardinum*. 125. Sa description. *ibid.* Idée de l'Arbre qui la porte. *ibid.*

B.

B *Agnaudier.* Voyez *Colutbée*.

Banc dont on doit se servir pour ébrancher les Arbres des Maisons de Campagne. 28.

Baromètre. Son usage. 261.

Basilic. Différentes sortes de Basilic, manière de le cultiver, & usage qu'on en fait. 325.

Bassins ou Réservoirs d'eau dans les Maisons de Campagne. 11. Terrasse dont ils doivent être environnés. *ibid.*

Bateau à rames, nécessaire en Hollande pour ceux dont les Campagnes sont au bord de l'eau. 33.

Bêches. Comment doivent être faites les Bêches dont on se sert pour les Jardins des Maisons de Campagne. 27. Deux sortes de Bêches. 29.

Begar. Voyez *Bergamote*.

Bergamote. Sous quel nom cette Poire étoit connue des Romains. 126. Sa description. *ibid.* De quel Païs elle vient originairement. *ibid.* Nommée proprement

TABLE DES MATIERES.

- ment *Begar*, & ce que signifie ce mot. 127. Quand est ce que les Bergamotes deviennent bonnes. *ibid.*
- Bergamote Crasane*. Description de cette Poire. 128. Quelles sont les meilleures. *ibid.*
- Bernardine*. Jugement sur ce fruit. 122.
- Beteraves*. Quelles sont les meilleures. 359. Quelle sorte de terre leur convient. *ibid.* Comment on les multiplie. *ibid.*
- Beuré*, ou *Poire d'Anjou*, &c. Différens noms de cette Poire. 127. Ses qualités. *ibid.* Cause de la perte de sa bonté. *ibid.* Quelles sont les meilleures de ces Poires. *ibid.* Description de l'Arbre qui les produit. *ibid.*
- Beuré blanc*, ou *Poire de neige*. Autres noms qu'on donne à cette Poire. 127. Sa description. *ibid.* Ses qualités. *ibid.*
- Bigarreaux*. Voyez *Cerifes*.
- Bjarré*. Nom d'une espèce de Cédrac. 783. Sa description. *ibid.* & *suiv.*
- Blom-zoet*, ou *Goe-zoet*. Pomme douce qui porte ce nom en Hollandois. 131. Sa description, & de l'Arbre qui la porte. *ibid.*
- Bodaus*, cité. 124.
- Bois*. Quel est le meilleur bois pour de gros ouvrages, & qui dure le plus long-tems, 71 & 122. Avantage du Bois flexible. 71. Qualités du Bois de Poirier. 122. On le met plus en œuvre que celui de Pommier, mais celui-ci est meilleur à bruler. 123.
- Bon-Cbrétien (la Poire de)*. Noms qu'elle porte chez les Grecs & chez les Latins. 129. Regardée en France comme la meilleure de toutes les Poires. *ibid.*
- Booghout*. Nom Hollandois qu'on donne à une sorte de Plane. 210.
- Boue*. Son utilité pour fumer les terres. 58. De quoi la Boue de pavé est composée. 59. Pourquoi la Boue des rues en Hollande ne sauroit être regardée comme du fumier. *ibid.*
- Bouis*. Comment cette Plante se multiplie. 80. Le gros Bouis propre pour des Haies. 197. Usage qu'on fait du Bouis fin pour servir d'ornemens dans les Parterres. *ibid.* Moyen de l'employer pour cet effet. *ibid.*
- Bouleau*. En quels endroits cet Arbre croît le mieux. 199. Sa grandeur, sa grosseur ordinaire. *ibid.* Qualités & usage de son bois. *ibid.*
- Partie II.*
- Bourache*. Ce que c'est, & son usage. 326
- Boutons* de fleurs. Quels sont ceux qui viennent de rejets vigoureux la même année. 113. Tems auquel ils se forment. *ibid.*
- Bouture*. Arbres que l'on multiplie par Bouture. 81. Conditions requises pour faire heureusement réussir les Boutures. *ibid.* Pourquoi des Boutures mises en terre dans le Printems, contre des murailles ou des cloisons fort exposées au Soleil, prennent rarement racines. *ibid.* Quels sont les Végétaux qui produisent une même sorte de plante & de fruit que l'Arbre dont la Bouture a été coupée. *ibid.*
- Brancard* dont on se sert dans les Maisons de Campagne. 28.
- Brouillard*. Effet qu'il produit sur les Planètes. 269.
- Brugnons*. Pêches qui portent ce nom. 142. Pourquoi nommées en Hollandois *Pêches chauves* ou *Angloises*. *ibid.* Leur description. 149.

C.

Cabinet propre à garder les Semences dans les Maisons de Campagne. 32.

Cadres en usage dans les Maisons de Campagne. 32.

Caisse vitrée pour les Ananas pendant l'Été. 242. Sa description. *ibid.* Autres sortes de Caissees pour des fleurs, &c. 243. Caissees à volets. 244.

Campagne (Maisons de). Comment & de quoi elles doivent être entourées pour être agréables. 1. Elles ne doivent pas être d'une trop vaste étendue. *ibid.* Avantage qu'il y a d'en bien employer le terrain. 2. Moyens dont on doit se servir pour les rendre agréables. *ibid.* Qualités qu'elles doivent avoir. *ibid.* Quelle doit être leur situation. *ibid.* Pourquoi on ne doit pas les placer dans le voisinage de la Mer. *ibid.* Ni proche des Etangs, des Marais, ou des grandes Villes fort peuplées. *ibid.* Pourquoi on peut les placer à une juste distance de quelque Ville considérable. 3. & proche d'une Rivière d'eau douce. *ibid.* Pourquoi il est bon que le devant & le derrière de la Maison soient situés l'un au Midi l'autre au Nord. *ibid.*

Ggg

Cam-

TABLE DES MATIERES.

Campagne (Maisons de). Pourquoi les terres élevées, unies, sont préférables aux terres basses. 3. Quelloit doit être la situation d'une terre pour paroître plus grande & procurer de plus longues vues. 4. Plan & description d'une Maison de Plaisance. *ibid.* & 5. Bat des Anciens en bâtitant des Maisons de Plaisance. 6. Comment ils les bâtittoient. *ibid.* Comment on les dispose aujourd'hui. 7. Pourquoi on ne doit pas faire des ornemens ruineux dans les Maisons de Campagne. 9. Ce qu'on doit observer pour y faire des arrangemens convenables. *ibid.* Raison pour laquelle on doit faire en sorte que toutes les perspectives paroissent s'éloigner. *ibid.* Pourquoi ces Maisons doivent être placées dans un lieu élevé. 10. Arbres qui doivent être plantés sur le devant. *ibid.* L'entrée doit être spacieuse, & pourquoi. *ibid.* Endroit où doivent être situés les Parterres. *ibid.* & les Vergers, lorsqu'on en fait. *ibid.* Pourquoi toute les Haies qu'on peut envisager du même coup d'œil doivent être de la même sorte d'Arbre & du même verd. *ibid.* Soin qu'on doit avoir pour bien nettoyer les Canaux, les Fossés, les Viviers, les Bassins, &c. 11. Pourquoi les petites figures & autres petits ornemens ne conviennent pas dans les Lieux de Plaisance. 12. Ce qu'on doit observer pour que tout soit assorti, & que rien ne paroisse déplacé. *ibid.* Disposition & ordre des Ouvrages à treillis, des Grottes, des Jets d'eau, des Statues, &c. *ibid.* & *suiv.* A quoi on doit faire attention, quand on commence à construire les Edifices d'une Maison de Campagne, jusqu'à ce que le tout soit parfaitement achevé. 14. & *suiv.* Nécessité de rehausser les fonds de terre en Hollande. 15. Manière dont on doit faire ce rehaussement. *ibid.* Moyens qu'il faut employer pour préserver ces Maisons du froid & du chaud. *ibid.* Ce qu'on doit faire la première année. 16. Mélange qu'il faut faire des fonds de terre sablonneux avec du limon. *ibid.* Choses qui doivent être pratiquées la seconde année. 17. & la troisième année. 18. & les années suivantes. 19. & *suiv.* Choix qu'on doit fai-

re d'un bon Jardinier. Voyez *Jardinier*. & des autres Ouvriers. 24, 25. Voyez *Ouvriers*. Outils pour les Jardins des Maisons de Campagne. Voyez *Outils*. Manière de creuser les Fossés, les Viviers des Maisons de Campagne. 33. Qualités requises des Fonds de terre où on doit les placer. 40. Voyez *Fonds de terre*. Nécessité qu'il y a de travailler les terres avant que de les planter. 44. **Canaux** (les) des Maisons de Campagne doivent être soigneusement nettoyés. 11. **Carottes**. Six sortes de Carottes très distinctes. 357. Les Carottes jaunes de Leyde regardées comme les meilleures. *ibid.* Temps auquel on les sème. *ibid.* Leurs qualités. *ibid.* Carottes courtes, qu'on nomme Carottes de Horne; & de combien de sortes il y en a. 358. Leur description. *ibid.* Dans quelle terre les meilleures viennent. *ibid.* Elles aiment un air libre & dégagé. *ibid.* Temps auquel il faut les semer. 359. Pourquoi on ne sème jamais des Carottes sur une terre où il y a eu du Cerfeuil d'Autonne. *ibid.* **Carpinus**. Arbre ainsi nommé par Théophraste. 200. **Cascades**. Inconvénient des Cascades en Hollande. 8. Comment elles doivent être placées. 12. **Catalogne** (le Raisin de). Sa description. 187. **Cédrac**, ou **Cédrat** (le) ne fait pas du bois si tortu que l'Oranger, ni d'aussi grosses branches que le Limonnier. 381. Espèce de Citronnier auquel on donne le nom de Cédrac. 382. Si le Cédrac & le Citronnier ont la même forme. *ibid.* Espèce de Cédrac hermaphrodite, connue sous le nom de Bisarré. 383. Sa description. *ibid.* & *suiv.* Ses fleurs. 385. **Céleri**. Ses différentes espèces. 326. Quel est celui qu'on cultive en Hollande dans les Jardins potagers. *ibid.* Description du Céleri de *Brabant*. *ibid.* De quelle manière il croît, & comment il faut le transplanter. *ibid.* & 327. Pourquoi on ne doit jamais transplanter celui qui a été semé en Autonne. *ibid.* Quel est le meilleur temps pour semer le Céleri d'Été. *ibid.* Pourquoi il ne doit pas être transplanté trop jeune. *ibid.*

TABLE DES MATIERES.

- Ce qu'on doit observer lorsqu'il est question de le buter. *ibid.* Sable dont il faut se servir pour cela. *ibid.* Quelle est la meilleure manière de le conserver pendant l'Hiver. 328.
- Cerfeuil.** Comment il se multiplie. 328. Quelle sorte de terre il aime. *ibid.* Pourquoi il épuise extrêmement la terre. *ibid.* En quels endroits on doit le semer. *ibid.*
- Cerises.** Diverses espèces de Cerises. 135. Qualités des Cerises connues sous le nom de Cerises du Prince Maurice. 139. Ce que c'est que les Cerises doubles de Rouen. *ibid.* Les Cerises doubles de Mai, aussi nommées le Muscat tardif de Prague; leurs qualités. *ibid.* Ce que c'est que les Cerises simples de Mai. *ibid.* & *suiv.* Deux sortes de Cerises nommées Muscats de Prague. 140. Description de ces Cerises. *ibid.* Cerises tardives, nommées en Hollandois Volgers. *ibid.* Leurs qualités. *ibid.* Toutes les Cerises nommées Griottes, ou Cerises à queue, regardées comme étant toutes de la même espèce. *ibid.* Description de l'Arbre sur lequel elles croissent. Ce que c'est que les Cerises d'Orange, de la Comtesse, ou les Cerises rouges de Bruxelles. 141. Description des Cerises d'Agathe. *ibid.* Cerises de Gatrop, appellées aussi croquantes. *ibid.* Quelles sont les Cerises qui portent en Hollandois le nom de van der Natb. *ibid.* Leur description, & leurs qualités. *ibid.* Cerises d'Espagne, nommées aussi Bigarreaux. *ibid.* Mauvaises qualités des Cerises appellées en Hollandois Witte Spekkers. *ibid.*
- Cerisiers.** Comment les Cerisiers sauvages se multiplient. 80. Sur quoi on greffe les Cerisiers. 87. Accident qui leur arrive. 89. A quelle distance on doit les planter les uns des autres. 93. Les Cerisiers qui sont jeunes ne donnent pas tant de fleurs, ni si ferrées, que les vieux. 136. Diverses remarques sur ces Arbres. *ibid.* & *suiv.* Pourquoi on ne doit pas les planter dans le même endroit où d'autres Arbres de même espèce ont déjà été plantés. *ibid.* Comment on les multiplie. *ibid.* Pourquoi, la taille d'Été est nuisible aux Cerisiers. 139.
- Certeau d'Été.** Jugement sur ce fruit. 122.
- Chaleur.** Ce qu'on doit entendre par ce terme. 218. Effets qu'elle produit. 224.
- Chaleur artificielle.** Moyen de l'augmenter, soit dans des Serres ou dans des Caisses vitrées. 281. Chaleur qui produit le fumier de Cheval & le Tan. 285.
- Champignons.** Où croissent ceux qui sont bons à manger. 328. Leurs espèces différentes. *ibid.* Description des Champignons d'Autonne qui croissent dans les Prairies où paissent les Chevaux. *ibid.* Défauts qu'ils acquièrent lorsqu'ils restent trop longtems en terre. 329. Description de ceux qui viennent dans les Jardins potagers. *ibid.*
- Chariots.** Nécessité qu'il y a d'en avoir quand on ne peut pas se rendre par eau aux Campagnes. 33.
- Charme.** Usage qu'on peut faire de cet Arbre pour des Haies. 196.
- Charue** dont on se sert pour sarcler dans les Jardins des Maisons de Campagne. 28.
- Chasse** (Maisons de). Quelle doit être la disposition, l'ordonnance, &c. des Maisons de Chasse. 11. Quels sont les ornemens qu'on doit y faire. *ibid.* Pourquoi il n'est pas nécessaire que ces Maisons soient vastes. 12.
- Chateigner.** Comment cet Arbre se multiplie. 164.
- Chateigner sauvage,** en Latin *Castanea equina.* Description de cet Arbre. 209. Dans quelle sorte de terre il croît le mieux. *ibid.*
- Chateignes franches & sauvages.** 164. Regardées comme trop pâteuses, & sans goût dans les terres basses & marécageuses. *ibid.*
- Chats** (Herbe aux). Voyez *Herbe aux Chats.*
- Chaux.** Quelles doivent être les conditions de la Chaux qui doit servir pour la construction des Maisons de Campagne. 16.
- Chaux vive.** Chaleur qu'elle produit, & son usage pour la pousse des Plantes. 285.
- Chêne.** Duré de la vie des Chênes. 78. En quel tems on doit les abattre. *ibid.* Pourquoi le petit Chêne est propre pour former des Haies. 196. Dans quelle sorte de terre croissent les Chênes.

- nes. 201. Comment ils se multiplient. *ibid.* Pourquoi il provient de leurs glands différentes sortes d'Arbres plus ou moins durs. *ibid.* S'il est vrai qu'ils vivent trois cens ans, & produisent pendant tout ce tems-là de bon bois. *ibid.* Qualités du bois de Chêne qu'on appelle en Hollande bois de Wesel. *ibid.* Diverses propriétés du Chêne. 202. Pourquoi le bois de Chêne ne vaut rien, quand il est coupé trop tôt. *ibid.* Remarque de Bodæus & de Théophraste sur le Chêne, trouvée fautive par l'expérience. 203. Espèce de petit Chêne, nommé en Hollandois *Spaanse-Aker* ou *Haag-Eyk*. 210. Usage qu'on en fait pour des Haies. *ibid.*
- Chenilles.* Instrument pour dénicher les Chenilles des Jardins. 31.
- Chervis.* Leurs qualités. 360. Comment on les multiplie. *ibid.*
- Chervaux* (les) sont d'une nécessité absolue quand on ne peut pas se rendre par eau aux Campagnes. 33. Usage qu'on fait de leur fumier. 57. Voyez *Fumier*.
- Chevre-feuille.* Comment cet Arbre se multiplie. 80. 213. Cet Arbrisseau appelé en Autriche *Rose de Jérico*. 213. Ses diverses espèces. *ibid.*
- Chicorée*, ou *Endive.* Manière de l'apprêter pour être mangée. 329. Ses différentes sortes. *ibid.* Quelle est la meilleure. *ibid.* Comment on la multiplie. *ibid.* Pourquoi elle ne doit pas être transplantée trop jeune. *ibid.* Quelle est la semence qu'on en doit recueillir. *ibid.* Tems de la semer. *ibid.* Ce qu'il faut faire quand on en transplante en tems sec. 330.
- Choux* en général. Comment on les multiplie. 330. Quelle sorte de terre ils aiment. *ibid.* Comment la terre où ils croissent doit être préparée. *ibid.* Pourquoi on ne doit pas planter des Choux dans les endroits où il y en a eu les années précédentes. *ibid.* Différentes sortes de Choux. *ibid.* Quels sont les Choux qui pommont. 332. Tems qu'il faut choisir pour buter les Choux. 333. Soins qu'on doit avoir d'en écarter les Chenilles. *ibid.* Pourquoi on prétend que ceux qu'on plante dans le voisinage des Pois, sont moins sujets aux Chenilles que les autres. *ibid.* & *suit.*
- Choux bâtards.* Ce que c'est. 332.
- Choux cabus.* Pourquoi on les nomme en Hollandois *Kappertiens-kool*. 332.
- Choux de Savoye* ou de *Milan.* Combien il y en a de sortes en Hollande. 333. Quels sont les meilleurs. *ibid.* La gélée les blanchit & les rend tendres. *ibid.* Tems de les semer. *ibid.*
- Choux-fleurs.* Tems de les transplanter. 292. Leurs différentes espèces. 330. Quels sont les meilleurs. *ibid.* Leurs qualités dépendent du Climat. 331. Dans quels Païs on les cultive le mieux. *ibid.* Tems auquel on les seme. *ibid.* Ce qu'il faut observer lorsqu'on les transplante. *ibid.* Comment on les préserve de la gélée. *ibid.* Ils doivent avoir plus d'engrais que les Choux rouges ou autres Choux pommés. 332. Ce qu'il faut faire pour les conserver jusqu'au Printems. *ibid.*
- Choux frisés* ou *crépus.* Leurs différentes sortes. 333.
- Choux pommés blancs.* Leurs différentes espèces. 333. Tems auquel on les seme. *ibid.*
- Choux rouges.* Deux fortes d'espèces de Choux rouges, l'une grosse, l'autre petite. 332. Leurs qualités, & leur description. *ibid.* Ce qu'il faut faire pour les bien conserver. *ibid.* Tems de les semer. *ibid.*
- Choux connus* en Hollande sous le nom de *Slooren*, & en Angleterre sous celui de *Green-Cabbage*. 333.
- Ciboules*, ou *Appétus.* Comment on les multiplie. 321.
- Ciboulette.* Comment on la multiplie. 81.
- Ciseaux volans.* Description de cette sorte d'Outil. 30. Ciseaux pour tondre le Bouis. 31. Autres Ciseaux de trois différentes largeurs. *ibid.*
- Citron de Sirène.* Poire ainsi nommée. 123. Sa description. *ibid.* Ses qualités. *ibid.*
- Citron de Septembre.* Nom d'une Poire nommée aussi *Beuré blanc*, &c. 127. Voyez *Beuré blanc*.
- Citronnier.* Son bois regardé comme plus spongieux que celui du Limonnier. 372. Manière de tailler les Citronniers. 380.

TABLE DES MATIERES.

Noms que Ferrarius donne à ces Arbres. 382.

Citrouilles. Ce que c'est. 334. Regardées comme ne méritant pas d'être cultivées dans les Jardins potagers. *ibid.*

C oijons. Quelles font les meilleures. 110.

Cochon. Pourquoi le fumier de Cochon étoit regardé comme inutile chez les Anciens. 58. De quoi on nourrit les Cochons en Hollande. *ibid.* & de quoi on les nourrissoit autrefois. *ibid.*

Coignassiers. A quelle distance on doit les planter les uns des autres. 93. Comment ces Arbres se multiplient. 161. Manière de les tailler. 162.

Coings. Ces fruits distingués en mâles & femelles. 161. Quels sont les meilleurs Coings. *ibid.*

Coins de fer de différentes grandeurs dont on a besoin dans les Maisons de Campagne. 32.

Columelle, cité. 172.

Colubée ou Bagnaudier. Description de cet Arbrisseau. 213.

Concombres. Ce que c'est, & leurs différentes espèces. 334. Les blancs estimés des Hollandois, & les verts des François & des Anglois. *ibid.* Espèce de Concombre jaune qui produit beaucoup. *ibid.* Manière de les cultiver. *ibid.* Temps auquel ils sont bons à manger. *ibid.* Doivent être coupés avant leur maturité. 335. Ce qu'il faut faire pour en avoir de propres à confire. *ibid.* Pourquoi on doit transplanter ceux qui viennent de semence. *ibid.*

Cordons nécessaires pour aligner les Couches & les Carreaux des Jardins. 32.

Cournouiller. Description de cet Arbrisseau, & comment on le multiplie. 80, 160.

Cornouilles. Leur couleur naturelle. 119.

Couches. Comment on doit faire les Couches des Jardins pour avancer la maturité des fruits. 286. Couches faites avec le fumier de Cheval. *ibid.* Et avec des feuilles d'Arbres. 287. Mauvais effet des Couches trop chaudes. *ibid.* Pourquoi on doit couvrir de terre toutes les Couches qu'on fait en Février. 288. Comment on les préserve d'un air trop froid. *ibid.*

Couperet dont on a besoin dans les Maisons de Campagne. 32.

Courpendus simples & doubles. Qualités de ces deux sortes de Pommes. 132. Description des Arbres sur lesquels elles croissent. *ibid.*

Couvertes de poil en usage dans les Maisons de Campagne. 32. Couvertes de nattes de jonc tressés. *ibid.*

Cresson. Comment on le multiplie. 335. Ses espèces. *ibid.* En quels endroits on doit le cultiver. *ibid.* Remarques sur le Cresson d'eau. *ibid.*

D.

D*ecembre.* Température de l'air pendant le cours de ce mois. 304. Quelles sont les choses qu'il faut alors pratiquer. *ibid.* Quels sont les fruits, les légumes, les fleurs de ce mois. *ibid.*

Diamant. Raison qui porte ce nom. 186.

Dodonée, cité. 200.

Double Rietpeer. Poire qui porte ce nom en Hollandois. 129. Sa description. *ibid.* Usage qu'on en fait. *ibid.* Description de l'Arbre qui la porte. *ibid.*

Doyenné & gros Doyenné. Nom qu'on donne mal-à-propos au Beuré blanc. 127. Voyez *Beuré blanc.* Description du vrai Doyenné. *ibid.* Sa qualité. *ibid.* Jugement sur l'Arbre qui porte cette Poire. 128.

Dubbeldé Bloem-kers. Arbrisseau auquel les Hollandois donnent ce nom. 214. Sa description. *ibid.*

E.

E*Au.* Parties dont elle est composée. 278. L'eau de pluie regardée comme la meilleure pour la culture des Plantes. *ibid.* Qualité de l'Eau des rivières & des grands fossés. *ibid.* Pourquoi l'eau de marais ou des petits fossés est souvent funeste aux Plantes qu'on en arrose. *ibid.* Jugement sur l'Eau saumache & l'Eau salée. *ibid.* Pourquoi l'Eau de source est souvent funeste aux Plantes. *ibid.* Changement qui se fait de l'Eau en d'autres corps. *ibid.*

Ecbalotes. Ce que c'est. 335. Comment

T A B L E D E S M A T I E R E S.

- on les multiplie. *ibid.* Manière de les faire secher après les avoir tirées de terre. 336.
- Ecbasserie (l')*. Sorte de Poire. 129. Sa description. *ibid.* Combien de tems elle dure. *ibid.*
- Ecopes*. Structure des Ecopes dont on doit se servir dans les Maisons de Campagne. 28. Petit Ecopé. 29.
- Eglantier*. Description de cet Arbrisseau. 215. Et de l'*Eglantier simple*. 216.
- Endrève*. Voyez *Chicorée*.
- Ente*. Voyez *enter*.
- Enter*. Quel est le but qu'on se propose lorsqu'on ente. 95. Inconvénient qu'il y a d'enter sur des Sauvageons contraires à la nature de l'Ente. *ibid.* Sentiment des Anciens sur la manière de faire réussir les Entes. *ibid.* Analogie qu'il doit y avoir entre les écorces & les plants, lorsqu'il est question d'enter. *ibid.* Pourquoi on ne doit pas enter des Pommiers sur des Poiriers. 96. Si un même Arbre peut produire des Pommes, des Poirs, des Pêches, des Raisins & des Noix, comme Plin & quelques Auteurs le prétendent. *ibid.* Ce que c'est proprement qu'enter. 98. Quel est le tems le plus propre pour enter. *ibid.* Jugement sur la coutume de conserver dans des Caves les Entes, pour les empêcher de se dessécher. 99. Ce qu'on doit faire pour enter avec succès. *ibid.* Nécessité de défendre les Entes contre les Chenilles, les Araignées & les Fourmis. 100. Manière d'enter de jeunes petits troncs, dont le bois n'est pas assez vigoureux pour comprimer comme il faut la fente qu'on y a faite, & pour faire réunir leur écorce avec celle des Entes. 161. Ce que c'est qu'enter en approche. *ibid.* Quelle est la meilleure manière d'enter en approche, & la plus usitée. *ibid.* Quel est le tems le plus convenable pour le faire. 102.
- Epinars*. Ce que c'est, & comment on les multiplie. 336. Distingués en deux sortes. *ibid.* Description de leur semence. *ibid.*
- Epines*. Usage qu'on fait de ces Arbrisseaux. 205. Comment ils se multiplient. *ibid.* Epine blanche. *ibid.* Comment on distingue les Epines des autres Arbrisseaux. 73.
- Epine-vinette*. Ses qualités. 119. Description de cet Arbrisseau. 159. Comment on le multiplie. *ibid.* Ce que c'est que son fruit. 160.
- Ejcbdoorn*. Nom Hollandois d'une espèce de Plante. 210.
- Espaliers*. Pourquoi ils sont hors d'usage. 110.
- Esragon*. Comment on le multiplie. 336. Pourquoi on ne doit couper les petites branches qu'après l'hiver. *ibid.*
- Exbalaisons*. Ce que c'est. 261.

F.

F *Are (L'Inconnue de la)*. Voyez *Germain (la Poire St.)*.

Fenouil. Sa manière de croître. 336. Comment il se multiplie. *ibid.* Fenouil de Rome & Fenouil commun. *ibid.* Leurs qualités. *ibid.* & *suiv.* Comment on doit buter le Fenouil. 337.

Fer pour dénicher les Chenilles des Jardins. 31.

Ferrarius, cité. 383.

Feu souterrain. 262. Manière de faire du feu par le moyen d'un Fourneau. 282.

Fèves blanches, ou *Haricots*. Leur description. 338. Comment on les multiplie. *ibid.* Terre qui leur convient. *ibid.* Perches qui doivent leur servir d'appui. 339. Avantage qu'il y a de les transplanter. *ibid.* Leurs différentes espèces. *ibid.* Quelles sont celles qu'on nomme *Kronbekken* en Hollande. *ibid.* & celles qui s'appellent *Princesses*. *ibid.* Autre espèce que l'on nomme *Bastert-Slagtwaarden*. *ibid.* Ce qu'il faut observer pour les bien cultiver. 340.

Fèves de Marais, ou *grosses Fèves*. Leur origine. 337. Leur description. *ibid.* Comment on doit les recueillir. *ibid.* Quelles sont les meilleures. *ibid.* Terre où elles doivent être cultivées. *ibid.* Comment on doit les planter. 338.

Feuilles d'Arbres pourries (les) sont le fumier le plus naturel pour chaque plante dans son espèce. 59. Quels Arbres fournissent les meilleures feuilles pour du fumier. *ibid.*

Février. Quelles sont les herbes potagères qu'il faut semer dans ce mois. 291. Autres

TABLE DES MATIERES.

- tres choses à pratiquer. *ibid.* & *suiv.*
 Quels sont les fruits, les herbes potagères, les fleurs, qu'on a dans ce mois 293.
- Fiente de Pigeon, de Poul.** Voyez *Pigeon, Poul.*
- Figues (les)** sont quelquefois produites par du bois de la même année. 113. Quelles sont les meilleures. 120. Quelles sont celles qui résistent le mieux à l'humidité. 154. Pourquoi les Figues qui viennent en plein air, sont meilleures que celles qui croissent sur des Espaliers. 155. Diverses sortes de Figues. *ibid.* Description de la Ronde-blanche. *ibid.* & de la Longue-blanche. *ibid.* Figues rouges en dedans. *ibid.* Figues violettes ou pourpréses en dedans. *ibid.* Figues grises. 156.
- Figuier.** De quelle manière on les multiplie. 80, 154. Comment on doit les conserver en hiver. *ibid.* Grande quantité de racines qu'ils poussent. *ibid.* Manière de les planter, & quelle sorte de terre ils aiment. *ibid.* Quels sont les Figuier qui produisent le plus. 155. Temps auquel on doit les tailler. *ibid.*
- Fleurs.** Quel est le nombre des feuilles de la plupart des Fleurs à fruits. 114. Pourquoi il n'est pas bon que les Fleurs restent longtems à s'épanouir. *ibid.* Remarques générales sur les Fleurs. 411, 412.
- Fonds de terre.** Ce que c'est. 40. Qualités qu'ils doivent avoir pour être bons. *ibid.* Pourquoi un terrain uni est préférable à celui qui est situé dans des vallées ou sur des montagnes. *ibid.* Quels doivent être les Fonds destinés à la culture des herbes potagères, des fleurs, &c. 41. Nature des Fonds de Hollande. *ibid.* Quels sont les Fonds marécageux. *ibid.* Idée des Fonds sablonneux. *ibid.* & des fangeux. 43. Quels sont les meilleurs de tous. 44. Combien il est nécessaire d'examiner scrupuleusement le Fonds de terre qu'on doit choisir pour une Maison de Campagne. *ibid.* De quelle manière & en quelle saison les Fonds doivent être travaillés. 46. Pourquoi on ne doit pas bêcher les terres grasses dans les grandes chaleurs de l'Été. *ibid.* Comment on doit amender les Fonds qui sont devenus stériles, soit naturellement, soit pour avoir trop produit. 51. Quelles sont les choses les plus propres à fumer les terres. 52. Pourquoi les Anciens mêloient parmi le salpêtre de la lie d'huile, & pourquoi Columelle prétend qu'en se servant pour fumer, de l'urine de six mois, mêlée avec de la lie d'huile, il ne faut pas qu'on y trouve du sel parmi. 53. La même manière de fumer n'a pas les mêmes effets dans tous les endroits. 53. Pourquoi on ne doit employer le fumier que comme un moyen qui remédie à ce qui est défectueux. *ibid.* Observations à faire lorsqu'il est question de fumer. *ibid.* & *suiv.* Pourquoi les Potagers qui produisent des Légumes, doivent être fumés au commencement du Printems. 54. Pourquoi il ne faut pas fumer en Été. *ibid.* Différentes qualités des Fonds de terre. 274. Comment on peut les rendre fertiles. *ibid.*
- Fontaines.** Quelles doivent être les Fontaines des Maisons de Chasse. 11.
- Foppen-Peer.** Description de cette Poir. 130.
- Fossés (les)** des Maisons de Campagne doivent être soigneusement nettoyés. 11. A quoi on donne le nom de Fossés. 33. Manière de les creuser. *ibid.* Description des petits Fossés. *ibid.* Quelle est la manière la plus avantageuse de les faire. *ibid.* Fossés qui servent à arrêter les Bestiaux & à les abreuver. 37. Comment on doit prévenir les éboulemens des bords. 39.
- Fourches** en usage dans les Maisons de Campagne. 29.
- Fourneau.** Description d'un Fourneau pour échauffer les Serres. 282.
- Fraises.** Quelles qualités elles doivent avoir pour être bonnes. 121. Comment on les multiplie. 340. Terre qui leur convient. *ibid.* Leurs différentes espèces. *ibid.* Quelles sont les meilleures. *ibid.* Pourquoi elles viennent mieux dans les endroits qui sont un peu à l'ombre. *ibid.* Comment on les préserve du froid. 341. Temps auquel on doit les transplanter. *ibid.*
- Franboises.** Quelle doit être leur couleur. 119. Arbrisseau sur lequel elles croissent. 157. Elles ne croissent pas dans les

TABLE DES MATIERES.

les bois en Hollande. *ibid.* Comment on multiplie ces Arbrisseaux. *ibid.* Quels sont les meilleures fortes de Framboises. *ibid.* *& suiv.*

Franken-daelders. Raisins ainsi nommés en Hollandois. 176. Leur description. 181. Leur origine. 187.

Franse Kaneel-Peer. Ce que c'est que la Poire qui porte ce nom en Hollandois. 125.

Frêne (le) ne se multiplie que de semence. 204. Quels sont les meilleures Frênes. *ibid.* Dans quelles terres ils croissent le mieux. *ibid.* Qualités de leur bois. 205.

Frêne Sauvage, ou Frêne de Montagne. Remarques sur cet Arbre. 210.

Friche. D'où vient cette expression, *laisser les terres en friche.* 52.

Froid. Définition du Froid. 218. Effets qu'il produit. 224. Manière d'empêcher le froid. 244. Combien le froid de la nuit est nécessaire pour la pousse & la nourriture des plantes. 264, 266.

Frontignac. Description de cette sorte de Raisin. 188.

Fruits. Remarque sur les fruits à longue queue. 114. A quoi on donne le nom de Fruits. *ibid.* Pourquoi il ne convient pas que les fruits soient trop exposés au Soleil. 116. Qualité des fruits qui ont été cueillis avant leur maturité. 117. Quels sont les fruits les plus agréables. *ibid.* Fruits qui ne sont bons que quelques tems après avoir été cueillis. *ibid.* Quels sont les indices généraux de la maturité des fruits. *ibid.* Fruits qu'il faut traiter délicatement. *ibid.* Si les fruits les plus gros sont meilleurs que les plus petits. *ibid.* Qualité des fruits des Arbres trop chargés. 119. Et de ceux qui s'aigrissent en pourrissant. 121. D'où vient la différence des fruits dans chaque espèce de ceux qui viennent de semence. *ibid.*

Fumer les terres. Usage qu'on fait des excréments des Animaux pour fumer les terres. 52. La même manière de les fumer n'a pas les mêmes effets dans tous les endroits. 53. Quels sont les Fonds qui doivent être fumés dans le Printems. 54.

Fumier. Fonds de terre qui ne parviennent jamais à un bon état que par le moyen du Fumier. 51. Différentes fortes de Fu-

mier. 55. De quoi le Fumier de Vache est composé. 56. & comment on le perfectionne. *ibid.* Dans quels cas on doit le préférer à tout autre Fumier. 57. Usage fréquent qu'on en fait en Hollande, de même que de celui de Cheval. *ibid.* En quoi le Fumier de Vache diffère de celui de Cheval. *ibid.* Le Fumier de Mouton plus chaud que celui de Cheval, mais moins propre à fertiliser la terre, & pourquoi. 58. Pourquoi le Fumier de Cochon étoit regardé comme inutile chez les Anciens. *ibid.* Son utilité dans les fonds arides. *ibid.* Fumier de Limon, de Boue, de Boue de pavé, de feuilles d'arbres pourries, de Plantes. *ibid.* *& suiv.* Chaleur que produit le Fumier de Cheval. 285. Son usage pour rechauffer la terre en Hiver & au Printems sous des vitres. 286. Pourquoi il fait peu d'effet dans les mois de Novembre, Décembre & Janvier. *ibid.*

G.

G*Affe.* Sorte d'instrument nécessaire dans les Maisons de Campagne. 32.

Gelderse-Kruis. Pomme qui porte ce nom en Hollandois. 133. Sa description. *ibid.*

Gelée. Ce que c'est. 218. Moyen d'empêcher la gelée. 244.

Génévrier, en Latin *Arbor vite.* Pourquoi il n'est pas avantageux d'en planter pour des Haies. 207.

Germain (la Poire St.), nommée aussi *Poire de l'Aratoire & l'Inconnue de la Fare.* 128. Sa description. *ibid.* Sa qualité. *ibid.* Jusqu'à quel tems on peut la garder. *ibid.* Idée de l'Arbre qui la porte. *ibid.*

Giroflées (les) pourprées & jaunes. De quelle manière on les multiplie. 82.

Gisambert. Poire ainsi nommée. 127. Voyez *Beuré ou Poire d'Anjou.*

Goe-zoet. Voyez *Blom-zoet.*

Grese. Voyez *Grefer.*

Grefer. Quel est l'avantage qu'on retire lorsqu'on grese. 95. Pourquoi on ne grese pas les fruits à noyau sur la même espèce de Sauvageons. 96. Succès avec lequel on grese en Hollande sur de petites Prunes bleuâtres, les Pêches qu'on gre-

TABLE DES MATIERES.

greffe en France sur des Amandiers. 96.
Grefer. Pourquoi il ne faut jamais grefer des Pêches sur des Sauvageons de foughe de Pruniers, sur lesquels on a greffé des Abricots. 97. Combien il est nécessaire de faire attention au tems quand on greffe. *ibid.* Inconvénient qu'il y a de grefer lorsqu'il fait du brouillard ou de la pluie. *ibid.* Quel est le tems le plus propre pour grefer. *ibid.* Outils dont on se sert pour cette opération. *ibid.* Moyen qu'on emploie pour mettre à l'abri de l'air ce qui a été greffé. *ibid.* Ce que c'est que grefer. 102. De combien de manières on greffe. *ibid.* Ce que c'est que la greffe à œil dormant. *ibid.* Quel est le tems ordinaire pour grefer de cette manière. *ibid.* Pourquoi les arbres venus d'une seule greffe sont les meilleurs. 104.
Grele. Pourquoi elle produit la fertilité. 269. Dommage qu'elle cause aux Plantes. *ibid.*
Griotes. Cerises ainsi nommées. 136. Leur description. *ibid.* & des arbres qui les produisent. *ibid.*
Grottes. En quoi consiste leur beauté & leur propreté. 9. Comment elles doivent être placées. 12.
Groupes. Comment on doit les placer dans les Maisons de Campagne. 12, 13.
Grofeilles. Comment on les multiplie, & dans quelle saison. 81. Arbrisseaux sur lesquels elles croissent. 153. Quels fonds leur conviennent le mieux. 159.
Grofeilles blanches. Remarque sur la couleur de ce fruit. 119.
Grofeilles noires (les) s'aigrissent quand elles sont trop mûres. 119. Pourquoi on en trouve de gros & de petits grains à la même grappe. 158. Description des Arbrisseaux sur lesquels elles croissent. *ibid.*
Grofeilles rouges. Quelle sorte de rougeur elles doivent avoir. 119. Regardées comme étant les meilleures. 153.
Grofeilles vertes, connues en Hollande sous le nom de *Kruys-bezien.* 129. Leurs différentes sortes. *ibid.* Arbrisseau sur lequel elles croissent. 159. Quelles sont les meilleures pour être étuvées. *ibid.*
Guimauve. Comment elle se multiplie. 80, 213

Sa description. *ibid.*

H.

Haies. Pourquoi les Haies d'une Maison de Campagne qu'on peut envisager du même coup d'œil, doivent être de la même sorte d'arbres & du même verd. 10. Quelles sont les plus belles Haies tondues. 11. Pourquoi les Haies qu'on plante dans des Jardins pour servir de séparation, doivent être placées du moins à six pieds de distance du bord de l'eau. 94. Comment on doit faire les Haies qui servent d'ornement. 195. Et celles qui doivent servir de brisevents. *ibid.* Arbres les plus propres pour des Haies. *ibid.* Toutes les belles Haies doivent être mises à couvert des vents furieux par d'autres arbres. 197. Pourquoi on ne doit tondre qu'une fois par an toute sorte de Haies. 138.

Haricots. Voyez *Fèves blanches.*

Herbe aux Chats. Comment on la multiplie. 341. Moyen d'en écarter les Chats. *ibid.*

Herbe aux Cuillers. Cette Plante se cultive quelquefois dans les Jardins, & pourquoi. 341. Effet que produit sur elle la gelée. *ibid.* Regardée comme une Salade délicieuse dans l'île de *Spits-bergen.* *ibid.*

Herbes. Quelles sont les Plantes auxquelles on donne ce nom. 72. Leurs différentes sortes. 74. Leurs sexes. *ibid.*

Herman. (le Professeur), cité. 383.

Herse nécessaire pour les Maisons de Campagne. 28.

Hersleer. Arbre auquel les Hollandois donnent ce nom. 208. Nature de son bois. *ibid.*

Hêtre. Usage qu'on en fait pour des Haies. 196. Deux espèces de Hêtre. 199. Comment il se multiplie. 200.

Heuning-bloem. Arbrisseau auquel les Hollandois donnent ce nom. 214.

Hollande. Quelles sortes de fruits y croissent facilement. 115.

Hoolaart (*Zoete*). Voyez *Zoete Hoolaart.*

Houx. Comment cet Arbre se multiplie. 80. Quelle sorte de Haies on en fait. 196. Il est sujet à se geler jusqu'à la racine. 197. Jusqu'à quelle hauteur il monte.

Hhh

te.

TABLE DES MATIERES.

te. 197. Comment il se multiplie. 205. Sa description. *ibid.* Diverses espèces de Houx. *ibid.*
Hyssope. Usage qu'on fait de cette Plante dans les maladies du Poumon. 342.

I.

J*An Arendse.* Sorte de Cerises auxquelles on a donné ce nom en Hollandois. 138.
Janvier. Quelles sont les choses qu'il faut faire dans une Campagne pendant le mois de Janvier. 290. Quels fruits on a dans ce mois. 291. Quelles herbes potagères & quelles fleurs. *ibid.*
Jardin potager. Plan d'un Jardin potager pour y cultiver des fruits fins & délicats. 305. Explication de ce Plan. 306. Liste des fruits d'un Jardin potager. 320, & *suiv.* Manière de cultiver ces fruits. 321, & *suiv.* Voyez *Potagers.*
Jardinage. Amusement du Jardinage pendant chaque mois de l'année. 290.
Jardinier. Quelles sont les qualités que doit avoir un Jardinier. 21. Pourquoi il doit être robuste. *ibid.* & *suiv.* Si le Propriétaire d'une Maison de Campagne doit faire choix d'un Jardinier qui ait des enfans, ou d'un Jardinier qui n'en ait point. 22. Occasions qu'il a de devenir infidèle. 23. Quels doivent être ses gages. *ibid.* A quoi on doit l'occuper. 24. Ce qu'il faut faire dans le cas où il a besoin d'un grand nombre d'Ouvriers qui travaillent sous lui. *ibid.*
Jardins de Plaisance. Voyez *Campagne (Maisons de).*
Jasmin. Différentes espèces de Jasmin. 214. Description du Jasmin de Perse. *ibid.* Ce que c'est que le Jasmin blanc sauvage. *ibid.* Et le Jasmin blanc de Catalogne. *ibid.*
Jets-d'eau. Comment on doit les placer dans les Maisons de Campagne. 13.
If. De quelle manière cet Arbre se multiplie. 82. Il résiste mieux à la gelée que le Houx. 196. Nommé en Latin *Arbor mortis.* 205. Dans quelle sorte de terre il croit. *ibid.* Sa semence produit plusieurs espèces différentes. 206. Dans quels endroits il faut le planter en Hollande. *ibid.* Haies d'*If,* & ce qu'il faut

faire pour les entretenir. *ibid.*
Inconnue de la Fare (F). Voyez *Germeins (la Poire St.)*.
Joubarbe, forte d'Arbrisseau. Comment on le multiplie. 321.
Jambert le bon. Poire qui porte ce nom 127. Voyez *Beuré* ou *Poire d'Anjou*.
Juillet. Détail des choses qu'il faut faire dans une Campagne pendant le cours de ce mois. 299. Quelles fortes de fruits, de fleurs, de légumes on y a. *ibid.*
Juin. Ce qu'on doit pratiquer dans une Campagne pendant le cours de ce mois. 298. Quels en sont les fruits, les fleurs, les légumes, les herbes potagères. *ibid.*

K.

K*Amper, & Kamper-Venus-Peer.* Poire ainsi nommée en Hollandois, & connue des Romains sous le nom de *Pirum Venerum.* 129. Sa qualité. *ibid.* & *suiv.*
Kannetjes-Appel, ou *Pomme d'Oignon.* Description de cette Pomme. 133. Et de l'arbre qui la porte. 134.
Krasi-bekjens. Sorte de Noix auxquelles les Hollandois donnent ce nom. 162.
Kriek van den Broek. Cerises qui portent ce nom en Hollandois. 139. Regardées comme les plus grosses de toutes les Merises. *ibid.* Description de l'arbre qui les produit. *ibid.*
Kruyd-Appel. Pomme ainsi nommée en Hollandois. 133. Sa qualité. *ibid.*

L.

L*Aan (Adrien van der),* cité. 186.
Laan (vroege van der). Raisin ainsi nommé, & pourquoi. 186.
Laeuwjes-Peer. Description de cette Poire & de l'Arbre qui la produit. 130.
Laitues. Leurs différentes espèces. 363. Laitues pommées, nommées en Hollandois *Krop-Salade* ou *Sluit-Latouwe,* & combien il y en a de fortes. *ibid.* Ce que c'est que la *Klooster-Krop.* *ibid.* & la *Prince-Krop.* *ibid.* Description de la *Blanke-Haegse-Krop.* *ibid.* Qualités de la Laitue Romaine. *ibid.* & de la Laitue rouillâtre ou *Rood-barnd.* 364. Terre qui

TABLE DES MATIERES.

qui convient aux Laitues pommées. 364. Malajie à laquelle elles sont sujettes. *ibid.* Celles qu'on transplante en Automne moins belles que celles qui viennent de semence, & croissent au même endroit où on les a semées. *ibid.* Pourquoi on ne doit pas recueillir la graine des Laitues semées en Automne. *ibid.* En quel tems on doit semer les Laitues d'Automne. 365. De quelle sorte de graine on doit alors se servir. *ibid.* Tems auquel il faut semer les Laitues hâtives d'Été. *ibid.* Espèce de Laitue de Brabant à grandes feuilles frisées, & ses qualités. *ibid.* Sorte de Laitues pommées nommées *Chavonfe-Krop Salade*. *ibid.* Différentes espèces de Laitues qui ne pomment point. *ibid.* Leurs qualités, comment on les sème, en quels endroits, & de quelle manière on les cueille. *ibid.* Les petites Laitues frisées plus dures & moins délicates que les communes. 366. Ce que c'est que celles qu'on nomme *Cornettes*. *ibid.*

Lavende. De quelle manière elle se multiplie. 412.

Lauriers. Comment on multiplie ceux dont la tige est droite. 82. Ces Arbrisseaux distingués en plusieurs espèces. 342. Comment on multiplie le Laurier franc. *ibid.*

Laurier-Cerise à feuilles vertes luisantes, connu en Latin sous le nom de *Laurus-Cerasus*. 215. Distingué en deux espèces. *ibid.* Sa description. *ibid.* Comment il se multiplie. *ibid.*

Lierre. Quelle est la meilleure espèce. 210. Comment il s'attache en montant. *ibid.* Endroit où il croît. *ibid.* Comment il se multiplie. *ibid.* De quelle manière on doit couper les branches superflues. 211. Il ne détruit pas les murailles bien maçonnées & bien jointes. *ibid.* Pourquoi il est funeste aux vieilles murailles dont la chaux est usée, & qui ont de larges jointures. *ibid.* Inconvénient du gros Lierre. *ibid.* Avantage qu'on en retire en le plantant & en le faisant croître contre le dos des fourneaux & des Orangeries. *ibid.*

Ligustrum. Voyez *Troefne*.

Limonnier (le) devient moins gros que l'Oranger. 372. Il résiste mieux au froid

& aux pluies d'Automne que le Cédrac. *ibid.* Diverses espèces de Limonniers. 373. Comment on les multiplie. *ibid.* & *suiv.* Manière de tailler leurs branches. 380.

Limons. Quelle doit être leur couleur. 120.

Lin. Pourquoi on sème en Hollande de la graine de Lin qui a été recueillie dans le voisinage de la Mer Baltique. 311.

Lis. Comment ces Fleurs se multiplient. 412.

Lune (Demi-Lune). Sorte d'Outil. Sa description. 30.

Luyt-bout. Voyez *Planes*.

M.

M *Aagten-Peer.* Poire connue en Hollande sous ce nom. 130. Sa description. *ibid.* Et de l'Arbre qui la produit. *ibid.*

Madame Suprême. Poire ainsi nommée. 124. Voyez Poire *Madame Suprême*.

Mages-Tanges. En quel endroit des Serres on doit placer ces Plantes. 406. País où elles naissent naturellement. 407. Leur description. *ibid.*

Mai. Ce qu'on doit faire dans une Maison de Campagne pendant le cours de ce Mois. 297. Fruits, Fleurs, Légumes qu'on a alors. *ibid.* & *suiv.*

Maisons de Campagne. Voyez *Campagne* (Maisons de).

Marcottes. Comment on les fait. 82.

Marjolaine. Ses différentes espèces. 342. Comment on multiplie la plus fine. *ibid.*

Mars. Pourquoi ce Mois occupe le plus de tous dans les Maisons de Campagne. 294. Ce qu'il faut faire alors. *ibid.* Fruits, &c. de ce Mois. 295, 296.

Marfemine di Vincenza. Raisins ainsi nommés. 188.

Martagons. De quelle manière ces Fleurs se multiplient. 412.

Marteau crochu de fer pour arracher des cloux. 30.

Melisse. Usage qu'on en fait dans les Ragouts. 342. Eau qu'on en tire, de quelle manière, & à quoi elle sert. *ibid.*

Melons. Chaleur qui leur convient. 342. Soins qu'il faut prendre pour qu'ils meurissent.

TABLE DES MATIERES.

rissent comme il faut en Hollande. 343. *Melons*. Pourquoi on n'en doit pas commencer la culture avec le fumier de Cheval avant la mi-Mars. 343. Les Melons distingués en plusieurs espèces. *ibid.* Quels sont ceux qui sont connus en Hollande sous les noms de *Shepfels* & de *Klevers*. *ibid.* Grossueur des Melons, leur figure, leur couleur, leurs qualités. *ibid.* Les Melons lisses, ou qui ont l'écorce unie, regardés comme étant rarement agréables au goût. *ibid.* Melons nommés Cantaloupes. *ibid.* Quels sont ceux qui sont connus en Hollande sous le nom *Spek-Meloenen*. *ibid.* Mauvaises qualités de ceux qui ont la chair verdâtre, le goût fade, doux, & qui sont aqueux & sans saveur. *ibid.* Description des Melons d'eau. *ibid.* Différentes espèces de Cantaloupes. 344. Comment on peut juger extérieurement de la bonté des Melons. *ibid.* De quelle sorte de Melons il faut recueillir la graine, & soin qu'on doit en avoir. *ibid.* Ce qu'il faut observer avant que de la semer. *ibid.* Au bout de combien de tems elle commence à lever. 345. Soins qu'il faut prendre des jeunes Plantes de Melons. *ibid.* Ce qu'il faut faire quand elles poussent de trop longs bras. *ibid.* Moyen de défendre les Plantes des Melons contre les Insectes & la trop grande ardeur du Soleil. *ibid.* Tems de les transplanter. *ibid.* Et comment se doit faire cette transplantation. 346. Comment on les accoutume, après avoir été transplantés, à supporter la chaleur du Soleil. *ibid.* Pourquoi on ne doit pas placer ensemble des Melons de différentes espèces. *ibid.* Comment & avec quoi on doit les couvrir. *ibid.* Dans quel cas on peut les laisser en plein air & sans vitres. 347. Tems de les couvrir & de les découvrir. *ibid.* Quelles sont les branches qu'il faut couper aux Plantes, lorsqu'elles croissent avec trop de vigueur. *ibid.* Précautions dont on doit user dans cette occasion. *ibid.* Quelles sont les fleurs dont il faut les dégarnir. *ibid.* Moyen de faire amender le fruit. *ibid.* & *suiv.* Marque à laquelle on peut connoître que les petits Melons viendront à bien. 348. Maladies de ces Plantes. *ibid.* Moyens

de les empêcher de mourir. *ibid.* Pourquoi il faut les couvrir quand il fait de fortes pluies chaudes. *ibid.* Comment on doit agir quand les fruits ont acquis la moitié de leur grosseur. *ibid.* De quelle manière il faut assujettir les Plantes. *ibid.* Remarque sur les petits Melons. 349. D'où dépend la maturité des Melons. *ibid.* Tems de la maturité de quelques espèces. *ibid.* Les Plantes qui viennent mal produisent ordinairement de meilleure heure des fruits mûrs, mais moins agréables au goût. *ibid.* Quelle sorte de chaleur ils doivent avoir pour qu'ils soient bons. *ibid.* En quel tems il les faut mettre sur de petites tuiles ou sur des ardoises, & dans quelle vue. *ibid.* Tems auquel il faut les cueillir. *ibid.*

Mente. De combien il y en a d'espèces. 350. Comment elle se multiplie. *ibid.* Terre qui lui convient. *ibid.* Comment on la cueille. *ibid.*

Mérises, sorte de Cerises. Comment on peut juger de leur maturité. 119. Quelle doit être leur couleur. *ibid.* Distingués en Mérises sauvages, & Mérises affranchies par la Greffe. 135. Différentes sortes de Mérises sauvages. *ibid.* D'où vient la différence de leur fruit. *ibid.* Comment on les greffe. *ibid.* Les Mérises noires regardés comme les plus grosses des Mérises sauvages. 139. Mérises connues en Hollandois sous le nom de *Kriek van den Broek*. *ibid.* Leur description, & celle de leurs Arbres. *ibid.*

Meures. Quelle est leur couleur lorsqu'elles ont acquis leur maturité. 119. Couleur des Meures sauvages. *ibid.* Et des Meures de Renard. *ibid.* Description de ces fruits. 156. A quoi on donne le nom de fausses Meures. 157. Voyez *Meuriers*. *Meures sauvages* qui croissent sur des Ronces. 157. Sous quel nom elles sont connues des Grecs. *ibid.* Comment on les distingue des autres. *ibid.* Description de l'Arbrisseau qui les porte. *ibid.*

Meuriers (les) meurent souvent lorsqu'ils sont en plein vent, mais rarement lorsqu'ils sont en Espaliers. 156. Comment on les multiplie. *ibid.* Leur description. *ibid.* Distingués en diverses espèces. *ibid.* *Michel* (Poire de St.). Voyez *Beur blanc*.

Mills

TABLE DES MATIERES.

N.

Mille. Ce que c'est que cette Plante, comment on la multiplie, & comment on la mange. 350.

Millepertuis (le) n'étoit pas connu des Anciens, & n'a été connu en Hollande que depuis peu d'années qu'on l'a apporté des Iles Canaries. 214. Sa description. *ibid.* Comment cet Arbrisseau se multiplie. *ibid.*

Mirabélles, sorte de Prunes. Voyez *Prunes*.

Mirlicoton, espèce de Pêche. Voyez *Pêches*.

Montagne blanche, sorte de Pêche. Voyez *Pêches*.

Montagne verte, espèce de Pêche. Voyez *Pêches*.

Morilles. Ce que c'est, & où elles croissent. 328. Leur description. *ibid.*

Moulins nécessaires pour les grandes Maisons de Campagne. 26. Comment on doit les entretenir. *ibid.* Quels doivent être les Moulins qui sont tournés par des Chevaux. 27.

Mousson. Ce que c'est que la bonne & la mauvaise Mousson. 273.

Mouton. Son fumier plus chaud que celui de Cheval, mais moins propre à fertiliser la terre, & pour quoi. 58.

Muguet. De quelle manière il se multiplie. 412.

Multipliation des Plantes. Comment elle se fait par des Sauvageons de souche. 80. Arbres qui se multiplient de cette manière. *ibid.* Quels sont ceux qui se multiplient par le moyen de branches coupées qu'on met en terre & qui y prennent racine. 81. Comment se fait la multiplication par des Marcottes, ou par des Provins couchés en terre. 82.

Murailles. Quelles sont les meilleures sortes de Murailles dans les Jardins. 110. Pourquoi ces Murailles doivent être garnies de nettes Lates fort minces. *ibid.* Quelles sortes de Murailles font d'un plus grand usage dans les Jardins. 233.

Muscats blanc. Voyez *Raisins*.

Muscats bleu. Voyez *Raisins*.

Musteum. Nom que les Latins donnent à la Poire nommée Bon-Chrétien. Voyez *Bon-Chrétien*.

Myrtles. Comment on les multiplie. 81.

N*Aentjes-Amandel.* Arbrisseau ainsi nommé en Hollandois. 215. Distingué en deux espèces. *ibid.* Comment il se multiplie. *ibid.*

Naentjes-Orange. Ce que c'est que cette espèce d'Orange. 373.

Narcisses. De quelle manière ces Fleurs se multiplient. 412.

Nattes de paille. Comment on les fait. 245. Usage des Nattes de roseau. 246. Moyen d'en faire de bonnes. 247. Nattes à trois cordes, & à quoi elles peuvent servir. *ibid.* De quoi sont faites les Nattes à quatre cordes. *ibid.* Autres Nattes à cinq cordes. *ibid.*

Navets. Dans quelle sorte de terre on doit les cultiver pour qu'ils soient bons. 350. Goût amer qu'ils acquièrent dans les terres grasses. *ibid.* Quels sont les plus doux & les plus agréables. *ibid.* Leurs différentes espèces. *ibid.* Description de certains Navets longs, qui sont originaires de France. *ibid.*

Nectarins, sorte de Pêches. Voyez *Pêches*.

Nefles. Temps auquel on les cueille. 127. Comment elles meurissent. *ibid.* Voyez *Neflier*.

Néflier (le) distingué en Néflier franc & Néflier sauvage. 162. Comment on le multiplie. *ibid.* Pourquoi il est avantageux de cultiver ces Arbres. *ibid.*

Neige. Comment la Neige est un bon préservatif contre la gelée. 245.

Noix. Il en naît souvent différentes espèces, quoique la semence soit la même. 79. Remarque sur les Noix. 120. Distinguées en une infinité d'espèces. 162. Description de celles qu'on nomme en Hollandois *Kraei-bejens*, ou Bees de Corbeau *ibid.* & de celles qu'on appelle Noix de Cologne. 163. Ce que c'est que les Noix à bouquet. *ibid.* Qualités des unes & des autres. *ibid.* Différence entre les Noix simples & les Noix doubles. *ibid.* Voyez *Noyers*.

Noizettes. Remarque sur les Noizettes. 121. Différence entre les Noizettes franches & les Noizettes sauvages, & quelles sont les

TABLE DES MATIERES.

- meilleures. 163. Comment on peut en augmenter la grosseur. 163.
- Noizettiers* (les) distingués généralement en *Noizettiers* francs & *Noizettiers* sauvages. 163. Comment on les multiplie. *ibid.* Voyez *Noizettes*.
- Novembre*. Ce qu'il y a à faire pendant le cours de ce Mois dans les Maisons de Campagne. 302. Fruits, Légumes, Fleurs de cette saison. 303.
- Noyers*. Danger auquel on les expose lorsqu'on les transplante la même année. 88. Comment on les multiplie. 162. Une très bonne espèce de *Noyers* produit souvent de mauvaises Noix. *ibid.* Voyez *Noix*.
- O.
- O***ctobre*. Ce qu'il faut faire pendant le cours de ce Mois dans les Campagnes. 301. Quels sont les fruits de cette saison. 302.
- Oeillets*. Temps auquel on les marcotte, & de quelle manière se fait cette opération. 83.
- Oeuf de l'anneau*. Fleur qui porte ce nom en Hollandois. 412. Comment elle se multiplie. *ibid.*
- Oignons*. Leur description. 350. Leurs différentes espèces. 351. Quels sont ceux qui résistent le mieux aux injures de l'air. *ibid.* Comment on les multiplie. *ibid.* De quelle manière il faut les semer. *ibid.* Terre qui leur convient. *ibid.* Pourquoi ils ne résistent point à de fortes pluies froides. *ibid.* Vertus des *Oignons*. *ibid.* & 352.
- Oiseaux*. Moyen d'écarter les *Oiseaux* des endroits ensemencés. 317.
- Orange* (*Poire d'*). Voyez *Poire d'Orange*.
- Orangerie*. Quelle doit être une *Orangerie* propre à contenir en hiver soixante *Orangers* plantés dans des Caisles. 239, & *suiv.* Utilité de faire construire un petit bâtiment à l'Orient d'une *Orangerie*. 241. Dans quel temps il faut commencer à faire usage d'une *Orangerie*. 242. Comment on introduit le Soleil dans les *Orangeries*. 244. Moyen de purifier les *Orangers* où l'air est corrompu. 263. Pourquoi on ne doit jamais faire de feu dans une *Orangerie* fermée où la gelée a pénétrée. 375. Quel est le meilleur temps pour transporter les Arbres dans l'*Orangerie*. *ibid.* Dans quel ordre ils doivent y être rangés. *ibid.* Comment on doit les y arroser. *ibid.*
- Orangers*. Nature de leur bois. 373. Comment il faut les multiplier. *ibid.* Expérience qui prouve qu'en Hollande les *Orangers* n'aiment pas un Soleil trop ardent. 377. Pourquoi lorsqu'on les taille, il faut en conserver les plus vigoureuses branches. 380.
- Oranges* de la Chine, ou *Oranges* douces. Quelle doit être leur couleur. 120. Ce que c'est que l'*Orange* nommée *Engelse Bonte*. 373. Autre espèce connue en Hollandois sous le nom de *Naentjes-Oranje*. *ibid.* Description d'une *Orange* particulière. 384. Ce que c'est que les *Pompeles*. 385. *Orange* verte & douce, connue en Hollandois sous le nom de *groene zoetgeroofde Oranje*. 386. Description de l'*Orange* Turque. *ibid.*
- Oreilles d'Ours*. De quelle manière ces Fleurs se multiplient. 412.
- Orme*. Comment on voit par l'exemple de cet Arbre, que chaque branche tire sa nourriture de sa racine qui est sous terre, & que cette racine, correspondante à cette branche, est étouffée par la sève, quand on taille cette branche supérieure. 71. Le tronc des *Ormes* ne croît pas fort haut sans pousser des branches qui forment leur couronne. 73. Pourquoi on ne fauroit les multiplier par leur semence. 82. Le verd de leurs feuilles n'est pas des plus agréables. 196. Haies qu'on en forme, & à quel usage. *ibid.* Comment on les multiplie. 208. Description de l'*Orme* brun. *ibid.* Pourquoi on plante souvent les *Ormes* autour des Vergers. 208. Usage qu'on fait de leur bois. 209.
- Osier* (l') se rompt ou se détache de lui-même, lorsqu'il n'est pas tourné de la gauche à la droite, selon le cours du Soleil. 71. Différentes sortes d'*Osier*. 112. L'*Osier* blanc regardé comme le plus durable. *ibid.* Usage qu'on doit en faire pour attacher de grosses branches, sur-tout contre de hautes murailles exposées à des vents violens. *ibid.* A quoi

TABLE DES MATIERES.

L'Osier rouge est propre. *ibid.* & 212.

Outils. Soit que doivent avoir ceux qui ont des Maisons de Campagne de faire acheter les Outils nécessaires pour y travailler. 26. Liste & description de ces Outils. 28, & *suiv.* Outil de fer pour chauffer des Choux, des Pois, des Fèves, &c. 30. Autre Outil pour rassembler la terre en petits monceaux. *ibid.* Outil pour arracher les branches des arbres. 31.

Ouvriers qu'on emploie dans les Maisons de Campagne. 21. Quel doit être leur salaire. *ibid.* Qualités qu'ils doivent avoir. *ibid.* Ce qu'il faut faire pour avoir toujours de bons Ouvriers à son service. 25. On ne doit pas en exiger trop de travail. *ibid.* Petits présens qu'il faut leur faire pour les encourager à faire leur devoir. *ibid.* Quels sont les outils dont ils doivent se pourvoir à leurs fraix. *ibid.*

Oseille. Cette Plante distinguée en diverses espèces. 352. Quelle est celle qu'on cultive le plus en Hollande. *ibid.* Comment on la multiplie. *ibid.*

P.

P**Aerl-druyf**, ou la **Perle.** Raisin ainsi nommé en Hollandois. 186. Voyez *Raisin.*

Paille. De quelle manière il faut l'employer pour servir de préservatif contre la gelée. 245. Usage des Nattes de paille. *ibid.* Voyez *Nattes.*

Pain de Pourceau. Fleur qui porte ce nom. 412. Comment elle se multiplie. *ibid.*

Païs. Influence de la température de l'air suivant les Païs. 265.

Panais. Qualités de ces Racines. 361. Terre qui leur convient. *ibid.* Temps auquel on les sème. *ibid.* Bon effet que la gelée produit à leur égard. *ibid.*

Paniers de différentes grandeur & façon dont on a besoin dans les Maisons de Campagne. 32.

Parterres qui ne peuvent être pratiqués avec succès que dans de superbes Maisons de Campagne. 11. Grandes dépenses qu'on est obligé de faire pour les Parterres qui ont des bordures de Bois

ou de Gazon, & qui sont parsemés dans les sentiers de coquillages écrasés de diverses couleurs. 12.

Passion (Fleurs de la). De quelle manière elles se multiplient. 412.

Pavies. Pêches auxquelles on donne ce nom. 142. Leur description. *ibid.* Pavies jaunes & Pavies d'Autonne. Voyez *Pêches.*

Pêchers. Temps & durée de leur pousse. 77. Comment on les multiplie. 142. Quels sont ceux qu'on doit planter dans des fonds secs & sablonneux. *ibid.* Ce qu'il faut observer lorsqu'on veut les greffer sur des Pruniers. 143. A quoi il faut faire attention quand on plante des Pêchers. *ibid.* Combien les Pêchers aiment à être plantés dans des fonds de terre neuvs. *ibid.* Chaleur qu'il leur faut procurer. 144. Ces Arbres greffés sur des Pruniers sont une plante bien plus vigoureuse que lorsqu'on les greffe sur des Abricotiers. *ibid.* Jusqu'à quel temps les Pêchers poussent sans nulle interruption. 145. Ce qu'il faut faire pour les conserver en bon état. *ibid.* Comment on doit leur couper les jeunes branches gourmandes. *ibid.* Les vieux Pêchers qui poussent avec vigueur, produisent ordinairement les plus grosses, les plus délicieuses Pêches, & en plus grande quantité. 146. Pourquoi les jeunes Arbres ne produisent souvent que du bois. *ibid.* Combien la fleur des Pêchers a de feuilles. 147. Description des fleurs de diverses espèces de Pêchers. *ibid.* Comment on doit préserver ces Arbres de la gelée. *ibid.*

Pêches. Si on doit les manger d'abord après avoir été cueillies, ou après avoir été gardées un jour ou un jour & demi. 120. Distinguées en plusieurs espèces. 142. Les Pêches à noyau rouge crûes dans des fonds secs, ont le goût beaucoup meilleur quand elles ont été greffées sur des Abricotiers que sur des Pruniers, & pourquoi. *ibid.* Remarque sur les Pêches verdâtres de Montagne. 144. Comment on peut se procurer de bonnes & grosses Pêches. 146. Combien pèsent les plus grosses Pêches. *ibid.* Description de l'Avant-Pêche rouge. 147. Et de

TABLE DES MATIERES.

- l'Avant-Pêche blanche.** 147.
- Pêches.** Ce que c'est que la Pêche nommée Montagne blanche. 148. Combien il y en a de sortes. *ibid.* Quelles sont les meilleures. *ibid.* Diverses espèces de celle qu'on nomme Montagne verte. *ibid.* Sa description. *ibid.* Si cette Pêche de Montagne est la même que celle que Mr. de la Quintinie nomme l'Admirable. *ibid.* Description de la Pêche de Zwol, & ses différentes espèces. *ibid.* Conjecture sur les Pêches que Mr. de la Quintinie appelle Mignonnes. *ibid.* Ce que c'est que la Pêche connue en France sous le nom de Pourprée ou vineuse. *ibid.* Qualités & description de l'Hermaphrodite ou Pêche de Burat, que les François appellent l'Admirable jeune, la Sandalie & la Pêche d'abricot. 149. Pêche d'Angleterre, connue des Anglois sous le nom de Nectorins, & des François sous celui de Brugnon & de Perse-Noix. *ibid.* Sa description. *ibid.* Ses qualités. *ibid.* Ce que c'est que la Pêche nommée en Gascon Mirlicoton. *ibid.* Sa description. *ibid.* Elle ne meurt pas en Hollande. *ibid.* Appelée de Mr. de la Quintinie Pavie jaune. *ibid.* Sorte de Mirlicoton qu'on peut regarder comme la plus belle & la plus agréablement colorée. *ibid.* Ses mauvaises qualités. *ibid.* Pourquoi appelée la Putain fardée. *ibid.* Ce que c'est que la double Pêche fleur. 150.
- Pêles.** Quelles doivent être les Pêles dont on se sert dans les Maisons de Campagne. 27, 28, 29.
- Pépinière.** Avantages qu'on retire d'une bonne Pépinière. 84. Quel fond de terre il faut choisir pour la former. 85. Comment on doit la disposer. 86. Ce qu'il faut observer pour la culture des arbres. *ibid.* A quelle distance il faut les y planter. 87. Avec quel soin il faut purger une Pépinière des mauvaises herbes qui peuvent y croître. 88. Avantages qu'on retire d'en couvrir la terre avec du vieux Tan. *ibid.* Ce qu'il faut observer avant qu'on retire de la Pépinière les Arbres qui doivent être plantés. 93.
- Pépins.** Ceux de Poires ne germent pas sitôt que ceux de Pommes. 87.
- Perse-Noix,** sorte de Pêche. Voyez *Pêches.*
- Perfil.** Pendant combien de tems, & dans quoi sa semence doit tremper avant que d'être semée. 313. Ses différentes espèces. 352. Leur description. *ibid.* Terre qui convient au Perfil. *ibid.* Manière de le cultiver. *ibid.* Tems de le semer. 353.
- Perfique.** Nom qu'on donne à une sorte de Pêche. 142.
- Peupliers** (les) sont meilleurs que les Chênes ou les Hêtres pour servir de défense contre le vent. 71. Combien on en distingue d'espèces. 198. Description du Peuplier ordinaire ou noir. *ibid.* & de deux autres espèces. *ibid.* *Et suiv.* Pourquoi on préfère d'ordinaire le Peuplier noir pour servir de brise-vent dans les Campagnes. 199. Usage qu'on peut faire du bois de ces arbres. *ibid.*
- Pié de Veau.** Fleur ainsi nommée. 412. Comment elle se multiplie. *ibid.*
- Pieterfeli-Appel.** Description de cette Pomme ainsi nommée en Hollandois. 174. Et de l'arbre sur lequel elle croît. *ibid.* Où on doit planter cet arbre. *ibid.*
- Pigeon.** Parties salines ou nitreuses dont la siente est composée. 55. Pourquoi on ne doit pas faire trop d'usage de cette sorte de fumier. 56.
- Pimpernelle.** Comment elle se multiplie. 353.
- Pinbas.** Nom donné par les Américains à l'Ananas. 398.
- Pioche** dont on a besoin dans les Maisons de Campagne pour abattre des arbres. 32.
- Pins.** Ce qu'il faut faire lorsque les Pins qui poussent naturellement droit & en pointe vers le haut, acquièrent sans être cultivés deux ou trois tiges. 65. Les Pins meurent lorsqu'on les prive de leurs couronnes supérieures. 71. Pourquoi ils périssent souvent dans le plus fort de leur pousse. 75. Cause de leur langueur. 76. Pin sauvage, sorte d'Arbre de Montagne. 211.
- Piquets** dont on se sert pour attacher les Plantes. 32.
- Pisang.** Comment cette Plante se multiplie. 407. Quel degré de chaleur on doit lui donner pour lui faire produire du fruit. *ibid.* Qualités de ce fruit. *ibid.*
- Pissenlit.** Deux différentes espèces. 359. Dans

TABLE DES MATIERES.

Dans quelle terre il faut semer le Pissen-lic franc. 359. Comment on le multiplie. *ibid.*

Pivoines. De quelle manière elles se multiplient. 412.

Plaisance (Jardins de). Voyez *Campagne (Maisons de).*

Planes (les) deviennent de grands arbres, mais ne font pas de si belles couronnes que les Tilleuls. 192. Pourquoi ils sont peu propres à faire des Haies tondues. *ibid.* Leur peu d'utilité. *ibid.* Leur description. 209. Ce que c'est qu'une espèce de Plane connue en Hollandois sous les noms de *Schotse Linden, Booghout, Eschdoorn, Luyt-bout.* *ibid.*

Plantations d'Arbres sauvages. En quoi consistent leurs agrémens. 10. En quel endroit d'une Campagne il faut les planter. *ibid.* Ce qu'il est bon d'y pratiquer. *ibid.* Pourquoi toute Plantation de Haies, &c. qu'on peut envisager du même coup d'œil, doit être de la même sorte d'Arbres, du même verd, & d'une même couleur de feuillage. *ibid.*

Planter. Egard qu'il faut avoir à la situation des fonds & aux espèces d'Arbres, lorsqu'il est question de planter. 89. Pourquoi on doit s'abstenir de planter dans l'arrière-saison des Marcottes ou des Sauvageons de souche venus dans la même année. *ibid.* Raison pour laquelle il ne faut jamais planter en Automne dans des fonds bas & humides. 90. Pourquoi dans toutes les saisons propres à planter, soit au Printems, soit en Automne, on doit profiter d'un tems sec, lorsque la terre est molle, moins rassemblée en mottes, & plus facile à fouiller. *ibid.* Soin qu'il faut avoir de ne pas blesser les racines des Arbres qu'on doit planter. *ibid.* Règle qu'il faut observer pour la manière de planter des Arbres fruitiers à haute tige. 91. Pourquoi il ne faut jamais planter contre des murailles ou contre des cloisons qui sont exposées au Nord, sur-tout quand le côté du Midi est planté. 92. Observation à faire quand on plante des Espaliers au Nord contre des cloisons. *ibid.* A quelle profondeur on doit planter les Arbres qui ont besoin que le Soleil rechauffe leurs

racines. *ibid.* A quelle distance il faut planter les Poiriers & les Pommiers à haute tige. 93. Manière de planter les Haies, les Espaliers. 94. Ordre qu'il faut observer pour planter des Arbres comme il faut. 193. Pourquoi il faut planter les arbres à une grande distance les uns des autres dans les Maisons de Campagne, & plus près quand on les cultive uniquement pour le profit qu'on en retire. *ibid.* Avantages des Arbres plantés près à près. *ibid.* Quelle est la distance à laquelle il faut planter les uns des autres, les Tilleuls, les Chareigners sauvages, les Bouleaux, les Ormes, &c. 194. Tems auquel on doit planter certains Arbres. *ibid.*

Plantes. Il y en a qui viennent naturellement de semence, & qui n'ont pas besoin d'être taillées ou transplantées, qui croissent même mieux dans les Bois, que celles qu'on cultive avec le plus de soin. 65. Les Plantes vivent plus ou moins, suivant leurs propriétés & la qualité de la terre où elles sont plantées. 75. Différentes manières de multiplier les Plantes. 78. & *suiv.* Toutes les Plantes produisent leur semence par le moyen de laquelle elles peuvent être multipliées. 79. Exemples qui font voir que la même semence ne produit pas toujours les mêmes Plantes à tous égards. *ibid.* Comparaison des Plantes avec le Corps humain. 217. Quelles sont les Plantes qu'on peut accoutumer insensiblement au froid. 218. Quelle est la règle fondamentale pour bien cultiver les Plantes tendres, & imiter leur pousse naturelle. 227. Cause fréquente de la mort des Plantes. 244. Le froid regardé comme nécessaire pour l'accroissement des Plantes. 251. Ignorance où nous sommes de l'air qui convient pour l'entretien des Plantes. 262. Quelle sorte d'air leur est nuisible. 263. De quelle manière il faut traiter les Plantes qui ne résistent pas à l'air rude. *ibid.* Constitution particulière des Plantes suivant le Climat où elles se trouvent. 265. Quelle sorte de pluie convient le plus aux Plantes. 263. Dans quel cas les pluies fortes leur sont nuisibles. 269. Combien

TABLE DES MATIÈRES.

- la Rosée est avantageuse aux Plantes. 270.
- Plantes.* Pourquoi les Plantes qui croissent pendant plusieurs années de suite dans une même terre demandent une nourriture particulière. 275. Nécessité de donner, autant qu'il est possible, à toutes sortes de Plantes, un terrain spacieux où elles puissent étendre de tous côtés sans aucune gêne leurs racines. 276. Quelle est leur nourriture la plus naturelle. *ibid.* Pourquoi on ne doit jamais planter dans des pots ou dans des caisses aucune Plante, qui étant plantée en pleine terre peut résister au froid de l'hiver. *ibid.* Pourquoi toutes les Plantes, qui sont d'abord de petites racines glutineuses & chevelues, sur-tout celles qui ont peu de sève, doivent être semées ou plantées dans des terres fort sablonneuses & molles. *ibid.* Avantage de rendre la terre plus compacte, à mesure que les Plantes poussent vigoureusement. 277. Quelles sont celles qu'on doit semer dans des terres sablonneuses. *ibid.* A quelles Plantes une terre extrêmement fumée ne convient pas. *ibid.* Quelle sorte d'eau est bonne ou mauvaise pour les Plantes. 278. Eau froide dont il faut les arroser. 279. Pourquoi il ne faut pas les arroser pendant la chaleur du jour, moins encore quand le Soleil luit. 280. Dans quel cas une trop grande quantité d'eau est nuisible aux Plantes. *ibid.* Quelles sont les Couches sur lesquelles on cultive le mieux les Plantes en hiver. 287. Avec quoi on doit rechauffer les Plantes qui sont dans des Pots, & qui ont besoin en été par dessous d'un certain degré de chaleur. 289. Temps auquel les Plantes ont le plus besoin d'être arrosées. 293. Quelles sont en général les plus mauvaises Plantes, & celles qui produisent les plus mauvais fruits. 331.
- Plantoir* pour planter du Bouis. 30. Sa description. *ibid.* Autre sorte de plantoir qui sert à transplanter des Choux, du Céleri, de la Chicorée. *ibid.*
- Platanus.* Grossueur extraordinaire de ces Arbres. 209. Leur description. *ibid.*
- Plin.* cité. 279.
- Plomb.* Quel doit être le Plomb des vitres. 239.
- Pluie.* Comment on fait voir qu'une Pluie chaude, suivie immédiatement d'un air chaud, est nuisible aux Plantes. 268.
- Plutarque,* cité. 52.
- Poire de Bon-Christien.* Voyez *Bon-Christien* (la *Poire de*).
- Poire St. Germain.* Voyez *Germain* (la *Poire St.*).
- Poire à courte queue.* Voyez *Beuré blanc*.
- Poire de St. Michel.* Voyez *Beuré blanc*.
- Poire de Neige,* nommée aussi *Beuré blanc*. 127. Voyez *Beuré blanc*.
- Poire d'Amboise.* Voyez *Amboise* (*Poire d'*).
- Poire d'Anjou.* Voyez *Beuré*.
- Poire de Livre,* connue en Hollandois sous le nom de *Winter-Gratool*. 130. Sa description. *ibid.* Pourquoi on ne doit pas en négliger la culture. *ibid.*
- Poire nommée Rouffelet.* Voyez *Rouffelet*.
- Poire nommée en Hollandois Franse Kaneel-Peer,* & par les Romains *Pyrum lacteum*. 125. Voyez *Franse Kaneel-Peer*.
- Poire d'Orange.* Il y en a de plusieurs sortes. 125. Quelles sont les meilleures. 126.
- Poire la Reine,* nommée en Hollandois *Poire bénite*, & pourquoi. 126. Sa description. *ibid.* Et de l'Arbre qui la produit. *ibid.*
- Poire Madame Suprême.* Noms sous lesquels cette Poire étoit connue des Grecs & des Romains. 124. Regardée comme une des meilleures Poires d'Été. *ibid.* Sa description. *ibid.* Pourquoi elle n'est pas propre à être transportée. *ibid.* Description de l'Arbre qui la produit. 125.
- Poirée.* Diverses espèces. 353. Comment on la multiplie. *ibid.* Quelle en est la meilleure graine. *ibid.*
- Poires.* Différence entre les Poires d'Été, celles d'Automne & celles d'Hiver. 123. Poires qu'on mange crues; & Poires qu'on ne mange qu'étuvées. *ibid.*
- Poires sucrées.* Ces Poires connues aujourd'hui sous ce nom moins agréables que celles d'autrefois dont on a perdu l'espèce. 124. Maladies des Arbres qui les produisent. *ibid.* Description des boutons de ces Poires. *ibid.*
- Poires sucrées grises,* appellées par les Romains *Pyrum Falernum*, estimées autrefois en Hollande, mais inconnues aujourd'hui.

T A B L E D E S M A T I E R E S.

- jourdhui dans ce Païs, & pourquoi. *ibid.*
 Leur description. *ibid.* Et de l'Arbre
 qui les produit. *ibid.*
- Poires sucrées précoces*, petite sorte de Poi-
 res. 123. Description de l'Arbre qui les
 porte. *ibid.* Temps de leur maturité. *ibid.*
 Pourquoi on en cultive beaucoup. 124.
 Leurs qualités. *ibid.*
- Poiriers*. Durée de la vie de ceux qui font
 en pleine terre & qui produisent beau-
 coup. 78. Variété qu'on remarque dans
 les fruits qui viennent de la même espè-
 ce de semence. 79. Il se trouve de fort
 hauts Poiriers. 122. Leur propriété de
 produire les meilleurs fruits fur du bois
 raboteux garni de branches gâtées. *ibi.*
 Différence entre le bois de Poirier &
 celui de Pommier. *ibid.* Remarque sur
 leurs fruits. *ibid.* Voyez *Poires*.
- Pois*. Quels sont ceux dont l'écosse est
 très bonne à manger. 353. Diverses
 espèces de Pois. 354. Ce que c'est que
 ceux qu'on nomme en Hollande *Krom-*
bekken. *ibid.* Description des *Bastert-*
Krombekken. *ibid.* Leurs bonnes quali-
 tés. *ibid.* Pois nommés *Erreten van*
gratie. *ibid.* Autres Pois appellés *Dop-*
erreten, ou *Erreten met scbil*. *ibid.* Qua-
 lités des gros Pois verts, & des petits
 Pois à écosse blancs ou jaunes. 355.
 Petite espèce de Pois connue en Hol-
 lande sous le nom de *beete Erreten*. *ibid.*
 Gros Pois jaunes appellés *Blaes-oppert*.
ibid. Description de ceux qu'on nomme
Schokkers. *ibid.* Pois gris de diverses
 sortes. *ibid.* Ce que c'est que ceux qui
 s'appellent *Capucins*. *ibid.* Comment les
 Pois se multiplient. *ibid.* En quel tems
 on sème les Pois hâtifs. *ibid.* Comment
 on rame les Pois. *ibid.* Moyen d'avoir
 toujours des Pois verts. *ibid.* Comment
 on les doit cueillir. *ibid.*
- Poirier*. Arbrisseau qui porte ce nom. 215.
 Distingué en deux espèces. *ibid.* Sa de-
 scription. *ibid.* Comment il se multiplie.
ibid.
- Pomme d'Oignon*. Voyez *Kannetjes-Appel*.
Pomme douce. Description de cette Pom-
 me. 134.
- Pomme de couleur de chair*, l'une des pré-
 mières Pommes d'été. 133. Sa descrip-
 tion. *ibid.*
- Pomme de Pin*. Nom donné par quelques-
 uns à l'Ananas, & pourquoi. 308.
- Pommes d'or simples d'hiver*. Quelles sont
 les meilleures de ces Pommes. 133.
 Leurs Arbres nommés *Scantiana*. *ibid.*
- Pommes*. Les meilleures viennent aux Ar-
 bres les plus noués, & dont les bran-
 ches sont fort sujettes à se gangréner.
 131. Toutes celles qu'on appelle doub-
 les regardées comme les plus coriaces
 & les plus insipides. 132. Pourquoi il y
 en a un si grand nombre d'espèces. *ibid.*
 Quelles sont les meilleures Pommes ai-
 gres. *ibid.*
- Pommiers*. Combien de tems peuvent vi-
 vre les Pommiers qui sont en pleine
 terre, qui sont bons & produisent beau-
 coup. 78. Les Pepins de la même sorte
 de Pommiers ne produisent pas toujours
 les mêmes fruits. 79. Les Pommiers ne
 croissent pas si droits que les Poiriers,
 mais font une couronne plus ronde &
 plus étendue. 131. Leur description en
 général. *ibid.* Ce qu'il faut observer à
 l'égard de leur culture. *ibid.*
- Pompehnoes*. Espèce d'Orange qui porte
 ce nom. 385.
- Porreaux*. Leur description. 355. Leurs
 différentes espèces. 356. Comment il
 faut les planter. *ibid.*
- Potagers*. Pourquoi ils doivent être fumés
 au commencement du Printems avant la
 semaille. 54. Plan d'un Jardin potager,
 avec tout ce qui en dépend. 305. Ex-
 plication de ce Plan. 306. & suiv. Lis-
 te des Fruits d'un Potager. 320.
- Pots*. Quels doivent être les Pots dans
 lesquels on plante de petits Arbres 369.
 Pourquoi ces Pots ne doivent pas être
 vernis. *ibid.*
- Potzebakker*. Raisin ainsi nommé en Hol-
 landois. 189. Voyez *Raisins*.
- Poules*. Qualités de leur fiente, & usage
 qu'on en doit faire. 56.
- Pourpier*. Combien il y en a d'espèces.
 356. Comment il se multiplie. *ibid.*
 Temps auquel on le doit semer. *ibid.* A
 quel égard ses côtes valent mieux que ses
 feuilles. *ibid.* Pourquoi on doit en ar-
 racher quand il est trop dru. *ibid.*
- Pouffe* des Arbres. Deux sortes de pouf-
 fe, & combien de tems elles durent. 77.

TABLE DES MATIERES.

- Remarque sur le sentiment de quelques Auteurs à cet égard. *ibid.*
- Primerole* ou *Prime vere*. De quelle manière elle se multiplie. 412.
- Prime vere*. Voyez *Primerole*.
- Prunes*. Leurs différentes couleurs. 120. Leurs diverses espèces. 152. Prunes verdâtres nommées Mirabelles. *ibid.* Divisées en simples & doubles. *ibid.* Qualités des simples. *ibid.* Les doubles regardées comme les meilleures. *ibid.* Description de l'espèce qu'on nomme double blanche commune. 153. & de la simple blanche commune. *ibid.* Description de celle qui est connue sous le nom de Prune-Abricot. *ibid.* Bonnes qualités de celle qu'on peut nommer la petite Prune à confire. *ibid.* Ce que c'est que la Prune de Damas & de Ste. Catherine. *ibid.* Elle ne meurt pas en Hollande. *ibid.* Avantage qu'il y a à cultiver les grosses Prunes violettes & blanches. *ibid.* Ce que c'est que les petites Prunes bleuâtres. *ibid.* Espèce de fraîcheur nommée *Fleur*, dont la plupart des Prunes sont couvertes, de même que les Raisins. *ibid.*
- Pruniers*. Temps & durée de leur pousse. 77. Comment ils doivent être multipliés. 252. Dans quels endroits ils aiment à être plantés. *ibid.* Pourquoi il ne faut pas leur faire une forte taille, ni les dégarnir de branches en dedans. *ibid.* Comment on peut les amender lorsqu'ils ne produisent pas beaucoup. *ibid.*
- Putain sardée*, sorte de Pêche. Voyez *Pêches*.
- Pyrum Falernum*. Voyez *Poires sucrées grises*.
- Pyrum Regium*. Voyez *Bergamote*.
- Pyrum Signinum*. Poire ainsi nommée par les Romains. 129. Voyez *Double Ricipier*.
- Pyrum Venerum*. Poire connue sous ce nom par les Romains. 129.
- R.
- R**acines. Ce qu'on doit entendre par ce terme. 357. Et à quoi on donne ce nom en Hollande. *ibid.*
- Raisforts*. Ce que c'est. 361. Distingués en deux espèces. *ibid.* Leurs qualités *ibid.*
- Raisins*. Leurs différentes couleurs. 120. Pourquoi ils ne sauroient être trop mûrs. *ibid.* Les Raisins ne demandent pas une chaleur ardente du Soleil, mais une chaleur continue, sur-tout vers le tems qu'ils meurent. 170. Expérience qui le prouve. *ibid.* Quelle exposition on doit leur donner. *ibid.* Les Raisins qui viennent à des échelats sont généralement meilleurs au goût que ceux qui viennent à des Espaliers. 181. Difficulté qu'il y a de bien faire meurer les Raisins dans des Serres vitrées, dans de petits sacs de gaze ou de papier. *ibid.* Ce que c'est que cette sorte de vapeur nommée *Fleur*, qui est sur les raisins mûrs. 182. Pourquoi les Raisins ne meurent pas assez & restent petits lorsque les Vignes sont trop chargées. *ibid.* En quel endroit de la Vigne se trouvent les Raisins les plus agréables au goût. *ibid.* Temps de la maturité des Raisins. 183. Les Muscats bien mûrs regardés presque généralement comme les Raisins les plus agréables au goût. 186. Qualités du Raisin cultivé en Hollande sous le nom de *vroegje van der Lam*. *ibid.* Ce que c'est que le *Paerl-druff*, ou la Perle. *ibid.* Origine du Raisin nommé *Frankendaelder*. 187. Description du Raisin de Catalogne. *ibid.* & du Muscat blanc. *ibid.* Qualités du Frontignac. 188. & du Musqué bleu. *ibid.* Raisins qui ne méritent pas d'être cultivés, savoir, le Raisin long de Lisbonne, le Muscat bleu, le Raisin bleu nommé en Hollandois *Pottbakker*, le *Water-z* etc, le *Pieter-sili-druff*, le Raisin blanc de Leipzig, le *Ritzeling*, l'Avant-Raisin & le Raisin bigaré. 188, 189. Raisins qu'on fait meurer dans des Serres pour en avoir de bonne heure. 387. Quels sont les meilleurs d'entre ces Raisins. 388.
- Rataux* de différentes formes dont on a besoin dans les Maisons de Campagne. 30. Usage qu'on en fait. *ibid.*
- Raves* (les) n'aiment pas une terre grasse & fort fumée. 361. Temps auquel on les sème. *ibid.* Leurs différentes espèces. *ibid.*

TABLE DES MATIERES.

Reine (Poire la). Voyez *Poire la Reine*.
Renettes d'Angleterre. Quelle est la meilleure espèce de ces Pommes. 132. Leurs qualités. *ibid.* Renettes grisés, blanches, vertes. *ibid.* Jugement sur les qualités de ces différentes espèces. *ibid.*
Renoncules. De quelle manière elles se multiplient. 412.
Reponces. Temps auquel on les sème. 361.
Reservoir à eau. Sa description. 29.
Rhiz. Qualités de cette Plante. 362. Comment on la multiplie. *ibid.* Pourquoi il ne faut pas lui couper avant l'Hiver les boutons qui contiennent la graine. *ibid.*
Rideaux dont on a besoin dans les Maisons de Campagne. 32.
Rietpeer (Double). Voyez *Double Rietpeer*.
Ritzeling. Espèce de Raisin ainsi nommé en Hollandois. 189.
Ronces. Comment elles croissent. 73.
Ronde-Kruys. Pomme qui porte ce nom en Hollandois. 133.
Roquette. Ce que c'est que cette Plante. 362. Temps auquel on la sème. *ibid.*
Rose de Jérico. Espèce d'Arbrisseau. 213.
Rosée. Comment elle se forme. 270. Avantage de la Rosée pour les Plantes. *ibid.*
Roses. Celles qu'on nomme de Provinces regardées comme les plus communes. 216. Combien il y en a d'espèces. *ibid.* A quelle sorte de Rose on donne en Hollandois le nom de *Jaffer-roosje*. Quelle est la meilleure pour être mise dans des pots. *ibid.* Ce qu'il y a à observer à l'égard de la Rose qu'on nomme la double jaune. *ibid.* Ce que c'est que la Rose appelée en Hollandois *Maend-roos*. *ibid.* Pourquoi la Rose lanugineuse est désagréable à la vue. *ibid.* La Rose musquée ne résiste pas au froid de l'Hiver en Hollande. *ibid.* Description de la Rose-cannelle. *ibid.* Roses brunes & pâtes, qu'on nomme Roses de Camelot, de Terre, de Morléon. *ibid.* Voyez *Rosiers*.
Rosiers. Description de ces Arbres. 215. Différence qu'il y a entre les Rosiers & les Eglantiers. *ibid.* Comment ils se multiplient. *ibid.* Description de l'Arbrisseau qu'on nomme le Rosier de Quel-

dre. 216. Voyez *Rosés*.
Romerin. Comment se multiplie cet Arbrisseau. 362. Pourquoi il est difficile de le conserver en Hiver dans les Orangers. *ibid.*
Rost-pruym. Nom qu'on donne en Hollandois à une espèce de Prune. 152.
Roufflet. Description de la Poire qui porte ce nom. 126. Ses qualités. *ibid.*

S.

Sabines. Comment on les multiplie. 81.
Sabre pour couper les branches des Arbres. 30.
Safran. De quelle manière il se multiplie. 412.
Safran d'Autonne. Poire qui porte ce nom. 125. Voyez *Autonne* (le *Safran d'*).
Salade. Pourquoi on doit la manger d'entrée ou avec d'autres mets. 362. Ce qu'on comprend ordinairement sous le nom de *Salade*. *ibid.* Ce que c'est que la *Salade des Blés*, & pourquoi elle est ainsi nommée. 366. Description de la *Salade connue en Hollandois sous le nom de Vette kous*. *ibid.*
Salsifix. Ce que c'est que cette racine. 360. Ses qualités. *ibid.*
Sapins. Ce qu'il faut faire, quand ces Arbres, qui poussent naturellement droit & en pointe vers le haut, acquièrent contre leur nature & sans être cultivés, deux ou trois tiges. 65. Ces Arbres meurent lorsqu'on leur enlève leurs couronnes supérieures. 71. Pourquoi ils suffoquent souvent dans le plus fort de leur pousse. 75. Et pourquoi ils languissent quand on coupe leur tige. 76. Différentes espèces du Sapin blanc. 200. Sapin qu'on nomme en Hollande *Sparre-boom*. 201. Autre sorte appelée *Vuuren-spirren*, qui vient de Norvège. *ibid.* Sapins à feuilles plates & dentelées. *ibid.* Quel est le bois de Sapin auquel on donne en Hollandois le nom de *Vuuren-kout*. *ibid.* D'où l'on tire le meilleur bois de Sapin. 211. Sapin de la Norvège Danoise, & de la Norvège Suédoise. *ibid.* Qualités du Sapin de Hanebourg. *ibid.* Le Sapin de Berlin regardé comme le moins com-

TABLE DES MATIERES.

- compacte, & le plus sujet à se corrompre. 211. Sapin qu'on charge à Nerva. *ibid.*
- Sarcloir* dont a besoin dans les Maisons de Campagne. 29. Usage qu'on en fait pour déraciner les mauvaises herbes. *ibid.*
- Sariette*. Ce que c'est, & comment on la multiplie. 366. Temps de la semer. *ibid.* Facilité avec laquelle elle croît. *ibid.*
- Sis* dont on a besoin dans les Maisons de Campagne. 32.
- Satyrión*. De quelle manière il se multiplie. 412.
- Sauge*. Comment cette Plante se multiplie. 366.
- Saules*. Pourquoi ces Arbres sont meilleurs que les Chênes ou les Hêtres pour servir de défense contre le vent. 71. Comment on multiplie ces Arbres. 81. Quels sont ceux d'entre ces Arbres qui montent le plus haut, & qui résistent le mieux au vent. 195. Comment on doit les planter, & quel est leur usage. *ibid.* Pourquoi on plante souvent dans les Jardins au côté extérieur des Allées, une rangée de grands Saules à écorce blanche. *ibid.* Osier qu'on fait des petits Saules, & son usage. *ibid.* A quoi on peut destiner le bois de Saule. *ibid.* & 213.
- Sauvageons*. De quelle manière on doit couper certains Sauvageons lorsqu'on les transplante. 65. Les Sauvageons de Souche donnent ordinairement la même sorte d'Arbres & de fruits, que produisoit l'Arbre avant qu'il fût enté. 80. Exception à cette règle. *ibid.* Quels sont les Arbres qui se multiplient par des Sauvageons de souche. *ibid.* Pourquoi on ne greffe pas sur la même espèce de Sauvageons les Arbres qui portent des fruits à noyau. 96.
- Scantiana*. Voyez *Pommes d'or simples d'iver*.
- Scheffels*. Melons qui sont connus sous ce nom en Hollande. 343. Voyez *Melons*.
- Schorfe-Linden*. Voyez *Planes*.
- Scies*. Voyez *Sies*.
- Schornières*. Bonnes qualités de ces racines. 360. Leur description. *ibid.* Quelles sont les meilleures. *ibid.* Temps de les semer. *ibid.* Quel âge doit avoir leur graine pour être bonne. *ibid.*
- Seaux* dont on a besoin dans une Maison de Campagne. 29.
- Sel*. Remarque sur le Sel qui est dans le fumier ou dans la terre. 53.
- Semence*. Circonstances d'où dépend la vertu des Semences. 310. Elles aiment le changement d'air & de terre. 311. Quelles sont en général les Semences qui produisent le plus. *ibid.* Exemples qui font voir que les Semences s'accoutument au Climat qui les produisent. *ibid.* Qualités de la Semence qui vient en plein air. *ibid.* Pourquoi il faut se procurer des Semences qui viennent de fonds de différente nature. *ibid.* Quelle est la terre la plus propre à produire de bonne Semence. 312. Quelles sont les meilleures Semences huileuses. *ibid.* Ce qu'il faut faire à l'égard de plusieurs Semences avant que de les mettre en terre. *ibid.* Pourquoi il ne faut jamais laisser dans le sable aucune des Semences qui doivent croître sans être transplantées. 313. Semences qui doivent tremper avant que d'être semées. *ibid.* Pourquoi les Semences ne sauroient germer dans une terre trop altérée. 314. Pourquoi on ne sauroit bien fixer le tems de la semaille. *ibid.* Comment la terre doit être enfumée. *ibid.* Circonstances suivant lesquelles il faut semer dru ou clair. 315. Pourquoi on doit semer la Semence qui a meuri la première. *ibid.* Ce qu'on doit faire pour que la Semence puisse être semée également, & sans que le vent puisse l'emporter. *ibid.* Pourquoi il est indifférent dans quel sens la semence tombe en terre, de côté, renversée, ou près du germe. *ibid.* Il vient rarement de bons fruits des Semences qui ayant été semées de bonne heure, ne commencent à croître qu'avec peine, & montent facilement en graine. 318. Ce qu'il faut observer touchant la cueillette des Semences. *ibid.* Pourquoi, quand elles ont été cueillies seches, on ne doit pas ensuite les laisser trop dessécher. 319. Boutilles de verre dans lesquelles

TABLE DES MATIERES.

- lesquelles on les doit renfermer, & de quelle manière. 319. Si l'on doit se conformer à la règle ordinaire de ne jamais se servir de Semence qui ait plus de deux ans. *ibid.* Semence de Laitues pomées qui vint à souhait, quoiqu'elle eût été gardée six ans. *ibid.*
- Septembre.** Quelles sont les choses qu'il faut faire dans une Campagne pendant le cours de ce Mois. 300. Fruits & Légumes qu'on a alors. 301.
- Serpentaire.** Comment on le multiplie. 412.
- Serpette.** Description d'une Serpette pour couper les branches des Arbres. 31.
- Serres.** Pourquoi les Serres convexes rendent le moins de service, sur-tout pendant l'hiver. 234. Usage de cette espèce de Serre connue en Hollandois sous le nom de *Trek-Kas*. *ibid.* Description de cette Serre. *ibid.* & *suiv.* Avantages & inconvéniens des Serres d'hiver à haut étage. 236. Tuyaux ou sorte de Conduits qui sont nécessaires dans les Serres. *ibid.* Leur description. *ibid.* Pourquoi tout ce qui sert à construire une Serre, doit être parfaitement sec avant qu'on l'emploie. 237. Pourquoi il ne faut commencer à faire usage des Serres échaufées par le feu, & autres nouvellement construites, qu'après que la brique & la chaux ont été parfaitement sechées. 242. Avec quoi on couvre au commencement de l'hiver la Serre nommée *Trek-Kas*. 248. De quoi doit être faite la première couverture dont on se sert pour les Serres artificiellement échauffées. *ibid.* Quelles sont les autres couvertures pour ces Serres. *ibid.* & *suiv.* Fenêtres qu'on y pratique, & leur usage. 250. Quand est-ce qu'on commence à faire du feu dans les Serres. *ibid.* Quel est le meilleur moyen pour chasser des Serres le mauvais air qui s'y trouve. 263. Dommage causé aux plantes par la trop grande chaleur des Serres. 267. Quel est le chauffage le plus convenable pour les Serres. 282. Manière de faire le feu des Fourneaux des Serres. *ibid.* Quelles sortes d'Arbres on doit mettre dans les Serres d'Hiver pour les préserver du froid. 374. Air qu'il faut introduire dans les Serres d'Hiver. 376. Soin qu'il faut prendre pour empêcher la gelée d'y pénétrer. *ibid.* Pourquoi il faut accourir insensiblement à l'air & au Soleil les Plantes qu'on tire des Serres. 378. & 404. Temps auquel certains Arbres doivent être tirés hors des Serres. 379. Serre pour les Vignes. 387. Comment on doit traiter les Ananas dans les terres artificiellement échauffées. 402. Voyez *Ananas*. Disposition des Plantes dans les Serres. 403. Pourquoi il n'est pas possible d'entretenir régulièrement dans les Serres une chaleur & une fraîcheur convenables. 404. En quel endroit des Serres on doit placer les Plantes qui croissent dans les Pays situés sous la Ligne. 406.
- Sies.** Différentes sortes de Sies dont on a besoin dans les Maisons de Campagne. 32.
- Sirène (Citron de).** Voyez *Citron de Sirène*.
- Slooren.** Choux auxquels on donne ce nom en Hollande. 333.
- Soleil.** Sa déclinaison, sa hauteur au dessus de l'horizon, & calcul de son ombre. 220, & *suiv.* Les rayons du Soleil qui tombent obliquement, ne donnent que peu de chaleur sur-tout en hiver. 221. Précautions nécessaires pour augmenter & conserver les rayons du Soleil. 223.
- Sparre-boom.** Voyez *Sapin*.
- Spek-Melonen.** Voyez *Melons*.
- Spiegel-Appel.** Remarques sur cette Pomme, ainsi nommée en Hollandois. 134.
- Spits-bergen.** Salade qu'on mange dans cette Ile. 341.
- Statues.** En quels endroits on doit les placer dans les Maisons de Campagne. 13. Ce qu'il y a à observer par rapport à ces Statues. *ibid.* & *suiv.*
- Suisf** dont on doit enduire les Grefes. 97.
- Sureau.** Description de cet Arbrisseau, & quelle sorte de terre lui convient le plus. 160. On en distingue plusieurs espèces. *ibid.* Description de son fruit. *ibid.* Dans quelle vue les Passans plantent beaucoup de Sureau aux environs de leurs caves. 161. Comment on le multiplie. *ibid.* Vertus des tendres rejets

TABLE DES MATIERES.

de Sureau & de ses fleurs. 161. Vinaigre qu'on fait avec ces fleurs, & son usage. *ibid.* Syrops & Conservees qu'on fait du jus de Baies de Sureau. *ibid.*

Syringa. Description de cet Arbrisseau. 216. Comment il se multiplie. *ibid.*

Syringa blanc, ou *Syringa d'Italie,* en Hollandois *Fluiten-boom.* Description de cet Arbrisseau. 214.

T.

Taille des Arbres fruitiers tant en Hiver qu'en Été. 104. D'où vient la nécessité de les tailler. *ibid.* Tems auquel on commence la taille d'Hiver. *ibid.* La forte gelée ne nuit pas plus aux Arbres taillés qu'à ceux qui ne le sont pas. *ibid.* Pourquoi il est difficile de fixer le tems précis auquel la taille d'Été doit commencer & finir. 105. Circonstances auxquelles il faut avoir égard au sujet de cette taille. *ibid.* Taille des racines blessées & inutiles. *ibid.* Taille des branches de la Couronne des Arbres fruitiers. *ibid.* Des branches gourmandes. 107. Des branches surannées. *ibid.* Des branches qui ont trop de boutons à fleurs, afin de les empêcher de trop produire, & de les engager de faire de bon bois. *ibid.* Comment on peut rendre fertiles par la taille d'Été les Arbres fruitiers, dont les sucres montent en abondance & sont du bois vigoureux. *ibid.* Pourquoi on ne doit pas rogner par la taille d'Hiver, les Arbres qui poussent des jarrets, c'est-à-dire, des bras ou des branches de côté dégarnies, & qui ont souvent leurs boutons à feuille vers l'extrémité. *ibid.* A quel endroit de la branche la taille se doit faire. *ibid.* Pourquoi on ne doit jamais laisser aux Arbres en plein vent des branches qui poussent en dedans. 108. De quelle manière doit être faite la taille des Arbres à haute & basse tige. *ibid.* Raïson pour laquelle on doit couper pendant l'Hiver toutes les grosses branches près du tronc, & comment on doit alors remédier à l'inconvénient qui peut résulter de ces grandes entailles. *ibid.* & 109. A quels Arbres la taille d'Été est nuisible. *ibid.* Manière de tailler les Ci-

tronniers les Limonniers & les Orangers. 380. Bat de cette taille. 381. Soin qu'on doit avoir de tailler fort uniment les branches, sur-tout les grosses, sans y laisser aucuns moignons. *ibid.* Taille qui consiste dans l'abatris de la tête ou de la couronne, & pourquoi elle se fait. *ibid.* Tems le plus convenable pour ces deux tailles. 382.

Tanis dont on a besoin dans les Maisons de Campagne. 32.

Tan. Ce que c'est que le Tan, & de quelles parties il est composé. 59. Quel est le meilleur pour fertiliser la terre. *ibid.* Pourquoi il faut avoir soin qu'il reste humide, & qu'il ne soit pas couvert par la terre. *ibid.* Son usage contre le froid. *ibid.* Quelle sorte de Tan convient pour rechauffer les Plantes. 289. Comment il doit être disposé. *ibid.*

Terrasses. D'où elles tirent leur origine. 8. Pourquoi dans les terres légères les bords des Terrasses doivent nécessairement être maconnés. *ibid.* Pourquoi les Terrasses plaisent davantage en Hollande que dans les Pays qui les produisent naturellement. *ibid.* Comment on en doit faire les premières couches. 16.

Terres. Manière de les travailler avant que de les planter. 44. Pourquoi on ne doit pas bêcher des terres grasses dans le tems des grandes chaleurs de l'Été. 46. A quelle profondeur on doit creuser les terres grasses qui n'ont pas par dessous des croutes dures de fange, de bitume, ou d'argile. *ibid.* Dans quel tems on doit remuer les terres marécageuses & sablonneuses. 47. Couche de fange dont on doit couvrir les terres grasses destinées pour des Vergers ou des Plantations d'Arbres sauvages. 48. Usage qu'on doit faire de la meilleure terre qui doit servir de nourriture aux Arbres. 49. Pourquoi on doit labourer certaines terres avant que de les planter ou de les ensemercer. 51. Moyen d'engraisser les terres devenues stériles par quelque cause que ce soit. *ibid.* Ce qu'on doit entendre par le terme de terre. 274. Quelle sorte de terre est la plus fertile. *ibid.* Choses qu'on peut mé-

ler

- ler avec la terre pour la rendre meilleure. 274.
- Terres.** La terre qui n'a jamais été cultivée regardée comme excellente. 275. Mauvaises qualités d'une terre qui a produit pendant plusieurs années les mêmes sortes de fruits. *ibid.* Raison de ce phénomène. *ibid.* Pourquoi on doit employer de la terre qui n'a jamais été cultivée quand on veut planter dans des Pots ou dans des Couches virées, ou quand on remplace des Arbres morts dont les fosses doivent être profondes. *ibid.* Comment on peut préparer en peu de tems & à peu de frais une terre neuve, selon les propriétés des Plantes & la manière de les cultiver. 276. Soins qu'on doit avoir de bien nettoyer les terres enfumées ou plantées. 317. Tems qu'il faut choisir pour cela. 318.
- Terrières pour les Melons.** 31.
- Thermomètres** qui font connoître la température de l'air, la chaleur, le froid & la gelée, leur nécessité pour cultiver des plantes étrangères & pour avancer la maturité des fruits dans les saisons qui leur sont propres; leur fabrique & la manière dont on peut les faire. 251. Utilité des Thermomètres pour pouvoir bien juger du froid & du chaud. 252. Quels sont les meilleurs lorsqu'il est question d'en faire usage pour la culture des Plantes. *ibid.* Pourquoi il ne faut pas qu'ils soient ni trop longs ni trop courts. *ibid.* Leur longueur déterminée. *ibid.* Pourquoi la liqueur de ces Thermomètres doit se faire voir d'une manière sensible. 253. Quelle est la liqueur dont on doit se servir. 254. Tems le plus propre pour leur construction. 255. Jusqu'à quel degré la liqueur doit descendre ou monter dans ces sortes de Thermomètres faits pour les Serres. 256. En quel endroit des Serres il faut pendre les Thermomètres. 257.
- Tîm.** Comment il se multiplie. 366. Terre qui lui convient. 367. Usage qu'on en fait. *ibid.*
- Tilleuls.** Ce qu'il faut observer à l'égard des Tilleuls transplantés. 66. Pourquoi on ne sauroit les multiplier par leur semence. 82. A quelle distance on doit les planter les uns des autres, pour qu'ils produisent un bel effet. 194. Comment on les multiplie. 207. Quels sont les plus beaux de tous les Tilleuls. *ibid.* Dans quelle sorte de terre ils croissent le mieux. *ibid.* Doivent être plantés à l'abri des vents impétueux. *ibid.* Leur bois regardé comme de peu de valeur & peu propre au chauffage. *ibid.* Usage qu'on fait de ce bois. 208.
- Tonnère.** Quelle sorte de Tonnère cause des pluies fortes, rarement accompagnées d'une grosse grêle. 269.
- Transplantation.** Ce qu'on doit observer à l'égard des vieux Arbres qu'on transplante. 67. Pourquoi il faut transplanter le plutôt possible les arbres sauvages qu'on a arrachés. 68. Pourquoi on peut transplanter sans aucun risque les Arbres en Automne. 90. Précaution avec laquelle on doit arracher les Arbres qui doivent être transplantés. *ibid.* Pourquoi quand on transplante des fruits d'Automne il faut faire en sorte qu'ils soient exposés au Soleil. 316. Les Légumes ne doivent pas être transplantés, & pourquoi. *ibid.* Exception à cette règle. *ibid.* Raison pour laquelle il ne faut pas transplanter les Plantes qui ont la racine droite. *ibid.* Pourquoi, quand on transplante, on doit avoir égard aux qualités des fonds & aux propriétés des Plantes. 317. Manière de transplanter dans les terres fortes & dans celles qui sont plus légères. *ibid.* Planteur dont on se sert lorsqu'il faut transplanter. *ibid.* Pourquoi il ne faut jamais transplanter les Plantes qui ont été semées en Automne. 327. Comment on doit transplanter les Arbres qui viennent de loin, & qui ont beaucoup souffert. 368. Pourquoi la terre grasse ne leur convient pas. 369. Quel est le tems le plus convenable pour la transplantation des Arbres faits. 371. Espèce de transplantation qui se fait en ôtant la terre usée pour mettre à sa place de la terre neuve, sans tirer les Arbres hors des pots ou des caisses où ils sont. *ibid.* Quelle est la meilleure terre pour y transplanter les Arbres qui poussent vigoureusement, ou pour les rafraichir. *ibid.*
- Treillis.** Les Ouvrages à treillis satisfont

peu à proportion de ce qu'ils coutent. 9.
Treillis. En quoi consiste leur plus grand
 ornement. 9. Dans quels endroits d'une
 Campagne on doit les placer. 12.
Trek-kas. Voyez *Serres*.
Tripe-Madame. Ce que c'est que cette
 Plante, & comment on la multiplie.
 367. Usage qu'on en fait. *ibid*.
Troisjone, en Latin *Ligustrum*. Description
 de cet Arbrisseau. 215. Comment il se
 multiplie. *ibid*. Usage qu'on fait de son
 bois. *ibid*.
Truelle dont on a besoin dans les Maisons
 de Campagne. 29. Usage qu'on en fait.
ibid.
Tubereuses. Terre qui convient à ces Fleurs.
 409. Combien elles multiplient quand
 on les plante & qu'on les multiplie d'une
 certaine manière. *ibid*. Comment il
 faut les traiter dans des Etés ardens &
 secs. 410. Temps auquel on tire leurs
 Oignons de terre. *ibid*. De quelle ma-
 nière il faut les planter. *ibid*. Dans
 quel cas les Tubereuses ont grand besoin
 d'être arrosées. 411. Combien les sim-
 ples & les doubles ont de feuilles. *ibid*.
Tulipes. De quelle manière on les multi-
 plie. 412.

V.

V*aches*. Qualités de leur fumier, & usa-
 ge qu'on en doit faire. 56. Couvertures
 faites de leur poil. 246.
Van dont on a besoin dans les Maisons de
 Campagne. 32.
Vapeurs. Ce que c'est. 262. Comment les
 Vapeurs se convertissent en nuages. 268.
Vents. Quelle est la meilleure manière de
 rompre les vents. 219. Si le Vent est
 une chose qui subsiste par elle-même, ou
 si ce n'est qu'un certain mouvement de
 l'air. 270. Pourquoi un Vent de Nord
 froid & violent purifie l'air. *ibid*. In-
 convenient qui peut résulter de cette
 sorte de Vent. 271. Pourquoi les Vents
 sont tantôt froids, tantôt chauds, tant-
 tôt humides ou secs. *ibid*. Pourquoi en
 Hollande le Vent de Nord n'est pas si
 froid pendant l'hiver, que le Nord-est,
 & encore moins que l'Est. *ibid*. Raison
 de ce phénomène. *ibid*. Pourquoi le
 Vent de Sud-est cause ordinairement en

Hollande pendant l'hiver le froid le plus
 rude. 272. D'où vient en Hollande le
 Vent de Sud. *ibid*. Tempêtes causées
 dans ce Païs au Printems & en Automne
 par le Vent de Sud-ouest. *ibid*. Effet
 du Vent d'Ouest. *ibid*. & *suiv*. & du
 Nord-ouest. 273. Quels sont les Païs
 où l'on remarque le plus sensiblement
 l'effet des Vents sur les Animaux & sur
 les Plantes. *ibid*.

Vergers. On n'en fait plus guère avec de
 grands arbres fruitiers. 10. En quel en-
 droit on doit les placer dans les Campa-
 gnes lorsqu'on en veut avoir. *ibid*. Pour-
 quoi ceux qui ne peuvent pas être bê-
 chés, mais dans lesquels on est obligé de
 mettre du fumier par dessus la terre, doi-
 vent être fumés dans l'arrière-saison avant
 les pluies ordinaires de l'Autonne. 54.

Verglas. Ce que c'est. 269. Quelle sorte
 Verglas ne dure pas longtems, &
 pourquoi. *ibid*.

Verre. Sorte de Verre mince d'Allema-
 gne, qui est fragile & se gâte en peu de
 tems. 238. Verre grossier connu en
 Hollande sous le nom de *Gilde-glas*. *ibid*.
 Son usage. *ibid*.

Vignes (les) qui viennent de bouture,
 donnent la même espèce de plante & de
 fruit, que l'arbre dont la bouture a été
 coupée. 81. Description générale de la
 Vigne. 165. Quatre manières différen-
 tes de la multiplier. *ibid*. Pourquoi on
 la multiplie rarement de Semence. *ibid*.
 Ce qu'il faut observer lorsqu'on veut la
 multiplier de Semence. *ibid*. Soins qu'il
 faut avoir de mettre les tendres rejet-
 tons à l'abri de l'ardeur du Soleil, & de
 les munir contre les vents furieux. 166.
 Raison pour laquelle il faut mettre tout
 en œuvre pour que les jeunes Vignes
 produisent en peu de tems du bois vi-
 goureux. *ibid*. Taille de la Vigne, &
 manière de la faire. *ibid*. Manière de
 multiplier la Vigne de Bouture. *ibid*.
 Cette sorte de multiplication regardée
 comme la plus avantageuse. *ibid*. Dé-
 tail de cette opération. *ibid*. & *suiv*.
 Comment se fait la multiplication de Sau-
 vageons de Souche. 168. Multiplication
 de Marcottes ou de Provins couchés en
 terre. *ibid*. & comment elle se fait. *ibid*.

Vignes. Pourquoi de tous les Arbres il n'y en a point qui doivent plus nécessairement être tranplantés jeunes que les Vignes. 168. L'Autonne regardée comme la saison la plus favorable pour les planter. 169. Fonds de terre qui leur conviennent les plus. *ibid.* Labour qu'il faut faire aux terres où on les plante. *ibid.* Ce que les Anciens pratiquoient à l'égard de leurs Vignes. 170, 171. Il n'y a point d'Arbres qui aient plus besoin de la taille que les Vignes, sur-tout de celle d'Été. 171. Pourquoi on doit laisser sans taille, la première année, toutes les jeunes Vignes plantées, ou celles qui ayant pris de Bouture, n'ont pas pouillé vigoureusement. *ibid.* Expérience qui prouve que la gelée ne nuit pas davantage aux Vignes taillées, qu'à celles qui ne le font pas, sur-tout quand l'entaille est fermée, & que la gelée ne suit pas de fort près la taille. *ibid.* Taille qui se fait à l'entrée de l'Hiver, ou à la fin de l'Autonne. 172. Détail de cette opération. *ibid.* *É suiv.* Quel sorte de bois il faut conserver aux Vignes lorsqu'on les taille. 173. Remarques sur les Boutons & sur les yeux de la Vigne. *ibid.* Comment on peut rajeunir les vieilles Vignes. 175. Taille d'Été. 176. Pourquoi il n'est guère possible de déterminer le tems auquel cette taille doit commencer & finir. *ibid.* Pourquoi il faut tailler fort court toutes les branches greles, minces, & celles dont les Vignes ne poussent pas avec assez de vigueur. *ibid.* Les plus vieux Sarmens regardés comme les meilleurs. *ibid.* Pourquoi il ne faut pas commencer trop tôt la première taille d'Été. 177. En quel tems les Anciens la commençoient. *ibid.* Combien il est nécessaire de faire attention à l'état de la Vigne & à la vigueur des Sarmens. 178. Pourquoi il ne faut ôter aux Vignes que les feuilles qui tombent en faisant la taille d'Été. *ibid.* Manière d'attacher les branches taillées, sur-tout quand elles sont grosses & pleines de suc. 180. Tems où commence la seconde taille d'Été. *ibid.* Dans quel cas on fait la troisième taille. 181. Remarques touchant quelques propriétés de

la Vigne. *ibid.* Pourquoi les Vignes qui produisent des Raisins musqués & fort charnus, ont besoin de plus de place, que celles dont les Raisins ont l'eau sucrée & qui sont moins charnus. 182. Les jeunes Vignes qui ont du bois vigoureux, produisent plus de fruits & meilleurs au goût, que les vieilles, mais ces Raisins ne meurissent pas de si bonne heure. *ibid.* Ce qui fait souvent manquer les fleurs des Vignes. *ibid.* Ce que c'est qu'une espèce de tumeur qu'on voit quelquefois sur les feuilles de Vigne. 183. Comment on doit planter les Vignes qu'on fait croître, soit par le moyen du feu, soit par la chaleur du Soleil. 387. Remarque touchant ces Vignes. 388. Tems auquel il faut leur faire la taille. *ibid.* Manière de traiter les Vignes dans une Serre artificiellement rechauffée, à trois tuyaux, pour conduire la fumée, & à quatre châssis de vitres, dans laquelle on ne peut faire du feu que d'un seul côté. 396.

Villebrequins de différentes grandeurs. 32. *Vinaigre* de fleurs de Sureau. Voyez *Sureau*.

Violettes. De quelle manière elles se multiplient. 412.

Virgoulée, ou *Virgouleuse*. Description de la Poire qui porte ce nom. 129.

Viviers. Soin avec lequel on les doit nettoyer. 11. Quelle doit être leur grandeur. 33. Comment on doit les faire. *ibid.* *É suiv.* Quelle doit être leur profondeur. 37.

Vlaamse-Zoet. Pomme qui porte ce nom en Hollandois. 134. Sa description. *ibid.*

Vogel-kers. Description de cet Arbrisseau. 215. Comment il se multiplie. *ibid.*

Voile sur lequel on vane, & dont on a besoin dans les Maisons de Campagne. 32.

Urine. Usage que les Anciens en faisoient pour les Pommiers & les Vignes. 56.

Vuuren-bout. Voyez *Sapin*.

Vuuren-sparren. Voyez *Sapin*.

W.

W*Ater-zoeten.* Raisins ainsi nommés en Hollandois, & qui ont une eau sucrée. 189.

T A B L E D E S M A T I E R E S.

Witte Spekkers. Cerifes connues en Hollandois fous ce nom. 141. Pourquoi elles ne méritent pas d'être cultivées. *ibid.*
Witte Zoete. Pomme ainfi nommée en Hollandois. 134. Sa description & fes qualités. *ibid.*

qu'on en forme, & à quel ufage. *ibid.*
 Pourquoi quelques-uns les connoiffent fous le nom d'Ormes rouges. 208. Ufage qu'on fait de leur bois. 209.
Yjer-Appel. Pomme ainfi nommée en Hollandois. 134.

X.

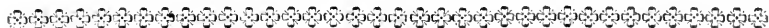
X *Enopton*, cité. 40.

Y.

Y *Preaux* (les) ne font pas une verdure des plus agréables à la vue. 196. Haies

Z.

Z *Oet* (*Blom.*). Voyez *Blom-zoet*.
Zoet (*Goc.*). Voyez *Goc-zoet*.
Zoete Holiart. Description de cette Pomme douce. 134. Temps auquel on doit la manger. *ibid.* Remarque fur l'arbre qui la porte. *ibid.*



F A U T E S

A corriger.

Page. 11. ligne. 21. Après le mot de *grandes* il faut mettre ce renvoi (a) pour la Note fuivante qui doit être placée au bas de la page. (a) *Les grandes allées ont 72 pieds de largeur, mais les petites en ont moins.*
 — 19. ligne. 5. *enterrera*, lisez *enterra*.
 — 48. — 52. *doit être de*, lisez *doit être nétoyée de*.
 — 59. — 1. *mais il ne feroit servir de nourriture*, lisez *puisqu'il sert de nourriture*.
 — 65. — 36. *à prendre*, lisez *à reprendre*.
 — 74. — 1. *de deux fortes*, lisez *de diverfes fortes*.
 — 74. — 18. *ils croiffent cependant pour la plupart les uns & les autres précifément de la même manière*, lisez *les uns & les autres croiffent cependant pour la plupart enfemble dans un feul & même fruit*.
 — 86 — 2. *cette Haie*, lisez *cette Pépinière*.
 — 93. — 35. Après ces mots, *vingt-*

luit pieds, ajoutez, & dans les fonds de fable les plus légers jamais plus près que de *vingt-quatre pieds*.

— 113. — 13. *il arrive auffi quelquefois que les Figues viennent à du bois*, lisez *les Figues viennent auffi à du bois*.
 — 118 — 33. *monne*, lisez *nomme*.
 — 123 — 12, 13. *Ces derniers fe divisent*, lisez *On les divife*.
 — 124 — 37. *page. 365*, lisez *page 395*.
 — 125. — 7. *grandes feuilles rondes*, lisez *grandes feuilles rondes de fleurs*.
 — 125. — 24. *Le Safran d'Autonne, que les Romains appelloient Pyrum Nardinum, est une*, lisez *La Poire de Safran, que les Romains appelloient Pyrum Nardinum, que l'on nomme en France Safran d'Autonne, & en Brabant Zomer Gratiool, est une*.
 — 126 — 5. *d'un Courtpendu*, lisez *d'une Poire fucrée*.

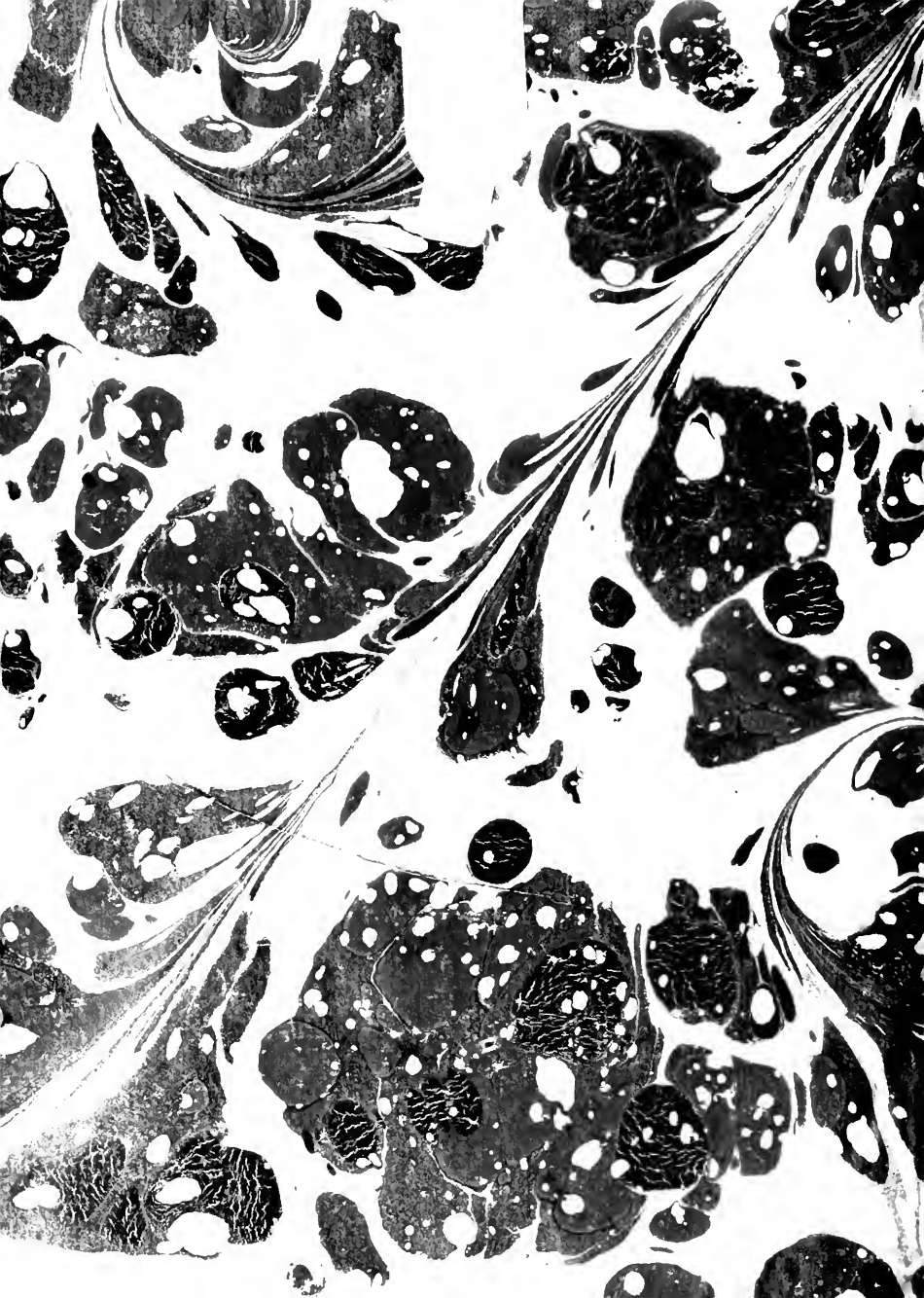
J
u
326

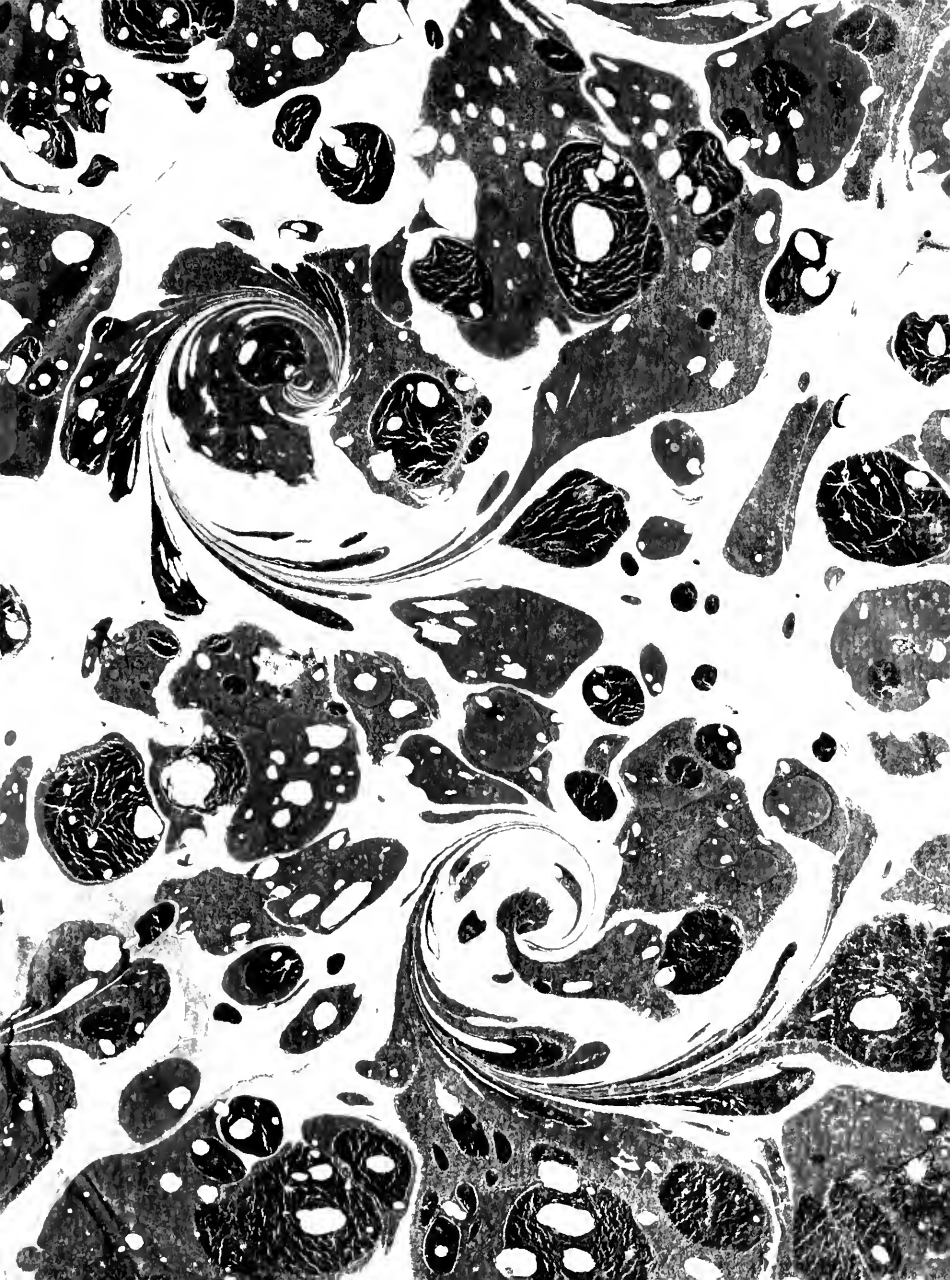
|

|

... ..
... ..

... ..





UNIVERSITY OF ILLINOIS-URBANA



3 0112 046161540