





CORNELL UNIVERSITY LIBRARY



3 1924 077 288 011







FRUCTOLOGIE,  
O U  
DESCRIPTION  
DES  
ARBRES FRUITIERS;  
AINSI QUE DES FRUITS.

QUE L'ON PLANTE ET QU'ON CULTIVE ORDINAIREMENT DANS LES JARDINS.

Avec une Explication détaillée de leurs différentes  
*Dénominations*, de leur *Pais natal*, de leur  
*Propagation*, de leur *Culture* & de leur  
*Usage Oeconomique*, ainsi que de la  
manière de *confire* & diverses fa-  
çons de *préparer les fruits* &c.

*Démontré par une expérience de plusieurs années, &  
exposé pour l'utilité & la satisfaction des  
Amateurs du Jardinage.*

P A R

JEAN HERMAN KNOOP.

A V E C F I G U R E S.

---

à A M S T E R D A M,

Chez M. M A G É R U S, Libraire.

M D C C L X X I.

1771





# DESCRIPTION

## D U

# P O M M I E R.

## §. 1.

**L**E POMMIER est nommé en *Latin*, *Malus. Pomus. Pyrus foliis serratis*, Pomis basi concavis. *Lin. H. Cliff; Roi Prodr.* en *Allemand*, Apfel-Baum; en *Hollandois*, Appel-Boom; en *Anglois*, Apple-Træ; en *Danois*, Apeld-Træ, Eble-Træ; en *Suedois*, Appel-Træ.

## §. 2.

Cet arbre fruitier très-connû parmi nous autres est propre aux Climats tempérés d'environ quarante jusqu' à cinquante & six degrés de latitude; il ne réussit point dans les païs fort chauds non plus que dans les païs très-froids. On en trouve dans plusieurs endroits tant en *Allemagne* qu'en *France* & dans le *Brabant*, qui viennent naturellement & sans culture, mais le fruit en est petit, aigre & de mauvais goût. C'est dans les jardins que l'on cultive les bonnes fortes, qui sont provenuës ou qui peuvent encore provenir de la graine, par une pratique apliquée, tant aux *Pais-bas*, qu'en *France*, en *Angleterre* & en *Allemagne* &c.

## §. 3.

Cet arbre croît très-bien dans toutes fortes de fonds, pourvû qu'ils soient bons & labourés; il réussit dans une terre argileuse aussi bien que dans un fond sablonneux, pourvû que ces terres soient assés grasses; & il soutient assés l'humidité. Ses racines ne sont pas profondes, elles s'étendent pour la plupart un peu au

A

dessous

deffous de la surface ; c'est pourquoi il n'est point nécessaire, que la terre soit en graiffée fort profondement, il suffit qu'elle soit remuée & détachée à une profondeur raisonnable, pour les raisons alléguées dans le premier Tome.

## §. 4.

Les fortes de *Pommes*, que nous connoissons aujourd'hui, sont toutes cultivées & multipliées par la *greffe* ou l'*ente en écuffon* sur des sauvageons ou jeunes plantes de Pommiers sauvages provenus de la graine, ou bien sur le trognon ou rejetton de la racine, de la petite *Pomme Paradis d'Été*. On choisit différemment selon la hauteur que l'arbre doit prendre dans la suite. En conséquence on prend les premiers, pour avoir des arbres de haute ou moyenne tige, qui deviennent grands & croissent en hauteur, &, pour avoir des *buissons* ou *Espaliers* bas, on choisit les derniers, sçavoir les rejettons du Pommier de *Paradis*, à cause que les arbres entés sur ces rejettons restent plus petits.

On sème la graine ou les pépins de ces *Pommes* en Automne, ou, ce que je préfère, au commencement du *Printems*, après que les pépins se sont amolis en reposant pendant l'*Hiver* dans un sable ou terre humide ; on les sème à pleines mains sur les couches ou dans des rigoles tirées au cordeau à la distance d'un demi pied l'une de l'autre. Le jeune arbre ayant poussé, on en doit écarter soigneusement les mauvaises herbes ; en suite on les transpose au *Printems* de la première ou seconde année suivante, & on les plante par rangs dans des couches, chaque rang éloigné l'un de l'autre de trois ou de trois pieds & demi, & chaque rejetton de l'autre d'un pied ou d'un & demi, pour y mettre des *entes* dans la suite. En faisant cette transplantation il ne faut point négliger de raccourcir la racine du coeur, pour faire venir plus de racines de côté.

## §. 5.

Ayant expliqué clairement dans le premier *Tome* de quelle façon se fait la *greffe*, ainsi que ce qu'il faut observer en plantant aussi bien qu'en élaguant &c., il est inutile, d'en faire ici la répétition. Je ne ferai donc mention que de l'emploi *oeconomique* des fruits aussi bien que de l'arbre. Pour ce qui regarde la description & la peinture des différentes fortes, nous en avons traité amplement dans un de nos ouvrages précédens.

## §. 6.

Tout le monde sçait, qu'on mange les *Pommes* crus, sçavoir celles qui ont le goût bon, comme un dessert sain & délicieux, & qu'on les mange pareillement étuvées,

étuvées, frites & rôtiés de toutes fortes de manières. On prétend, qu'elles font de cette façon, [meilleures pour la fanté qu' étant mangées cruës, &, lorsqu'elles font bien préparées, un malade en peut manger sans risque; parcequ' étant mangées cruës ils donnent des vents, & qu'elles font un aliment trop crud, particulièrement pour des estomacs foibles & délicats, quand on en mange trop ou quand elles ne font pas bien mûres. On estime encore les *Pommes* très salutaires pour les *Hypochondriques* ainsi que pour ceux, qui font tourmentés par des obstructions. Pour cet effet les Apoticairens préparent encore un Sirop excellent qu'ils apellent *Syrupus Imperialis*.

## §. 7.

Dans la *Haute Allemagne*, en *France* & ailleurs on coupe les *Pommes*, quelquefois pelées, d'autrefois point, en quatre ou huit pièces, on en ôte le trognon & on les fait sécher lentement dans un four ordinaire, quelquefois aussi dans un four construit exprès pour cet usage. De cette façon on en fait un mets d'*Hiver*, qui n'est nullement mauvais, principalement quand on le mange avec le rôti; d'ailleurs ce mets n'est rien moins que mal-sain, & c'est encore une variation de nourriture dans une saison dénuée de légumes. On confit encore les *Pommes* au sucre ou au miel; c'est déquoi nous parlerons à l'article des *Poires*.

## §. 8.

Dans plusieurs Provinces, nommément en *Angleterre*, en *Normandie*, dans la *Haute Allemagne* &c., principalement dans les Provinces, où il ne croît point de vin, & où les grains, dont on fait la bière, font rares ou qu'on les veut épargner, on fait des *Pommes* mûres une très-bonne boisson, que les *François* & les *Anglois* apellent *Cidre*, & les *Allemands* & les *Hollandois* *Appel-drink*, *Appel-Wyn*, *Appel-Moß*, ou *Cyder*. Cette boisson, lorsqu'elle est bien préparée a beaucoup de rapport avec le vin, soit pour la couleur, soit pour le goût & la force, mais ordinairement le goût de la *Cidre* est plus piquant, plus âpre & sentant un peu la *Pomme*. Les *Anglois*, extraordinairement entendûs à préparer cette boisson, en font beaucoup de cas, & l'estiment presque égale au vin, lorsqu'elle est bonne.

La manière de la faire diffère très-peu de celle, dont on fait le vin. On écrase les *Pommes* avec le pilon dans une auge de bois, ou on les fait moudre dans une machine construite pour cet usage. Dans quelques endroits on se sert d'un petit rouleau de pierre, ou d'un rouleau creux de fer fondû, que deux hommes, par le moyen d'un bois ou bâton, qui passe par le creux du rouleau, font rouler dans l'auge, qui est un peu moins profonde que la moitié du *Diamètre* du rou-

leau, & tant soit peu plus large que le sus-dit rouleau ; par ce moyen les Pommes sont écrasées en peu de tems. Lorsqu'elles le sont assés, on les met dans un pressoir de bois ; de la manière suivante : on met au fond du pressoir une couche de paille fraîche, & qui ne soit pas le mois, de deux ou trois doigts de hauteur ; sur cette paille on met une couche de *Pommes* d'une main de hauteur, en suite tour à tour une couche de paille & une autre de *Pommes* comme ci-dessus, jusqu' à ce que le pressoir soit suffisamment rempli ; après quoi on exprime le suc en pressurant de la manière ordinaire. La raison, pour quoi on met de la paille entre les *Pommes*, est pour qu'il ne passe point des matières épaisses, mais qu'elles s'attachent à la paille, par conséquent que le suc soit plus clair du pressoir, & qu'il s'exprime aussi mieux. Ensuite on verse le suc exprimé dans des cuves pour travailler ; ce qui étant presque achevé on le met dans des tonneaux en fermant bien le bondon, afin que l'air n'y entre point, ce qui ne manqueroit pas, de corrompre la *Cidre* en peu de tems. Au reste la *Cidre* doit être conservée dans une cave fraîche tout comme le vin.

Bien des personnes ajoutent plus ou moins d'eau aux *Pommes* écrasées, avant les pressures, pour en tirer par ce moyen plus de liqueur, mais la *Cidre* en devient plus foible & de moindre goût, & ne se conserve pas non plus autant qu'il le fait autrement, comme on le comprendra aisément. Dans les Païs, où l'on boit communément de la *Cidre*, on fait boire cette dernière forte aux Domestiques.

#### §. 9.

Les sentimens sont fort partagés au sujet des sortes de *Pommes*, qui sont les plus propres pour en faire de la *Cidre*, d'un goût agréable ; quelques uns soutiennent qu'il y faut employer les *Pommes*, qui sont du meilleur goût, d'autres prétendent, qu'il faut prendre des *Pommes* sauvages, mais qui ne sont pas tout à fait aigres ni trop âpres ; d'autres encore veulent qu'on choisisse parmi les *Pommes* de jardin celles qui sont aigres & âpres. Je me range à ce dernier sentiment, parce que l'expérience m'a appris, qu'il est préférable aux autres. Il est vrai, que la *Cidre* faite de *Pommes* d'un goût agréable & doux, se trouve d'abord après être pressée d'un goût plus doux & plus agréable que celle qui est faite de *Pommes* d'un goût aigre & âpre, mais après le travail son goût devient bien vite aigre, plus ou moins suivant la sorte de *Pommes*. Au contraire la *Cidre* tirée de *Pommes* aigres, quoique nouvellement pressée elle soit aigre, prend après le travail un goût plus agréable & plus vineux ; elle se conserve aussi plus long-

tems.

tems. C'est pourquoi, afin d'avoir de bon *Cidre*, il ne faut jamais employer des *Pommes* douces, mais au contraire celles qui ont le goût âpre & qui en même tems sont remplies de suc, comme la *Pomme de Vin*, la *Rayée* & d'autres semblables. Ajoutés à cela, que les raisins les plus doux ne sont pas non plus le meilleur *Vin*.

## §. 10.

Si vous voulez conserver dans sa douceur la liqueur douce que vous venez d'exprimer de *Pommes* d'un goût agréable & doux, sans qu'elle change dans l'espace d'un an, ayés soin, de la mettre, avant qu'elle ait travaillé, ou bien lorsqu'elle n'a encore travaillé que peu, dans des tonneaux bien parfumés de soufre suivant la méthode des marchands de vin; ce qui fait cesser le travail de la liqueur & lui conserve sa douceur & sa substance. Mais alors le *Cidre* n'est pas aussi clair que lorsqu'il a travaillé, il n'est pas non plus aussi sain, quoiqu'il ne laisse pas d'avoir son utilité.

## §. 11.

En mêlant parmi les *Pommes* quelques coins femelles ou mâles le *Cidre* prendra un goût beaucoup plus favorable & plus agréable. D'autres y mêlent des grains de *Genèvre*, des *Epines-vinettes*, des *Prunelles*, de l'*Aunée*, &c., ou bien un peu de chacune de ces choses; mélange, qui rend le *Cidre* aussi agréable que sain.

## §. 12.

De ce même *Cidre* on fait encore un très-bon *Vinaigre*, connu chez nous sous le nom de *Vinaigre de Cidre* & dont l'usage est fort commun. Nous en recevons de France & d'Angleterre qui pour l'usage ne le cède point au *Vinaigre de Vin*. Voici la façon dont ce *Vinaigre* se fait. On prend du *Cidre* nouveau ou vieux, on le met dans un tonneau ou dans une bouteille, on l'expose pendant quelque-tems au soleil ou dans quelque autre endroit chaud, le bondon ou le bouchon un peu ouvert; il ne manquera point de devenir en peu de tems aigre & par conséquent un bon *Vinaigre*; ce qui se fera d'autant mieux & d'autant plus vite, en mettant le *Cidre* dans un tonneau, ou il y a eu autrefois du bon *Vinaigre* soit de *Vin* soit autre.

## §. 13.

On peut encore distiller des *Pommes*, après qu'on les a laissés un peu pourrir, ainsi que du *Cidre* un bon *Esprit*, dont on peut se servir en guise de *Brandevin* ou d'*Eau de vie de grains*, & qui a la même vertu dans la *Médecine*, mais pas le goût aussi bon. On en peut pourtant rendre le goût meilleur en le distillant sur

des *Aromates*, par exemple sur le *Glayeul*, sur la *Livèche*, sur l'*Angelique*, & sur l'*Aunée*, &c.

## §. 14.

Le bois du *Pommier* est assés dur, on l'employe, quoique très-peu, pour en faire des cadres & des bordures. Ce bois est encore fort bon à bruler, il chauffe bien & dure longtems dans le feu.

## §. 15.

Il me reste a présent, de passer à la *Description* des diverses sortes de *Pommes* ainsi qu'à leurs différentes *Dénominations*, mais m'étant déjà acquité de cette tâche dans un ouvrage antérieur, il ne sera pas nécessaire, d'en faire ici la répétition. Mon but est, de traiter dans cet ouvrage-ci de la culture & de l'emploi *oeconomique* des *Pommes*, *Poires* & autres sortes de fruits, dont nous avons le bonheur de jouir en fanté pendant le cours de notre vie. Je dois pourtant marquer ici, que les *Pommes* sont divisées ordinairement en deux classes, sçavoir en *Pommes aigres* & en *Pommes douces*. Ensuite ces deux classes sont subdivisées chacune en *Pommes d'Eté*, *d'Automne* & *d'Hiver*. Pour les mieux distinguer encore, je les partage dans ma *Description* en trois rangs differens. Je place au premier rang les *Pommes* d'un goût savoureux & relevé, par conséquent les plus dignes pour le dessert & pour être mangées cruës. Je mets au second rang celles d'un goût moins savoureux que les premières, mais qui ont pourtant assés de saveur, qu'elles peuvent passer pour de bonnes *Pommes* de table, surtout au défaut de celles du premier rang. Enfin j'assigne le dernier rang aux *Pommes* d'un goût grossier, commun & fade, & qui pour cette raison ne sont employées que pour la cuisine, pour être étuvées ou préparées de façon qu'elles prennent un meilleur goût. Je ne dis point, que les meilleures sortes ne sont pas bonnes pour la cuisine, mais on les reserve ordinairement pour la table, à moins qu'on en soit pourvû en abondance. Au reste je renvoie le Lecteur, pour ce qui regarde la valeur & le goût des *Pommes* à ce que j'en ai dit dans ma *Pomologie*, le priant de parcourir ici la suite des autres fruits utiles touchant la culture, & l'emploi *oeconomique* & utile, dont nous allons donner le détail.

ARS LONGA; VITA SEXAGENARIE.

C'est à dire:

L'ART EST LONG, ET NOTRE VIE N'EST  
QUE SEXAGENAIRE.

DESCRIP-

# DESCRIPTION

D U

# POIRIER.

§. 1.

**L**E POIRIER est nommé en *Latin*, *Pyrus*. *Dodon.* *Pyrus foliis ferratis, pomis basi productis.* *Linm: Gen: & Spec: Roj: Prodr.* en *Allemand*, *Birnbaum*. En *Hollandois*, *Peer-Boom*. En *Anglois*, *Peure-Tree*. En *Danois*, *Päre-Træ*. En *Suédois*, *Päron-Træ*.

La *Poire* même s'appelle en *Latin*, *Pyrus*. En *Allemand*, *Birn*. En *Hollandois*, *Peer*. En *Anglois*, *Peare*. En *Danois*, *Päre*. En *Suédois*, *Päron*.

§. 2.

Le *Poirier* croît dans les mêmes Provinces que le *Pommier* (*Pommier* §. 2.); mais il demande plus de chaleur, non pas pour faire croître l'arbre, qui vient très-bien dans toutes les bonnes terres mais pour en faire mûrir le fruit. A l'exception de quelques *Pommes* de *France*, il n'y a aucune sorte de *Pommes*, qui ne parvienne chés nous à sa juste maturité; tandis qu' il y a plusieurs sortes de *Poires*, qui ne parviennent jamais ici à leur perfection, principalement les sortes fines des *Païs étrangers*, qui ont été transportées ici des *Climâts* plus chauds que le nôtre, comme de la *France* & l'*Italie*, dont beaucoup n'acquièrent point chés nous ce goût relevé qu'elles ont dans leur *Païs natal*, à moins qu'elles ne soient placées dans une bonne terre chaude & mises en *Espalier*; & qu'outre cela l'année soit favorable. C'est aussi la raison, pourquoi les *Poires* venuës dans un fond sablonneux, que celles, qui sont venuës dans une terre argileuse, nonobstant que les unes & les autres soient d'une même sorte.

## §. 3.

De toutes les fortes fines de *Poires* de France, comme la *Colmar*, la *St. Germain*, le *Beurré gris*, la *Virgouleuse*, &c., qui se trouvent en *Frise*, je n'en ai jamais vû de plus parfaites que dans le Jardin de S. A. S. Monseigneur le Prince d'ORANGE à *Leuwardé*, ne le cédant presque point aux *Poires* de la même forte crûes & envoyées directement de France, ni pour la grandeur, ni pour la délicatesse du goût; ce dont j'ai fait l'expérience en goutant en même tems les unes & les autres. La cause en est, que ce Jardin est situé en partie dans un des *Bastions* creux de la Ville, principalement la partie du Jardin, où le *Poirier* est mis en *Espalier* & attaché à un *treillage*, ainsi qu'il est couvert & enfermé de tous côtés par les remparts, de façon que les rayons du Soleil, qui y tombent, s'y arrêtent & augmentent beaucoup de la chaleur de cet endroit; à quoi contribuënt encore les *Ormes* plantés sur le rempart au Nord du Jardin, qui arrêtent tous les vents du Nord; outre cela les édifices de la ville couvrent ce Jardin contre les vents pernicieux d'Ouest. Ajoutons-y encore, que le fond, où les arbres sont plantés, est d'une terre légère, bonne & rehauffée; choses qui favorisent toute la perfection des fruits. Heureux le Jardinier, qui jouit de tels avantages dans la culture de ses arbres; avec moins de peines il exécutera d'avantage & acquerera plus d'honneur, qu'un autre, à qui manquent les avantages du fond & de la situation, car, comme je l'ai répété souvent dans mon premier *Tome*, il n'est pas entièrement au pouvoir d'un Jardinier, de donner la perfection aux plantes & aux fruits, quelqu'expert qu'il soit dans son Art, si ces mêmes avantages ne viennent à son secours.

## §. 4.

Ce qui a été ci-dévant sert encore à prouver, qu'il faut mettre les *Poires* fines principalement les fortes étrangères, en *Espalier* & dans une bonne exposition vers l'*Est* ou le *Sud-Est*, pour qu'elles déviennent mûres & de bon goût. Toutefois cela ne se doit pas faire indifféremment avec toutes les fortes, parce qu'il y en a quelques unes, qui prennent un meilleur goût en croissant en plein air qu'étant mises en *Espalier*, & qui portent d'avantage en croissant librement.

## §. 5.

Cet arbre jette ses racines plus profondément que ne fait le *Pommier*; il pousse ordinairement en haut des branches plus droites en forme de couronne, & il a



## DESCRIPTION DU POIRIER.

cela de propre, que les fruits les plus délicieux viennent souvent (quoique pas toujours, & seulement pour la plûpart des fortes les plus fines) sur un bois tortu & chancreux.

### §. 6.

Les fortes connues des *Poires* s'augmentent toutes par la *grêfe* ou par l'*ente en écusson* sur trois différentes fortes de rejettons. 1. Sur le tronc d'un *Poirier* sauvage venu de la graine. 2. Sur le tronc d'un *Coignassier Portugais* hâtif. 3. Sur le tronc d'une *Aubepine*. On se sert du premier, pour faire venir des arbres à tige & qui croissent en hauteur, du fécond pour y enter des *Buissons* ou des *Espaliers* bas, à cause que le *Coignassier*, qui ne dévient pas naturellement grand, communique cette qualité aux entes; il en est de même de l'*Aubepine*, que je rejette entièrement, par ce que les *Poires*, qui y sont entées, déviennent ordinairement dures & pierreuses, principalement celles, qui sont déjà un peu pierreuses de leur nature; de plus ces *Poires* restent souvent petites & crévent facilement. Pour cette même raison plusieurs fortes de *Poires* ne veulent point être entées sur le *Coignassier*, mais réussissent le mieux entées sur des *Sauvageons*. On remarque encore, que les premiers fruits, qui viennent aux jeunes arbres entés sur le *Coignassier*, ont le goût un peu âpre, mais cela change, lorsque l'arbre à quelques années de plus. Au reste les troncs des *Poiriers* viennent des pépins ainsi que ceux des *Pommiers* (*Pommier* §. 4.)

### §. 7.

Pour ce qui regarde les entes sur le *Coignassier*, il est encore à observer, qu'elles ne s'attachent pas facilement, c'est pourquoi l'*ente en écusson* est préférable à la *grêfe*, pourvû que le tronc en soit jeune & mince. On les peut aussi planter plus profondément, que celles qui sont entées sur d'autres tiges, ce qui est même plus convenable, à cause que le bois du *Coignassier* poussant naturellement des racines, les arbres en croissent mieux.

### §. 8.

À l'égard de l'*ente* sur le *Poirier* sauvage, on avoit autrefois la coutûme, de les *grêfer* ou *enter en écusson* à deux diverses reprises; sçavoir on y entoit d'abord des *Poires-sucrés* grifés, ou bien de ces *Poires* que les *Hollandois* appellent *Gezeegende Péeren*, ou quelque autre forte fertile & qui donne de bon & sain bois.

Ensuite on y enta pour la seconde fois toute autre sorte de *Poires* selon le goût; mais cette méthode n'est guères plus pratiquée aujourd'hui, très-vraisemblablement, pour ménager le tems & d'épargner de doubles peines; quoiqu'il seroit à souhaiter, que les Jardiniers suivissent encore cette méthode, principalement à l'égard des *Poiriers*, qui donnent beaucoup de bois, parceque leur crû est alors plus modéré & qu'ils deviennent par là plus fertiles.

## §. 9.

Ayant expliqué clairement dans notre *premier Tome* la manière, dont il faut grêfer, planter, élaguer ou émonder les arbres, je ne le répéterai point ici. Je toucherai seulement ou plutôt je rappellerai un article très-important & qui regarde la taille des arbres; sçavoir qu'il ne faut pas retrancher beaucoup de *Poiriers*, particulièrement de ceux, qui de leur nature donnent du bois fort & abondant & qui ne sont pas fort fertiles; car, puisque la plupart des *Poiriers* poussent leurs premiers boutons vers le bout des rejettons, en les racourcissant trop on ne coupe pas seulement les fruits, mais on cause encore par là, que les bourgeons sortent souvent tout le long du rejetton & deviennent des branches, qui, en cas que le rejetton n'eût pas été racourci, seroient dévenus en peu de tems des boutons à fruit; de sorte qu'on peut gâter tout un arbre & le rendre stérile en racourcissant les rejettons, qui sans cela eût été souvent assez fertile. On n'aura point de peine à comprendre, que cela regarde principalement les arbres, qui ont déjà quelques années, car les jeunes arbres entés doivent nécessairement être taillés dans les premières années, pour leur faire prendre un bon crû & assez de branches, & quand ils ont pris leur crû & leur forme, alors on les traite de la façon que nous venons de le dire.

## §. 10.

Pour ce qui regarde l'usage qu'on peut faire des *Poires*, il est assez connu, qu'elles sont un excellent fruit de dessert & très-bonnes pour être mangées crûes; on les trouve communement plus délicates & de meilleur goût que les *Pommes*, principalement les bonnes & fines sortes de *Poires*; mais on ne les croit pas aussi saines que le sont les *Pommes*.

Suivant les principes de la SCHOLA SALERNITANA, *Addé pyro potum, &c.* les *Poires* mangées crûes sont nuisibles à la santé, à moins qu'on ne boive un verre de vin après; mais je crois, que cela n'a lieu, que lorsqu'on en mange

en trop grande quantité, ou qu'elles sont mauvaises, insipides & pas bien mûres; & je suis persuadé, qu'elles ne feront aucun mal, lorsqu'on en mange modiquement, principalement après le repas.

On employe les *Poires* encore beaucoup dans la cuisine, pour être étuvées & frites, tout comme on fait avec les *Pommes*; on estime que de cette façon elles sont meilleures pour la santé que lorsqu'elles sont crues, surtout si elles sont assaisonnées avec du sucre & de la canelle. On les sèche encore en bien des endroits, pelées ou non pelées, pour en faire un excellent mets d'*Hiver*, à l'exemple des *Pommes* (*Pomnier* §. 7.) Les morceaux séchés de bonnes *Poires* savoureuses & pelées sont aussi douces que si elles étoient confites au sucre; en sorte qu'on les peut servir à table en guise de confitures, & d'autant plus, si l'on veut faire la dépense, de les saupoudrer de tems en tems d'un peu de sucre, lorsqu'elles sont à sécher.

## §. II.

On confit aussi quelquefois les *Poires* au sucre ou au miel. Il me prend l'envie, d'expliquer ici la façon dont on confit les *Poires*, tout comme je le ferai dans la suite à l'égard d'autres espèces de fruits, & je me flatte, que cette explication ne déplaira point aux *Dames* & aux *Démoiselles*, qui se mêlent du ménage.

Pour confire des *Poires* au sucre, on prend des *Poires* d'une bonne sorte, d'un bon goût, & qui ne sont que mûrir; on les pèle, mais on y laisse la queue, ou bien on la coupe jusqu'à la moitié; on creuse le haut des *Poires*, pour en ôter le trognon avec les pépins, mais en cas que les *Poires* soient grandes, on les coupe en quatre pièces ou d'avantage; on les jette en suite dans de l'eau nette, parce qu'elles se salissent autrement. Après quoi on les fait bouillir dans de l'eau pûre, ayant soin qu'elles ne soient pas trop cuites, puis on les ôte de l'eau & on les fait dégouter dans un tamis. Cela étant fait on les met dans une poêle propre, & on verse dessus du sirop clarifié de sucre que pour cet effet on doit avoir préparé d'avance, comme je l'expliquerai dans un moment. Il faut les y laisser pendant vingt & quatre heures; après quoi on fait écouler le sirop, qu'on fait bouillir jusqu'à ce qu'il ait une épaisseur raisonnable, on le verse alors de nouveau sur les *Poires*. Comme le suc, qui est encore dans les *Poires*, éclaircit le sirop, il faut le remettre à bouillir jusqu'à ce que l'on s'aperçoive, qu'il garde son épaisseur sur les *Poires*, ensuite de quoi on les met dans des pots à confitures & on les conserve dans ce même sirop. Pour une livre de *Poires* on aura à peu près besoin d'une livre de sucre.

Bien des personnes font bouillir les *Poires* dans un sirop, qui n'a pas été rendu trop épais jusqu' à ce qu'elles deviennent raisonnablement tendres; pour le reste on en agit de façon que nous venons de dire. Le goût du sirop deviendra beaucoup plus agréable, lorsqu' ayant assés bouilli on y met quelques clous de girofle ainsi qu'un peu de canelle; ou bien on met ces épiceries pilées très-fin dans le sirop tout chaud, après qu'on l'a ôté du feu.

## §. 12.

Le sirop se fait de bon sucre blanc fondu dans de l'eau pûre & bouilli jusqu' à une épaisseur convenable. Le sirop pour toutes sortes de fruits doit être préparé d'avance, il faut le clarifier avec des blancs d'oeuf & un peu d'eau claire; ce qui se fait en battant les blancs d'oeuf jusqu' à ce qu'ils se changent en écume, qu'on met ensuite avec un peu d'eau dans le sirop bouillant, dont il faut continuellement & proprement l'écume, qui s'y met en bouillant. Il faut faire bouillir le sirop jusqu' à ce qu'il devienne si épais, qu'il commence, comme on dit ordinairement, à filer, c'est à dire, que le sirop étant versé sur une assiette & refroidi se fait tirer comme un fil, lorsqu'on le touche du doigt; de cette façon il est bon. Au reste il faut faire bouillir lentement & remuer de tems en tems le sirop, pour qu'il ne havisse point.

## §. 13.

On peut encore confire au miel les *Poires* aussi bien que les autres espèces de fruits que l'on confit ordinairement au sucre. Pour cet effet on fait bouillir le miel avec un peu d'eau jusqu' à ce qu'il prenne l'épaisseur convenable, il le faut bien écumer, le reste se fait comme nous l'avons dit ci-dévant. Voici une épreuve, pour sçavoir, si le miel a assés bouilli & s'il a l'épaisseur requise; il faut mettre un oeuf frais dans le miel, si l'oeuf surnage, le miel est assés épais; si l'oeuf enfonce, c'est une marque, que le miel n'a pas encore assés bouilli.

## §. 14.

Pour confire les *Poires* à sec, on n'a qu' à faire bouillir un peu les *Poires* presque cuites dans le sirop préparé, afin qu'elles soient pénétrées par le sucre; en suite de quoi on les ôte du sirop avec un cuillier & on fait dégouter un peu le sirop, après quoi on les place sur des lames de fer blanc ou sur de petites planches bien propres saupoudrés de cassonade, & on les met dans quelque endroit chaud ou auprès d'un poêle pour sécher, en les tournant, lorsqu'elles sont

sèches

féches par en haut. On peut hâter le séchement, en les saupoudrant de cassonade fine. Quand les Poires sont séches, il les faut mettre dans des boites entre des feuilles de papier blanc, & les placer dans quelque endroit sec, tout de même qu'on doit faire à l'égard de toutes les confitures séches. Il est encore à observer, que, pour confire à sec, le sirop doit être un peu plus clair par la raison, que sans cela les confitures ne veulent pas se sécher, & sont de mauvaise apparence. Outre cela la cassonade doit être de la plus fine sorte, point grattée mais sèche; & plus blanche qu'est la cassonade, plus belle fera l'apparence des confitures.

De cette même manière on peut faire des confitures séches & liquides de *Pommes*, mais cela ne se pratique pas si souvent, qu'à l'égard des *Poires*.

## §. 15.

Dans les Païs, dont nous avons parlé (*Pommier* §. 8.) ont fait des *Poires* une boisson que les *François* appellent *Cidre* ou *Poiré*; qui se fait de la même manière dont on fait le *Cidre*, que le *Poiré* surpasse même en douceur & en délicatesse; d'abord après être pressuré le *Poiré* est très-doux, mais peu après il devient un peu plus piquant; & lorsqu'il a reposé pendant quelque tems, il prend un goût très-agréable, doux & vineux, & devient clair & jaune; de façon qu'on le boiroit pour du vin doux, sçavoir lorsqu'il est fait de bonnes *Poires*.

## §. 16.

Le bois du *Poirier* est passablement d'ur, égal & à fibres droites, aussi est-il beaucoup employé des tourneurs & faiseurs de cadres. Il est encore fort bon à brûler, mais pas aussi bon que le bois du *Pommier*, puisqu'il chauffe moins & que sa chaleur ne dure pas si longtems.

## §. 17.

Il y a un grand nombre de différentes sortes de *Poires*, mais très-peu qu'on puisse appeler délicates, à cause qu'il y a beaucoup de fortes, qui, quoique très-excellentes dans des climats plus chauds que le nôtre, n'acquièrent point chez nous leur juste maturité ni leur goût relevé.

## §. 18.

On divise les *Poires*, ainsi que les *Pommes*, en trois sortes, sçavoir en *Poires d'Eté*, *d'Automne* & *d'Hiver*, ou bien en fruits hâtifs, en fruits tardifs & en fruits

*d'Hiver.* Chacune de ces fortes est partagée en trois classes qu'on distingue par la qualité de la chair. De la première classe sont les *Beurrés* ou *Fondantes*, dont la chair fond en boudhe presque comme du beurre & a un goût très-agréable. De la seconde classe sont les *Cassantes*, qui ont la chair plus ou moins dure & qui craque, quand on y mord. Les *Demi-Cassantes* sont la troisième classe, la chair de celles-ci n'est pas aussi dure que l'est celle de *Cassantes*, ni aussi fondante que celle des *Beurrés*, de façon que cette dernière classe tient un milieu entre les deux autres classes. Dans ces trois différentes classes il se trouve diverses fortes, dont les unes sont un peu plus succulentes, les autres un peu plus sèches.

On distingue encore les *Poires* en *Poires de table*, en *Poires pour étuver* & en *Poires pour rôtir*. On appelle *Poires de table* celles, qui, étant mûres, ont un goût favorable & qui par conséquent méritent d'être servies au dessert, pour être mangées crûes. On donne le nom de *Poires pour étuver*, à celles, qui, quoique mûres, restent rudes & insipides chés nous, aussi bien que dans des climats plus chauds, & qui en conséquence doivent acquérir leur maturité & leur goût par le feu de la cuisine. Cependant les cuisiniers ainsi que beaucoup d'autres personnes savent très-bien, sans qu'il soit besoin de le leur répéter, que les *Poires favorables de table* sont une étuvée incomparablement meilleure que les autres, mais étant destinées pour la table & à être mangées crûes, on les épargne ordinairement pour cet usage, à moins que l'on n'en soit pourvû abondamment.







*Querc. lypel.*



*Querc. Peer.*



# DESCRIPTION

D U

## COIGNASSIER.

§. 1.



LE COIGNASSIER ou COIGNIER est nommé en *Latin*, *Malus cotonea*. *Malus cydonia*. *Pyrus foliis integerrimis*. *Lim: Gen: ♂*  
*Spec: Roy: Prodr: ;* en *Allemand*, Quitten-Baum. Küttten-Baum;  
 en *Hollandois*. Quee-Boom; en *Anglois*, Quince Tree; en *Danois*, Quittä-Træ;  
 en *Suedois*, Quittä-Træ.

Le fruit de cet arbre s'appelle *Coin*; en *Latin* *Malum cydonium vel cotoneum*;  
 en *Allemand*, Quitten. Küttten; en *Hollandois*, Quee, en *Anglois*, Quince peare, &c.

§. 2.

Il s'en trouve diverses sortes, comme 1. le *Coin* rond ou femelle. 2. Le *Coin* long ou mâle. 3. Le *Coin mâle Portugais* ou hâtif. 4. Le *Coin* mâle doux & mangeable. 5. Le petit *Coin* mâle sauvage. Sa forme ainsi que sa couleur est tantôt plus grande tantôt plus petite. Voyez la forme du *Coin*. *Fig. 1.*

La première de ces sortes, sçavoir le *Coin* femelle est de forme rondelette ainsi qu'une *Pomme*, il est un peu cotonneux, & mûrit tard; l'écorce de l'arbre est de couleur blanchâtre ou grisâtre; ses feuilles sont rondes & petites; son bois est fort entortillé & croit pêle-mêle.

La seconde sorte est plus grande, un peu oblongue & pointuë vers la queue, ainsi que la *Poire*, sa couleur est aussi plus belle & plus unie; l'écorce de cet arbre est pleine de bosses & de couleur noirâtre; ses feuilles sont plus

grandes & plus oblongues, ses branches plus droites, moins ramées & moins en tortillées.

La troisième forte, ressemble en tout à la seconde, excepté qu'elle est plus grande, d'une plus belle apparence & plus hâtive.

La quatrième forte ressemble quant à la forme aux deux précédentes, mais elle n'est pas si grande, & sa chair, lorsque le fruit est mûr, est savoureuse & mangeable; au reste cette forte est peu connue chés nous, ou elle n'acquiert point sa maturité ni le goût, qu'elle a dans des Païs plus chauds, comme dans la partie méridionale de la France, en *Italie*, en *Espagne*, &c.

La cinquième forte ressemble en tout aux trois précédentes fortes, à l'exception que sa tige, ainsi que ses feuilles & son fruit sont plus petits & plus mauvais. La troisième forte mérite le plus d'être cultivée chés nous, tant pour le fruit, que pour y greffer des *Poires*; à quoi la première de ces fortes n'est point propre, étant une espèce de *Pommes*, & quand même il arrive, que les entes s'y attachent, cela ne fait pourtant que des arbres foibles, mauvais & de peu de durée; mais on y peut enter avec plus de succès des *Pommes*, pour en élever des arbres nains; quoique cela se pratique peu ou point, puisqu'elles réussissent mieux entées sur un *Pommier de Paradis*.

### §. 3.

Le *Coignassier* vient naturellement en *Allemagne* aux environs du *Danube* aussi bien que dans d'autres endroits, & croît parmi les buissons & les broussailles.

### §. 4.

Le *Coignassier* demande naturellement un terrain bon & fertile, ni trop sablonneux, ni trop argileux; un air libre & beaucoup d'humidité, principalement dans des tems de chaleur & de sécheresse, par ce que son fruit reste autrement petit & imparfait. C'est pourquoi on les plante beaucoup sur les bords des fossés, des canaux &c.; mais il faut bien se garder, de les placer trop hors du soleil ou à l'ombre, ou bien entre ou sous des arbres de haute futaye, comme bien des personnes font, dans l'opinion, que ces arbres croissent bien dans un lieu ombragé, & que par conséquent on peut mettre ce terrain à profit. Mais on se trompe très-fort, car, quoique les arbres y peuvent croître, ils ne donneront que peu ou point de fruits, qui outre cela restent petits & ne deviennent pas fort mûrs. Au reste le *Coignassier* ne jette pas de racines profondes.

## §. 5.

Le *Coignassier* est propagé par la graine, par les boutûres, par les rejettons ou par de petites branches, qui jettent facilement des racines, mais le plus souvent cela se fait par les boutûres ou par les rejettons, comme par le moyen le plus prompt, en sciant les branches d'un vieux arbre, lorsqu'il ne pousse pas de soi-même des rejettons; & ces fortes d'arbres produisent de bons fruits, sans être entés.

Quelques uns les entent sur l'*Aubepine*, prétendant, que le fruit y dévient meilleur, mais je ne l'ai jamais pû trouver ainsi, il me paroît même, que cela est contraire à la raison.

On les peut enter encore, si l'on le juge à propôs, sur de jeunes Branches de *Coignassier* & même, de *Poirier*.

## §. 6.

Le *Coignassier* ne veut point être taillé ni émondé beau-coup, puisqu'il porte le plus de fruits aux sommités des branches. C'est pourquoi on ne coupe que le bois menû, maigre & abondant, qui ne fait qu'embarasser, & l'on épargne le bois jeune & le plus gros, seulement on raccourcit tant soit peu les rejettons les plus long, pour donner à l'arbre & lui conserver sa proportion ainsi que sa force.

## §. 7.

Les *Coins* ne font pas seulement d'un bon usage dans la Médecine mais aussi dans un ménage; on les prépare de différentes manières, sçavoir, étuvés seuls ou entremêlés de *Poires*, en *Compote*, en *Marmelade* & en *Tartes*, &c.

On confit encorè les *Coins* au sucre ou au miel de diverses façons, tant liquides que secs, &c.

## §. 8.

Pour confire les *Coins*, on en choisit les meilleurs, on les péle, on les coupe en quarts, & on en ôte le trognon; après quoi on les mét pour quelque tems dans de l'eau nette; en suite on les en ôte, & on les mét de nouveau dans de l'eau fraîche, puis on les fait bouillis à petit feu jusqu' à ce qu'ils dévient tendres mais pas trop mous. Cela étant fait, il faut les ôter de l'eau & les mettre dans un tamis, pour les laisser dégouter; ensuite de quoi on les mét dans un

Sirop de sucre clarifié, dans lequel on les fait bouillir lentement jusqu'à ce qu'ils aient la mollesse convenable, & que le Sirop ait acquis la consistance nécessaire, c'est à dire, jusqu'à ce qu'il file. A la fin quand les Coings seront un peu refroidis, on les met dans des pots de confitures ou autres, on verse le sirop dessus, & on les conserve les pots bien fermés.

En cas que l'on ait envie de confire les Coings en entier, ce qui se fait pourtant rarement à cause de leur grandeur, on y procède de la même façon que nous venons de détailler, avec cette seule différence, qu'après avoir pélé les Coings il en faut ôter le trognon par en haut avec un couteau long, étroit & pointu. On fait au reste bouillir le sirop & on le clarifie de la même manière, qu'on le fait à l'égard des Poires. (Poirier §. 12.)

## §. 9.

Quelques-uns préparent le sirop de la façon suivante : Prenés les pèlures, les pépins & quelques morceaux des Coings, faites-les cuire ensemble dans de l'eau; passés en suite cette Decoction par un linge ou par un tamis de crin, faites fondre votre sucre dans cette liqueur & faites en un sirop, qu'il faut clarifier de la façon que nous avons dit à l'article des Poires. (Poirier §. 12.) Après quoi faites bouillir les Coings dans ce sirop comme ci-dessus (§. 8.) Je préfère cette dernière methode à la précédente, parce que les confitures deviennent plus fortes.

En cas que l'on souhaite, de donner aux Coings une belle couleur rouge, il faut prendre de la Cochenille qu'on fait bouillir dans de l'eau avec un peu de Creme de Tartre, ensuite, lorsque la liqueur a pris une couleur assés rouge, on la passe par un linge & l'on en met dans le sirop, pendant que les Coings bouillent lentement.

Quelques autres mettent un peu d'épicerie dans le sirop, comme des Clois de Girofle ou de la Cannelle; ou bien ils en piquent les morceaux de Coings. On est le maître de faire à l'égard de cela selon qu'on le juge à propos, puisque les épicerieës ne corrompent ni le goût ni les forces.

## §. 10.

Lorsqu'on veut confire les Coings au miel, on y procède de la manière détaillée (§. 8.), le miel devant être bouilli & bien écumé d'avance tout de même qu'il est dit (Poirier §. 13.) Il faut toujours préparer autant de sirop, qu'on en peut couvrir les Coings largement; car cette methode ainsi que l'épaisseur conve-

nable

nable du sirop empêchent les fruits de se gâter; de sorte qu'il vaut toujours mieux, d'en avoir trop que trop peu.

## §. 11.

Quelque fois le sirop de sucre aussi bien que de miel s'éclaircit quelques jours après. Ceci arrive, quand le sirop n'a pas été rendu assez épais, ou que les *Coins* n'ont pas assez dégouté & qu'il y est resté trop d'humidité; ce qui affoiblit & gâte le Sirop. Dès que l'on s'en aperçoit, il faut transvaser le sirop, le faire bouillir de nouveau & le purifier; en suite de quoi l'on y remet les *Coins* & on les fait bouillir tant soit peu; ce qui étant fait on les remet dans les pôts comme au paravant. Il faut observer en pareil cas la même chose à l'égard de tous les autres fruits confits, est cela le plutôt le mieux.

## §. 12.

Pour faire de la *Marmelade*, on coupe les *Coins* en quarts sans les peler, on en ôte les pépins ainsi que le trognon, & on les fait bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien moûs, on les broye en suite avec le revers du cueiller par un tamis, qui ne doit pas être trop fin. Après quoi on prend du sirop clarifié, préparé de la façon susdite, dont le poids doit être égal à celui des *Coins*; & on les fait cuire ensemble jusqu'à ils ayent une épaisseur convenable; on verse la *Marmelade*, lorsqu'elle est encore chaude dans des boîtes faites de tranches de bois fort déliées, ou bien dans de petits pots de terre ou de verre; qu'on place, sans les fermer dans un endroit chaud auprès du feu ou auprès d'un poêle, jusqu'à ce qu'il s'y mette une croûte, en suite on les garde dans quelque endroit sec.

Si l'on souhaite que la *Marmelade* soit rouge, il faut mettre de la *Cochenille* dans la décoction du sirop, comme il est dit (§. 9.)

Quelques uns, pour faire de la *Marmelade*, prennent pour une livre de *Coins* broyés par le tamis cinq quarts de livres de sucre blanc pilé fin, les mêlent ensemble & les font bouillir légèrement. Cette *Marmelade* se sèche plus lentement, mais devient plus blanche.

On fait de la *Marmelade* dans les Apotecaireries aussi bien que dans les ménages bien réglés, non seulement pour en servir au dessert, mais aussi pour en assaisonner d'autres fruits étuvés ou en compôte, comme *Poires* &c., & pour leur donner un goût agréable. Les *François* l'appellent *Cotignac*, le meilleur se fait à *Orléans*, lequel on transporte de tous côtés sous le nom de *Cotignac d'Orléans*.

## §. 13.

On fait les *tablettes de Coin* de la manière suivante : on pèle les *Coins* & on en ôte les trognons ; puis on les fait bouillir dans de l'eau jusqu' à ce qu'ils deviennent mous ; ensuite, lorsqu'ils sont refroidis, on les broye tout ménus ou on les passe par un tamis. Après on prend de bon sucre blanc d'un poids égal aux *Coins*, & on fait bouillir le tout fort lentement ; dès que cela a l'épaisseur convenable, on le met sur une planche fort propre & unie ou bien sur des plaques de fer blanc étamé, qu'on saupoudre de sucre dans une telle quantité qu'on juge à propos ; on en forme en suite des *tablettes*, qu'on fait sécher auprès d'un poêle ou sur un chauffe-pied, & on les garde dans des boîtes entre des feuilles de papier blanc qu'on place dans quelque endroit sec. Ces *tablettes* servent au même usage que la *Marmelade* (§. 12.) Lorsqu'en broyant de la montarde on y met un peu de *Marmelade* ou de *tablettes de Coin*, cela lui donne un goût tres-agréable.

## §. 14.

On fait encore un jûs de *Coins* de la façon suivante : on prend les meilleurs *Coins* & les plus mûrs, on les pile tout ménus ou bien on les rape sur une grande rape de fer, on exprime le jûs à travers un linge ou par le moyen d'un pressoir ; puis on fait bouillir lentement ce jûs sur un petit feu de charbons jusqu' à ce qu'environ la moitié s'en soit ébouillie ; ajoutés-y ensuite de bon vin pur ou du moût nouveau, la moitié de la quantité qu'il y a eût d'abord du jûs ; faites le bouillir une seconde fois jusqu' à ce qu'il devienne un peu épais ; après quoi mettés-y du sucre, le tiers du poids de la première quantité du jûs, & faites-le bouillir en suite jusqu' à ce qu'il ait la consistance d'un jûs raisonnablement épais ou qu'il soit devenu une espèce de sirop clair ; au reste conservés ce jûs dans des pots.

## §. 15.

Toutes ces diverses *Confitures* servent non seulement à la délicatesse, mais sont encore très-nécessaire aux malades ainsi qu'aux personnes, qui se portent bien. Elles fortifient l'estomac, le coeur & les membres, égayent l'homme & rafraichissent le malade. Ceux, qui sont constipés n'en doivent user que très-peu, parceque les *Coins* sont astringens de leur nature ; quoique bien des personnes s'outiennent, qu'ils sont laxatifs pris après le repas. On recommande encore

beau-

beaucoup ces *Confitures* aux femmes enceintes, pour avoir des couches aisées, en prenant de tems en tems de ces *Confitures* quelques jours avant les couches, principalement après ou au repâs.

## §. 16.

Enfin on peut encore faire un excellent *Ratafia* des *Coins*. Voici comment on le fait : prenés du jus exprimé de la façon susdite (§. 14.), après qu'il a un peu reposé ajoutés-y la même quantité d'eau de vie, un peu de Cannelle, quelques clous de girofle & du sucre à proportion de la douceur qu'on lui veut donner, placés-le dans un lieu chaud, pour le faire tirer, & gardés-le pour votre usage. Si l'on veut, que le *Ratafia* devienne bien clair, il faut le passer par du papier gris.



# DESCRIPTION

## D U

# CERISIER.

## §. 1.

**L**E CERISIER est nommé en *Latin*, *Cerasus*. *Cerasus foliis orato-lanceolatis*. *Lim: Gen: & Spec: R: Prodr:* en *Allemand*, *Kirschbaum*; en *Hollandois*, *Kerfe-Boom*, en *Anglois*, *Chery-tree*; en *Danois* ainsi qu'en *Suédois*, *Körsbär-træ*, &c.

Le fruit de cet arbre est appelé en *François*, des *Cerises*; en *Latin*, *Cerasa*; en *Allemand*, *Kirschchen*; en *Hollandois*, *Kerfen*; en *Anglois*, *Chery* en *Danois* & en *Suédois*, *Körsbär*.

## §. 2.

Il y a trois sortes principales de *Cerises*, qui diffèrent entre elles dans la forme, dans la couleur & dans le goût; on les appelle *Cerises* fig. 2; *Guignes* ou *Bigarreaux* fig. 3. & *Griottes* fig. 4.

1. Les *Cerises* sont ordinairement de forme rondelette, souvent aussi d'une rondeur aplatie, & ont l'os rond. C'est cette sorte que les *Allemands* appellent *Kirschchen*, & les *Hollandois*, *Kerffen*.

2. Les *Guignes* ou les *Bigarreaux* sont communément de forme oblongue, leur chair est plus ferme & plus douce que n'est celle *Cerises*, & leur os est oblong; ce qui fait la principale différence entre ces deux sortes principales.

On divise les *Bigarreaux* en *sauvages* & en *domestiques*. Les premiers sont pe-

tits,





*Morellen.*



*Krieken.*



*Kerssen.*



*Morellen.*

*Krieken.*

*Kirschen.*

tits, ont peu de chair, leur couleur est noire ou rouge, quelquefois aussi d'un rouge bigarré; leur goût est communément doux, les noirs étant les plus, & les rouges les moins doux; on en trouve encore, qui sont amers & âpres. Ces *Bigarreaux* croissent en plusieurs endroits d'*Allemagne*, de *France* & de *Brabant* naturellement & sans culture, soit dans les bois, soit en d'autres lieux, & ces arbres deviennent fort grands.

Les *Bigarreaux domestiques* ne diffèrent des *sauvages* qu'en ce qu'ils sont plus grands & plus charnus. On les appelle en *Allemagne* & aux *Pais-bas* *Spaense Kerssen*; on en trouve de couleur noire, rouge, blanche & bigarrée.

3. Les *Griottes* diffèrent principalement des *Cerises* en ce qu'elles ont le goût plus ou moins aigre & âpre, que leur forme est ordinairement plus ronde & pas tant aplatie, & que l'arbre a les branches plus menuës & qu'il ne croît pas aussi droit mais d'une façon plus en tortillée. Les *Allemands* appellent cette dernière sorte *Amarellen* ou *Weichseln*, les *Hollandais*, *Morellen* & les *Brabançons* *Krieken*.

Au reste ces trois sortes principales, particulièrement les deux premières sont subdivisées en plusieurs autres sortes, dont on trouvera ci-après le *Catologue* ainsi que la Description.

## §. 3.

Le *Cerisier* aime les Climats tempérés; il ne vient pas bien dans des Climats froids nos plus que dans les Climats trop chauds, à l'exception des *Griottes*; c'est ce qui est cause, qu'on ne trouve point d'aussi bonnes *Cerises* ni autant de différentes sortes en *Italie*, en *Espagne* ni dans la partie méridionale de la *France*, que l'on en trouve en *Allemagne*, & aux *Pais-bas*.

## §. 4.

Il demande naturellement un fond, qui soit bon, frais & point engraisé, il n'importe qu'il soit sablonneux ou argileux, dans ce dernier pourtant les arbres deviennent plus grands, fleurissent mieux & produisent de plus grand fruit, que ceux, qui viennent dans un fond sablonneux, mais en revanche le fruit de ces derniers est plus délicat.

Je ne connois aucun arbre fruitier, dont le fond demande un choix plus réfléchi que le *Cerisier*; car il arrive quelquefois, que des *Cerisiers* plantés dans un terrain, qui paroît très-bon, ne veulent pourtant point réussir & périssent

même souvent tout d'un coup dans le plus fort de leur crû, non obstant que la terre ait été bêchée comme il faut, & que le fond ait été remuë & détaché dans une profondeur convenable. Il ne demande justement point un fond très-gras, au contraire il se contente d'un fond médiocre, pourvû qu'il soit frais & neuf, c'est à dire, où il n'y a pas eû depuis bien des années d'autre arbre & moins encore quelque *Cerisier*; car l'expérience prouve, comme je l'ai trouvé moi-même, qu'un *Cerisier* planté dans un fond, où il y a eu un autre *Cerisier*, ne reüssit guères, mais périt de langueur quelques ans après, quelque peine qu'on se donne, pour corriger ou changer la nature du fond. Il faut encore se bien garder, de ne point engraisser la terre environ ou entre les *Cerisiers*, parce cela les fait périr peu à peu de langueur, s'il est absolument nécessaire, de corriger le fond, il convient de mêler la terre avec des branches ou feuilles pourries ou avec quelque autre bonne terre.

## §. 5.

Lorsque le *Cerisier* commence à pousser de la rafine, c'est ordinairement une marque de sa foiblesse & de sa mort prochaine, principalement quand l'arbre est jeune; c'est pourquoi on n'a rien de mieux à faire que de déraciner ces jeunes arbres & de remettre d'autres à leur place.

## §. 6.

Toutes les sortes de *Cirises* sont propager par le *sucément*, par l'*ente en fente* ou l'*ente en écuffon* sur de jeunes branches produites de noyaux de *Bigarreaux*; mais principalement cela se fait de la première de ces manières, puisque la *gréfe* ou l'*ente en écuffon* ne reüssit pas toujours à l'égard de cet arbre; quoique cela arrive aussi fort souvent par ignorance ou par négligence. Car si l'on *gréfe* les jeunes tiges, lorsqu'elles n'ont encore que deux ou trois ans, & qu'on le fait dans le commencement d'année, sçavoir au *Fevrier* ou dans les premiers jours de *Mars*, ils manqueront rarement, au moins très-peu; suposant, que la *gréfe* ait été faite comme il faut; car, quand on taille les entes trop profondément & jusq' à la moëlle, on est souvent la cause, qu'elles ne prennent point. Il en est de même par rapport à l'*ente en écuffon*, pour la quelle il faut choisir des branches très-jeunes, & avoir attention, pour que l'ouvrage se fasse dans le tems convenable, sçavoir lorsque le suc monte bien, & que par consequent la tige ainsi que l'*ente* se veulent bien dégager.

## §. 7.

## §. 7.

On pratique quelquefois aussi le *sucement* ainsi que l'*ente* sur les rejettons de *Cerifiers* agés & entés sur le *Guignier*, ou bien sur des rejettons du *Guignier* sauvage aux endroits, où cet arbre vient naturellement; ces derniers rejettons ont par conséquent la nature des *Guigniers* provenus de noyaux; mais l'expérience nous apprend, qu'ils grandissent moins & donnent moins de bois que les arbres provenus de noyaux, en conséquence que les entes, qu'on y mêt, deviennent des arbres plus petits mais en même tems plus fertiles que ceux, qui sont entés sur des *Guigniers* provenus de noyaux. C'est aussi la raison, qu'on employe ces rejettons pour en faire des arbres qui doivent rester petits, comme des *Buissons* ou *Espaliers*.

## §. 8.

Il ne faut jamais planter des arbres grêfes, qui ayent plus que deux ou trois ans depuis l'ente, & des fucés, qui ayent plus d'un ou deux ans depuis l'ente, parce que ceux, qui ont plus d'âge, avant qu'ils soient entrain. Au reste il faut en plantant observer ce que nous en avons dit dans le premier *Tome*; ayant surtout attention, de ne les point planter trop profondement, mais qu'ils soient plantés presque au dessus de la terre, de façon que les racines ne soient couvertes de terre que de l'épaisseur de deux ou trois doigts, principalement dans un fond froid & humide, puisque l'expérience nous enseigne, qu'ils croissent mieux plantés de cette manière; & en cas après qu'ils sont plantés, il vienne un Eté fort chaud, il faut couvrir les racines avec du *Varech*, du tan ou de la paille, pour les empêcher de se sécher.

## §. 9.

Pour ce qui regarde la taille des *Cerifiers*, elle se fait de différentes manières selon les différentes fortes. Les *Griottes* la *Cerise* nommée *Van der Natt*, la *Cerise d'Orange*, en un mot toutes fortes, qui donnent de ménu bois & qui le plus souvent poussent leurs rejettons au bout des branches, ne veulent point être taillées, & il en faut encore moins couper le bout, puisque cela empêcheroit de beaucoup l'élevation des fucs, diminueroit par conséquent la croissance & du bois & des fruits; & rendroit ces derniers plus petits & insipides. C'est pourquoi, lorsque ces arbres ont trop de bois, ce qui cause de l'embarras & de l'étouffement, & en altère la forme, il vaut mieux 'en couper par-ci & par-là une branche entière, soit grande soit petite, que de la raccourcir beaucoup.

D'autres fortes de *Cerifes*, qui donnent de plus gros bois, croissent en hauteur, & qui, ayant été taillées, poussent aisément de nouveaux rejettons, comme le *Muscadèr de Prague*, la *Cerise de Gadrop*, celle de *Rouän*, le *Bigarreau* &c., peuvent être taillées sans difficulté ou raccourcies, si la nécessité l'exige, c'est à dire, si ces arbres ont trop de bois, ou qu'en raccourcissant ses branches, on en veut former un *buisson* & lui donner une forme élégante.

Il est cependant certain, que toutes les fortes de *Cerisiers* n'aiment naturellement point à être émondés, à moins, qu'on n'en coupe que quelques branches par-ci & par-là, qui embarrassent l'arbre & lui ôtent sa forme, puis-que sans être taillés & ni raccourcis, ils ne manqueront point, de porter plus de fruits & d'un meilleur goût, & feront outre cela d'une plus longue durée, comme cela se prouve clairement par ce qu'on voit les *Cerisiers*, qui viennent sans culture, devenir très-grands, vieux & fertiles.

§. 10.

La taille *d'Eté* ne doit jamais se faire aux *Cerisiers*, à cause qu'elle est nuisible à la plupart de fruits à noyau; mais on débarrasse bien en *Eté* les *Cerisiers* mis en *Espalier* des rejettons superflus, pour empêcher l'embaras & l'étouffement. Pour ce qui regarde les rejettons qu'on veut conserver, on les attache sans les raccourcir.

§. 11.

Ce que nous venons de dire regarde principalement les arbres un peu âgés. Les jeunes *Cerisiers* doivent, à l'exemple d'autres arbres fruitiers être taillés assés court dans les trois ou quatre premières années après la greffe, principalement ceux, qui donnent de gros bois & qui croissent en hauteur comme celui de *Prague*, de *Gadrop*, &c. parce qu'autrement ils deviennent trop vite creux par en bas, & prennent des branches chauves.

§. 12.

Il ne faut jamais non plus tailler la couronne des *Cerisiers* âgés, dans l'intention, de leur faire pousser de nouvelles branches & pour les renouveler de cette façon, à l'exemple de ce qui se pratique à l'égard d'autres vieux arbres, parce que l'expérience nous enseigne, que ces arbres, qui ont l'écorce épaisse & rude, poussent peu ou point, mais périssent ordinairement. Il vaut donc mieux profiter

fiter des vieux arbres aussi longtems qu'ils sont tant soit peu fertiles; il ne faut cependant pas négliger, de planter ailleurs & de bonne heure de jeunes arbres, dont les fruits puissent remplacer ceux des vieux arbres, qui commencent à dépérir, afin de n'être point dépourvu tout d'un coup de cette espèce de fruits. Au reste la durée des *Cerifiers*, c'est à dire le tems qu'ils restent en état, de produire de bons fruits, est de quinze à vingt années, & au plus haut de trente dans le meilleur terrain.

## §. 13.

Les *Cerifes* cruës sont un aliment très-agréable principalement dans un tems chaud, car elles rafraichissent, & étanchent la soif, elles ne sont pas malfâmes non plus, & sont principalement très-bonnes pour les personnes *hypocondriaques* ainsi que pour les tempéramens chauds. On trouve pourtant que les *Cerifes* proprement dites comme celles de *Prague*, les *Volgers*, principalement celles, qui sont d'un goût âpre & aprochant du Vin de *Rhin*, comme la *Cerise van der Nat*, la *Griotte* &c. sont meilleures pour la santé que les *Guignes* ou *Bigarreaux* &c., non obstant qu'elles sont plus agréables à la bouche.

## §. 14.

Les *Cerifes* sont encore d'un bon usage pour la cuisine, pour en préparer toutes sortes de délicateses, comme *Compôtes*, *Sausses*, *Tourtes*, &c. On en fait aussi des *Confitures*, tant sèches que liquides; & on estime le plus & avec raison pour cet usage celles qui sont succulentes; comme le *Muscadèt de Prague*, la *Volger*, la *Griotte*, &c.

## §. 15.

Pour *confire* les *Cerifes*, on en choisit de belles, fraîches, & qui ne sont que mûrir, on coupe la queue jusqu' à la moitié, puis on prépare un sirop clarifié de sucre, (*Poirier* §. 12.) & pour six livres de *Cerifes* on prend environ quatre livres de sucre; faites bouillir ensuite vos *Cerifes* lentement dans le sirop jusqu'à ce qu'il file; mettez après les *Cerifes* avec le sirop, lorsqu'elles seront refroidies, dans des pots à *Confitures*, qu'il faut tenir bien fermés.

Quelques uns font le sirop du jus exprimé des *Cerifes*, mettant quatre livres de sucre dans une livre & demie de jus; manière que je préfère à la première, lorsqu'on a une assez grande quantité de *Cerifes*.

## §. 16.

On fait quelquefois aussi une *marmelade* de *Cerifes*, pour mettre dans des *Tourtes* & d'autres *Patisseries*, & dont on peut faire usage pendant toute l'année. Voici la manière de préparer cette *marmelade*: Prenez des *Cerifes*, dont vous aurez ôté les queueës, faites les bien bouillir dans du vin, broyés les ensuite à travers d'un tamis, remettez cette *marmelade*, après y avoir mis du sucre, sur le feu, & faites-la bouillir jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur convenable, remuez-la bien pour qu'elle ne havisse pas. On prend pour trois livres de *marmelade* deux livres ou deux & demie de sucre.

## §. 17.

Voici la manière, dont on en fait des *Tablettes*: Prenez des *Cerifes* succulentes, & qui ayent le goût un peu âpre, ôtez-en les queueës, faites-les bouillir doucement dans un pot de terre, sans eau ou bien avec un peu d'eau, c'est à dire, dans leur propre jûs, remuez-les sans discontinuër, à fin qu'elles ne havissent point, ayant ainsi bouilli pendant quelque tems, broyés-les à travers d'un tamis; mettez environ une livre de sucre dans une livre de cette *marmelade*, remettez-la en suite sur le feu & faites-la bouillir un peu & doucement en remuant continuellement; après quoi mettez-la par morceaux sur une planche bien unie & saupoudrée de sucre, & faites-en des *Tablettes*, qu'il faut sécher auprès d'un poële ou dans quelque autre endroit chaud. Etant séches ou mêt ces *Tablettes* dans une boîte entre des feuilles de papier blanc. On peut mettre des épiceries dans toutes ces *Confitures*, comme vous l'avons expliqué (*Poirier* §. 11.)

## §. 18.

Pour faire des *Confitures* séches de *Cerifes*, on n'a autre chose à faire, que d'ôter du Sirop les *Cerifes* confites de la façon qu'il est expliqué (§. 15.), de les laisser dégouter dans un tamis, de les mettre ensuite sur une planche ou bien sur une plaque de fer blanc saupoudrée de sucre, & de les faire sécher dans quelque endroit chaud, en les tournant & en les saupoudrant de sucre fin de tems à autre.

## §. 19.

On fait des *Griottes* un jus très-délicieux de la manière suivante: on exprime le jûs des *Griottes*, après en avoir ôté les queueës, on fait bouillir ce jûs avec du  
sucre



sucre, en mettant une livre & demie jusqu'à deux livres dans cinq livres de jûs, on prend plus ou moins de sucre selon qu'on le veut avoir plus ou moins doux. Il le faut bien écumer & le faire bouillir jusqu'à ce qu'il ait une moyenne épaisseur. Etant refroidi on met le jûs dans des Bouteilles qu'il faut bien boucher.

Toutes ces différentes *Confitures* sont délicieuses & fort saines, un malade en peut prendre aussi bien qu'un homme, qui se porte bien; elles rafraichissent le coeur, étanchent la soif & sont fort rafraichissantes.

## §. 20.

En *Allemagne* ainsi que dans quelques autres Païs on sèche aussi les *Griottes*, qui étant cuites avec un peu de sucre font un mets fort agréable.

## §. 21.

Si vous voulez faire un *Ratafia* ou une liqueur excellente, prenez des *Griottes* bien séchées, pilez-les avec leurs noyaux dans un mortier, mettez cela ensuite dans de l'eau de vie, ajoutez-y un peu de sucre, un peu de *Cannelle* & quelques *Clous de Girasole*, laissez-le tirer pendant quelque tems au Soleil ou auprès du feu, & vous aurez une liqueur délicieuse, dont vous pourrez regaler les gens de la première distinction. Si vous voulez, que cette liqueur soit bien claire, vous n'avez qu'à la faire passer par du papier gris.

Cette liqueur se peut faire encore de *Griottes* fraîches, mais elle n'est ni aussi agréable ni aussi forte, que lorsqu'elle est faite de *Griottes* séchées, à cause que le jûs aqueux des *Griottes* fraîches la rendent foible; mais lorsqu'on la fait de *Griottes* fraîches, il en faut ôter les noyaux, les piler séparément, & les mettre ensuite avec la chair dans de l'eau de vie.

## §. 22.

En *Allemagne*, où il croît beaucoup de *Guignes* sans culture, & particulièrement en *Suisse*, on en distille une eau ou esprit, après qu'elles ont été pilées avec leurs noyaux, & qu'elles ont reposé jusqu'à ce qu'elles fermentent. On nomme cette liqueur dans les susdits Païs *Kirschen-wasser* ou *Eau de Cerises*. Cette liqueur est non seulement une boisson fort agréable, mais encore très-saine, lorsqu'on en prend modérément, puis qu'elle fortifie le coeur & ranime les esprits vitaux.

## §. 23.

On fait encore des *Griottes* un vin très-délicieux, principalement dans les *Païs vignobles*, ou le nomme *Kirschen-* ou *Weichsel-wyn*, c'est à dire *vin de Cerises*. Il est très-savoureux & très-rafraichissant & agréable pendant les chaleurs de l'*Eté*. La manière, dont ce vin se fait, est des plus faciles. On prend des *Griottes* que l'on pile fort menu avec leurs noyaux après en avoir ôté les queueës, & qu'on mête en suite dans de bon vin rouge léger, ou bien dans du vin blanc, & si l'on veut, on y ajoute quelques *cloüs de Girofle* ainsi qu'un peu de *Canelle*. Il est bûvable après avoir reposé pendant une quinzaine de jours.

## §. 24.

Pour conserver les *Cerises* bonnes & fraîches pendant toute l'année, il faut faire de la façon suivante : On cueillit les *Cerises* les plus belles & qui ne sont que mûrir pendant un tems fort sec avec beaucoup de prudence afin de ne les point froisser. On les met ensuite dans une bouteille à large bouche; on ferme cette bouteille avec un bouchon que l'on couvre avec de la résine mêlée de *Terebentine* & de cire, afin que l'eau n'y puisse point percer. On attache à cette bouteille une corde, ou, ce qui est encore mieux, un fil d'archal assez long, à cause que la corde est sujette à se pourrir bien vite; après quoi on fait enfoncer la bouteille dans un puits ou Citerne fraîche jusqu'au fond, l'attachant en haut par la corde ou le fil d'archal. De cette façon on peut avoir des *Cerises* fraîches même en *Hiver*.

## §. 25.

Voici une autre manière, de conserver les *Cerises* pendant toute une année: Après avoir cueilli les *Cerises* avec la précaution prescrite (§. 24.) & après en avoir ôté les queueës, on les met dans un pot vernissé; ensuite on chauffe de bon vin blanc, qu'on verse tout chaud sur les *Cerises*, jusqu'à ce qu'elles en soient toutes couvertes. Le vin étant refroidi on le couvre avec une plaque mince de beurre fondu, & on garde le pot dans quelque endroit sec, & où il ne gèle point pendant l'*Hiver*. Mais ces *Cerises* ne servent proprement qu'à en assaisonner d'autres mets, soit en *Hiver*, soit en d'autres saisons. Lorsqu'on s'en veut servir, on en ôte le beurre, &, après avoir pris les *Cerises* dont on a besoin, on refond le beurre & on le remet sur le vin. Ce beurre préserve les *Cerises* contre l'air & par conséquent contre la corruption.

## §. 26.

## §. 26.

Je ne sçaurois manquer, de faire encore observer, que les *Cerises* ont de furieuses & fréquentes attaques à effuyer de la part des *Etourneaux*, des *Moineaux* & des *Grèves*, de forte qu'on n'en cueillit quelquefois que très-peu, si l'on n'avise point des expédiens, pour écarter ces oiseaux des *Cerisiers*. Pour cet effet bien des personnes suspendent au dessus des arbres quelques grands oiseaux morts, pour effrayer les vivans, quelquefois aussi tout autour des arbres des cordes garnies de beaucoup de plumes. D'autres plantent auprès des arbres de longues perches au bout desquelles on met une espèce de petit moulin, que le vent fait tourner & qui font beaucoup de tintamarre. Mais toutes ces inventions servent à peu de choses, car les oiseaux s'aperçoivent bien vite de cette tricherie, & après deux ou trois jours ils ne craignent que très-peu ces machines; j'en ai vu même, qui y alloient se reposer, principalement de jeunes *Etourneaux*, qui sont étourdis & hardis.

Le meilleur expédient est, de suspendre des filets au dessus des arbres, & pour ne point endommager les jeunes rejettons, qui seroient sans doute trop pressés ou même froissés, ou prendroient pour le moins un crû difforme, si le filet étoit couché sur l'arbre, on fait une ou plusieurs croix de lattes qu'on cloué sur des perches, & qu'on passe en croix à travers de l'arbre, pour soutenir le filet, afin qu'il touche peu ou point l'arbre.

## §. 27.

Quelques Amateurs, qui sont riches, font faire exprès de grands filets, pour en couvrir par en haut & de côté une *Cerisaie* entière, plus ou moins grande, ou pour cette raison on plante les *Cerisiers* plus près les uns des autres; ensuite on plante par-ci & par-là entre les arbres, & dans un certain ordre, des pieux, sur lesquels on met des lattes, pour soutenir le filet supérieur.

## §. 28.

Il y a encore un autre moyen, de chasser les oiseaux d'une *Cerisaie*, c'est de se servir d'un petit garçon, qu'on peut avoir pour une bagatelle par jour, & qui se promène tout le long du jour avec une creffelle, pour chasser les oiseaux par le bruit de cette machine. Mais quelquefois on a encore assés de peine,

pour y reüssir, surtout si les oisieux viennent en grand nombre, & il est nécessaire, d'y veiller depuis le matin jusqu'au soir.

## §. 29.

Bien des personnes s'imaginent, qu'il suffit de tirer, pour se délivrer de ces hôtes incommodes; mais aucun Jardinier, ni même aucun Propriétaire tant soit peu expérimenté se servira de cet expédient, non seulement à cause de son peu d'utilité mais principalement encore, parce que la dragée ou le ménû plomp endommage beaucoup les arbres.

## §. 30.

Le bois du *Cerisier* est d'ûr, sa couleur est d'un brun rouffâtre; il est fort recherché des Tourneurs, des Menuisiers, des Faiseurs de Quadres & des Faiseurs de chaises &c., pour en faire des chaises ou d'autres jolis meubles.

## §. 31.

Pour faire plaisir aux Amateurs, je dirai encore quelque chose en passant de la manière de hâter les *Cerises*, c'est à dire, de les avoir de meilleure heure que ne permet ordinairement la saison. Ceci se fait de diverses manières.

## §. 32.

Premierement on choisit un ou plusieurs jeunes arbres de la forte des *Muscadets de Prague*, soit à haute, soit à basse tige; on choisit ceux, qui n'ont pas la couronne grande mais qui commencent pourtant à bien porter, puisque cette forte est naturellement fort hâtive, tandis qu'on ne peut guères hâter les autres fortes. Il faut déterrer au *Printems* avec beaucoup de prudence les arbres qu'on aura choisis & les planter dans des caisses ou dans des vases de grandeur convenable, ou, ce qui est encore mieux, dans de grands & larges pots de brique. Ensuite de quoi il les faut placer dans quelque endroit, où il y a de l'ombre, & ne point manquer de les arroser, particulièrement pendant une grande sécheresse, afin qu'ils jettent des racines & croissent bien dans les pots, & pour les faire croître d'autant mieux & plus naturellement, il faut enfoncer le bas des pots tant soit peu dans la terre, qu'on doit arroser soigneusement tout autour du pot dans un tems de sécheresse; puisque les racines attireront alors cette humidité au moyen des trous, qui sont au fond du pot, ce qui fera d'autant mieux & plus naturellement croître les arbres.

## §. 33.

Ces jeunes arbres ayant bien grandi pendant l'Été on les place au mois de Janvier suivant, quelquefois aussi plutôt, dans une serre de grandeur raisonnable, qu'on chauffe de tems en tems à proportion du tems qu'il fait, de façon, qu'il y ait toujours dans la serre une chaleur égale, mais dans le commencement modérée, d'environ vingt degrés selon le *Thermomètre*, dont nous avons fait la description dans le premier *Tome*. Pendant le jour il faut quelquefois donner de l'air à la Serre. En faisant cela, les boutons commenceront bien vite à s'enfler & à fleurir. C'est principalement alors, qu'il est très-nécessaire de donner de l'air aux arbres; & il n'y faut point manquer, parcequ' autrement les fleurs tomberoient, au lieu de produire des fruits. Dès que les fruits se sont formés, on leur peut donner un peu plus de chaleur, imitant toujours, autant qu'il est possible, la chaleur & les impressions de la saison naturelle, dans laquelle les *Cerises* fleurissent & parviennent à leur maturité, comme nous l'avons expliqué amplement dans le premier *Tome* à l'Article touchant l'Art de hâter les fruits. En exécutant ce que nous venons de dire, on aura des *Cerises* sur la fin de Mars, & peut-être plutôt. Mais nous devons avouer en même tems, que les *Cerises* sont très-difficiles à se former & que nonobstant tous les soins & toutes les peines, les fruits tombent souvent par cette façon de les hâter principalement quand il fait froid & mauvais tems, lorsque l'arbre est en fleurs, de sorte qu'on n'ose ouvrir les fenêtres de la serre, pour y faire entrer de l'air. Au reste il faut bien retenir, que ces arbres ne sçauroient se passer d'être souvent arrosés dans le tems qu'ils fleurissent.

## §. 34.

On peut encore faire pousser les *Cerisiers*, dès qu'ils ont été plantés; & que pour cet effet on les a plantés dans des pots pendant l'Automne ou l'Hiver, mais alors la production des fruits est encore plus incertaine.

## §. 35.

La manière suivante, pour hâter les fruits, vaut mieux que les précédentes. On plante de jeunes *Cerisiers de Prague* dans une serre froide de grandeur & de hauteur convenables; on les plante dans la terre dans une ligne, pas loin l'un de l'autre, sçavoir à six ou huit pieds de distance; on les soigne exactement, afin qu'ils prennent un bon crû. De cette façon on les laisse croître en plein

air jusqu' à ce qu'ils portent assés de fruits, parconséquent qu'il vaut la peine de les hâter. Au commencement de *Janvier* on ferme les fenêtrés de la serre, on a soin de donner de l'air aux arbres, principalement dans le tems qu'ils fleurissent, tout comme nous venons de le dire (§. 33.) On doit pareillement avoir l'attention, de couvrir la serre pendant la nuit contre la gélée ainsi que pendant le jour, lorsqu'il géle l'air étant couvert, principalement alors que les arbres sont en fleurs. Pour cet effet il faut que la serre, en cas qu'elle soit toute de bois, soit entourée de paille ou de fumier un peu long. Les fruits ayant poussé & grandi un peu, on peut donner moins d'air aux arbres, à moins que ce ne fût pendant la grande chaleur du Soleil & vers le tems que les Cerises mûrissent, afin d'augmenter par là la chaleur de la serre & de porter les fruits à leur maturité, parceque l'augmentation de la chaleur fait mûrir les *Cerises*. En pratiquant cette méthode on aura au mois d'Avril de belles *Cerises* mûres.

On peut encore planter les jeunes Cerisiers hors de la serre dans une exposition avantageuse & les environner tout au tour d'une espèce de caisse de bois, quand ils commencent à porter, ce qui est beaucoup mieux, afin de ne point laisser la serre si longtems inutile. On peut aussi faire deux rangs de ces arbres, en plaçant les arbres à basse tige devant & ceux à demie tige derrière les autres; éloignant les rangs ainsi que les arbres de cinq à huit pieds l'un de l'autre. On est encore le maître de planter dans chaque rang autant & aussi peu d'arbres qu'on le juge à propos.

## §. 36.

On peut encore hâter les *Cerises* par le moyen d'une couche placées perpendiculairement ou penchant un peu en arrière, ce qui est encore mieux. On y plante les arbres dans la terre naturelle & on les étend contre la cloison. Au reste il faut ici observer ce qui a été dit relativement à la serre froide.

## §. 37.

Enfin on peut avancer les *Cerises* dans une serre chaude penchant en arrière; où les arbres sont pareillement plantés dans la terre contre la muraille de derrière. Cette méthode est la meilleure, pour avoir de bonne heure des *Cerises*, puisque le fruit ne perira pas facilement dans cette serre, qui doit être chauffée assés, pour que la muraille de derrière ait une chaleur suffisante. Voyez dans le premier Tome l'article.

Nous allons passer maintenant aux dénominations *synonimes* ainsi qu'à la description des différentes sortes de *Cerises*.

T A B L E S I N O N I M E  
DE LA PLUPART DE  
S O R T E S D E C E R I S E S

QUI SONT CONNUËS DANS CÉS PROVINCES.

A.

**A** Gathe.  
*Aigre* (Cerise) voyez Griotte.  
Arendfen (Jean).

B.

Bigarreau blanc. Cerise d'Espagne blanche. Viceroi.  
Bigarreau brun. Cerise d'Espagne brune. Sakerdan-kers.  
Bigarreau noir. Cerise d'Espagne noire.  
Bigarreau rouge. Cerise d'Espagne rouge.  
Bloem-kers double. *Stérile*. Roosjes-kers.  
*Stérile*.  
Bloem-kers double. *Fertile*. Roosjes-kers.  
*Fertile*.  
Boere-kers, voyez Griotte simple.  
Bogerts-kers, voyez Griotte simple.  
Bruxelles brune (Cerise de), voyez Griotte douce.  
Bruxelles rouge (Cerise de), voyez Cerise d'Orange.

C.

Condé.  
Confitures (Cerise de), voyez Grande Triomphante & Griotte double.  
Cologne (Cerise de), voyez Griotte simple.  
Commune (Cerise), voyez Griotte simple.

E.

Espagne bigarrée (Cerise d'). Perle.  
Espagne blanche (Cerise d'), voyez Bigarreau blanc.

Espagne brune (Cerise d'), voyez Bigarreau brun.  
Espagne noire (Cerise d'), voyez Bigarreau noir.  
Espagne noire avec une pointe vers le bas (Cerise d'). Punt-kers.  
Espagne rouge (Cerise d'), voyez Bigarreau rouge.

F.

Feuilles bigarrées (Cerise à).

G.

Gaderop (Cerise de), voyez Hertogs-kers.  
Glas-kers, voyez Volger.  
Glimmert, voyez Volgers-Volger.  
Grande Triomphante. Cerise de Montmorancy. Cerise de Confitures. *C'est une sorte de Volger & est extraordinairement fertile*.  
Grand Turc. Cerise Turque.  
Griotte double ou grande. Griotte tardive. Cerise de Confitures.  
*On distingue en Hollande cette sorte par sa grandeur ou par l'endroit, où elle croît, comme en*  
Griotte bleuë.  
Griotte de Haarlem.  
Griotte de Meurs.  
Griotte Royale. Grande Griotte Royale. Griotte Royale tardive.  
Griotte de Warik.  
Griotte douce. Griotte de Mai. Cerise brune de Bruxelles. Kasteroofse Wynkers.  
Griotte douce & double. Griotte de Mai double.

Griotte simple. Cerise aigre. Boerè-kers.  
Bogaerts-kers. Cerise de Cologne. Cerise commune. Cerise du Rhin. Scheur-kers. Wyn-kers. Kriek dans le *Brabant*.  
Guigne noire. Guigne sauvage noire. Les *Hollandois* l'appellent aussi Scheur-kers.  
Guigne rouge. Guigne ou Cerise sauvage rouge.  
Guigne van den Broek.  
*Guldemons-kers*, voyez Volgers-Volger.  
*Guldewagens-kers*, voyez Volgers-Volger.

## H.

*Hert-kers*, voyez Cerise de Rouën double.  
Hertogs-kers. Cerise de Gaderop. Knap-kers.  
*Hertoginne-kers*, voyez Cerise d'Orange.  
*Hollande* (Cerise d'), voyez Cerise de Prague.

## K.

*Kasteroofse Wyn-kers*, voyez Griotte.  
*Knap-kers*, voyez Hertogs-kers.  
Kops-kers.  
*Kuis-bonte*, voyez Cerise de Rouën.

## M.

Mai double (Cerise de).  
Mai simple (Cerise de).  
Maurice (Cerise du Prince).  
*Montmorency* (Cerise de), voyez Grande Triomphante.  
*Muscadèt*, voyez Cerise de Prague.

## N.

Naine (Cerise). Cerise Turque. *Purgeer-kers*; c'est un arbrisseau.  
Nat. (Cerise van der)

## O.

Orange. (Cerise d') Hertoginne-kers.  
Cerise rouge de Bruxelles.

## P.

*Perle*, voyez Cerise d'Espagne bigarrée.  
*Pieterfon* (Cerise de), voyez Cerise de Prague tardive.  
Prague tardive. (Cerise de) *Muscadèt*.  
Cerise d'Hollande.  
Prague tardive. (Cerise de) *Muscadèt* tardif. Cerise d'Hollande tardive.  
*Velfer-kers*. Cerise de *Pieterfon*.

Prince.

Princesse.

*Puntkers*, voyez Cerise d'Espagne avec une pointe en haut.

*Purgeer-kers*, voyez Cerise Naine.

## R.

*Rhin* (Cerise de), voyez Griotte simple.

*Royale*, voyez Griotte double.

*Roosjes-kers*, voyez Bloem-kers double.

*Rosenoble*, voyez Volgers-Volger.

Rouën double. (Cerise de) Bigarreau.

Hert-kers. Kuis-bonte. Wyn-kers

d'Espagne. Wyn-kers de France.

Wyn kers sucrée.

Rouën simple. (Cerise de)

## S.

*Sakerdaan-kers*, voyez Bigarreau brun.

*Scheur-kers*, voyez Griotte simple & Guigne noire.

*Schimmelpenning-kers*, voyez Volgers-Volger.

## T.

Tros-kers. C'est une petite Guigne, où il y a beaucoup de Cerises à une même queue.

*Turque* (Cerise), voyez Grand Turc & Cerise Naine.

## V.

*Viceroy*, voyez Bigarreau blanc.

*Velfer-kers*, voyez Cerise de Prague tardive.

Volgerstkens. Volger hâtif. Glas-kers. Guigne. Water-kers.

Volgers-Volger ou Double Volger. Volger tardif.

Cette dernière sorte a plusieurs noms, comme Double Volger.

Glimmert ou Grand Glimmert.

Guldemons-kers.

Guldewagens-kers.

Rosenoble.

Schimmelpennings-kers.

Zeelandoise ou Grande Zeelandoise.

Zwol (Cerise de), &c.

Toutes ces Cerises ne sont qu'une même sorte & ne diffèrent que très-peu entre elles, soit pour la grandeur, soit pour la couleur, différence, qui vient sans doute de leur différente exposition, (voyez la première Partie de ma POMOLOGIE); au reste toutes ces Cerises ont la queue très-courte.

W.



W.

Z.

*Water-kers*; voyez Volger.*Zeelandoise*, voyez Volgers-Volger.*Wyn-kers*, voyez Griotte simple & Cerise de Rouën.*Zwol.* (Cerise de)

## DESCRIPTION DES CERISES,

DONT LE

## C A T A L O G U E

PRÉCÉDENT FAIT MENTION.

**A**GATHÉ. Cette *Cerise* est d'une rondeur aplatie, sa forme est trèssemblable à celle des *Volgers*. Etant mûre, sa couleur est tout à fait d'un brun-noirâtre; elle est aussi charnuë que la *Cerise* de *Prague*; mais son goût est plus relevé.

L'arbre croît bien, poussant en haut des rejettons tout droits; il fleurit beaucoup, mais son fruit perit beaucoup après sa formation, ce qui fait qu'il n'est pas trop fertile.

**JEAN ARENDSSEN.** Cette *Cerise* ne ressemble pas mal au *Muscadel rond* de *Prague*, soit pour la forme soit pour la couleur, mais elle est plus petite, & son goût n'est pas tout à fait aussi doux ni aussi favorable. On trouve aujourd'hui cette forte très-peu, n'étant guères recherchée ni cultivée, depuis qu'on connoît le *Muscadel de Prague*, bien qu'elle mérite d'être cultivée à cause de sa fertilité.

L'arbre donne de bon bois & a bonne façon.

**BIGARREAU BLANC.** Cette *Cerise* est grande, assez semblable pour la forme & pour la grandeur aux *Bigarreaux noirs* & *rouges*. Sa couleur est d'un blanc sale ou jaunâtre tirant un peu sur le rouge pâle du côté exposé au Soleil. Elle est charnuë & remplie d'un jûs très-doux & parfumé & d'un goût délicieux.

L'arbre donne du bois fort & est assez fertile, lorsqu'il est un peu âgé.

**BIGARREAU NOIR.** Cette *Cerise* est grande & même la plus grande de tous les *Bigarreaux*, sa forme est un peu longue allant en diminuant vers le bas. Il y a encore une forte de *Bigarreau noir*, qui a une pointe au bas bout, que

K

pour

pour cette raison on appelle *Cerise d'Espagne avec une pointe vers le bas* & en *Hollandois. Punt-Kers.* Sa couleur est d'un brun obscur tirant sur le noir. Au reste elle est charnue, succulente & d'un goût fort-doux & agréable.

L'arbre donne de fort bois & croît bien droit en hauteur, il peut devenir fort grand. Dans sa jeunesse il n'est pas fort fertile, mais il est d'autant plus, lorsqu'il est âgé. Il ne vient pas trop bien dans des terres grasses, compactes & humides, mais, à l'exemple de tous les autres Bigarreaux; il aime un fond sablonneux, bon & fertile. Il croît aussi fort bien dans une bonne terre pierreuse; & en général il réussit mieux dans des Climats chauds que dans le nôtre.

**BIGARREAU ROUGE.** Cette *Cerise* ressemble assez à la précédente tant pour la grandeur que pour la forme & le goût, mais sa couleur est d'un rouge tirant sur le brun avec des mouches d'une espèce de couleur blanchâtre.

La nature de cet Arbre est la même que celle du précédent.

**BLOEM-KERS DOUBLE stérile.** Les fleurs de cette sorte sont extrêmement doublées & formées très-proprement de plusieurs petites feuilles blanches, très-agréables à la vue. Cet arbre fleurissant extraordinairement, il mérite qu'on en plante quelques uns pour la perspective ou pour le point de vue, non obstant qu'il ne produise aucun fruit. Au reste cet arbre ne grandit pas beaucoup, & à l'exemple des *Griottes*, dont c'est une sorte, son bois est menu, fin & croissant pêle-mêle.

**BLOEM-KERS DOUBLE fertile.** Les fleurs de cet arbre ne sont point aussi doublées que celles du précédent ni d'une aussi belle apparence, mais il porte quelquefois des fruits, quoiqu'en petite quantité.

**ESPAGNE BIGARRÉE. CERISE D')** C'est encore une sorte de *Bigarreaux*, semblable pour la forme & pour le goût au *Bigarreau blanc*, mais plus petite & d'une rondeur plus serrée. Sa couleur est bigarrée de blanc & d'un rougeâtre pâle, quelquefois aussi d'un blanc sale ou jaunâtre. Au reste sa peau est diaphane de façon que la chair se voit à travers de la peau.

L'arbre croît à l'égal des autres *Bigarreaux*, & n'est pas fort fertile non plus dans sa jeunesse.

**GRIOTTE DOUBLE.** Cette *Cerise* est de la même sorte que la *Griotte simple*; sa forme est ronde & plus grande que celle de la *Cerise de Prague*; elle a

la queue courte; étant mûre, sa couleur est d'un rouge-brun obscur; elle est encore plus charnuë que la *Cerise de Prague* & d'autres semblables fortes; elle est remplie d'un jûs de couleur vermeille & d'un goût aigre ou verd, mais pas désagréable; on ne l'employe pourtant guères que pour en faire des *Confitures*. Il y en a plusieurs fortes, qui ne diffèrent pourtant de celle-ci que par rapport à la fertilité & à la grandeur; différence causée sans doute par la qualité du fond, par la fertilité ainsi que de l'ente suivant la différence & selon les endroits, où les susdites fortes croissent, elles sont appelées *Grande Griotte bleuë*, *Griotte de Haerlem*, *Griotte de Meurs*, *Griotte Royale*, *Grande Griotte Royale*, *Griotte Royale tardive*, *Griotte de Warik*, &c. Au reste cette forte est la plus tardive de toutes les *Cerises*.

L'arbre donne du bois menû, croissant pêle-mêle & de côté, & ne dévient pas aussi grand que d'autres *Cerifiers*.

**GRIOTTE DOUCE.** Cette *Cerise* est de la même forte que la précédente, à qui elle est très-semblable quant à la forme & à la couleur, mais ordinairement d'un brun plus obscur & presque noir, quand elle est bien mûre, sa queue est aussi plus longue; au reste cette *Cerise* est charnuë, pleine de jûs &, lorsqu'elle est bien mûre, d'un goût favorable, agréable & doux tirant sur l'aigre. Elle a beaucoup de ressemblance tant pour la forme que pour le goût avec la *Cerise van der Nat*, mais la *Griotte* est ordinairement plus grande, a la queue un peu plus courte, & est pour le moins aussi appétissante; aussi ces deux *Cerises* ne sont pas d'une même forte, comme bien des personnes se l'imaginent.

L'arbre donne du bois fin, croissant un peu de côté mais pas d'une façon aussi entortillée que la *Griotte double*; il dévient aussi plus grand & est fort fertile.

**GRIOTTE SIMPLE.** Cette *Cerise* est ronde, sa couleur d'un rouge-brun obscur, d'un goût aigre. Il y en a plusieurs fortes, qui ne diffèrent qu'en ce que les unes sont plus grandes, d'autres plus petites, & aussi d'un goût plus ou moins aigrêt.

L'arbre dévient assez gros, sa racine fait beaucoup de rejettons & souvent à une distance assez éloignée de la tige; moyennant quoi sa propagation est très-aisée, sans qu'il soit nécessaire de le greffer.

**GUIGNE VAN DEN BROEK.** Cette *Cerise* est petite & beaucoup plus que le *Bigarreau noir*, à qui d'ailleurs elle ressemble beaucoup pour la forme aussi

bien que pour la couleur, étant de forme oblongue & de couleur d'un brun noir obscur. Elle n'a que peu de chair, mais pleine de jûs, & d'un goût très-doux & favorableux.

L'arbre donne du bois fort & croissant en hauteur, il peut devenir passablement grand venant dans un fond fertile. Il est très-fertile dans sa jeunesse, mais sa fertilité est infiniment plus grande à mesure qu'il avance en âge.

Il y a encore une autre sorte de *Guignes* qu'on plante ordinairement dans les jardins, nommée *Guigne noire*, semblable à la *Guigne van den Broek* en forme, en couleur & en goût, mais elle est encore plus petite & n'a que peu de chair autour de son noyau, mais cette chair est remplie de jus; au reste à cause de sa petitesse elle ne mérite guères d'être cultivée.

De tous les *Guigniers*, qu'on plante dans les jardins, le *noir* dévient le plus grand & le plus régulier & est très-fertile. Il y a encore une sorte de *Guignes-rouges*.

HERTOGS-KERS, en *François*, *Cerise du Duc*. Sa forme est d'une rondeur oblongue, tout comme celle des *Guignes*, (mais qui ne diminue pas tant vers le bas; sa couleur est, quand elle est mûre, d'un brun noirâtre marqueté ou parsemé de petits points de couleur douteuse. Au reste la chair en est ferme & tant soit peu craquante entre les dents; mais d'un goût doux & très-agréable.

L'arbre donne du bois fort croissant droit en hauteur; il est fort fertile, principalement lorsqu'il est âgé de quelques années. Sa fertilité ainsi que la délicatesse de ses fruits le rendent digne d'être cultivé, d'autant plus que ces fruits suivent & remplacent les *Cerises* délicieuses de *Prague*.

MAI DOUBLE. (CERISE DE) C'est encore une sorte de *Guignes*; elle ressemble beaucoup, tant pour la forme que pour la forme que pour la couleur & le goût, au *Muscadel tardif de Prague*, mais ayant le noyau un peu long on doit la compter parmi les *Guignes*.

L'arbre donne de bon bois & fort, tout comme le *Cerisier de Prague*, mais il est assez stérile, bien qu'il fleurisse beaucoup, à cause que les fleurs de même que les fruits après leur formation tombent de l'arbre ordinairement toutes les années, principalement quand il fait froid.

MAI SIMPLE. (CERISE DE) Cette *Cerise* ressemble entièrement à la précédente pour sa nature ainsi que pour sa forme, mais elle est beaucoup plus

petit

petite, & l'arbre très-sterile, de sorte qu'il ne mérite point la peine qu'on le plante.

**MAURICE. (CERISE DU PRINCE)** C'est encore une sorte de *Guignes*, devenant à peine aussi grande que la *Guigne van den Broek*, à qui elle ressemble relativement à la forme. Sa couleur est d'une belle *Ecarlate* parfumée de petits points d'un blanc douteux, au reste d'un goût doux & agréable, mais point aussi doux que celui de la *Guigne van den Broek*.

L'arbre donne de bon bois & fort droit, & est très-fertile.

**NAINE. (CERISE)** C'est un petit arbrisseau ne passant rarement la hauteur de quatre à six pieds; ses feuilles sont petites de même que les fruits, qui sont rouges, ont la chair sèche, & sont d'un acide extrêmement âpre; les Amateurs ne cultivent cet arbre non plus que pour la variété. Au reste cet arbre croît naturellement & sans culture en plusieurs endroits de l'*Allemagne*, de la *Bohême* & de l'*Hongrie*. Il est appelé en *Latin*, *Cerasus Pumila*. C. B. Pin. *Chamae Cerasus*. Dodon. Lobel.

**NAT. (CERISE VAN DER)** Cette *Cerise* ressemble beaucoup à la *Griotte* ou à une *Cerise* ronde *Prague*, de mais elle est un peu plus petite, sa rondeur tant soit peu plus exhaussée; & sa queue plus longue; sa couleur est d'un brun noirâtre; au reste elle est charnue, pleine de jûs, & d'un goût savoureux, verd & agréable, lorsqu'elle est bien mûre, autrement elle a le goût aigre & âpre. Bien des personnes l'estiment une des meilleures *Cerises*. Elle est tardive & vient à peu près au même tems que la *Cerise d'Orange*.

L'arbre donne du bois menu croissant de côté à l'exemple des *Volgers* & des *Griottes*, & il est fort fertile.

**ORANGE. CERISE D')** Cette *Cerise* est passablement grande, d'une rondeur aplatie, & sa couleur est d'incarnat; elle est un peu plus grande & plus haute de couleur que le *Volger*, & elle est encore tant soit peu *diaphane* ou transparente. Au reste elle a une peau épaisse, elle est charnue & remplie d'un jus blanchâtre, tout comme le *Volger*, & lorsqu'elle est mûre, d'un goût agréable & relevé; elle est tardive & vient à peu près au même tems que la *Griotte*.

Les branches de cet arbre croissent de côté & pendent en bas, ce qui lui donne une assez mauvaise apparence; d'ailleurs cet arbre est fort stérile.

**PRAGUE. (MUSCADÉT DE)** Cette *Cerise* est passablement grande, de  
L forme

forme rondelette, sa couleur d'un rouge-brun fort haut. Elle est charnue & succulente, d'un goût très-favoureux & agréable, mais pas aussi doux que celui de *Bigarreaux*.

L'arbre donne de beau bois, fort & croissant en hauteur, devient passablement grand, & est très-fertile.

**PRAGUE TARDIF. (MUSCADET DE)** Cette *Cerise* est d'une rondeur plus oblongue que la précédente, d'ailleurs elle lui ressemble assez quant à la couleur & au goût, quoique bien des personnes lui trouvent le goût encore plus favoureux & plus agréable. Au reste cette *Cerise* vient un peu tard.

L'arbre donne du bois, semblable au précédent, s'il n'est pas plus fort, & il est aussi fort fertile.

Toutes ces deux sortes sont estimées chez nous les plus dignes d'être cultivées non seulement à cause de leur faveur & de leur délicatesse, mais encore pour leur grande fertilité, & qu'elles ne manquent pas aussi facilement que les autres sortes, outre cela qu'elles mûrissent plutôt. On ne fera donc pas mal, lorsque par exemple on veut planter une trentaine de *Cerisiers*, d'y comprendre une vingtaine de *Prague*.

On en met quelquefois en *Espalier*, pour en avoir plutôt des fruits; pour cet effet il faut choisir une exposition vers l'*Est*, le *Sud-Est* ou l'*Ouest*, puisque celle vers le *Sud* ou vers le *Sud-Ouest* est trop brûlante pour les *Cerises*, & que cela les rend imparfaites & dure de peau, & fait quelquefois perir les fruits.

**ROUAN DOUBLE. (CERISE DE)** C'est une sorte de *Bigarreaux*, en conséquence de la même forme, c'est à dire, d'une rondeur oblongue allant en diminuant vers le bas, avec une raye peu profonde, de la figure d'un coeur, c'est ce qui en bien des endroits lui fait donner le nom de *Hert-kers*, en *François Cerise de coeur*. Sa couleur est bigarrée de rouge clair & de blanc marquetée de points de rouge clair sur un fond jaunâtre. Sa chair est fort craquante, mais pas tant que celle de la *Hertogs-kers* ni celle de la *Cerise de Gaderop*. Son goût est doux & très-agréable, lorsqu'elle est bien mûre.

L'arbre donne beaucoup de beau bois croissant tout droit en hauteur, & il est très-fertile.

**ROUAN SIMPLE. (CERISE DE)** Cette *Cerise* ressemble à la précédente, tant pour la forme, que pour la couleur & le goût, à l'exception que celle-ci est plus petite. C'est pourquoi on ne plantera guères cette sorte, quand on peut avoir de l'autre, à moins que ce ne fût pour la variété.

SCHEUR-KERS, en *François Cerise de déchirure*. C'est le nom que l'on donne à la Griotte simple ou sauvage, à cause que sa propagation s'est faite par la déchirure des rejettons. On donne encore le même nom & pour la même raison aux rejettons de la *Guigne sauvage noire*, que l'on employe pour grêfer des Cerisiers, c'est pourquoi il ne faut pas se laisser abuser par cette dénomination.

TROS-KERS (*Ceras, 5 Genus. Dodon.*), en *François, Cerise en grappe*. C'est une petite *Guigne* de couleur rouge, dont plusieurs fruits, qui ont chacun leur petite queue, viennent à une même queue principale, ce qui lui donne l'apparence d'une grappe, dont elle tire aussi son nom. Le goût en est doux & assez agréable, mais étant petite & peu charnuë, elle vaut peut-être la peine d'être cultivée, à moins d'en planter quelque peu d'arbres pour la variété.

L'arbre donne de bon bois croissant tout droit en hauteur, à l'égal des autres *Guignes*, & il est fort fertile.

VOLGER. (CERISE DE) Cette *Cerise* est ronde & un peu aplatie du côté de la queue; sa couleur est d'incarnat, reluisante & diaphane; elle n'est pas trop charnuë mais pleine d'un suc aqueux. C'est pourquoi on la cultive très-peu, à moins que ce ne fût pour en faire des *Confitures* ou pour les étuver, à quoi elle est fort bonne à cause de sa couleur, quoique pendant les grandes chaleurs de l'été on la croit plus saine que les autres *Cerises* plus douces & plus charnuës.

L'arbre croît bien, mais donne du bois même croissant de côté & pêle-mêle, il ne dévient pas grand, mais est très-fertile.

Cette sorte est subdivisée en d'autres fortes comme :

*Double Volger ou Volgers-Volger; Glimmerts ou Grand Glimmerts, Guldmonds-Kers. Grand Triomphant. Cerise de Montmorency. Rosenoble. Schimmelpenning. Zeelandoise. Cerise de Zwol.*

Toutes ces fortes ont beaucoup de rapport avec le *Volger* & se ressemblent les unes aux autres, soit dans la forme, soit pour la couleur, excepté que ces dernières fortes sont beaucoup plus grandes & un peu plus charnuës que le *Volger*. De façon qu'on ne sauroit que difficilement distinguer ces fortes en les comparant ensemble, si elles ne sont pas toutes d'une même forte, ce qui me paroît assez vraisemblable. Au reste toutes ces fortes ont la queue fort courte, par cette raison on les nomme en France, *Cerises à courte queue*; elles ne sont pas fertiles, ainsi qu'il n'est pas à propos, d'en planter beaucoup; quoique d'ailleurs ce sont les meilleures *Cerises* pour en faire des *Confitures*.

# DESCRIPTION

## DU

# PRUNIER.

## §. 1.

**L**E PRUNIER est nommé en *Latin*, Prunus. Prunus inermis, foliis lanceolato-ovatis. *Lin. Gen. & Spec. Royen. Prodr.* en *Allemand*, Pflaum-baum; en *Hollandois*, Pruim-boom; en *Anglois*, Plumme-Tree; en *Danois*, Kreige-Træ; en *Suédois*, Plomon-Træ.

Le fruit s'appelle en *François*, Prune; en *Allemand*, Pflaume; en *Hollandois*, Pruim; en *Anglois*, Plumme; en *Danois*, Kreige; en *Suédois*, Plomon.

## §. 2.

Le *Prunier* aime les *Climâts* chauds, & l'on en trouve plusieurs fortes très-délicates & favoureuses, principalement dans les *Pais Méridionaux*, comme en *Espagne*, en *Italie* & dans la partie *Méridionale* de la *France*, mais dont la plupart ne parviennent point chez nous à leur maturité, ou bien ne mûrissent pas entièrement mais seulement du côté exposé au *Soleil*, par conséquent n'attrapent point leur faveur agréable & ordinaire. Il y en a quelques fortes, qui ne parviennent même point à leur juste maturité aux environs de *Paris*, encore moins chez nous, excepté dans des années très-favorables & étant plantées en *Espalier*; l'exposition la plus avantageuse est vers l'*Est* & le *Sud-Est*, l'exposition vers le *Sud* ou le *Sud-Ouëst* brûle facilement les fruits, & les rend coriaces & durs de peau, au lieu de les rendre mûrs & favoureux. Toutes les fortes ne demandent pourtant pas le même emplacement, quelques unes réussissent mieux sur la tige qu'en *Espalier*, d'autres également bien des deux façons; mais généralement elles ne font point



*Witte Pruimen.*



*Blauwe Pruimen.*



*Weiße Prüimen.*



*Cuetzen.*



*Blaue Prüimen.*



point fertiles en *Espalier*, à cause de la taille qu'on est obligé de faire plus souvent à l'*Espalier* qu'à un arbre croissant sur la tige, pour conserver la forme de l'*Espalier* & d'empêcher l'entortillement des branches.

## §. 3.

Pour déterminer la bonne qualité de la *Prune*, il suffit de dire, que sa chair ne doit être ni trop ferme, ni trop molle, mais succulente & fondant en bouche, ni coriace ni farineuse; elle doit avoir de plus un goût sucré, agréable & relevé. Celui, qui a de telles *Prunes* dans son jardin, peut se vanter avec raison, de posséder & de pouvoir servir sur sa table un fruit très-délicieux. Bien des personnes préfèrent, non sans raison, de pareilles *Prunes* aux *Abricôts* & même aux *Pêches*. Au reste les *Prunes* ont cela de commun avec les *Pêches*, que les plus grandes, qui se trouvent à l'arbre, sont en même tems les plus délicates.

## §. 4.

Le *Prunier* demande une bonne terre fertile, fraîche & non engraisée, & plutôt sablonneuse qu'argileuse, puisque les fruits mûrissent mieux & attrapent un meilleur goût dans un fond de sable. Il ne jette point de racines fort profondes, mais plusieurs racines fines, qui s'étendent presque à fleur de terre. Il n'y faut point approcher de fumier, surtout point celui des chevaux, & moins encore du fumier frais ou nouveau, puisque cela empêche la croissance de l'arbre, quelquefois même le fait sécher sur pied & tomber les fruits avant leur maturité. Mais comme ces arbres exigent particulièrement un fond nourrissant, à cause de l'abondance des fleurs ainsi que des fruits qu'ils portent, cette même fertilité les fait périr bientôt dans une terre aride. C'est pourquoi en cas que le fond ne soit pas naturellement fertile & qu'il ait besoin d'être amélioré, il y faut employer de la fiente des vaches très-vieilles & presque transformée en terre. Il vaut encore mieux se servir de bonne terre mêlée de feuilles ou de bois pourris, ou bien de bouë ou de bonne vase légère tirée des fossés ou des viviers. Ces arbres aiment encore assez un fond humide, où ils croissent mieux que dans un fond sec; mais lorsqu'il est trop humide, les fruits perdent leur goût.

## §. 5.

La propagation des *Pruniers* se fait chés nous par le moyen du *suceiment* ou par l'*ente en écusson* sur des branches ou sur des rejettons de *Pruniers*; l'*ente en fente*

ne reüsit pas aussi bien. Pour *enter en écusson* il faut choisir des branches très-jeunes & ménües, car celles, qui sont plus vieilles ne prennent pas si facilement à cause qu'elles ont l'écorce trop épaisse. Il faut encore choisir des rejettons de fortes hâtives, fertiles, & qui jettent beaucoup de bonnes branches. Pour cet effet plusieurs préfèrent les rejettons de la petite *Prune* appelée en *Hollande*, *Ros-Prun* ou de la *Prune de Paisans* simple & blanche.

## §. 6.

On peut encore faire *sucer* les *Pruniers* & les *enter en écusson* sur des branches provenües de noyaux. On sème ces noyaux au Printems, après qu'ils se sont amollis, & lorsque les jeunes branches ont un ou deux ans, on les plante par rangs avec ordre, à la distance de deux picds & demi d'un rang à l'autre, & d'un pied & demi d'une branche à l'autre, pour les *gréfer* ensuite; mais pour les faire *sucer*, il faut planter ces branches, dès qu'elles ont une épaisseur convenable tout près des arbres qu'elles doivent *sucer*. Mais cette méthode de sèmer des noyaux est peu en usage, à cause que les *Pruniers* poussent ordinairement un très grand nombre de rejettons qu'on peut élever plus vite & avec moins de peines, & que d'ailleurs on n'est point assuré, que les arbres *gréfés* sur les susdites branches ou qui les ont *sucés* prendront un bon crû, vû que les noyaux produisent des fortes très-differentes, qui souvent n'ont pas assés de raport avec les *entes*. Les fortes qu'on croît les meilleures pour être sèmées sont la *Paisan blanche*, la *Prune d'Oeuf rouge*, & la *Damas hâtive*. Bien des personnes soutiennent, que les *Prunes entées* sur des branches d'*Abricotier* produites de noyaux du *petit Abricot*, ou de l'*Abricot de Princesse*, sont plus hâtives & délicates, & reüssissent très-bien. Jusques ici je n'en ai pas encore fait l'expérience, mais je doute fort, que ces arbres croissent bien pour les raisons alléguées dans mon *Premier Tome*. Mais je jugerois à propos, en cas qu'on veuille se donner cette peine, de lever pour l'ente de chaque forte des branches venuës de noyaux de la même forte.

## §. 7.

Les arbres élevés de noyaux produisent souvent, sans avoir été entés, des fruits bons & délicieux, & semblables à ceux, dont ils sont provenus. Mais quoiqu'il soit certain, que toutes les bonnes fortes de *Prunes*, qui sont connuës, sont provenüs de noyaux, il n'est pas moins vrai, qu'elles s'amoiindrissent à l'égal de

tous les autres fruits d'arbre, & qu'elles ne réussissent de cette façon que dans des Climats plus chauds que le nôtre. C'est pourquoi nous n'avons rien de mieux à faire que de nous tenir à la gréfe.

## §. 8.

La propagation des *Prunes* se peut faire encore, sans la gréfe, par le moyen des rejettons, & leurs fruits sont de la même sorte que le sont celles de l'arbre, qui a poussé ces rejettons, sçavoir s'il n'a pas été enté sur quelque branche étrangère; mais on trouve, qu'étant entés ils produisent des fruits meilleurs & plus délicieux; & comme les bonnes fortes sont toujours gréfées chés nous, on'en trouve guères des rejettons.

## §. 9.

Il ne faut point planter des Pruniers sucés d'arbres, qui ont plus de deux à trois ans, puisqu'étant plus agés ils ne croissent que difficilement & ne réussissent pas si bien.

## §. 10.

Il ne faut point tailler beaucoup les *Pruniers*, principalement quand ce sont des arbres à tige, puisqu'ils portent alors moins de fruits. En conséquence on ne coupe que le bois le plus mauvais ainsi que les branches, qui étant de trop ne font que causer de l'embarras, afin de procurer aux autres branches une impression plus grande de l'air aussi bien que du Soleil.

## §. 11.

Le *Prunier* n'est ordinairement pas précoce, principalement lorsqu'il grandit beaucoup, mais il paye ses arrérages avec usure quand il a un peu d'âge.

## §. 12.

On mange les *Prunes* cruës de même qu'étuvées de différentes façons, mais on prétend que les *Prunes* cruës sont très-malfaines, principalement, quand on en mange trop, puisqu'elles donnent la Colique, le cours de ventre & même la Dysenterie, ce qu'on doit particulièrement entendre des *Prunes* mauvaises, aqueuses & qui ont le goût d'un doux fade, comme par exemple les *Ros-Pruniers*, les *Spillings*, les *Prunes blanches de Paisan*, &c. Les bonnes fortes, qui ont la chair un peu ferme & le goût savoureux ne feront guères de mal, surtout étant mangées modé-

remment & après le repas. De toutes les fortes de *Prunes* on estime être la plus saine celle que les Allemands appellent *Quetsche*, qui croît aussi beaucoup en *Allemagne* & qui y est d'un goût très-agréable, mais elle ne mûrit pas bien chez nous, & par conséquent n'a point le goût aussi agréable, à moins que cela n'arrive dans une année très-favorable.

## §. 13.

Les *Prunes*, ainsi que les *Raisins*, exhalent ordinairement une vapeur, ce qui leur donne une fort belle apparence, particulièrement aux noires. C'est pourquoi il faut les cueillir & manier à mains sèches & avec précaution, quand on les veut servir sur table dans toute leur beauté.

## §. 14.

En *Allemagne* & en *France* on sèche beaucoup de *Prunes*, soit dans un four de boulanger ordinaire ou bien dans un four expressement construit pour cet usage; ces *Prunes* sèches étuvées dans la suite font un mets très-agréable & très-sain; même pour des malades. Comme elles lâchent tout doucement le ventre, on les prépare pour cet effet dans leur propre jus, & on y ajoute, si on le juge à propos, un huitième ou un quart d'once de feuilles de *Sené* avec le huitième d'une once de *Crème de Tartre*, qu'on y fait tremper ou cuire doucement dans un petit linge, avec un peu de sucre, si on veut. On peut encore fondre quand ce jus est chaud une once de *Manne*, ce qui fera un excellent jus laxatif pour des personnes *Hypocondriaques*, *Scorbutiques*, & affligés d'obstructions.

On prend pour sécher de bonnes fortes, charnuës & de bon goût. En *Allemagne* on y employe la *Quetsche*, qui fait une étuvée excellente. En *France* on choisit pour cet effet la *Prune* noire de *Damas*, la *Brignole*, le *Perdrigon*, la *Dia-prée* & celle de *S<sup>c</sup> Catherine*.

## §. 15.

On fait encore des *Prunes* des *Confitures* sèches & liquides. Pour faire de cette dernière espèce, on choisit des *Prunes* charnuës, favoureuses & à peine mûres, on pique chaque *Prune* en dix ou douze endroits différents, afin que le sucre y puisse d'autant mieux pénétrer. Ensuite on les fait tremper un peu de tems dans de l'eau froide, après quoi on les met dans une poêle de terre remplie d'eau, & on les fait bouillir tout doucement jusqu'à ce qu'elles commencent à flotter;

on les ôte alors du feu & on les laisse refroidir dans cette eau. Ensuite de quoi on les lave dans une autre eau, & on les fait dégouter dans un tamis. Ce qui étant fait on les met dans un *Sirop clarifié de sucre* (*Poirier*. §. 12.), préparé d'avance pour cet effet, & on les fait bouillir lentement & à petit feu jusqu'à ce que le *Sirop* ait l'épaisseur convenable. Après quoi, quand les *Prunes* sont refroidies, on les met dans des pots à *Confitures* en versant le *Sirop* dessus, & l'on a soin de bien fermer ces pots.

D'autres font cuire les *Prunes* du premier abord dans le *Sirop* jusqu'à ce qu'il ait l'épaisseur convenable. Pour trois livres de *Prunes* il faut à peu près une livre & demie jusqu'à deux livres de *Sucre*. Il y en a, qui pèlent les *Prunes*; d'autres encore, lorsque les *Prunes* ont à peu près assez bouilli, y ajoutent un peu de *Cannelle* & *Clous de Girofle* pilés en poudre. Tout cela dépend du bon plaisir du *Confiturier*.

## §. 16.

On les peut encore confire dans du miel de la manière précédente à l'exception qu'on prend, au lieu de *Sirop* de sucre, du miel purifié & bien écumé. (*Poirier* §. 13.)

## §. 17.

Les fortes qu'on estime en *France* les meilleures pour être confites sont le *Perdrigon*, la *Diaprée*, la *Damas rouge*, l'*Abricôté*, la *Misabelle*, la *Ste. Catherine*, la *Brignole*, l'*Isle verte*. Chés nous on y employe principalement la *Prune d'Abricôt*, les deux *Mirabelles*, grande & petite, l'*Isle verte* & la *Prune de Ste. Catherine*. Particulièrement on préfère ici aussi bien qu'en *France* les *Prunes vertes* pour les *Confitures* à cause de leur couleur.

## §. 18.

Pour faire des *Confitures sèches*, on n'a autre chose à faire que d'ôter du *Sirop* les *Prunes confites* au sucre de la manière susdite de les faire dégouter dans un tamis, ensuite de les coucher sur une planche ou sur une plaque de fer blanc étamé & les faire sécher dans quelque endroit chaud, en les tournant de tems en tems &, lorsqu'elles sont à peu près sèches, de les saupoudrer de sucre. Mais pour toutes, les fortes de *Confitures sèches* le *Sirop* ne doit point être bouilli trop épais, autrement elles ne veulent point se sécher, mais restent grassettes, comme nous l'avons déjà fait remarquer à l'égard des *Poires*.

Les meilleures *Prunes confites*, séchées nous viennent, comme nous l'avons déjà dit §. 2., de *France*, sçavoir de la *Provence* & du *Languedoc*, & d'*Italie*. Il nous vient pareillement des mêmes endroits des *Prunes sechées*, qui sont presque aussi délicieuses que si elles étoient *confites*.

## §. 19.

On confit encore au vinaigre les *Prunes vertes*, particulièrement la petite *Mirabelle* & l'*Isle verte*, pour les manger avec le rôti en guise d'*Olives* ou de *Cornichons*; & de cette façon elles sont fort bonnes & très-saines. Pour cet effet on cueillit les *Prunes*, lorsqu'elles commencent à mûrir, & qu'elles ne sont encore ou du moins très peu molles, on les met dans une Bouteille à *Confitures* ayant une large bouche, & on y ajoute par couches un peu de *clous de girofle*, de *fleur de Muscade*, de *grains de poivre*, de *sel* & de *feuilles de laurier* ou de *romarin*, ensuite de quoi on verse dessus du meilleur *vinaigre de vin* autant que les *Prunes* en soient toutes couvertes, & on met sur les *Prunes* des morceaux d'*Ardoise* fort propres, afin qu'elles restent toujours plongées dans le vinaigre, parceque cela les conserve, autrement, si l'air y entre, elles se moisissent & se gâtent. Après quoi on couvre la Bouteille avec une vesie & on la conserve dans un endroit sec & aéré.

## §. 20.

Pour conserver les *Prunes fraîches* & pour en avoir en *Hiver*, on les plonge dans l'eau, ou bien, on les trempe dans du vin chaud de la même façon que nous l'avons expliquée à l'article des *Cerises*. §. 24. & 25.

## §. 21.

Les habitans de la campagne en *Allemagne*, en *Hongrie* & en *Bohême*, &c., aux endroits, où il croît beaucoup de *Prunes*, en font une espèce de marmelade, particulièrement des *Damés rondes* & des *Prunes* que les *Allemands* appellent *Quetschen*. Ils graissent de cette *Marmelade* leur pain en *Hiver* en guise de beurre. Pour préparer cette *Marmelade*, ils font bouillir dans un chaudron les *Prunes* mûres en y ajoutant un peu d'eau & les font cuire jusqu'à ce qu'elles soient assés molles; en suite ils pressent la chair de ces *Prunes* à travers un tamis, pour en séparer les peaux ainsi que les noyaux. Après quoi ils font bouillir cette chair de nouveau jusqu'à ce qu'elle prenne la consistance d'une *Marmelade*, en la remuant sans discontinuer avec un petit morceau de bois, pour que la *Marmelade*



ne havisse dans le chaudron. Quand la *Marmelade* est cuite, on la conserve dans des pots qu'on place dans un endroit sec, de cette façon elle reste bonne pendant toute l'année.

## §. 22.

On peut encore faire une pareille *Marmelade* avec du sucre de la façon que nous l'avons enseigné à l'article des *Cerises* §. 16., pour mettre dans les *Tourtes*, &c.

## §. 23.

Dans les païs vignobles on fait encore une espèce de vin des *Prunes* aigres & un peu âpres à la manière du vin de *Griottes* §. 23. Cette boisson est très-rafraichissante en *Eté*.

## §. 24.

Au reste on peut hâter les *Prunes* de la même manière que nous avons enseignée à l'article des *Cerises* §. 32., &c.; le fruit du *Prunier* se formant plus facilement & n'étant pas aisément sujet non plus à tomber. La *Quetsche* y est principalement bonne; dont j'en ai vû au mois d'*Avril* & de *Mai* de très-belles, fort mûres & apétissantes, qui avoient été forcées de la susdite manière.

## §. 25.

La couleur du bois du *Prunier* est d'un brun-rouffâtre; les *Tourneurs* & autres *Artisans* en font beaucoup de cas & en fabriquant toutes sortes de meubles & d'*Utenciles*.

## §. 26.

Ayant achevé l'explication touchant la culture & l'emploi des *Prunes*, nous allons passer à donner un *Catalogue* ainsi que la description des principales sortes; pour la satisfaction des *Amateurs* nous y joindrons les meilleures sortes de *France*, non obstant que la plupart ne parvient chés nous ou du moins très-difficilement à leur maturité. On trouvera dans la description la forme, la couleur ainsi que les autres qualités des différentes sortes.

T A B L E S I N O N I M E  
DES MEILLEURES  
SORTES DE PRUNES  
TANT DU PAÏS QU'ÉTRANGÈRES.

## A.

**A**bricôt bigarrée. (Prune d')  
 Abricôt blanche. (Prune d')  
 Abricôt de France. (Prune d') Abri-  
 côté. Virginal.  
 Abricôt ordinaire. (Prune d')  
 Abricôt rouge. (Prune d')  
*Alteffe* (Prune d') voyez Quetsche.  
*Amande* (Prune d'), voyez Rognon de  
 Coq.  
 Amélie blanche. (Prune d')  
 Amélie noire tardive. (Prune d')  
*Angloise noire*, voyez Prune d'Orleans.  
*Avant-Prune*, voyez Cerifette.

## B.

*Bonum magnum*, voyez Prune d'Oeuf.  
 Brignole jaune.  
 Brignole violette. Prunelle.

## C.

Catalogne, voyez Perdrigon hâtif.  
 Catherine. (Prune de Ste.)  
 Cerifette. Avant-Prune rouge. Ecarlate.  
 Cerifette blanche. Avant-Prune blanche.  
 Jean hâtive. Prune blanche.  
*Cire* (Prune de), voyez D. Spilling.  
 Damâs blanc.  
*Damâs double*, voyez Perdrigon.  
*Damâs long*, voyez Quetsche.  
 Damâs noir hâtif ou précoce.  
 NB. *Damâs noir grand*. Damâs violet  
 gros de Tours.  
 Damâs noir petit.  
 Damâs rouge.  
*Damâs vert*, voyez Mirabelle.  
 Damâs violet. Maugiron.

Damâs violet gros de Tours.  
 Diaprée rouge. Roche-Courbon.  
 Diaprée violette.  
 Dojené.  
 Drap d'or.  
*Dauphine*, voyez Mirabelle verte double.

## E.

*Ecarlate*, voyez Cerifette.

## F.

Feuilles bigarrées. (Prune à)  
 Fleurs doubles. (Prune à) *Serile*.

## G.

Gueux (Prune de), voyez Mirabelle.

## I.

*Jean hâtive*, voyez Cerifette blanche.  
 Imperatrice.  
*Imperiale*, voyez Prune d'Oeuf.  
 Isle verte. Verdace. Prune d'Olive.

## K.

Kroos-Pruim ; *il y en a diverses sortes, comme jaunes, noires, rouges, &c. ain-  
 si que de différente grandeur.*

## M.

*Malotte*, voyez Ros-Pruim.  
*Maugiron*, voyez Damâs violet.  
 Mirabelle blanche ou jauné. Mirab. perlée.  
 Mirabelle noire. Mirabolane.  
*Mirabelle perlée*, voyez Mirabelle blanche  
 ou jaune.

Mirabelle

Mirabelle verte double. Damâs verd.  
 Prune de Dauphine.  
 Mirabelle verte simple. Petit Damas  
 verd ou hâtif. Prune de Gueux.  
*Mirabolane*, voyez Mirabelle noire.  
*Mogol*, voyez Prune d'oeuf.  
 Monsieur. (Prune de) Prune d'oeuf  
 grande & jaune. *Cette Prune n'est  
 point attachée à l'os.*  
 Morin hâtif ou précocé.

## O.

Oeuf bigarrée. (Prune d')  
 Oeuf blanche. (Prune d') Bonum mag-  
 num blanc. Mogol blanc. Imperiale  
 blanche.  
 Oeuf grande & jaune (Prune d'), voyez  
 Prune de Monsieur.  
 Oeuf rouge ou violette. (Prune d') Bo-  
 num magnum rouge. Mogol rouge.  
 Imperiale rouge.  
 Olives (Prune d'), voyez Isle Verte.  
 Orange. (Prune d')  
 Orléans (Prune d'), voyez Angloise noire.

## P.

Païfan blanche double. (Prune de)  
 Païfan blanche simple. (Prune de)  
 Païfan noire. (Prune de)  
*Passé-velours*, voyez Perdrigon hâtif.  
 Perdrigon blanc.  
*Perdrigon d'Italie*, voyez Royale.  
 Perdrigon hâtif ou précocé. *Passé ve-  
 lours*. Prune de Catalogne. Damâs  
 double.

Perdrigon violet.  
*Prunelle*, voyez Brignôle.

## Q.

Quetsch Hongroise grande ou double.  
 Quetsch longue. Quetsch Allemande.  
 Quetsch Hongroise. Prune d'Altesse.  
 Damâs long.  
 Quetsch ronde ou d'Espagne.

## R.

Reine Claude.  
*Roche-courbon*, voyez Diaprée rouge.  
 Rognon de coq. Prune d'Amande.  
 Royale. Perdrigon d'Italie. Prune rouge  
 de France.  
 Ros-Pruim double. Malotte ou grande  
 Malotte.  
 Ros-Pruim grande & jaune.  
 Ros-Pruim simple. Petite Malotte.  
*Rouge de France* (Prune de), voyez  
 Royale.

## S.

Spilling jaune double. Grande Prune  
 de cire.  
 Spilling jaune simple. Prune de cire.  
 Spilling noir.

## V.

*Verdace*, voyez Isle verte.  
 Violette. Grande Violette.  
*Virginale*, voyez Abricôt de France.

## DESCRIPTION

## DE LA PLUPART DE

## SORTES DE PRUNES

## CONTENUËS DANS LA TABLE PRÉCÉDENTE.

ABRICÔT DE FRANCE ou ABRICÔTÉ. Cette Prune est assez grande, plus  
 longue que ronde, de couleur jaunâtre plus ou moins marquée de points rou-  
 ges, particulièrement du côté exposé au Soleil, de sorte qu'elle a beaucoup de

resemblance avec l'*Abricot-Princesse*, dont elle porte aussi le nom. La chair en est moëlleuse, succulente, détachée de l'os, & d'un goût très-favoureux & relevé.

L'arbre est fort fertile, & réussit très bien sur tige mais encore mieux en *Espalier*.

Il ne faut point confondre cette sorte *Françoise* avec la *Prune d'Abricot ordinaire*, parce que celle de *France* a la chair plus ferme, & étant mûre, a un goût plus favoureux & aprochant de celui des *Abricots*.

**ABRICOT ORDINAIRE. (PRUNE D')** Cette Prune est assez grande, comme la *Prune de Paisan blanche & double*; sa forme est un peu plus longue que ronde; sa couleur est jaunâtre, souvent plus ou moins marquetée ou parsemée de taches de couleur violette. La chair en est moëlleuse, succulente & d'un goût agréable & favoureux.

L'arbre est fort fertile, mais son fruit tombe facilement en mûrissant, particulièrement dans des années humides & mauvaises.

La *Prune d'Abricot rouge* n'en diffère qu'en ce que sa couleur est plus pâle.

La *bigarrée* est marquée d'avantage de taches violettes sur un fond blanc-jaunâtre.

La différence des *blanches* consiste en ce qu'elles sont peu ou point marquées, leur couleur n'étant que d'un blanc jaunâtre.

La *Gréfe* est sans doute la cause de toutes ces différences; le fond ainsi que l'exposition peuvent aussi contribuer beaucoup à ce que les fruits d'une même sorte se trouvent plus ou moins colorés.

**AMELIE BLANCHE.** Cette *Prune* est de moyenne grandeur & de forme rondelette; sa couleur est d'un blanc-jaunâtre; elle est hâtive mais pas tant que l'*Amelie noire*. L'arbre est fort fertile. Il est vraisemblable que l'une & l'autre *Amelie* ont encore d'autres dénominations aux *Pais bas*, mais jusques ici je ne les ai pas encore pu découvrir.

**AMELIE NOIRE.** Cette *Prune* est de moyenne grandeur & de forme rondelette, sa couleur est d'un violet tirant sur le noir. Elle est hâtive. La chair en est moëlleuse, succulente & d'un goût passablement favoureux.

L'arbre est fertile & jette beaucoup de branches.

**ANGLOISE NOIRE.** Cette *Prune* est passablement grande, de forme ronde, de couleur noire-rougeâtre. La chair en est moëlleuse, tant soit peu jaunâtre, attachée à l'os, succulente & d'un goût favorableux. Elle est hâtive, & l'Arbre est fertile, par conséquent digne d'être planté, mais il n'est pas fort connu chez nous.

**BRIGNOLE JAUNE.** Cette *Prune* est passablement grande, sa forme plus longue que ronde, sa couleur jaune tirant sur le rouge; la chair en est assez moëlleuse & succulente, & détachée de l'os, qui est fort petit, elle est d'un goût très-favorableux, tant soit peu âpre, mais fort agréable, quand la *Prune* est bien mûre. Mais elle ne parvient chez nous que très-rarement à cette maturité, bien qu'elle soit mise en *Espalier*. Cette sorte croît beaucoup aux environs de *Brignôle*, ville de la *Provence*, dont elle emprunte son nom; & le *Climat* chaud de ce Pais-là la rend extrêmement favorableuse & délicieuse.

**BRIGNOLE VIOLETTE.** Cette *Prune* est ronde & presque quarrée, c'est à dire, un peu aplatie du côté de la queue ainsi que du côté opposé. Sa couleur est violette tirant sur le noir. La chair en est fort jaune, un peu ferme, & quelquefois un peu sèche, d'un goût favorableux & doux accompagné d'une petite âpreté ou acidité.

Comme c'est une *Prune* tardive, elle n'attrape que rarement son véritable goût, étant ordinairement dure & d'un goût aigre, quoique mise en *Espalier*. On en fait beaucoup de cas en *France*, soit pour la sécher, soit pour la confire.

**CATHERINE. (PRUNE DE STE)** Cette *Prune* est passablement grande, de forme tant soit peu oblongue. Sa couleur est d'un blanc jaunâtre. La chair en est moëlleuse, assez succulente & détachée de l'os. Quand elle est bien mûre, elle est d'un goût sucré, agréable & fin. Elle réussit très-bien sur tige mais encore mieux en *Espalier*. Pour qu'elle soit bien favorableuse, il faut la laisser à l'arbre jusqu'à ce à ce qu'elle commence à se rider, aux environs de la queue. Elle est fort estimée, soit pour être séchée, soit pour être confite.

L'arbre est très-fertile & jette beaucoup de branches.

**CERISSETTE.** Cette *Prune* est de moyenne grandeur; sa forme est ronde diminuante un peu ou finissant en pointe vers le bas. Sa couleur est d'incarnat, sa queue est longue & mince, de sorte que de loin on prendroit cette *Prune* pour une *Cerise*; c'est aussi cette apparence, qui lui a donné son nom. La chair

en est moëlleuse, assés succulente, blanchâtre de couleur, détachée de l'os & d'un goût passablement favorable. Cette *Prune* est des plus hâtives, mais on en voit très-peu dans ce País-ci. Je l'ai reçuë de Brabant sous le nom de *Cirifelle* parmi plusieurs autres fortes. Il ne la faut point confondre avec la *petite ou simple Ros-Pruin*, qui n'est pas aussi vermeille, & qui a la queue plus courte.

L'arbre porte de petites feuilles ainsi-que de petites fleurs. Il fleurit beaucoup, mais comme les fleurs en sont très-déliçables & qu'il fleurit de très-bonne heure, il arrive souvent, qu'il produit chés nous très-peu de fruits.

**CERISSETTE BLANCHE.** Cette *Prune* est semblable en tout à la précédente, à l'exception de sa couleur, qui est d'un blanc jaunâtre, cette *Prune* est pareillement fort hâtive, & il ne la faut point confondre avec la *Prune de Paísan blanche & simple*.

**D'AMAS GROS DE TOURS.** Cette *Prune* est fort grande; sa forme est un peu plus longue que ronde; sa couleur est violette ou bleuë tirant sur le noir; la chair en est moëlleuse, assés succulente, de couleur jaune, détachée de l'os, & d'une saveur agréable, & comme c'est une *Prune* hâtive, elle peut parvenir chés nous dans de bonnes années à sa juste maturité, sur la tige aussi bien qu'en *Espalier*.

**DAMAS NOIR HATIF.** Cette *Prune* est de moyenne grandeur, de forme ronde, de couleur bleuë & presque noire, & des plus hâtives. La chair en est jaune & un peu rougeâtre du côté extérieur ainsi qu'aux environs de l'os, dont elle est détachée; mais assés souvent elle est d'ure, sèche, farineuse, & insipide, de sorte qu'elle est de peu de valeur; ses rejettons passent en *France* pour les meilleurs, pour y gréfer d'autres fortes de *Prunes* ainsi que des *Pêches*.

Il y a encore une forte de *Damás noirs tardifs*, mais qui ne mûrit pas bien même aux environs de *Paris*; en conséquence il seroit inutile de la cultiver dans ce País-ci.

**DAMAS ROUGE.** Cette *Prune* est de moyenne grandeur, sa forme est ronde & carrée; sa couleur rouge tirant sur le violet; sa chair est un peu ferme, pourtant assés succulente & détachée de l'os, d'un goût sucré, favorable & agréable, lorsque la *Prune* est bien mûre, mais dans ce País-ci elle n'y parvient que rarement.

Le *Damás blanc* & le *Damas violet* font assez semblables au *Damás rouge* tant pour le goût, que la grandeur & la qualité, à l'exception que la couleur de la *blanche* est d'un blanc jaunâtre, & la *Violette* d'une belle couleur de Violet. Cette dernière est encore un peu plus longue que ronde.

**DIAPRÉE ROUGE.** Cette *Prune* est de forme oblongue, passablement grande, de couleur violette tirant fort sur le rouge. La chair en est moëlleuse, assez succulente, fort attachée à l'os, & d'un goût sucré très-agréable, quand elle est bien mûre.

La *Diaprée violette* a la même forme, la même grandeur & les mêmes qualités, à l'exception qu'elle est colorée d'un beau violet & qu'elle est détachée de l'os. Cette forte est une des plus estimées en France, tant crüe que séchée ainsi que pour *confire*, & elle y réussit également bien sur tige comme en *Espalier*. Mais chés nous elle doit être mise en *Espalier*, non obstant cela elle mûrit rarement, principalement lorsqu'elle est exposée directement vers le *Sud*, pour les raisons déjà alléguées dans un autre de nos ouvrages.

**DOJENÉ.** Cette *Prune* ressemble beaucoup, soit pour la grandeur, soit pour la couleur, à la *Prune de Paisan blanche* & double, de façon qu'au premier abord on la prendroit pour telle; mais lorsqu'on l'examine de plus près, on trouvera, que le *Dojené* est plus grand, que sa forme est tant soit peu plus longue que ronde, & que sa couleur tire un peu plus sur le jaune. La chair en est encore plus aqueuse & plus attachée à l'os, &, selon mon opinion, elle n'est ni si bonne ni si saine que la *Prune de Paisan* mentionnée.

Au reste l'arbre est très-fertile, mais le fruit en est peu recherché.

**DRAP D'OR.** C'est une forte de *Damás*, de moyenne grandeur, de forme ronde & carrée, de couleur jaune mouchetée ou tachetée de rouge. La chair en est assez moëlleuse, détachée de l'os, & d'un goût sucré très-agréable, quand elle est bien mûre. Dans ce Pais-ci elle doit presque toujours être mise en *Espalier*, mais alors elle n'est pas fort fertile à moins qu'on ne lui donne assez d'espace, pour pouvoir croître.

**FLEURS. (PRUNE 'A DOUBLES)** Les Amateurs ne cultivent cette forte qu'à cause de ses fleurs, qui sont belles & doubles; mais à l'égal d'autres plantes à fleurs doubles, on n'en doit attendre aucun fruit.

**ISLE VERTE.** Cette Prune n'est pas fort grande, de forme longue & mince à la façon des *Olivés*, même un peu plus longue; pour cette raison on l'appelle aussi Prune d'Olivés. Sa couleur est toute verte; au reste cette Prune est rude & de peu de valeur; mais à cause de sa couleur on la trouve bonne à être *confite* soit au sucre, soit au vinaigre à la manière des *Olivés* & des *Cornichons*.

L'arbre est très-fertile, mais on ne trouve guères cette sorte dans ce Pais-ci, à moins qu'on ne l'ait fait venir de *France*.

**KROOS-PRUIM.** Cette *Prune* est originaire de ce Pais-ci. Il y en a plusieurs sortes, comme de blanches ou jaunâtres, mais pour la plupart violettes ou d'un violet rougeâtre, &c.; quelques unes plus grandes, d'autres plus petites. Au reste elles sont toutes de forme rondelette, & d'un goût chétif, fade & aqueux. Elles proviennent chez nous des noyaux, en conséquence il est impossible, vu notre Climat froid, que ces Prunes soient si bonnes que celles d'*Italie* ou d'*Espagne*. Au reste elles sont très-bonnes, pour y grêfer.

**MIRABELLE BLANCHE.** Cette *Prune* est de moyenne grandeur, de forme plus longue que ronde; sa couleur est d'un blanc jaunâtre ordinairement tacheté de rouge. La chair en est assez moëlleuse, détachée de l'os, qui est petit, & d'un goût sucré très-agréable. L'arbre est extraordinairement fertile sur tige aussi bien qu'en *Epalier*. Mais, pour que ces *Prunes* deviennent chez nous bien mûres & favorables, il est nécessaire, de les mettre en *Espalier*. Cette *Prune* est encore une des meilleures pour être *confite*.

**MIRABELLE VERTE ET DOUBLE.** Cette *Prune* est fort grande, approchant assez de la *Prune de Paisan blanche & double*; sa forme est un peu plus longue que ronde; sa couleur est verdâtre tirant sur le jaune. La chair en est moëlleuse, succulente, attachée à l'os, & d'un goût très-favorable & agréable, quand elle est devenue bien mûre dans une bonne saison & a un bon *Espalier*; elle est alors très-estimée des Amateurs. L'arbre est passablement fertile & jette beaucoup de branches.

**MIRABELLE VERTE ET SIMPLE.** Cette *Prune* est ronde & fort petite, à peu près comme un marbrun; sa couleur est plus verte que celle de *Mirabelle double*. Elle est encore plus hâtive, mais pas aussi délicieuse que la *double*. L'arbre est extrêmement fertile, ordinairement une année aussi bien que l'autre.



Ces deux fortes de *Mirabelles* sont fort recherchées, pour en faire des *Confitures*, à cause de leur couleur verte.

**MONSIEUR. (PRUNE DE)** Cette *Prune* ressemble beaucoup à la *Prune d'Oeuf blanche*, mais elle est plus grande & plus jaune. Sa chair est détachée de l'os, & d'un goût passablement savoureux, lorsqu' elle est bien mûre. L'arbre est assez fertile.

**MORIN HATIF.** Cette *Prune* est ronde, rouge & passablement grande; elle est hâtive venant d'abord après la *Cerifette*, avec qui elle a beaucoup de rapport, excepté que sa queue n'est pas aussi longue ni que ses feuilles sont si petites. Son goût est très-bon, & cette *Prune* mérite d'être cultivée ici aussi bien qu'alentour de *Paris*, d'autant plus qu'elle est appétissante, hâtive & que l'arbre est fertile.

**OEUF BLANCHE. (PRUNE D')** Cette *Prune* est de la même grandeur & forme que la *Prune d'Oeuf rouge*, quelquefois même un peu grande. Sa couleur est d'un blanc jaunâtre. Sa chair est ferme & quelquefois un peu sèche; ordinairement non plus d'un goût âpre & piquant; par conséquent elle ne vaut pas la *rouge*. Ces *Prunes* réussissent mieux en *Espalier* que sur tige. L'arbre est fort fertile.

**OEUF ROUGE ET VIOLETTE. (PRUNE D')** Les *Prunes d'oeuf rouges* & *violettes* ne sont qu'une même forte; la couleur, qui d'un côté est un peu plus vermeille, de l'autre un peu plus violette, en fait l'unique différence arrivée selon toutes les apparences par la gréce. C'est une des plus grandes fortes de *Prunes*; sa forme est un peu oblongue ou, pour mieux dire, ovale, forme dont la *Prune* emprunte son nom. La chair en est moëlleuse, remplie de jus, & d'une saveur très-agréable, lorsqu'elle est venue dans un bon terrain & qu'elle est bien mûre.

L'arbre est fort fertile sur tige aussi bien qu'en *Espalier*, où les fruits ne sont pas les plus mauvais.

La *Prune d'Oeuf bigarrée* ne diffère de celle-ci qu'elle est plus ou moins tachetée de rouge ou de violet.

**ORANGE. (PRUNE D')** Cette *Prune* est passablement grande, à peu-près comme la *Prune de Païsan blanche* & double; sa forme est un peu plus longue

que ronde, sa couleur est un fond jaune rougeâtre marqueté ou moucheté de rougeâtre, de façon qu'elle paroît à quelque distance d'un rougeâtre clair. La chair en est moëlleuse, remplie de jûs, détachée de l'os, & d'un goût très-agréable.

L'arbre jette beaucoup de branches & est très-fertile, par conséquent digne d'être cultivé.

**PAÏSAN BLANCHE ET DOUBLE. (PRUNE DE)** Cette *Prune* est assez grande, de forme ronde avec une coutûre fort profonde; sa couleur est jaunâtre tirant tant soit peu sur le verd. La chair en est moëlleuse, pleine de jûs, attachée à l'os & d'un goût très-agréable, surtout étant venue à l'*Espalier*. Voyez *Figure 5*.

La *Prune de Païsan blanche & simple* ne diffère de la *double* qu'en ce qu'elle est un peu plus petite & plus jaune couleur, souvent aussi marquetée de rouge. On trouve cette *Prune* de meilleur goût venue sur tige qu'à l'*Espalier*, & quand elle est bien mûre, elle surpasse en goût la *double* au jugement des Amateurs. Plusieurs même l'estiment la plus délicieuse de toutes les *Prunes* du païs. On cultive beaucoup cette forte dans nos Provinces, de façon que l'on en trouve partout.

L'arbre de l'une & de l'autre forte est très-fertile, principalement celui de la *simple*.

**PAÏSAN NOIRE. (PRUNE DE)** Cette *Prune* est semblable à la *blanche & simple* quant à la forme & à la grandeur, mais sa coutûre un peu plus profonde. Sa couleur est d'un violet noirâtre. Sa chair n'est point aussi favorable que celle de la *blanche & simple*; étant encore plus aqueuse, par conséquent pas aussi saine; c'est pourquoi elle n'est pas non plus tant cultivée.

L'arbre jette beaucoup de branches & est très-fertile.

**PERDRIGON HATIF.** Cette *Prune* est fort grande, sa forme ronde & quarrée, sa couleur d'un beau violet. La chair en est dûre & souvent farineuse, attachée à l'os, qui est grand & gros, au reste pas d'un goût fort relevé.

L'arbre jette de grandes & grosses branches avec de grandes & larges feuilles; ce qui fait qu'on le plante quelquefois, d'autant plus qu'il est hâtif, ainsi que ces *Prunes* peuvent parvenir chez nous à leur parfaite maturité.

**PERDRIGON VIOLET.** Cette *Prune* est assez grande, de forme plus longue que ronde; sa couleur est d'un violet tirant sur un beau rouge. La chair en

est

est assez moëlleuse, attachée à l'os, au reste fondant en bouche & d'une faveur fine & très-relevée; quand elle est bien mûre, ce qui ne lui arrive chés nous rarement, bien que placée à l'*Espalier* & dans une bonne exposition. Il arrive pourtant, que venant dans un bon terrain elle dévient dans une année favorable encore assez apétissante. Ses fleurs sont fort délicates, c'est ce qui les fait aisément tomber dans un *Printems* froid. On l'estime beaucoup en *France*, pour en faire des Confitures.

Le *Perdrigon blanc* ne diffère en rien du violet excepté dans la couleur, qui est d'un blanc jaunâtre, & que sa chair est détachée de l'os. Il est nécessaire, de la placer à un bon *Espalier*.

**QUETSCHÉ.** Cette *Prune* est passablement grande, de forme oblongue avec une couture; sa couleur est d'un beau bleu-violet tirant un peu sur le rouge & couvert d'une vapeur bleuë, ce qui lui donne une belle & agréable apparence. Sa chair est assez moëlleuse & succulente, les fruits de quelques arbres ont la chair attachée à l'os, les fruits d'autres arbres l'ont détachée de l'os, qui est toujours long & plat; au reste la chair est fort jaune de couleur & d'un gout sucré, très-délicieux & très-relevé, lorsque la *Prune* est bien mûre; mais elle n'attrape jamais dans ce *Païs-ci* ce goût relevé qu'elle a en *Allemagne*, où elle est excellente, particulièrement en *Hesse*, en *Thuringe*, en *Saxe*, en *Silésie*, en *Moravie*, en *Bobême* & en *Hongrie*.

L'arbre étant un peu âgé est très-fertile, & on le cultive par rejettons dans les susdits *Païs*.

Jusques ici je n'ai encore pu bien découvrir le nom que les *François* donnent proprement à cette forte, étant néanmoins très-probable, qu'elle soit connue en *France*. Dans la plupart de Catalogues tant *François* qu'autres se trouve une très-grande confusion dans les différentes dénominations, de façon qu'on n'en peut avoir aucune certitude.

**QUETSCHÉ HONGROISE.** Cette *Prune* dévient plus grande que la précédente, & presque aussi grande qu'une petite *Prune d'oeuf*; sa forme est d'une rondeur oblongue, mais à proportion un peu plus courte que la précédente. Sa couleur est rougeâtre tirant sur le violet; sa chair moëlleuse, mais souvent farineuse & pas fort apétissante, principalement dans des terres froides & humides; dans un bon terrain sec cette *Prune* dévient meilleure & de fort bon goût. L'arbre est pareillement fort fertile.

**QUETSCHÉ RONDE.** Cette Prune est de forme plus longue que ronde, mais non pas aussi ronde que la *Quetsche* ordinaire, dont nous avons parlé en premier lieu ; sa couleur n'est pas non plus d'un aussi beau violet mais elle tire plus sur le rouge ; d'ailleurs elle est de la même grosseur. Sa chair est passablement moëlleuse, de couleur d'un blanc jaunâtre, d'un goût très-favoreux, lorsqu'elle est bien mûre, mais pas si délicieux que celui de la *Quetsche* ordinaire. Elle ne parvient pas chez nous non plus à sa juste maturité.

**REINE CLAUDE.** Cette Prune est passablement grande ; sa forme ronde & carrée ; sa couleur blanche tirant un peu sur le jaune & couverte d'une vapeur. La chair en est ferme, mais point dure, assez succulente, & détachée de l'os, d'un goût sucré très-délicieux, lorsque la Prune est bien mûre. Elle réussit ordinairement sur tige aussi bien qu'à l'*Espalier* ; mais dans notre Pays il est à propos de la placer à l'*Espalier*, à cause que sur la tige elle ne parvient point à sa juste maturité, excepté dans un très-bon terrain & dans des années fort favorables. Malgré tout cela elle mérite d'être cultivée.

**ROYALE.** C'est une grande & belle Prune, de forme ronde avec une longue queue ; sa couleur est d'incarnat, bien coloré & couvert d'une belle vapeur ; sa chair est moëlleuse & assez succulente, d'un goût délicieux & très-relevé. Elle réussit également bien sur tige ainsi qu'à l'*Espalier*. Ce dernier emplacement est chez nous ordinairement le meilleur.

L'arbre jette beaucoup de branches & est fort fertile.

**ROS-PRUIM DOUBLE, en François PRUNE DE CHEVAL.** C'est une très-grande Prune, sa couleur est d'un rouge pâle marqueté ou moucheté de violet ; sa chair est très-moëlleuse, remplie d'un suc aqueux ; & d'un goût de douceur fade & nullement relevé.

La *Ros-Pruim simple* est de moyenne grandeur à peu près comme la Prune de *Paisan blanche* & double ou bien comme la Prune d'*Orange* ; assez semblable à la *Ros-Pruim double*, soit pour la forme & la couleur, soit pour la qualité & le goût. Il en croît beaucoup en *Allemagne*, dans le *Brabant*, enz. Toutes ces deux fortes sont fort fertiles, principalement la *simple*, mais elles sont réputées les plus mal-saines de toutes les Prunes ; aussi les Médecins déclamentils fort sérieusement contre l'usage de ces Prunes, puisque l'expérience a prouvé, que plusieurs personnes ont pris la *Difenterie*, d'en avoir trop mangé de ces Prunes. Cependant

les rejettons de la *Ros-Prun* font estimés très-bonnes pour y grefer d'autres fortes. Au reste cette *Prune* n'est point la *Cerifette*, comme le dit *Tournefort*.

**SLEE-PRUIM**, en François PRUNELLE ou PRUNE SAUVAGE. (*Prunus silvestris*. C. B. P. Dodon. *Prunus spinosa*, *foliis lanceolatis*. Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr.) Nous ne sçaurions manquer de faire ici mention de la *Prune* sauvage; puisque c'est une forte, si elle n'est point la mère ou le premier origine de toutes les *Prunes* domestiques connus, qui provenües des noyaux de la *Prune* sauvage ont été améliorées dans la suite des tems par une application & une culture réfléchie. Les *Prunes* sauvages croissent en *Allemagne* & dans quelques autres Païs naturellement & sans culture; elles sont petites, rondes, d'un bleu noirâtre & d'un goût aigrèt & astringent. Mais leur goût se corrige à force de culture, soit par la grefe soit en les plantant dans un fond, & alors elles n'ont pas le goût desagréable, & déviennent même plus grandes. On les appelle alors en *Allemand* *Häper-sleen* ou *Italiaanse Sleen*, en *Latin*, *Prunus silvestris præcox*. C. B. Pin, parce qu'elles mûrissent dans le tems que l'on coupe l'*avoine*, tandis que les sauvages ne mûrissent que vers la fin de l'*Automne*. On en trouve encore une autre forte, dont le fruit est blanc, (*Prunus silvestris, fructu majore albo*. Raj. Sinops), & encore une autre forte, dont le fruit est rouge, mais ces deux fortes sont rares.

**SPILLING JAUNE-SIMPLE**. Cette *Prune* est de moyenne grandeur, de forme très-oblongue comme la *Quetsche*, sa couleur est de cire jaune. La chair en est moëlleuse & d'un goût pasfablement favorable, mais en même tems elle est fort aqueuse & réputée la plus mal-saine de toutes les *Prunes*.

L'arbre est fort fertile, & on les cultive par le moyen des rejettons.

**SPILLING JAUNE-DOUBLE**. Cette *Prune* est très-grande & semblable pour la forme à un oeuf de Poule. Sa couleur est jaune comme la précédente, mais elle n'est pas d'ausi bon goût, mais tout ausi mal-saine.

**VIOLETTE**. Cette *Prune* ne nous est pas connue sous cette dénomination; & il se trouve plusieurs autres fortes de *Prunes*, qui sont de couleur violette.

# DESCRIPTION

## D E

# L' ABRICOTIER.

## §. 1.

**A**BRICOTIER. Est nommé en *Latin*, *Malus Armeniaca*, *Prunus foliis ovato-cordatis*. *Linn: Gen: & Spec: Roj: Prodr:*; en *Allemand*, *Apricofen-Baum*, *Morillen-Baum*; en *Hollandois*, *Apricoos-Boom*; en *Anglois*, *Apricots-Tree*; en *Danois*, *Apricofe-Træ*; en *Suédois*, *Apricofe-Træ*.

Les fruits de cet arbre s'appellent en *François*, des *Abricots*; en *Latin*, *Mala Armeniaca*; en *Allemand*, *Apricofen*; en *Hollandois*, *Apricofen*; en *Anglois*, *Apricots*; en *Danois* & en *Suédois*, *Apricofer*.

## §. 2.

Les *Abricôts* font fans contredit une forte de *Prunes*, ou pour le moins un fruit, qui y approche beaucoup, à cause des grands rapports, qui se rencontrent entre ces deux espèces de fruits. *Mrs. Linnæus & Van Royen* les ont joint dans leurs *Catalogues* ou *Flora*. C'est un fruit, qu'on prétend avoir été apporté de l'*Armenie* ou de la *Syrie* en *Europe*, les anciens noms *Latins* le font assés connoître.

## §. 3.

Il s'en fait de beaucoup qu'il y ait tant de diverses fortes d'*Abricôts*, que l'on en trouve de *Prunes* & de *Pêches*. Il est vrai, que les noyaux d'*Abricôts* qu'on sème produisent toujours de nouvelles fortes, mais elles sont ordinairement plus petites & beaucoup moindres que les autres. Il n'y a que cinq différentes fortes que nous connoissons dans ce Pais-ci, malgré ce qu'en disent quelques Jardiniers

dans

*Apricotes.*



*Apricor.*





dans leurs *Catalogues* ces cinq fortes font. 1. *Abricot de Boisleduc*. 2. *Abricot de Breda* ou *double*. 3. *Abricot hatif*, *petit*, *simple* ou *Princesse*. 3. *Abricot d'Orange*. 5. *Abricot blanc*.

A l'exception de l'*Abricot blanc*, ceux de *Boisleduc* font de la plus grande forte. Leur couleur est jaune, tachetée & mouchetée quelquefois d'une couleur de pourpre fort haute; son goût est très-délicieux.

Les *Abricots de Breda* font aussi grands & quelquefois plus grands que les précédens, aprochant de fort près de l'*Abricot blanc*; il est d'une même couleur, sçavoir d'un jaune fort haut & sans taches; son goût est très-favoureux, & l'arbre très fertile.

La *Princesse* ou le petit *Abricot* est naturellement petit & ordinairement moucheté ou tâcheté de brun; cette forte est la plus délicieuse de toutes & en même tems la plus hâtive; mais elle n'est pas fort fertile. Au reste elle est très-bonne pour *enter en écusson* sur des *Pruniers* & d'y *gréfer* ensuite des *Pêches*.

L'*Abricot d'Orange* est tant soit peu plus petit que l'*Abricot de Breda*, sa couleur est d'un *Orange* fort haut en dedans & en de hors, souvent parfemé plus ou moins de petits points de couleur rouge brune. C'est une des fortes les plus délicieuses, & l'Arbre est extraordinairement fertile.

L'*Abricot blanc* est le plus grand de tous, mais son fruit le moins délicat, ayant très-peu de faveur. Aussi ne l'employe-t-on ordinairement que pour étuver & pour le *confire*. Sa couleur est d'un jaune pâle ou blanchâtre.

#### §. 4.

L'*Abricotier* croît très-bien dans toutes fortes de bonnes terres, soit sablonneuse soit argileuse. A l'exemple d'autres fruits à noyau il ne supporte pas volontier le fumier, qui cependant ne lui fait pas tant de mal qu'il fait bien aux autres, à moins qu'il ne soit trop frais. L'arbre croît subitement devient fort, & passablement grand, & est fertile de bonne heure. Il jette de profondes & grandes racines.

#### §. 5.

Il faut planter l'*Abricotier* dans ce Pais-ci à l'*Espalier* & dans une bonne exposition vers l'*Est* ou *Sud-Est*. Quoique l'arbre croisse bien, les fruits mûrissent dans notre pais rarement ou point sur la tige; autrement les fruits venus sur la tige, en cas qu'ils deviennent bien mûrs, ont infiniment plus de faveur, que ceux qui viennent à l'*Espalier*. Dans l'espace de dix-sept à dix-huit ans je n'ai

pu avoir que deux ou trois fois des *Abricôts* mûrs, qui étoient venus sur tige dans le Jardin de *Mariembourg* appartenant à S. A. S. *Madame la Princesse Douairière d'Orange* ; ces fruits venus d'un *Abricotier de Princesse* avoient le goût très-savoureux.

## §. 6.

La propagation de l'*Abricotier* se fait par le moyen du *sucement* ou de l'*ente en écusson* sur des rejettons de *Pruniers*, mais cette dernière méthode est plus en usage que la première. On choisit, pour enter dessus, ordinairement des rejettons de la *Prune de Païsan blanche*, puisqu'on a appris par expérience, qu'ils croissent mieux. Mais bien des personnes préfèrent pour cet effet les rejettons du *Damas noir bâtif*.

## §. 7.

Il ne faut pas tailler beaucoup les *Abricotiers* : en tout cas il n'en faut retrancher que les rejettons aqueux, ainsi que le bois sec & superflu ; & comme cet arbre pousse ordinairement des rejettons longs & gros, il lui faut donner de l'étendue à l'*Espalier*, & ne point trop tailler ni raccourcir les longs rejettons, ce qui le rendroit infirme & stérile.

## §. 8.

Les *Abricôts* sont un fruit délicieux, pour être mangés crus, & bien des personnes donnent après les *Pêches* le rang aux *Abricôts* devant toutes les autres espèces de fruits à noyau ; d'autres encore leur préfèrent de bonnes *Prunes* bien mûres. Mais ceci a plutôt lieu en *France* que chez nous, pour les raisons alléguées à l'article des *Prunes*. §. 2. & 3.

Les cuisiniers sont encore quelques excellens mets des *Abricôts*, comme *Compôtes*, *Marmelades*, *Tourtes*, &c. On en confit encore de mûrs aussi bien que des verts.

## §. 9.

Pour confire des *Abricôts* verts, on en choisit, des plus grands & dont l'os n'est pas encore dur ; on les essuie proprement, ou les met dans de l'eau bouillante, qui a bouilli avec un peu de *crème de tartre*, & on les y fait bouillir tant soit peu ; ensuite, dès que l'eau est refroidie, on en ôte les *Abricôts*, on les lave dans de l'eau fraîche, on les essuie proprement, & on les pique avec une épingle, comme nous avons dit à l'article des *Prunes*, §. 15.

Préparés

Préparez ensuite un Sirop de sucre clarifié, prenant pour chaque livre d'*Abricôts* environ trois quarts de livres de sucre, mettez-y vos *Abricôts*, & faites les bouillir légèrement à six ou sept reprises. Après quoi ôtez-les du Sirop & laissez les dégouter dans un Tamis; remettez-les alors dans le Sirop chaud & faites les bouillir de nouveau; ôtez-les en pour la seconde fois & faites-les dégouter comme la première. Ayant répété à trois ou quatre reprises, faites les cuire pour la dernière fois, mais doucement dans le Sirop, jusqu'à ce qu'il ait une épaisseur & consistance convenable. Ensuite mettez les *Abricôts* avec le Sirop dans des pots & conservez-les de la même façon que nous l'avons enseigné relativement aux autres fruits.

## §. 10.

Pour confire des *Abricôts* mûrs, il faut les cueillir, lorsqu'ils ne font que commencer à mûrir, pèlez-les & ôtez-en subtilement l'os, sans faire une trop grande ouverture. Mettez-les après dans de l'eau bouillante & faites-les bouillir une seule fois; ensuite ôtez-les *Abricôts* de l'eau bouillante, trempez-les dans de l'eau froide, & faites-les après d'égouter dans un tamis, ce qui étant fait mettez-les dans du sirop de sucre clarifié, & faites-les bouillir doucement, jusqu'à ce que le sirop ait la consistance convenable. En suite de quoi conservez-les dans des pots,

## §. 11.

On peut pareillement confire les *Abricôts* au miel, de la même manière que nous l'avons enseigné à l'article des *Poires*, &c.

## §. 12.

Pour faire des *Confitures* sèches, d'*Abricôts* mûrs ou verts, mettez-en pratique ce qui a été dit à l'article des *Prunes* §. 18. relativement à cette manière.

## §. 13.

Ces *Confitures*, principalement les sèches, sont estimées de bien des personnes les plus délicieux de tous les fruits confits; à cause que les *Abricôts* prennent naturellement en bouillant une faveur agréable & aromatique, sans qu'il soit besoin d'y ajouter des épiceries.

# DESCRIPTION

## D U

# P <sup>A</sup>Ê C H E R.

## §. i.

**L**E PÊCHER est nommé en *Latin*, *Malus Persica*; *Amygdalus foliorum ferraturis omnibus acutis*; *Linm: Gen: & Spec: Roj: Prodr:*; en *Allemand*, *Pfirschen-Baum*; en *Hollandois*, *Persik-Boom*; en *Anglois*, *Peach-Tree*; en *Danois* & en *Suédois*, *Persik-Træ*.

Le fruit de cet arbre s'appelle en *François*, *Pêche*; en *Latin*, *Malum Persicum*; en *Allemand*, *Pfirsich* ou *Pfirsing*; en *Hollandois*, *Persik* ou *Persche*; en *Anglois*, *Peach*; en *Danois*, *Persik*; en *Suédois*, *Persiker*.

## §. 2.

Cet arbre est originaire de *Perse*; sa dénomination en *Latin* & en *Allemand* en est une preuve. Il a été transporté d'abord en *Italie*, de là en *France*, d'où il a été apporté en suite chez nous autres.

Mrs. *Linnaeus* & *Van Royen* prennent le *Pêcher* pour une sorte d'*Amandier*. En effet les feuilles, les fleurs & les noyaux &c. de ces deux arbres ont assez de ressemblance, de façon qu'il ne reste plus de doute, que la *Pêche* & l'*Amande* ne soient de la même espèce.

## §. 3.

Les Auteurs *François* font mention de quatre principales sortes de *Pêches*, savoir les *Pêches* ordinaires, les *Pavies*, les *Persiques* & les *Brugnon*s.

*Persik.*



*Persik.*



Ils donnent le nom de *Pêche* à la forte, qui a la peau cotonneuse ou veloutée, dont la chair est succulente & fondant dans la bouche, & qui quitte facilement le noyau.

Les *Pavies* sont encore plus cotonneuses que les *Pêches*, leur chair est plus ferme & ne fond pas si aisément, elle ne quitte pas non plus si facilement le noyau. Plusieurs Amateurs en *France* prétendent, qu'il y ait autant de diverses fortes de Pavies, qu'il y en a de différentes fortes de Pêches. Ils soutiennent encore, que la Pêche est le mâle & le Pavie la femelle de cette espèce de fruit, mais la *Botanique* moderne n'admet point ces distinctions.

Les *Perfiques* sont plus petites & encore plus cotonneuses que les *Pavies*, leur forme est d'une rondeur tant soit peu oblongue; leur goût n'est pas fort savoureux, il est même ordinairement chez nous tout à fait insipide. On plante les *Perfiques* beaucoup dans les vignes en *Italie*, en *France* & ailleurs, apparemment par la raison qu'elles réussissent le mieux sur la tige.

Les *Brugnons* ont la peau toute unie ainsi qu'ont les *Prunes*. Pour cette raison on leur donne en *Hollande* le nom de *Pêches unies ou chauves*. Ordinairement ils ne deviennent pas aussi grands que les autres fortes.

Ces quatre fortes principales Division qu'on n'admét ni en *Allemagne* ni dans les *Pais bas* subissent beaucoup de changemens, qui arrivent de tems en tems des noyaux qu'on sème en terre, comme nous le dirons après. En attendant voyez la figure de la *Pêche* dans la Planche ici-jointe.

## §. 4.

La *Pêche*, quand elle est bien mûre, est selon beaucoup de personnes le plus délicieux de tous les fruits à noyau. Mais il y a une grande différence entre les diverses fortes, dont les unes sont plus favoureuses que les autres. Les fruits d'un même arbre différent quelquefois beaucoup l'un de l'autre par rapport au goût. Les plus grands & les plus pêsans sont toujours les plus favoureux, & les petits sont souvent tout à fait insipides; & quoique l'on trouve cette même différence encore dans d'autres espèces de fruits, elle est pourtant plus particulière aux Pêches. Les fruits, qui viennent aux arbres ou aux branches malades, sont toujours insipides ou n'ont du moins que très-peu de goût, non plus que les *Avant-coueurs*, c'est à dire les fruits, qui mûrissent avant le tems ordinaire de leur maturité.

## §. 5.

Voici les qualités, qui déterminent la bonté de la *Pêche*.

1. Elle doit être grande & pésante, comme nous venons de le dire.
2. Sa chair ne doit pas être dure, ni sèche, ni farineuse, au contraire très-succulente & fondante, de façon qu'elle se change en suc dès qu'on la met dans la bouche. On trouve pourtant quelques fortes parmi les *Pavies*, dont la chair n'est pas si fondante, & qui ne laissent point d'être assez succulentes & favoureuses; quoiqu'en effet elles ne soient pas si bonnes que les premières.
3. La chair doit avoir un goût sucré, relevé & piquant; il y a des fortes, dont le goût est un peu âpre & aigret entre mêlé de doux, ce qui donne à cette *Pêche* une faveur extraordinaire.

Pour que la *Pêche* possède toutes ces qualités dans un degré éminent, il faut qu'elle soit mûre mais point trop, puisqu', autrement, elle perd son goût & dévient souvent farineuse, coriace & visqueuse. C'est pourquoi il importe beaucoup de la cueillir à point nommé, pour sçavoir au juste le moment de sa maturité, on n'a qu'à presfer tant soit peu du pouce la *Pêche* aux environs de la queue, qui est l'endroit, où elles commencent ordinairement à mûrir, car si la chair cède au pouce, c'est une marque qu'elle commence à devenir mûre; mais comme ce presfement du pouce en domage toujours un peu le fruit, ou y fait une tâche, qui diminuë l'aparence extérieure du fruit, il vaut mieux, de reconnoître sa maturité en la touchant doucement de la main, si elle quitte facilement la queue, elle est mûre. Un vrais Connoisseur remarquera la maturité de ce fruit à sa couleur même, étant alors claire, reluisante & en quelque façon transparente.

## §. 6.

Quoique la plûpart de Pêches mûrisent chez nous, il s'en faut de beaucoup, qu'elles acquièrent chaque année leur perfection ni le même goût; parce que ce fruit demande non seulement beaucoup de chaleur, mais encore une chaleur tempérée, constante & durable, pour devenir mûre; & que le tems chez nous est fort variable, & plus chaud dans une année que dans l'autre.

De plus il y a encore deux autres causes, qui empêchent la maturité de ce fruit



fruit & qu'elle n'attrape son goût. La première est, que nous avons souvent ici des *Hivers* fort rudes, qui ôtent aux *Pêchers* les forces nécessaires pour donner la nourriture convenable aux fruits pendant l'*Été* suivant, quelque chaud qu'il puisse être. La seconde cause est, que le froid dure ordinairement chez nous jusqu'au milieu du Printems, ce qui recule toujours leur tems de fleurir & de former le fruit, ainsi que souvent leur maturité, surtout s'il arrive un mauvais *Automne*.

Les deux années, qui ont suivi le rude *Hiver* de 1740. ont prouvé ce que je viens de dire, à la vérité on trouva alors beaucoup de fruits aux *Pêchers*, qui étoient conservés, & qui étoient même grands & de belle apparence, mais quelle fut leur maturité & quel fut leur goût? Les *Pêches* furent dures & insipides, & même celles, qui étoient tendres & passaient par conséquent pour mures, n'eurent ni saveur ni gout.

## §. 7.

Il s'ensuit donc de ce que je viens de dire, qu'il faut planter les *Pêchers* à l'*Espalier* dans une exposition chaude & la meilleure qu'il se puisse trouver, vers l'*Est* ou le *Sud* & encore mieux vers le *Sud-Est*, pour que les *Pêches* deviennent mures & de bon gout.

En *France* ainsi qu'en *Allemagne* on plante assés souvent des *Pêchers* dans les vignes, qui y croissent sur la tige & portent de très-bon fruits; mais on comprendra facilement, quelque peu d'expérience qu'on ait, que cela est impraticable dans un *Climât* aussi froid que le nôtre.

## §. 8.

Au reste le *Pêcher* demande un fond bon, frais & fertile, & pour que le fruit mûrisse d'autant mieux & prenne un goût excellent, il lui faut une terre légère & sablonneuse, sans fumier; surtout point de fumier de chevaux frais, à l'exemple de tous les autres fruits à noyau: parceque par là il commence à languir & à jeter de la résine, & périt ensuite.

## §. 9.

La propagation du *Pêcher* se fait uniquement chez nous par l'ente en écusson sur le *Prunier* ou bien sur l'*Abricotier* enté sur le *Prunier*; l'ente en fente ne voulant pas réussir.

On choisit pour l'ente en *écusson* les rejettons de la *Kroos-Prum* ou bien ceux du *Damás noir hâtif*, puisque l'expérience nous apprend, qu'il ne prend pas si bien enté sur la *Prune de Païsan blanche* ou sur la *Prune d'oeuf*, ou ne dévient au moins pas un arbre fort considérable.

Pour enter l'*Abricot* sur la *Prune*, dans l'intention d'y enter ensuite la *Pêche*, la meilleure sorte est l'*Abricot de Princesse*, puisque l'expérience enseigne encore ; que la *Pêche* ne prend pas bien sur d'autres sortes d'*Abricots*. Les rejettons de l'*Abricotier de Princesse* doivent être entés sur la *Prune de Païsan blanche* ou sur le *Damás noir hâtif*, & non pas sur la *Kroos-Prum*, où ils ne réussissent point.

La raison, d'enter l'*Abricot* sur la *Prune*, pour enter ensuite sur l'*Abricot* la *Pêche*, est qu'alors les arbres ne jettent pas tant de branches inutiles, & que le fruit y dévient plutôt mûr & de bon goût.

#### §. 10.

Les jeunes branches entées de différentes manières ne doivent pas être plantées indifféremment, mais il est nécessaire, de consulter pour cela la nature & la qualité du terrain.

Dans un terrain sec & sablonneux il ne faut planter que des *Pêches* entés sur la *Prune* ; celles, qui sont entées sur l'*Abricot* n'y croissent que médiocrement, produisent de moindres fruits & n'ont qu'une très-courte durée.

Dans une terre fertile, grasse, compacte & argileuse au contraire il ne faut planter que des *Pêches entées* sur l'*Abricot*, à cause que les *Pêchers entés* sur le *Prunier* y poussent trop de branches inutiles, mûrissent plus tard, & prennent ordinairement un goût rude & mauvais, excepté dans des années très-favorables.

#### §. 11.

En France on greffe quelquefois les *Pêches* sur des *Amandiers* provenus des noyaux ; mais cette greffe ne réussit point chés nous. Comme les *Amandiers* jettent de foibles racines & ne veulent point chés nous provenir des noyaux, & que notre Climat n'est pas fort favorable, il arrive ordinairement, que les *Pêchers entés* sur l'*Amandier* ne veulent point croître, périclent souvent très-subitement ; & produisent de plus des fruits plus secs & de plus mauvais goût.

#### §. 13.

Il n'est pas praticable chés nous non plus, de faire provenir les *Pêches* des noyaux, pour y enter en suite, parceque ces arbres ne grandissent chés nous que rare-

rarement, ne déviennent pas âgés & périssent même souvent assés subitement, à cause que les noyaux, & pour mieux dire la graine, qui y est enfermée, ne murissent chez nous qu'imparfaitement.

## §. 13.

Il ne faut jamais planter d'arbres entés plus âgés que d'un, de deux ou tout au plus de trois ans, parce que ceux, qui sont plus âgés ne croissent pas si bien, & qu'on n'en peut élever des arbres aussi bien façonnés, que lorsqu'ils sont plus jeunes.

## §. 14.

Il faut encore observer en plantant, de ne point trop enterrer les arbres, puisque dans ce cas-là ils ne veulent point pendre racine, & souvent ils périssent insensiblement de langueur; les fruits ne déviennent pas non plus aussi apétissans qu'autrement, à cause que le Soleil ne peut pas attirer ni raffiner assés les sucs des racines. Lorsque le terrain est humide, il vaut encore mieux qu'on les plante d'un demi pied ou d'un pied plus haut que la surface, en exhausant autant la terre au tour de l'arbre. Pour avoir cette hauteur, les Costières le long de l'*Espalier* sont de grande utilité; il faut donner à ces Costières la largeur de deux, trois à quatre pieds, & on y peut planter des fleurs ou autres plantes fines; mais il faut observer exactement, de ne point toucher aux racines en travaillant la terre, ce qui endommage beaucoup les arbres & les rend languissans.

De plus il ne faut pas trop tailler les racines en plantant les arbres, ce qui retarde de beaucoup leur croissance.

Lorsque le *Pêcher* rencontre un bon fond fertile, il croît ordinairement assez fort, fleurit & porte des fruits en abondance, sçavoir, lorsque le froid ne ruine point les fruits au *Printems*; mais la fertilité du fond est aussi cause, qu'il ne dévient pas aussi âgé que les autres arbres; l'âge le plus avancé du *Pêcher* n'étant dans un bon fond que de quinze ou tout au plus de vingt ans; ce qui a donné lieu au dicton *Allemand*, qui dit:

*Pfirsck-Baum und Bauren Gewalt*

*Wächset schnel und vergehet bald.*

Ce qui signifie en *François*: Que le *Pêcher* ainsi que la violence des *Païsans* croît très-vite & se dissipe de même.

C'est pourquoi il est nécessaire, de planter de bonne heure de jeunes arbres, pour ne se point trouver dépourvû tout d'un coup de cette espèce de fruits.

## §. 15.

Il n'y a aucun arbre, dont la taille exige plus d'art & de soin, que le *Pêcher*, non pas tant à cause du fruit, puisque cet arbre est naturellement fertile & hâtif, mais aussi pour la façon, & principalement, pour qu'il ne devienne pas chauve par en bas, ni pousse des branches dénuées de feuilles, mais qu'il produise de bons fruits & qu'il reste longtems en vigueur. Pource qui regarde la methode de tailler les *Pêchers*, je crois l'avoir expliquée clairement dans mon premier *Tome*. Lib. III. Chap. 4. Je ne ferai donc que répéter ici quelques articles des plus interesfans, sçavois, qu'avant toutes choses il faut avoir soin, pour que les rejettons aqueux ne prennent pas le dessus, mais de les couper ou raccourcir de bonne heure; il est à propos de les arracher en *Eté*, & si l'on l'aperçoit, que l'arbre est foible, & qu'il jette peu de branches menuës ou maigres, il faut venir à son secours, & couper entièrement les branches foibles pendant la taille des arbres du *Printems* ou de l'*Eté*, pour donner plus de forces aux autres.

De cette manière on conservera l'arbre en bon état pendant de longues années, principalement les arbres entés sur l'*Abricotier*, qui jette ordinairement moins de branches que les arbres entés sur le *Prunier*, particulièrement quand le terrain n'est pas trop favorable.

Plusieurs Jardiniers laissent à l'arbre toutes les petites & tendres branches; leur intention n'est justement pas mauvaise, parce qu'ils les voyent ordinairement remplies de boutons de fleurs; mais en effet ils le font par ignorance ou par avarice; puisque se font ces petites branches, qui, si on ne les arrache point, rendront par leur abondance l'arbre languissant & le feront perir dans peu de tems. De plus les fruits, qui viennent à ces branches délicates, ne grandissent pas beaucoup & deviennent insipides à cause du peu de forces des branches.

## §. 16.

Pendant la taille de l'*Eté* il ne faut pas raccourcir les rejettons, mais seulement les rameaux foibles & aqueux, comme nous l'avons dit §. 15., ainsi que les branches superflües, & arracher celles, qui sont mal placées.

Il ne faut pas se hâter trop non plus, à attacher les jeunes rejettons en *Eté*, principalement dans des *Etés* & *Climâts* chauds, à cause que ces rameaux détachés ombragent les jeunes fruits & la préservent de l'ardeur du soleil; car, non

obstant

obstant que les *Pêches* demandent beaucoup de chaleur, pour devenir mûres, elles préfèrent pourtant une chaleur lente, constante & pas trop ardente, comme nous l'avons dit §. 4.

## §. 17.

Cet arbre étant naturellement fertile, la trop grande abondance des fruits l'affoiblit encore souvent, & le fait tomber en langueur & perir à la fin. En conséquence un Jardinier expérimenté, dès qu'il l'aperçoit, que l'arbre est trop chargé de fruits, il ne tardera point, de le décharger d'une partie d'abord après que les boutons se sont formés, & pour la seconde fois lorsqu'après la chute des feuilles il remarque, qu'il y a encore trop de fruits à l'arbre; ce qui est non seulement nécessaire pour la conservation de l'arbre, mais rendra encore les autres fruits plus grands & de meilleur goût; &, ce qui est le principal, les fruits mûriront plutôt & plus parfaitement. Ceci a encore lieu à l'égard de toutes fortes fines de fruits d'arbre.

## §. 18.

Pour ce qui regarde, de préserver les fleurs du Pêcher ainsi que d'autres arbres contre le froid en *Printems*, j'en ai suffisamment parlé dans mon premier *Tome*, auquel je renvoie le Lecteur, pour éviter les répétitions inutiles.

## §. 19.

On mange les *Pêches* mûres non seulement crûes, mais on en fait encore des *Confitures* tant sèches que liquides, pélées ou non pélées. On les confit de la même façon que les *Abricôts* & les *Prunes*, c'est pourquoi il est inutile, d'en faire ici la répétition.

Les *Pêches* crûes, quoique délicieuses pour le goût, ne sont pas réputées fort saines. Elles rafraichissent extraordinairement; pour cette raison il n'est point salutaire d'en manger trop; mais elles feront moins de mal, en bûvant un bon verre de vin, quand on les mange.

## §. 20.

On trouve les fleurs des *Pêches* très salutaires aux personnes mélancoliques, hipocondres & qui sont affligées de la maladie de rate & d'obstructions, inséparables de ces fortes de maux; parce que les fleurs des *Pêches* sont un laxatif très-

doux chassant la bile & les glaires. Pour cet effet on fait de ces fleurs un sirop ainsi qu'une *Conserve*. Comme beaucoup de personnes sont un laxatif très-doux chassant la bile & les glaires. Pour cet effet on fait de ces fleurs un sirop ainsi qu'une *Conserve*. Comme beaucoup de personnes sont sujettes à ces maux, principalement ceux, qui étudient ou travaillent de la tête, ou qui ont d'autres occupations sédentaires, je ne sçaurois me dispenser, de joindre ici la manière de préparer ce sirop & cette *Conserve*, puisque ce sont des remèdes domestiques très-utiles dans un cas de besoin.

## §. 21.

Pour préparer le sirop, prenez au Printems une livre de fleurs de *Pêches* bien épurées, mettez-les dans un pot de terre vernissé, ajoutez-y une pinte & demie ou le poids de trois livres d'eau bouillante, fermez bien le pot & laissez reposer le tout pendant l'espace de dix à douze heures. Après quoi mettez-le sur le feu jusqu'à ce que l'eau soit prête à bouillir; passez-la ensuite par un tamis & exprimez bien les fleurs; prenez alors une seconde livre de fleurs épurées, que vous mettez dans l'*infusion* susdite & laissez la tirer comme la première fois; répétez cela trois, quatre à cinq fois. Enfin prenez pour trois livres de cette dernière infusion une livre & demie jusqu'à deux livres de sucre blanc, faites-le bouillir sur le feu & clarifiez-le avec des blancs d'oeuf, passez-le ensuite par un morceau d'étoffe de laine, faites-le bouillir ensuite à petit feu jusqu'à ce qu'il ait l'épaisseur & la consistance d'un sirop, qu'il faut conserver dans un pot.

*Nota.* Ces fleurs sont très-faciles à avoir, puisqu'on en trouve partout une grande abondance.

## §. 22.

Pour faire la *Conserve*, on prend une demie livre de feuilles épurées, on les écrase dans un mortier de pierre ou de bois en se servant d'un pilon de bois, tout en pilant on y repand peu à peu une livre de sucre blanc, & on pile si longtemps jusqu'à ce le tout soit bien mêlé; ensuite on garde cette *Conserve* dans un pot.

La dose du sirop est de deux onces & celle de la *Conserve* n'est que d'une once.

## §. 23.

Des noyaux de *Pêches* on peut encore faire une excellente liqueur ou *Ratafia* de la manière suivante: après avoir pillé les noyaux, on les met dans une bou-

bou-

bouteille, qu'on remplit de bonne eau de vie; on y peut ajouter, si on le juge à propos, quelques *cloûs de girofle* ou quelque peu de *Canelle*; ensuite on expose la bouteille au Soleil, pour faire tirer la liqueur pendant quelque tems; après quoi passez-la par un linge ou encore mieux par du papier gris, pour l'éclaircir. En cas que l'on n'ait pas assez de noyaux, on peut y suppléer par de jeunes feuilles de *Pêcher* pilées, qui ont le même goût & presque la même force que les noyaux; & même on pourroit composer cette liqueur de jeunes feuilles seules, en cas que l'on manque absolument de noyaux ou bien quand c'est avant la maturité des *Pêches*.

On appelle cette Liqueur en plusieurs endroits du *Perficò*; elle a non seulement un goût très-agréable, mais prise modérément elle est encore très-bonne pour l'estomac & fort salutaire contre les maux, dont nous avons parlé §. 20. En cas qu'on la souhaite douce, on y peut mettre du sucre suivant le goût. On fait encore le *Perficò* des noyaux de *Pêches* par la distillation.

## §. 24.

Les noyaux de *Pêches* ayant l'os extrêmement dût, il est très-difficile, de l'ouvrir pour en ôter le noyau, au moins à ceux; qui ignorent la manière de l'ouvrir, qui est pourtant très-aisée, & sansqu'il soit nécessaire d'y employer de grandes forces. Pour cet effet il faut couper avec un couteau fort tranchant un tant soit peu de la pointe de l'os, on y apercevra d'abord une petite fente, où il faut enfoncer la pointe du couteau de façon que l'os reste attaché au couteau; faites ensuite tomber le couteau avec l'os perpendiculairement sur une table ferme ou sur autre chose qui résiste, l'os se brisera en deux morceaux; ce qui ne manque presque jamais.

## §. 25.

On peut conserver les *Pêches* fraîches pendant quelque tems en pratiquant ce que nous avons enseigné à l'article des *Cerises* §. 24.

## §. 26.

Ayant achevé de détailler ce qui regarde la culture & l'employ &c. des *Pêches*, nous allons passer maintenant aux noms & à la description des sortes meilleures & principales de ce fruit. On en trouve, au moins on en nomme plusieurs sortes, particulièrement en *France*; mais il en est à cet égard comme avec plusieurs

autres espèces de fruits, sçavoir, qu'une même sorte porte divers noms dans des endroits différent, de façon qu'il s'en faut de beaucoup, qu'il y ait autant de différentes sortes que l'on en trouve quelquefois dans des *Catalogues*.

Il n'y a presque aucune espèce de fruits, dont les sortes soient aussi difficiles à distinguer l'une de l'autre que la *Pêche*, à cause que plusieurs sortes se ressemblent beaucoup soit pour la forme, soit pour la grandeur, pour la couleur ainsi que le tems de leur maturité, & que le terrain & l'exposition ainsi qu'une année bonne & mauvaise produit souvent quelque changement dans la grandeur, la couleur aussi bien que dans l'époque de leur maturité, de façon que les plus grands Connoisseurs ont bien de la peine de distinguer sur le champ les différentes sortes, souvent même c'est entièrement impossible. La principale marque pour distinguer les différentes sortes, c'est la forme & particulièrement la grandeur ainsi que la couleur des fleurs.

## T A B L E S I N O N I M E D E S P R I N C I P A L E S S O R T E S D E P Ê C H E S.

### A.

**A**bricot. (*Pêche d'*) Abricoté. Admirable jaune. *Pêche de Bûrat*. Grosse jaune. Hermaphrodite. *Pêche d'Orange*. Sandalic.  
*Abricoté*, voyez *Pêche d'Abricot*.  
Admirable.  
*Admirable jaune*, voyez *Pêche d'Abricot*.  
Alberge jaune.  
Alberge rouge.  
Alberge violette.  
*Angloise*, voyez *Brugnon*.  
Amande. (*Pêche d'*) Montagne d'Amande. *Pêche d'Italie*.  
Avant-*Pêche blanche*. *Pêche de noix de muscade blanche*.  
Avant-*Pêche rouge*. *Pêche de noix de muscade rouge*. *Pêche de Troye*.

### B.

*Belle Chevreuse*, voyez *Chevreuse*.  
Bellegarde. La Galante. Grosse *Pêche*.

Blanche d'Antilly.  
Bourdin. *Pêche de Zwol double*. Kings George Perfik.  
*Bourdine*, voyez *Madeleine rouge*.  
Brugnon. Brugnon violet. *Pêche chauve*.  
Nectarin. *Pêche-noix*. Sanguinole.  
Sanguinole Angloise. *Pêche polie*.  
Brugnon blanc. Angloise blanche. *Pêche de concombre*. Nectarin blanc.  
Brugnon jaune. Angloise jaune. Nectarin hâtif.  
Brugnon noir. Angloise noire. Sanguinole.  
*Burat*, (*Pêche de*) voyez *Pêche d'Abricot*.

### C.

Chancelier.  
*Chauve (Pêche)*, voyez *Brugnon*.  
Chevreuse. Belle chevreuse.  
*Chevreuse tardive*, voyez *Pourprée*.  
*Concombre (Pêche de)*, voyez *Brugnon blanc*.  
*Confite Françoisse (Pêche)*, voyez *Mel-coton*.

### D.



## D.

Double Fleur. Montagne à doubles fleurs. Pêche-Rose. *Ce Pêcher est stérile.*

## F.

*Françoise (Grande)*, voyez Monstruëuse.

## G.

*Galante*, voyez Bellegarde.  
*Grosse jaune*, voyez Pêche d'Abricot  
*Grosse Pêche*, voyez Bellegarde.

## H.

*Hermaphrodite*, voyez Pêche d'Abricot.  
*Hongroise*, voyez Sanguinole.

## I.

*Italie (Pêche d')*, voyez Pêche d'Amande.

## K.

*Kings George Persik*, voyez Bourdin.

## L.

*Lak-Persik*, voyez Pourprée.  
*Lak-Persik à grande fleur*, voyez Pêche de Rosier.

## M.

Madeleine blanche. Montagne blanche.  
Madeleine rouge. Bourdine. Païfanne.  
Pêche de Troye double.

*Marbrée*, voyez Viollette tardive.  
Melcoton. Mirlicoton. Pêche confite  
Françoise. Pavie jaune.

Melcoton blanc. Mirlicoton blanc. Pavie blanc.

*Melcoton (Grand)*, voyez Monstruëuse.  
Melcoton rouge. Mirlicoton rouge.  
Pavie rouge.

Mignon. Mignon hâtif.  
Mirlicoton, voyez Melcoton.

Monstruëuse. Grande Françoise. Grand  
Melcoton. Pomponne. Pavie de Pomponne rouge.

*Montagne à doubles fleurs*, voyez Double fleur.

*Montagne d'Amande*, voyez Pêche d'Amande.

*Montagne blanche*, voyez Madeleine blanche.

Montagne double. Pêche de Portugal.  
Montagne simple.

## N.

Naine.

Naine à doubles fleurs.

*Nectarin*, voyez Brugnon.

Nivette.

*Noix (Pêche-)*, voyez Avant-Pêche.

*Noix de Muscade (Pêche de)*, voyez Avant-Pêche.

## O.

*Orange (Pêche d')*, voyez Pêche d'Abricot.

## P.

*Païfanne*, voyez Madeleine rouge.

*Pavie blanc*, voyez Melcoton blanc.

*Pavie jaune*, voyez Melcoton jaune.

*Pavie rouge*, voyez Melcoton rouge.

*Polie (Pêche)*, voyez Brugnon.

*Pomponne*, voyez Monstruëuse.

*Portugal (Pêche de)*, voyez Montagne.

Pourprée. Chevreuse tardive. Lak-

Persik. Pourprée vineuse. Vineuse.

## R.

Rambouillét.

Royale. Royale tardive.

*Rose (Pêche-)*, voyez Double fleur.

*Rosier (Pêche de)*, Lak-Persik à grande fleur.

Rousfane.

## S.

*Sandalie*, voyez Pêche d'Abricot.

Sanguinole. Hongroise.

## T.

Téton. Téton de Venus.

*Troye (Pêche de)*, voyez Madeleine rouge.

*Troye double (Pêche de)*, voyez Madeleine rouge.

## V.

Violette hâtive.

Violette tardive. Marbrée.

*Vineuse*, voyez Pourprée.

## Z.

*Zwol double (Pêche de)*, voyez Bourdin.

Zwol simple.

---

D E S C R I P T I O N  
D E S S U S D I T E S  
S O R T E S D E P Ê C H E S.

**ABRICOT.** (PÊCHE D') C'est une grande *Pêche*, ronde, de couleur jaunâtre, mais du côté exposé au Soleil tachetée ordinairement plus ou moins de couleur de pourpre clair. Sa chair est jaunâtre comme celle de l'*Abricot*, ne quitte pas le noyau; qui est d'un rouge clair, au reste la chair est fondante & d'un goût favorable très-agréable, quand elle est bien mûre, mais dans de mauvaises années & venant dans un terrain humide elle est souvent un peu farineuse & insipide. Les fleurs sont petites & l'arbre est fort fertile.

**ADMIRABLE.** C'est une grande *Pêche*, de forme ronde; sa couleur est d'un verd pâle ou blanchâtre & du côté exposé au Soleil d'un beau vermeil; sa chair est moëlleuse, fine & fondante, d'un goût sucré, tant soit peu vineux & très-favorable. La chair laisse le noyau, qui est petit, & autour du noyau elle est un peu rougeâtre. Les fleurs sont petites; l'arbre devient grand, jette de belles branches & est fertile. Cette sorte est fort estimée en *France*, ayant beaucoup de rapport avec celle que nous appelons *Montagne*, mais ce n'est pourtant pas la même sorte; voyez *Montagne*.

**ALBERGE JAUNE.** Cette *Pêche* n'est pas fort grande; sa forme est ronde, sa chair de couleur jaunâtre; elle est hâtive succédant immédiatement à l'*Avant-Pêche rouge*, mais elle n'est pas à beaucoup près aussi délicieuse, & elle ne mériterait point d'être cultivée, si ce ne fut parce qu'elle est hâtive & pour avoir quelque changement de sortes dans un grand Jardin. Les fleurs sont petites, & l'arbre est passablement fertile.

**ALBERGE ROUGE.** Cette *Pêche* ne devient pas fort grande, ressemblant beaucoup à l'*Avant-Pêche rouge* tant pour la grandeur, que pour la forme & pour la couleur, mais l'*Alberge rouge* est souvent un peu plus colorée. La chair en est

est un peu ferme, & d'un goût très-favoureux, relevé & vineux; mais il faut que cette Pêche soit bien mûre, pour avoir son véritable goût. Les fleurs sont petites & l'arbre est fort fertile.

ALBERGNE ROUGE. C'est une *Pêche* de moyenne grandeur, sa couleur est du côté exposé au Soleil de pourpre brun ou de violet, & du côté de la muraille d'un blanc verdâtre, quelquefois aussi un peu rougeâtre. La chair est jaunâtre & rouge autour du noyau qu'elle laisse facilement; au reste elle est remplie d'un jus vineux très-relevé, quand elle est bien mûre. Les fleurs sont petites & leur couleur est d'un violet pâle.

AVANT-PECHE BLANCHE. C'est une fort petite Pêche, de la grandeur d'une *Prune de Paisan blanche*; sa forme est oblongue & pointuë; sa couleur entièrement blanchâtre; son goût assez favoureux mais pas fort relevé. C'est pourquoi elle ne mérite d'être cultivées que parce qu'elle est hâtive & pour ainsi dire l'Avant-coureur de plusieurs autres meilleures sortes de Pêches ainsi que d'autres fruits favoureux. Ses fleurs sont grandes & leur couleur est entièrement d'un rougeâtre pâle & presque blanc, ce qui fait facilement connoître cette sorte. L'arbre est fort fertile, mais ne dévient pas grand.

AVANT-PECHE ROUGE. Cette *Pêche* est un peu plus grande que la précédente, & nuancée d'un beau rouge du côté exposé au Soleil; elle a aussi le goût beaucoup plus favoureux. Ses fleurs sont grandes & rougeâtres, & les arbres fleurissent beaucoup, mais les fleurs ne tombent pas moins; de façon qu'il arrive souvent, que l'on n'en recueille que peu de fruits.

BELLE GARDE. C'est une grande & belle *Pêché*, sa forme plus longue que ronde; sa couleur d'un petit rouge pâle du côté exposé au soleil, quelquefois aussi elle est toute blanche. La couleur de sa chair tire sur le jaune, & cette *Pêche* est d'un goût fort agréable, quand elle est bien mûre. L'arbre est fort fertile, mais ses fleurs sont petites.

BLANCHE D'ANTILLY. Cette *Pêche* est grande, ronde & souvent un peu aplatie, blanche en dedans & en dehors, mais quelquefois colorée en dehors d'un peu de rouge pâle. Sa chair est d'un goût agréable & favoureux, quand la *Pê-*

*che* est bien mûre, ce qu'elle ne devient chés nous que rarement, à cause qu'elle est tardive. Sans cela l'arbre est asés fertile.

BOURDIN ou PECHE DE ZWOL DOUBLE. C'est une belle *Pêche*, passablement grande, de forme ronde avec une profonde coutûre, fort cotonneuse; sa couleur est d'un bel incarnât du côté exposé au Soleil, & d'un rouge clair ou bien de couleur blanchâtre du côté de la muraille. La chair ne quitte pas le noyau, qui est rouge; au reste la chair est moëlleuse, fondante, pleine de suc & d'une faveur délicieuse, mais elle est sujette à devenir insipide dans un terrain humide ainsi que dans de mauvaises années. Les fleurs sont petites, mais l'arbre est très-fertile.

Je suis persuadé, que la forte de *Pêches*, que les Auteurs François appellent *Bourdin* est la même que nous apellons *Pêche de Zwol* à cause de l'exacte conformité de leurs descriptions.

La forte, que nous apellons *Pêche de Zwol simple*, est plus petite, asés colorée, mais ordinairement de moindre goût. La variété seule la peut rendre digne de la culture.

BRUGNON. Cette *Pêche* est de la grandeur d'un *Abricot* de moyenne grandeur; sa forme est ronde & un peu oblongue avec une profonde coutûre; sa peau est très-unie comme celle des *Abricots* ou des *Prunes*; sa couleur d'un verd blanchâtre, & du côté exposé au soleil d'un rouge-brun, ou marquée plus ou moins de rayes ou de taches de cette dernière couleur. La chair est blanchâtre & ne quitte pas le noyau, qui est rougeâtre ainsi que la chair du côté du noyau, au reste la chair est pleine de suc, & dans de bonnes années & dans un bon terrain elle prend un goût très-agréable & savoureux, sçavoir quand elle est bien mûre & qu'on la laisse sur l'arbre jusqu'à cequ'elle commence à se rider; mais elle est sujette à crêver, particulièrement dans un terrain humide & compacte ainsi que dans de mauvaises années. Ses fleurs sont petites & de couleur de poupre. L'arbre jette beaucoup de fortes branches & est très fertile.

BRUGNON BLANC. Cette *Pêche* ne diffère de la précédente que dans la couleur, qui est d'un verd blanchâtre; au reste elle a toutes les autres qualités de la précédente, & sa chair est pareillement blanchâtre.

**BRUGNON JAUNE.** Cette *Pêche* ressemble entièrement à la précédente tant pour la grandeur, que pour la forme & pour sa peau unie, mais sa couleur est jaunâtre, & du côté exposé au Soleil tachetée plus ou moins d'un rouge-brun. Sa chair est jaune comme celle d'un *Abricot*, elle ne quitte point le noyau, qui est rougeâtre, & son goût est très-agréable & relevé, [surpassant, selon le jugement de plusieurs Connoisseurs, de beaucoup celui de la précédente. Cette *Pêche* est aussi plus hâtive que l'autre. Ses fleurs sont grandes en comparaison de celles du *Brugnon*, & même aussi grandes que celles de *Montagne*. L'arbre est très-fertile & jette beaucoup de branches.

**BRUGNON HATIF** Cette *Pêche* est petite & guères plus grande qu'une grande *Avant-Pêche blanche*; sa couleur est d'un beau rouge; sa chair est blanche, d'un goût favoureux & très-agréable. Cette *Pêche* est hâtive & pour cette raison digne que l'on en plante quelques arbres, non obstant la petitesse du fruit, d'autant plus que l'arbre est très-fertile.

**BRUGNON NOIR.** Cette *Pêche* est de la grandeur du *Brugnon* ordinaire, quelquefois même un peu plus grande; sa couleur est d'un pourpre obscur tirant sur le noir; mais elle ne mûrit pas facilement chez nous, à moins que l'*Automne* ne fût très-favorable. C'est pourquoi il n'est pas expédient, de cultiver cette sorte dans ce pays-ci.

Les *Anglois* ont encore plus de sortes de Brugnonns apellés chés eux *Nectarins*; ils y sont très-estimés, parcequ'elles mûrissent mieux & ont un meilleur goût qu'ils n'ont chez nous.

**CHANCELIER.** C'est une grande & belle *Pêche*, de forme ronde & quelquefois tant soit peu oblongue; sa couleur est d'un beau rouge du côté exposé au Soleil; sa peau est mince; sa chair fondante & remplie d'un jus sucré délicieux & d'un goût très-relevé. L'arbre jette beaucoup de branches & est fort fertile. Cette sorte passe en *France* aussi bien que chés nous pour une des meilleures *Pêches*. On prétend, que cette sorte est provenüe d'un noyau de la *Chevreuse* dans le Jardin de M. de *Seguier*, Chancelier de *France*.

**CHEVREUSE.** Cette *Pêche* est passablement grande; sa forme est ronde & tant soit peu oblongue; sa peau est un peu veloutée, comme généralement celle de la plupart des *Pêches*; sa couleur est d'un bel incarnât du côté exposé au Soleil;

leil ; sa chair est moëlleuse, fondante , & d'une faveur très-agréable ; lorsqu'elle est venuë dans un bon terrain sec, mais quand elle croît dans un fond humide & compacte, elle dévient souvent farineuse & insipide, principalement dans de mauvaises années. Ses fleurs sont petites. L'arbre jette beaucoup de branches & est très-fertile.

**DOUBLE FLEUR.** On ne cultive cette sorte que pour ses fleurs, qui sont belles, doubles & comme de petites *Roses*. C'est pourquoi elle est digne des soins des Amateurs de belles fleurs. Dans notre País elle ne produit jamais de fruits, mais bien dans des País plus chauds, comme dans la partie méridionale de la *France* &c. quoiqu' encore très-rarement.

Cette sorte doit toujours être entée sur le *Prunier*, autrement elle jette des branches trop maigres.

**MADELEINE BLANCHÈ.** C'est une grande & belle *Pêche*, de forme ronde & quelquefois un peu aplatie ; sa couleur est blanche tirant un peu sur le verd ou sur le jaune, & souvent colorée du côté exposé au Soleil d'un petit rouge pâle. Sa chair est pareillement blanche, ne quittant point le noyau, qui est court, rond & point rouge ; au reste la chair est fondante & remplie d'un jûs sucré très-agréable. Ses fleurs sont grandes & pâles. L'arbre jette beaucoup de branches, mais il est très-sujet à laisser tomber ses fruits au *Printems*, lorsque le tems est froid & rude, & il a de fortes attaques à esfuyer de la part des fourmis, qui semblent avoir particulièrement pris cet arbre en amitié.

Je pense, que cette sorte est la même, qu'on appelle dans ce País-ci la *Montagne blanche*, à cause que la description de cette dernière sorte est entièrement conforme à celle-ci.

**MADELEINE ROUGE.** A quelques différences près cette *Pêche* est de la même sorte que la précédente. Sa forme est ronde & tant soit peu aplatie. Sa couleur est vermeille du côté exposé au Soleil & verdâtre du côté de la muraille. La chair est pareillement un peu rougeâtre & entièrement rouge autour du noyau, au reste elle est d'un goût passablement favorable & agréable ; mais cette *Pêche* demande un bon terrain, autrement elle est grossière, dure & insipide.

Les fleurs sont grandes & d'une couleur haute, & l'arbre est fort fertile. Ces deux sortes de *Madelaines* ont cette marque distinctive, que leurs feuilles sont plus découpées ou dentelées que celles de toutes les autres sortes de *Pêches*, à l'exception de la *Pourprée*, qui les a encore plus découpées.

**MELCOTON.** C'est une belle *Pêche*, grande & ronde, dont la peau est couverte de beaucoup de duvèt; sa couleur est d'un beau rouge du côté exposé au Soleil, & jaunâtre du côté de la muraille. La chair en est ferme, ne quittant point le noyau, d'un goût vineux très-agréable, quand la *Pêche* est bien mûre, ce qui ne lui arrive guères ou du moins fort rarement dans notre Païs, étant ordinairement dure & insipide; à cause qu'elle est tardive. Mais on peut en quelque façon faciliter sa maturité, en donnant au *Melcoton* la meilleure exposition possible vers le *Sud* ou le *Sud-Est*, & en ne laissant que très-peu de fruits à l'arbre, ce qui contribue beaucoup à sa maturité, & ce qui, pour le faire remarquer ici en passant, mérite d'être observé à l'égard de toutes sortes espèces de fruits tardifs. Cette sorte est excellente à être confite, à cause qu'il n'est point nécessaire pour cela, que la *Pêche* ait sa juste maturité; & que malgré cela elle donne un très-bon goût aux *Confitures*.

**MELCOTON BLANC.** Cette *Pêche* ne diffère de la précédente que dans la couleur, qui est blanchâtre en dedans & en de hors, & quelquefois elle est aussi un peu vermeille en de hors.

**MIGNON** ou **MIGNONNE.** C'est une belle & grande *Pêche*, sa forme est tant soit peu plus longue que ronde & ordinairement un peu plus relevée d'un côté de la coutûre que de l'autre, de façon qu'elle est souvent d'une rondeur inégale; sa couleur est du côté exposé au soleil d'un beau vermeil, ce qui lui a donné le nom de *Mignon* ou *Mignonne*. La chair est de couleur rouge autour du noyau, qui est petit, au reste elle ferme, mais succulente, fondante & d'une saveur très-agréable, quand elle est bien mûre & venue dans un bon terrain. Cette sorte est fort estimée en France, mais ce n'est pas la même que le *Bourdin* ou *Pêche de Zvol double*, comme bien des personnes le croient, puisque le *Mignon* a de grandes fleurs, tandis que le *Bourdin* en a de petites; au reste ces deux sortes se ressemblent beaucoup.

**MONSTRUËUSE.** C'est une sorte de *Melcoton*, mais de beaucoup plus grande & même la plus grande de toutes les sortes de *Pêches* que nous connoissons. Sa forme est orbiculaire avec une coutûre profonde, qui les partage pour ainsi dire, en deux parties. Sa couleur est du côté exposé au Soleil d'un très-beau vermeil; & du côté de la muraille d'un goût très-agréable; quand elle est bien mûre, ce qu'elle ne devient pourtant chés nous que rarement, à cause qu'elle

est tardive ; souvent elle ne parvient point à sa maturité aux environs de *Paris* même. Elle est très-bonne à être confite. Ses fleurs sont petites, & l'arbre jette beaucoup de grandes branches & est très-fertile.

**MONTAGNE DOUBLE.** C'est une grande & belle *Pêche*, de forme ronde, sa couleur est d'un beau verd gai, & du côté exposé au soleil colorée ou tachetée plus ou moins d'un beau rouge clair. Sa peau est douce, un peu cotonneuse ou veloutée. La chair en est ferme ne quittant pas le noyau, qui est petit, au reste elle est fondante, pleine de suc & d'un goût savoureux, très-relevé & tant soit peu vineux. Cette *Pêche* réussit également bien dans toutes sortes de bonnes terres, c'est pourquoi c'est une des meilleures sortes, pour être cultivées chez nous ainsi que dans d'autres Pays Septentrionaux. Les fleurs en sont grandes & de couleur de rose pâle. L'arbre jette beaucoup de branches & est fort fertile.

Jusqu' aujourd' hui je n'ai pas encore pu découvrir le nom que les *François* donnent à cette sorte, puisqu'il n'y a aucun doute, qu'on ne la trouve dans les Jardins de *France* sous quelque autre dénomination. Selon moi c'est la même *Pêche* que les *François* appellent *Chancelier*, quoique je ne le veux point assurer positivement jusqu'à ce que j'en aie plus de certitude. Au reste ce n'est point l'*Admirable*, comme plusieurs le croient ; la raison en est, que cette dernière a de petites fleurs, au reste la *Montagne* & l'*Admirable* se ressemblent beaucoup soit pour la forme, soit pour la couleur, soit enfin pour le goût.

**NAINE. (PECHE)** On comprend sous cette dénomination l'*Avant-Pêche blanche*, dont nous avons déjà parlé ; ainsi qu'une sorte *Africaine* très-basse, qu'on plante dans les *Parterres* à cause de leurs fleurs. Nous parlerons plus amplement de cette dernière sorte, lorsque nous traiterons un jour des fleurs.

**NIVETTE.** C'est une grande *Pêche*, de forme un peu plus longue que ronde, de couleur jaunâtre, mais du côté du Soleil ordinairement tachetée plus ou moins de pourpre, sa chair est pareillement de couleur jaunâtre comme celle des *Abricôts*, elle ne quitte pas le noyau, qui est d'incarnât, au reste elle est fondante & d'une faveur agréable, quand elle est bien mûre, mais dans de mauvaises années & dans un terrain froid elle devient quelquefois un peu farineuse & insipide. Les fleurs en sont petites & l'arbre très-fertile.

**PECHE D'ITALIE.** Cette *Pêche* est passablement grande ; sa forme est ordinairement un peu plus longue que ronde & souvent un peu pointue ou bien relevée



relevée vers le boût à l'égal des *Amandes*, sa couleur du côté du Soleil est d'un beau vermeil & du côté de la muraille d'un verdâtre pâle. La chair en est moëlleuse, fondante, ne quittant point le noyau, qui est petit, plat, très-pointû & de couleur rouge, au reste la chair est d'un goût favorable très-pointû & de couleur rouge, au reste la chair est d'un goût favorable très-agréable. Les fleurs en sont grandes, & l'arbre croît bien & est très-fertile.

**POURPREE.** C'est une belle & grande *Pêche*, de forme ronde & souvent un peu inégale & raboteuse dans son cru; la peau est tant soit peu cotonneuse; sa couleur est verdâtre du côté de la muraille, & du côté du Soleil & quelquefois aussi tout autour elle est colorée ou tachetée d'un brun obscur ou de pourpre, cette dernière couleur pénétrant même jusques dans la chair, & c'est ce qui lui a fait donner le nom de *Pourprée*. Son noyau ainsi que la chair autour du noyau est pareillement de couleur de pourpre; la chair ne quitte pas le noyau, au reste elle est pleine d'un jus vineux, agréable & d'un goût relevé, quand la *Pêche* est bien mure. Elle est digne d'être cultivée, mais elle demande un bon terrain sec de même qu'une bonne exposition & une saison favorable, pour parvenir chés nous à sa perfection; autrement elle devient dure & insipide, à cause qu'elle est tardive. Les fleurs en sont petites & de couleur de pourpre, & ses feuilles ainsi que celles de la *Madeleine* plus découpées que celles des autres *Pêchers*. L'arbre jette beaucoup de branches & est fort fertile.

**ROYALE.** C'est une sorte d'*Admirable*, elle est passablement grande, de forme ronde; sa couleur du côté du Soleil est d'un rouge brun fort obscur, & du côté de la muraille brune ou de sang. Sa chair est assez moëlleuse, toute rouge près du noyau qu'elle quitte, & d'une faveur agréable & relevée, quand la *Pêche* est bien mûre; mais elle ne parvient jamais chés nous à sa parfaite maturité, à cause qu'elle est tardive, à moins que l'année soit très-favorable & qu'outre cela elle soit plantée dans un bon terrain & dans une bonne exposition. Les fleurs sont petites & d'un rouge enfoncé. L'arbre jette beaucoup de branches & est très-fertile.

**ROSIER. (PECHE DE)** Cet arbre produit de grandes fleurs comme de petites *Roses* pâles. Le fruit ressemble beaucoup à celui de la *Pourprée* quant à la couleur, mais son goût n'est pas aussi agréable, quoique cette *Pêche* soit plus hâtive. L'arbre est d'ailleurs fort fertile.

**ROUSSAINE.** Cette *Pêche* est de moyenne grandeur & de forme ronde; sa couleur est jaunâtre, & du côté du Soleil d'un rouge obscur. Sa chair est pareillement jaunâtre, elle quitte le noyau & est dans de bonnes années d'un très-bon goût, mais quelquefois elle est un peu sèche. Les fleurs en font grandes, & l'arbre est très-fertile.

**SANGUINOLE.** Cette *Pêche* est de moyenne grandeur, de forme ronde, sa couleur est d'un jaune verdâtre, & du côté du Soleil colorée d'un rouge enfoncé ou de sang. Sa chair est de même de couleur de sang, ce qui lui a fait donner le nom de *Sanguinole*; mais elle ne parvient jamais dans notre *Climât* à sa juste maturité, à moins que l'année ne soit extraordinairement favorable; & alors elle est d'un goût très-agréable & favoureux.

**TETON DE VENUS.** C'est une *Pêche* de moyenne grandeur; sa forme est ronde & tant soit peu oblongue avec une coutûre fort profonde, qui, pour ainsi dire, la partage en deux parties, dont les deux bords sont souvent d'une rondeur fort relevée, comme les mammelles d'une femme; c'est aussi de là qu'il lui est venu son nom; sa couleur est blanchâtre & du côté du Soleil colorée d'un rouge clair. Sa chair est fondante, pleine de suc & d'un goût très-agréable & favoureux, mais étant tardive elle ne parvient chés nous que rarement à sa juste maturité. Les fleurs en font grandes, & l'arbre jette beaucoup de branches & est fort fertile.

**VIOLETTE HATIVE.** Cette *Pêches* est de moyenne grandeur, un peu plus longue que ronde; sa couleur du côté du Soleil est d'un rouge-violet, dont la *Pêche* emprunte son nom, & du côté de la muraille d'un verdâtre gai ou pâle. La chair en est moëlleuse, fondante & d'un goût vineux, très-agréable & très-relevé, lorsqu'elle croît dans un bon terrain & qu'elle est bien mûre. L'arbre est fort fertile.

La *Violette* passe en *France* pour une des meilleures sortes de *Pêches*; elle est encore excellente chés nous, à cause qu'étant hative elle peut parvenir à sa parfaite maturité.

**VIOLETTE TARDIVE.** Cette *Pêche* est plus grande que la précédente, mais moins colorée & seulement marbrée ou tachetée de violet; son goût est encore semblable à celui de la précédente; mais cette *Pêche* étant tardive ne devient presque jamais mûre dans notre *Pais*, en conséquence il seroit inutile de la cultiver chés nous.



*Amanceel.*



# DESCRIPTION

## DE

# L'AMANDIER.

## §. 1.

**L'**AMANDIER est nommé en *Latin*, *Amygdalus foliis petiolatis; ferraturis infimis glandulosis.* *Linn: Gen: & Spec: Roj: Prodr.;* en *Allemand*, Mandel-Baum; en *Hollandois*, Amandel-Boom, Mandel-Boom; en *Anglois*, Almond-Tree; en *Danois*, Mandel-Træ; en *Suédois*, Mandlar-Træ.

Le fruit de cet arbre s'appelle *François* Amande; en *Latin* *Amygdalum*, *Amygdala*; en *Allemand*, Mandel; en *Hollandois*, Amandel; en *Anglois*, Almond; en *Danois*, Mandel; en *Suédois*, Mandlar.

## §. 2.

Il est hors de doute, que l'*Amandier* ne soit de l'espèce des *Pêchers*, ou bien le *Pêcher* de l'espèce des *Amandiers*; la ressemblance des feuilles, des fleurs, &c. le démontre suffisamment; c'est pourquoi je place ces deux espèces immédiatement l'une après l'autre.

On trouve quatre sorte d'*Amandes*, 1. l'*Amande douce*, soit grande soit plus petite. 2. l'*Amande douce à la peau molle*, en *Hollandois*, Kraak-Amandel. 3. l'*Amande amère*, soit grande, soit plus petite. 4. De petites *Amandes* ou *Amandes Naines*.

On ne cultive ordinairement dans notre *Pais* que les *grandes Amandes douces*, ainsi que les *Amandes amères*, & cela plutôt par curiosité, pour avoir une variété de plantes & enfin pour ses belles fleurs, car pour ce qui est des fruits, ils ne dé-

viennent jamais ici bien mûrs, par conséquent n'acquièrent jamais le goût qu'ils doivent avoir; outre cela l'*Amandier* produit ordinairement très-peu de fruits, la cause en est, qu'il fleurit de bonne heure & même un des premiers, d'où il arrive souvent, que les fleurs se gèlent. Les *Amandiers* exigent encore un *Climat* plus chaud que le nôtre; pour cette raison on en trouve beaucoup dans la partie *Méridionale* de *France*, en *Italie*, en *Espagne*, en *Candie*, & dans plusieurs autres *Païs* chauds, d'où l'on transporte partout les *Amandes* en grande quantité, en faisant un bon commerce de ces fruits.

En *Allemagne* aux environs du *Rhin*, principalement dans le *Palatinât* & dans la contrée qu'on appelle *Berg-Strasfe* on cultive beaucoup d'*Amandes* dans les *Vignes*, où ces fruits réussissent encore très-bien, quoiqu'ils ne soient pas si bons que ceux, qui croissent dans les *Païs Méridionaux* susdits.

## §. 3.

L'*Amandier* exige naturellement un bon terrain sec, & mieux encore un fond sablonneux, pierreux & plein de cailloux ainsi qu'une bonne exposition. Il croît encore très-bien dans une terre humide & argileuse, mais il y est moins fertile & ses fruits y deviennent moins bons. Il jette très-peu de racines, ce qui l'expose à être facilement renversé par le vent; c'est pourquoi il est nécessaire de le planter dans quelque endroit chaud & couvert contre les vents, & de plus le munir d'un pôteau. Il ne sçauroit souffrir le fumier, à moins que ce ne soit de la vieille fiente de vaches, en cas qu'il fût absolument nécessaire de corriger le fond. Au reste l'*Amandier* résiste assez bien aux *Hivers* froids de notre *Climat*; mais l'*Amande douce* est plus délicate que l'*amère*, c'est pourquoi elle perit souvent dans un *Hiver* rude.

## §. 4.

La propagation des *Amandiers* se fait chez nous par le *sucement* sur le *Prunier*, la *grêfe* ni l'*ente en écusson* ne réussissant pas aussi bien. La propagation peut encore se faire, à l'exemple de qui se pratique en *France* & en *Italie*, au moyen des noyaux des *Amandes*, qu'on plante au commencement du *Printems*, après qu'on les a laissés s'amollir pendant l'*Hiver*, dans des rigoles placées à un pied & demi de distance l'un de l'autre; ensuite on transplante les jeunes arbres, qui en sont provenus, après qu'ils ont l'âge de deux ou trois ans. Mais l'expérience enseigne, que de tels arbres ne sçauroient supporter aisément la transplantation, qu'ils

qu'ils jettent peu de branches & qu'ils péricassent facilement; de plus il ne résistent pas si bien aux *Hivers* rudes que les arbres *scés* sur le *Prunier*.

## §. 5.

Il y a très-peu à tailler aux *Amandiers*; il ne faut que raccourcir tous les ans les jeunes rejettons environ jusqu'à la moitié, principalement aux jeunes arbres, parce qu'autrement ils deviendroient trop nus par en bas, à cause que ces arbres poussent naturellement des rejettons fort longs; on coupe en même tems les branches superflus ou qui embarrassent, ainsi que le bois inutile, maigre & mort.

## §. 6.

L'*Amandier nain* nommé en *Latin* par les *Botanistes*, *Amygdalus foliis petiolatis basi attenuatis*. *Linn. Gen. & Spec. Amygdalus indica, nana*. *H. Reg. Paris. P. Tournef. Amygdalus pumila*. *M. Hort. Reg. Bles. Amygdalus nana*. *Münt: ware Oeffening & Histor:*; est un petit arbrisseau ne s'élevant de terre que de la hauteur de quatre à cinq pieds & ressemblant aux *Amandiers* ordinaires tant pour les feuilles que pour les fleurs & les fruits, à l'exception qu'ils sont plus petits en tout. Le fruit en est amer & les jeunes branches sont d'un jaunâtre pâle. On ne cultive cet arbre que pour ses belles fleurs, & sa propagation se fait facilement au moyen de ses rejettons.

Il ne faut point confondre cette sorte avec la *Pêche naine*, dont nous avons parlé ci-dessus.

## §. 7.

Personne n'ignore, que les *Amandes douces* sont un fruit fort agréable, soit qu'on les mange fraîches de l'arbre soit qu'on les mange séchées. Elles passent encore pour un fruit nourrissant & très sain, principalement pour des personnes affoiblis par des maladies, voyages, fatigues &c., fortifiant les esprits vitaux & faisant de bon sang.

On employe encore les *Amandes douces* dans la cuisine, pour en faire des *Tourtes* délicieuses, des *Masse-pains* &c. Les *Confituriers* les risolent encore au sucre, pour en faire des *Pralines*; ce qui les rend encore plus délicieuses & pas plus mal saines.

## §. 8.

On fait encore une *Lait d'Amandes* d'un goût délicieux, qu'on peut boire au lieu de *Chocolât*, dont elle a presque la force. Cette boisson est très-bonne à

prendre dans les circonstances, dont nous avons parlé au §. précédent. Voici comment on prépare ce *Lait*. On prend des meilleures *Amandes douces* qu'on pèle, & pour que cela se fasse plus aisément, on les met tremper un peu dans de l'eau chaude, ce qui en détachera facilement la peau. Lorsqu'elles sont pélées, on les pile avec un pilon de bois dans un mortier de pierre ou de bois en y ajoutant un peu d'eau chaude, jusqu'à qu'elles soient pilées tout fin; après quoi on y ajoute autant d'eau, pour qu'il y en a un peu plus d'une livre ce qui fera environ une demie pinte d'eau, sur quatre onces d'*Amandes* pilées. Le tout étant bien pélé, passez-le par un linge, tordez-le bien & exprimez bien la liqueur; ensuite mettez la liqueur filtrée, qui est alors blanche comme de la neige, sur le feu, ajoutez-y du sucre blanc suivant votre goût, faites-la bouillir doucement, & bûvez-la après toute chaude en guise de *Chocolât*. Souhaittez-vous ce *Lait* plus fort & plus agréable encore; prenez de l'*eau de Rose* au lieu d'eau ordinaire, en bouillant le *Lait* ajoutez-y un peu de *Canelle* en poudre très-fine ainsi qu'un ou deux grains d'*Ambre gris*, mais comme il se trouve beaucoup de femmes, qui ne sçauroient supporter l'*Ambre*, il n'en faut point mettre alors.

Bien des personnes y ajoutent en bouillant le *Lait* un jaune d'oeuf bien battu, ce qui est fort nourrissant. D'autres encore se servent de lait de *Vaches* ou de *Chèvres* au lieu d'eau, mais alors cette boisson nourrit trop, à moins que ce ne soit pour des personnes foibles & débiles, & pour n'en prendre qu'une petite portion à la fois; & quand même l'on y veut ajouter du lait, il vaut mieux ne prendre que la moitié de lait & l'autre moitié de l'eau; & alors cette boisson ne nuira au temperament de qui que ce soit.

## §. 9.

On confit quelquefois les *Amandes vertes* avec leur écorce, quand les noyaux ne se font pas encore durs; mais cette sorte de confitures n'est guères chez nous en usage. Au reste cela se fait de la même façon que nous le dirons ci-après à l'article des *Noix*.

## §. 10.

On peut servir de l'huile d'*Amandes douces* en guise de l'huile d'*Olives* auprès de la salade, ou bien on la peut mêler avec l'huile d'*Olives*. L'huile d'*Amandes*, lorsqu'elle est fraîche, passe pour très-saine; à cause qu'elle adoucit tout le Corps, tient le ventre libre, & qu'elle est très-salutaire contre le mal de ventre, la *Gravelle*, le mal de reins ainsi que contre la rétention d'urine.

## §. 11.



## §. II.

Les *Amandes amères* passent pour plus saines encore que les *Amandes douces* ; mais on en prend très-peu à cause de leur amertume, excepté dans des remèdes, ou bien lors qu'elles sont *confites* au sucre.

On prétend que les *Amandes amères* sont très-salutaires aux enfans de *Bacchus*, qui étant dans l'obligation de boire beaucoup sont très-sujets à s'en nivrer. On prétend donc, que cette disgrâce peut être prévenue en mangeant quelques *Amandes amères*, principalement le matin & à jeun, ce qui empêche de devenir ivre pendant tout ce jour-là. Je ne l'ai jamais essayé, & je suis dans la ferme persuasion, que le remède le plus souverain contre l'ivrognerie est de ne boire que sobrement.

## §. 12.

Le grand miracle, que DIEU opera par rapport aux douze verges ou branches de l'*Amandier*, est très-remarquable. On le peut lire dans le *Livre des Nombres* au *Chapitre XVII.*, sçavoir, que *Moïse* eut ordre de DIEU, pour décider du Sacerdoce & pour faire cesser les murmures des enfans d'*Israël*, de prendre de chaque Tribù une verge ou branche d'un *Amandier* avec le nom de la Tribù marqué dessus, & de porter ensuite ces douze Verges dans le *Tabernacle d'As-signation*. Sur quoi il arriva, que la verge d'*Aïron* fût trouvée le lendemain, qui fleurissoit & portoit des *Amandes*, marque infallible, que L'ETERNEL, avoit décidé, que le Sacerdoce restât à *Aïron* & à ses Descendans, ainsi que le Service *Levitique* à sa Tribù.



# DESCRIPTION

## D U

# FIGUIER.

## §. 1.



LE FIGUIER est nommé en *Latin*, Ficus. Ficus foliis palmatis. *Linn: Gen: & Spec: Roj: Prodr.;* en *Allemand*, Feigen-Baum; en *Hollandois*, Vyge-Boom; en *Anglois*, Fig-Tree; en *Danois*, Figen-Træ; en *Suédois*, Fikon-Træ.

Le fruit de cet arbre s'appelle en *François*, Figue; en *Latin*, Ficus; en *Allemand* Figue; en *Hollandois*, Vyge; en *Anglois*, Fig; en *Danois*, Figën; en *Suédois* Fikon.

## §. 2.

Le *Figuier* est un arbre étranger par rapport à notre Païs, mais il y croît très-bien & produit des fruits d'un goût excellent, quoique pas aussi parfait que dans des Païs plus chauds, comme en *France*, en *Italie*, en *Espagne*, &c.; il y en a beaucoup de fortes, qui ne mûrissent pas même aux environs de *Paris* & beaucoup moins encore chez nous.

## §. 3.

Voici les fortes, qui réussissent le mieux chez nous:

**BLANCHE LONGUE.** Cette *Figue* est un peu plus grande que la *Grande Blanche ronde*, de forme oblongue; de couleur blanche tirant sur le verd. Son goût approche beaucoup à celui de la *Grande Blanche ronde*, mais il n'est pas entièrement aussi doux ni aussi savoureux. Aussi cette *Figue* est elle un peu plus tardive.

BLAN

*Vig.*



0

*Fig.*



**BLANCHE RONDE. (GRANDE)** Cette *Figue* dévient pasfablement grande; elle est courte & rondelette. Sa couleur en dehors est d'un blanc jaunâtre & en dedans d'un petit rouge pâle ou couleur de rose. Dans de bonnes années cette *Figue* mûrit de bonne heure & ordinairement deux fois par an, les derniers fruits ne venant que vers la fin de l'*Automne*. Cette forte passe pour la plus délicieuse de toutes les *Figues*, sçavoir, lorsqu'elle est tout à fait mûre & jusqu'à prendre des rides, autrement elle est infipide.

**BLANCHE RONDE. (PETITE)** Cette *Figue* est plus petite que la précédente, un peu plus aplatie sur le devant, de couleur de rose en dedans. Son goût n'est pas aussi favorable que celui de la précédente, au moins pas chez nous. Elle est aussi plus tardive.

**BLEUE DE POURPRE. (LONGUE)** Cette *Figue* est assez grande, de forme tant soit peu oblongue & assez ventruë; sa couleur est en dehors bleuë, & en dedans un peu rougeâtre. Son goût passe pour plus délicieux que celui de la *Longue Violette*, lorsqu'elle a eu une bonne exposition chaude & qu'elle est devenue bien mûre.

**GRISE.** Cette *Figue* est pasfablement grande; sa forme est de rondeur oblongue; plate sur le devant & tant soit peu à coter relevée ouangulaire, sa couleur est d'un verd pâle & de grisâtre ou rousâtre. Sa peau est épaisse; sa chair de couleur de rose enfoncée. Elle mûrit deux fois par an, mais son goût n'est pas fort favorable; & son dernier fruit ne dévient souvent pas bien mur.

**JAUNE. (GRANDE)** Cette *Figue* est assez grande; sa forme de rondeur oblongue; sa couleur est jaunâtre, & quelquefois sur le devant d'un petit brun pâle; sa chair est de couleur de chair, mais pas d'un grand goût. Elle mûrit deux fois par an, en *Été* & en *Automne*, mais son fruit mûrit le mieux dans cette dernière saison.

**NOIRE.** Cette *Figue* est pasfablement grande & fort longue; sa couleur est entièrement d'un rouge obscur presque noir. Sa chair est de couleur rouge de pourpre, d'un goût agréable & doux. Cette *Figue* est hâtive & précède la *Grande Blanche ronde*.

**VERTE 'A LOGGUE QUEUE.** Cette *Figue* est pasfablement grande; de

forme un peu oblongue; de couleur verdâtre; sa queue est beaucoup plus longue que celle des autres *Figues*; sa chair est de couleur de rose; son goût est doux & assez agréable, mais l'arbre produit peu de fruit.

**VIOLETTE LONGUE.** Cette *Figue* est assez grande; de forme oblongue mais à proportion pas fort grosse ni ventruë. Quand elle est mûre, sa couleur est en de hors d'un bleu pourpré ou de violet entre mêlé de verd, & en dedans rouge. Sa peau est mince & crève ou se fend souvent. Cette sorte est la plus commune & la mieux connue dans notre País. Dans de bonnes années & venues dans un bon terrain sec son goût est très-favoureux & agréable, mais elle ne réussit pas si bien dans un fond humide, son goût étant alors fade & insipide. Elle est hâtive & mûrit au mois d'*Août*.

*Dodonæus*, *Lobel*, *Dalechamp* ainsi que d'autres Auteurs anciens font mention d'un *Figuier nain*, mais on ne le trouve nullepart, & beaucoup d'Amateurs font du sentiment, que ce *Figuier* n'est autre chose qu'un *Figuier ordinaire* resté petit & bas manque de nourriture, comme il en arrive à cet arbre, lorsqu'on le plante dans un pot.

#### §. 4.

Le *Figuier* demande naturellement un bon terrain gras & bien fumé, préférant toujours un fond sec & chaud à un fond froid & humide; à la vérité il croît également bien dans ce dernier terrain, mais son fruit n'a pas le goût aussi bon que celui qui vient dans un fond sec & chaud. Il exige encore, pour porter de bons fruits, une bonne exposition, chaude & où il y ait beaucoup de Soleil; il exige pareillement un air libre & plein. Pour cet effet on plante ordinairement le *Figuier* contre une muraille ou contre une Palisade d'une bonne exposition, on y attache les branches, mais non pas toutes, on ne les attache pas non plus à la muraille comme on fait à l'égard des arbres mis en *Espalier*; mais on étend convenablement les branches les plus grandes, on les lie avec de l'osier à des lattes mises de travers & attachées à des perches plantées avec ordre à quelque distance de la muraille, laissant croître en liberté les petites branches.

#### §. 5.

On cultive encore le *Figuier* sur la tige, qu'on plante dans quelque bon endroit chaud & couvert contre les vents. On préfère le fruit de ces arbres au fruit

fruit de ceux qui son plantez contre la muraille. La raifon en est, que les *Figuers* démandent à la verité beaucoup de chaleur, mais qu'elles la veulent durable & temperée, & non pas trop forte ni brulante, telle qu'elles reçoivent auprès de la muraille, quand le soleil est fort, principalement lorsqu'elles sont plantées trop près de la muraille.

## §. 6.

On plante encore les *Figuers* dans de grands pots ou dans des Caisnes, qu'on enferme pendant l'*Hiver* dans l'*Orangerie* ou dans quelque autre endroit aërié mais où il ne gèle point, pour les préserver du froid, auquel ils ne sçauroient résister; au reste une petite gelée ne leur fait point de mal. Les fruits de ces *Figuers* sont ordinairement plus favoureux & mûrisent plutôt, à cause que les racines sont chauffées tout autour & d'avantage par le Soleil. On ne les enferme point avant qu'il ne commence à geler, ce qui arrive ordinairement chez nous au mois de *Novembre*, & on les remet à l'air au mois d'*Avril* suivant. Pendant cet intervalle il ne faut point négliger, de rafraichir l'air de l'*Orangerie* en tenant ses fenêtres ouvertes, lorsqu'il ne gèle point.

## §. 7.

Les *Figuers* plantés en plein air doivent être couverts pendant l'*Hiver*, cela se fait avec de la paille ou du fumier de chevaux long ou rempli de paille, ou bien avec du tan, ou de son de *Sarrazin*; mais la meilleure méthode est de les couvrir de paille ou de fumier. Avant de couvrir les *Figuers*, on détache les branches qu'on plie en bas contre la terre, & qu'on lie ensemble de cette manière, ensuite on couvre le tout de paille à une épaisseur convenable. Bien des personnes lient les branches ensemble en guise de faisceaux, les envelopent ensuite du hautjusqu' en bas de paille & couvrent le fond tout autour de l'arbre de paille ou de long fumier; & cette méthode est encore fort bonne, mais plus pratiquée à l'égard des arbres sur tige, dont les branches ne se laissent pas plier vers le bas; mais dans tous les deux cas il faut avoir soin, de ne les pas trop couvrir, ce qui leur est tout aussi nuisible & mortel que l'est la gelée; parce que faute de transpiration ils étouffent & pourrissent. On les couvre, comme nous venons de dire, lorsque le tems commence à se mettre à la gelée & on les découvre au *Printems*, lorsque la gelée est tout à fait passée.

## §. 8.

Plusieurs personnes déterrent le *Figuiers* en *Automne* avec un bon tas de terre, & le transplantent dans un pot ou dans une caisse, pour le garder dans la maison pendant l'*Hiver* ; le remettant en terre au *Printems* suivant, tout de même qu'on est acoutumé de faire à l'égard du *Rômarin*. De cette manière les *Figuiers* sont plus fertiles que lorsqu'ils sont toujours enfermés dans des caisses, outre qu'on est dispensé par là de la peine, de les arroser en *'Eté*, mais cette transplantation cause beaucoup de peines & d'embaras. Ainsi que la méthode la plus aisée, pour les conserver, est de les laisser dans la terre & de les couvrir de la manière expliquée §. 7.

## §. 9.

Je me rapelle à cette occasion, que j'ai vu & ai aidé à cultiver à *Dresde* dans le Jardin du Roi de *Pologne*, Electeur de *Saxe* de grands & vieux *Figuiers* de la hauteur de vingt-cinq pieds & dont les tiges étoient aussi grosses qu'un garçon l'est dans le milieu du Corps. Ces arbres étoient plantés à une distance convenable l'un de l'autre, &, si je ne me trompe point, de quinze à seize pieds. Chaque *Hiver* on bâtissoit une *Loge* de bois, qui renfermoit tous ces *Figuiers*, & qui seroit en même tems de ferre pour toutes sortes de plantes ; & au *Printems* suivant on abattoit cette *Loge*. Ces arbres ainsi conservés produisoient chaque année une grande quantité de *Figues* très-délicieuses de toutes sortes. Mais cette manière de conserver les *Figuiers* est très-somptueuse & ne convient guères qu'à des Princes ou à d'autres grands Seigneurs.

## §. 10.

Les *Figuiers* restés pendant l'*Hiver* en plein air couverts de la manière expliquée §. 7. sont très-sujets à être rongés par les *Souris*, qui mangent souvent toute l'écorce des branches, ce qui endommage extrêmement l'arbre. Dans un tel cas il faut couper au *Printems* les branches endommagées, & en cas que toutes les branches le fussent, il les faut couper jusqu'à la racine ; ce qui fera venir de nouvelles branches, qui produiront dans la seconde année suivante des fruits en abondance.

## §. 11.

Il faut en agir envers les branches de la même manière, que si la gelée venoit par malheur à les faire mourir, car la racine, ne se gélant point si facilement, reproduit de nouveaux rejettons : il seroit à propos d'en retarder la coupe ; vû  
que



que quelques branches, qui paroissant souvent mortes, commencent néanmoins à pousser des rejettons, qui produisent dans cette année des fruits bons & mûrs.

## §. 12.

Le *Figuier* produit des fruits aux jeunes rejettons d'un an, tout comme la *Vigne* & quelques autres arbres, mais les grosses branches bien nourries sont les plus fertiles & produisent les plus grands fruits. Le *Figuier* produit pour la seconde fois des fruits en *Automne*, mais qui mûrissent rarement; ceux des arbres, qui sont restés en plein air pendant l'*Hiver* couverts de la manière ci-devant expliquée, tombent souvent au *Printems*, principalement lorsque les arbres ont été trop couverts §. 7, ainsi que quand l'*Hiver* a été long & rude. Mais les *Figues* venues aux arbres plantés dans des Caisés, de même qu'à ceux qu'on transplante en *Automne* dans des Caisés, pour les garder dans la maison, se conservent ordinairement & mûrissent l'*Été* suivant plutôt & plus sûrement.

## §. 13.

Il est encore à observer, qu'en cas que l'on souhaite cultiver dans ce Pais-ci des *Figues* bien favorables & en même tems hâtives, il faut placer au *Printems* dans une serre les *Figuier*s plantés dans des Caisés, où les *Figues* deviendront plus parfaites & de meilleur goût. On en comprendra facilement la raison. La grande blanche ronde, comme la plus favorable, est très-propre à cela. Mais il faut observer ce que j'ai enseigné dans mon premier *Tome* touchant l'*Art de hâter les fruits*, sçavoir, qu'on ne doit point négliger, de rafraichir de tems en tems la serre, & d'arroser les *Figuier*s au tant qu'il est nécessaire.

## §. 14.

En cas qu'on en veuille faire la dépense, on peut placer des fenêtres devant les *Figuier*s plantés auprès de la muraille de la même façon que nous l'avons dit à l'article des Cerises §. 35; ce qui rendra les fruits plus favorables & plus hâtifs.

## §. 15.

Pour ce qui regarde la propagation du *Figuier*, elle se peut faire de trois diverses manières. 1. En arrachant les boutûres. 2. En enterrant des rejettons. 3. En fichant en terre de jeunes branches. Mais la première de ces manières est la plus usitée, par ce que ces arbres ont ordinairement beaucoup de boutû-

res ; qu'on coupe au *Printems* près de la racine & les plante ensuite, où on le trouve à propôs. Pour ce qui régarde les deux autres manières, on ne les pratique principalement que lorsqu'on n'a point de boutûres, ce qui arrive souvent aux vieux arbres.

## §. 16.

La taille de ces arbres est fort facile, puisqu'il n'y a que très peu à couper. On en ôte seulement au *Printems* les branches superfluës & trop longues, ainsi que les sèches & autres méchantes branches, afin que l'arbre garde une bonne forme ; on en retranche encore les rejettons, à moins qu'on n'en ait besoin pour la propagation.

## §. 17.

Les *Figues* naisent des jeunes rejettons fertiles tout au dessus des feuilles sans pousser préalablement des fleurs. C'est pourquoi on croyoit autrefois, que le *Figuier* étoit le seul arbre, qui ne fleurissoit point. Mais ceux, qui depuis se sont apliqués à l'étude des plantes, & entre autres principalement *Cordus*, ont découvert, que la *Figue* porte ses fleurs interieurement & vers son extrémité, puisque, quand la *Figue* commence à mûrir, on y aperçoit une petite ouverture & au dedans de petits filamens, qui sont les *Pistils* (*Pistelli*), ou les *Estamines* (*Stamina*). Mais le *Figuier* est de deux sexes, féminin & masculin. Ceux du sexe féminin n'ont que des *Estamines*, comme la plupart des sortes de *Figues* ; les mâles seuls ont des *Pistiles* ; les *Botanistes* nomment le *Figuier* mâle *Ficus silvestris Dioscoridis*. C. B. Pin P. Tournef. *Caprificus*, *Phnii*. J. Bauh. ; mais ce dernier *Figuier* ne se trouve point dans notre Païs, non plus qu'en *Allemagne*, ni en *France*, mais on en trouve beaucoup en *Italie*, dans la *Grèce*, &c. La raison, pourquoi on ne la cultive point chez nous, est que le fruit, étant à la moitié de son crû, est naturellement sujet à tomber, & ne sert proprement qu'à fertiliser les autres *Figues* ; d'où il arrive encore, que la sémence des *Figues* cruës dans ce Païs-ci, ou en *Allemagne* ou en *France*, est entièrement stérile & ne pousse jamais, parcequ'elle reste imparfaite à cause de l'absence du mâle.

## §. 18.

La *Caprification* est encore digne de notre attention. Les habitans de la *Grèce*, suivant la relation du P. Tournef., *Voyage du Levant*, ainsi que selon d'autres Auteurs, s'en servent, pour rendre les *Figues* plutôt mûres & plus abondantes. Les  
An-

Anciens des tems les plus reculés ont déjà connu & mis en pratique la *Caprification*, comme on le peut voir dans *Suid.* 103. 7., dans *Plutarque* 2. 700., & dans *Pline* Lib. XV. 19. Voici ce que c'est que cette *Caprification*: il nait en *Eté* dans les fruits du *Figuier sauvage* une forte d'*Insectes*, qui y pondent leurs oeufs, d'où sort une autre espèce d'*Insectes volans*, qui délogent avant la chute des fruits & volent vers les *Figues domestiques*, lorsqu'elles sont à portée, pour y chercher leur nourriture, s'introduisant pour cet effet dans le fruit par la crévasse, que la *Figue* fait vers son extrémité en commençant à mûrir. Voyez §. 17., & l'expérience a démontré que la visite de ces *Insectes* fait mûrir plutôt le fruit & le rend plus apétissant. En conséquence de cette découverte les habitans de la *Grèce* coupent vers la *St. Jean*, ou quand ils s'aperçoivent que les susdits *Insectes* sont prêts à déloger, des branches du *Figuier sauvage*, qu'ils lient aux branches du *Figuier domestique*, afin que les *Insectes* attaquent les fruits & fassent l'effet ordinaire. Ils vaquent à cette occupation pendant l'espace de deux mois avec une attention extraordinaire, à cause qu'ils en tirent beaucoup de profit; & voilà en quoi consiste la *Caprification*.

Pour ce qui regarde la cause de l'effet de ces *Insectes* sur les *Figues* les *Anciens* croyoient, que cela se faisoit par le sucement, ou en piquant ou en blesant les fruits, ce qui les déchargeoit de leurs sucs superflus & inutiles, & rendoit, d'autant meilleur le suc, qui y restoit; de plus que les rayons du Soleil y pouvoient pénétrer plus facilement, & rendre les fruits plus parfaits & plutôt mûrs; comme on le peut trouver plus amplement dans *Jean Bauhinus*, ce célèbre & digne Auteur *Botaniste* de son tems. Mais les *Physiciens modernes*, particulièrement le sçavant Professeur *Linnaeus* & ses sectateurs, qui ont examiné la chose plus profondément, sont d'un tout autre sentiment, sçavoir, que toute l'opération de ces *Insectes* ne consiste qu'en ce qu'ils transportent la *matière fertilisante* (*Farina fecundans*) des fruits mâles aux femelles ou *Figues domestiques*, puisque, quand ces *Insectes* prennent des ailes, c'est justement le tems que les *Figuier sauvages* fleurissent, par conséquent que les *Insectes* ne sçauoient alors quitter leur ancienne demeure sans être chargé de la susdite *matière fertilisante*, qu'ils communiquent ensuite aux *Figues domestiques*, qui en deviennent fertiles. On pourroit alléguer contre cette opinion, que sans le secours de ces *Insectes* on voit chez nous & ailleurs les *Figues* mûres & de très bon goût; mais il en est des *Figues* comme de beaucoup d'autres fruits ou plantes, qui parviennent à leur maturité sans que le mâle y contribue. En tout cas, si les habitans de la

Grèce ne trouvoit point d'avantage dans la *Caprification*, ils ne la pratiqueroient pas autant qu'ils le font depuis un tems immémorial. Le fameux *Tournefort*, qui a vu la *Caprification* de ses propres yeux aux Isles de l'*Archipel*, raconte, que par cette méthode les *Figuers* y produisent dix fois plus de fruits que les *Figuers* ne produisent en *France*. Mais voilà assez parlé sur cette matière, ceux, qui sont curieux d'en être instruits plus amplement, n'ont qu'à lire l'élégante Dissertation de *Corn. Hegard*, *Suedois* sur les diverses sortes de *Figues*, leur utilité, &c. Il me reste à parler de l'usage économique des *Figues*.

## §. 19.

Les *Figues* fraîches & mûres sont un fruit délicieux ; elles passent pour très-saines, & sont très-nourissantes. C'est pourquoi *Eobanus Hesfus* en parle de la façon suivante :

*Ergo tot inter opes regnantis fructibus anni  
Prima locum merita Ficus & Uvatenent.  
Utraque nam succis implet melioribus, & nil  
Quæ noceant vitii damna ferentis habent.*

Mais, pour être saines & bon goût, il faut qu'elles soient bien mûres ; car celles, qui ne sont pas bien mûres, sont très-nuisibles à la santé. Dans les *Païs vignobles* on est accoutumé, de servir des *Figues* au déjeuner.

## §. 20.

Une preuve, que les *Figues fraîches* nourrissent & engraisent, est, que les Gardes des *Vignes* dans les *Païs chauds*, où l'on cultive les *Figues* avec la *Vigne*, s'engraissent dans l'espace de deux mois, que dure le tems de leur fonction. Pendant tout ce tems ces gens n'ont presque d'autre nourriture que des *figues* & des raisins avec un peu de pain sec, étant ordinairement trop pauvres pour se procurer d'autres alimens.

*TOURNEFORT* dans sa Relation du *Voyage du Levant* raconte, que les *Figues* avec du pain d'orge sont les principaux alimens des *Païsans* & des *Moines* aux *Isles Egées*.

## §. 21.

On trouve dans les *Païs vignobles* une petite sorte de *Becasses*, que les *François* appellent *Bec-figues*, les *Latins* *Ficedula*. Cet oiseau aime furieusement les *Figues*,

*Figues*, & cette nourriture l'engraisse & le rend d'un goût délicieux; on en fait grand cas, de façon qu'on paye un ou deux *Ducats* la pièce, tandis que hors de la saison des *Figues* on en peut avoir la pièce pour la valeur d'un *sol*.

L'on prétend encore, que les *Renards* l'engraissent si bien dans la saison des *Figues* & des *Raisins*, que bien des gens les mangent alors.

## §. 22.

Les *Figues seches* passent encore pour plus saines que les *fraiches*, on en sèche une grande quantité dans les Païs *méridionaux*, soit dans des fours, comme cela se pratique dans la *Grèce*, soit au Soleil, comme l'on fait en *Provence*, & on en fait de grands envois dans tous les Païs. Ces *Figues seches* ne le cèdent point aux *fraiches* pour le goût, elles sont même plus douces & plus savorées, mais elles sont moins nourrissantes. On trouve dans nos Boutiques trois différentes sortes de *Figues seches*. 1. Des *Figues en Cabas*, ainsi nommées, parce qu'on les transporte dans de grands paniers d'ozier apellés des *Cabas*; ces *Figues* sont de la sorte des *Violettes* longues voyez §. 3. 2. *Figues en Caisnes*, ainsi nommées, parcequ'elles arrivent chés nous dans des *Caisnes*, étant couvertes & entre mêlées de feuilles de *Laurier*; ces *Figues* sont des deux sortes de blanches rondes, voyés §. 3. 3. *Figues de Marseille*, qui viennent de *Marseille* dans de petits paniers ronds. Ces *Figues*, quoique petites, sont les plus délicieuses de toutes les *Figues seches*, elles sont de la sorte des petites blanches rondes, voyez §. 3.

## §. 23.

Les *Figues seches* sont d'un très-bon usage dans la cuisine; outre qu'on les employe à divers mets, on en fait en plusieurs endroit une espèce de *Frommage*. Pour cet effet on pile les *Figues* avec des *Amandes*, des *Raisins* & des *Epiceris*, &c., on mêle le tout & on le paitrit, & cela fait un manger apétissant & nourrissant. On fait une grande quantité de ces sortes de *Frommages* en *Italie*, en *Espagne* & en *Portugal*, qui sont très-bons & dont on fait de grands envois dans ce Païs-ci.

## §. 24.

Les *Figues seches* passent encore pour très-salutaires aux femmes encintes, lorsqu'elles en mangent, quand elles sont près de leur terme. En *Angleterre* ainsi qu'en *Allemagne* les femmes savent parfaitement bien se servir de ce remède en pareil cas.

## §. 25.

Que les Figues font d'un bon usage dans la Médecine, c'est ce que nous enseigne même la Sainte Ecriture. Voyez Esaïe 38: 21.; mais nous traiterons dans un autre endroit plus amplement de cette matière.

## §. 26.

Le suc, qui coule de toutes les parties de cet arbre, comme des racines, de la tige, des branches, des queueës, des feuilles ainsi que du fruit verd, est très-nuisible au Corps humain. Le lait se caille, lorsqu'on y met de suc. Lorsqu'on s'en sert en guise d'encre, l'écriture est d'abord invisible, elle dévient noire & lisible, dès qu'on tient le papier contre le feu.

## §. 27.

Suivant Bellonius & d'autres Auteurs on employe les feuilles du figuier en Asie à la nourriture des vers à soye au défaut de feuilles de Mûrier. Mais ces Infectes ne peuvent pas vivre longtems de cette nourriture, mais en meurent dans peu de tems. Nous trouverons l'occasion, de nous expliquer plus amplement sur cette matière relative à l'oeconomie pour l'utilité générale.

## §. 28.

Le bois est spongieux & en même tems souple, mais de peu d'utilité, ni pour la charpente ni pour le chauffage. On prétend, que la viande dévient fort tendre en bouillant, quand on la remuë ou manie avec un cuillier fait de ce bois; & que la même chose arrive, lorsqu'on fait bouillir avec la viande de petits rameaux de *Figuier*, si ce qui seroit extrêmement utile, en cas qu'il fût l'épreuve, principalement lorsque les *Bouchers* nous vendent de la vieille viande pour de la jeune, ce qui arrive assez souvent.





*Druif Goeddele.*



*Druif Hogmar.*





# DESCRIPTION

## D E

# LA VIGNE.

## §. 1.

**L**A VIGNE est nommée, en *Latin*, Vitis. Vitis vinifera. En *Allemand*, Weinstock. Weinreben. En *Anglois*, Vine. Vin-Tree. En *Danois*, Vinranke. En *Suedois*, Vin-Træ. En *Hollandois*, Druive-boom; Wynstok; Wyngaard.

Les fruits de la *Vigne* s'appellent en *François*, Raisins. En *Latin*, Uvæ. En *Allemand*, Weintrauben; Trauben. En *Hollandois*, Druiven. En *Anglois*, Vin-beer. En *Danois*, Vinbâr. En *Suedois*, Vindrufer.

## §. 2.

Enfin me voilà arrivé à la description d'un arbre ou pour mieux dire arbrisseau, à qui appartient sans contestation le premier rang parmi les *Végétaux*; comme le premier rang parmi les *Minéraux* appartient à l'*Or*, & parmi les *Animaux* à l'*Homme*. La raison de cette prééminence est, que le fruit de la *Vigne* est non seulement le fruit le plus excellent & le plus délicieux; mais même le plus sain & le plus salutaire à l'homme, puisque c'est de ces fruits qu'on prépare dans les *Pais vignobles* cette boisson si délicieuse, si salutaire & si généralement chérie, boisson, qui fortifie le corps, rejouit le coeur & ranime l'ame, en un mot le *VIN*, que l'on transporte en suite dans tous les *Pais*, principalement dans ceux, où il n'en croit point. Cette Boisson seule procure la subsistance à des milliers de personnes, soit à ceux qui cultivent & travaillent la *Vigne*, comme on cultive dans d'autres *Pais* des grains de toute espèce, qu'à ceux; qui en font commerce de même qu'à ceux, qui sont chargés de son transport.

## §. 3.

La *Vigne* exige plus de chaleur que n'en fournit le *Climât* que nous habitons. Pour cette raison les *Raisins* ne mûrissent chez nous que difficilement & seulement dans de bonnes années chaudes, encore ne font ce que très-peu de fortes hâtives, qui de plus doivent être plantées contre une muraille ou bien contre un treillage dans une bonne exposition.

## §. 4.

Pour bien retenir, la *Vigne* ne veut point de terre pefante, compacte, ni argileufe, encore moins un fond bas & humide, mais elle demande au contraire une terre haute, fêche, légère & fablonneufe, qui foit en même tems fertile; foit naturellement, foit renduë telle par l'Art; quoique le premier mérite la préférence. Il ne faut pourtant point conclure de là, que la *Vigne* ne veuille absolument point croître dans une bonne terre grasse, au contraire elle y croît trop & jette trop de branches, ce qui est enfuite la caufe de ce qu'il ne produit que peu de fruits, qui font encore fort petits, & qui ne mûrissent point tant à caufe de la froidure du terrain, que parceque la *Vigne* prodigue trop de fucs & trop d'alimens à fes branches. C'est pourquoi il ne faut point négliger, en cas que l'on fouhaite d'avoir de bons *Raisins* favoureux, de corriger les terres naturellement mauvaises & de les rendre bonnes, autant qu'il est poffible.

## §. 5.

Voici la meilleure Méthode praticable dans ce Pais-ci, pour préparer la terre pour la *Vigne*.

En cas que le fond foit argileux ou bien gras & humide, il faut creuser un petit fofé de trois pieds de profondeur, & de fix ou huit pieds de largeur, le long de la muraille & du treillage; mettez au fond de ce fofé une couche de décombres d'une vieille muraille mêlez de chaux & d'un peu de terre environ de l'épaisseur d'un pied. En fuite remplissez le fofé de terre préparée de la façon fuivante: Rassemblez de la bonne terre fablonneufe ou pierreuse, qui ne foit pas sterile, ou à fa place de la terre d'un *Potager* fablonneux, & au défaut de celle-là prenez d'autre bonne terre, légère & fertile mêlée largement de grosfable frais, a joutez-y de la vieille terre mêlée de feuilles pourries, dont on trouve assez fous les arbres, qui croissent bien, dans les bois ainfi que dans

les forêts ; ou bien on prend de vieilles bouës pourries ou d'autres ordures , & à leur défaut de la vase vieille , grasse & légère , ajoutez-y encore un peu de vieux fumier. Remplissez- en le fossé & plantez- y la *Vigne* ; j'ose vous assurer , que vos peines & vos dépenses feront bien employées.

En cas qu'on s'aperçoive en creusant le fossé , qu'il se trouve plus bas que le fond quelque matière dure ou épaisse , comme de l'argile , de la glaise , ou des cailloux , on ne doit point manquer , d'y remuer la terre , d'en ôter ces matières dures & épaisses , & d'en remplir le vuide de décombres mêlées de terre ; parce que ces matières rendroient inutiles toutes vos peines & vos dépenses ; la raison en est , que ces matières empêchent l'eau de pénétrer plus avant dans la terre , de façon que le fond reste toujours humide. Voyez mon Tomc. I.

On a beau m'alléguer , qu'il paroît inutile de remuer la terre trop profondément , puisque la *Vigne* croît dans les Païs *vignobles* (j'entends par *vignobles* les Païs , où le *Raisin* parvient à sa perfection , & où il croît dans une telle abondance , qu'on en peut faire du *Vin*) souvent très-bien sur des rochers ou sur des montagnes pleines de cailloux , qui ne sont couvertes que de très-peu de terre & produit des fruits très-excellens ; on comprendra facilement en y réfléchissant un peu , que les eaux , qui se trouvent sur ces montagnes , soit que la neige , soit que la pluie ait formé ces eaux , s'écoulent facilement & n'en pénètrent pas assez le fond , pour nuire aux racines.

C'est pourquoi , lorsque le fond , où l'on veut planter la *Vigne* , est trop bas & trop humide , comme cela se rencontre assez souvent dans ce Païs-ci , il est aussi nécessaire & il n'y faut point manquer , d'exhausser considérablement ce fond , de façon que les eaux superflues , principalement celles , qui se forment en *Hiver* , s'écoulent des arbres.

#### §. 6.

Pour ce qui regarde les terres sablonneuses , elles ne causent ordinairement pas tant d'embarras ni de peines , car la *Vigne* y croît très-bien , pour peu que ce fond soit naturellement fertile ; mais en cas qu'il ne le soit peu ou point , il faut tâcher de le corriger en le mêlant de matières , qui ont beaucoup de parties substantieuses & nourrissantes ; par exemple fiente de vaches , de vase , de bouës , &c. ; ayant attention sur le fond de la profondeur , tout comme nous l'avons dit par rapport aux terres argileuses. §. 5.

## §. 7.

Il faut bien se donner de garde, de mêler cette terre de fumier frais ou de *tan*, qui n'est pas encore entièrement pourri, puisque cela, est mortel à la *Vigne*; principalement à la jeune; à cause que l'âcreté de ce *tan* brûle les jeunes racines, parconsequent empêche sa croîsance, & que de plus le fumier frais, engrende des *vers*, qui endommagent les racines. C'est pourquoi, lorsqu'on y employe du fumier, il ne faut se servir que de vieux & transformé presque en terre; ce vieux fumier mêlé de terre & employé avec prudence fera plus de bien que de mal. Il est vrai, qu'on me peut repliquer, que mon raisonnement est directement contraire à la pratique, puisque dans les Païs *vignobles* on n'engraisse la *Vigne* que de fumier frais. Mais je demande, comment se fait cet engrais? La reponse est toute simple, il ne se fait que tant soit peu sous la surface, en forte, qu'il ne touche point aux racines, mais que les parties nourrisantes seules du fumier sont conduites avec le suc de la terre aux racines, jusqu'à ce que dans la suite en remuant la terre l'on approche le fumier plus près de racines, après qu'il a perdu son âcreté. On ne fait même très-peu de cas du fumier dans les Païs *vignobles*, & on y aime mieux se servir de bonne terre fertile, pour corriger le fond & pour entretenir sa fertileté, en cas qu'on puisse trouver de pareille terre, ce qui n'arrive pas toujours ni dans tous les endroits, & ce n'est que pour cette raison qu'on employe le fumier. Les Anciens étoient du même sentiment, sçavoir que le fumier est nuisible à la *Vigne*, comme l'on peut voir dans *Columella* ainsi que dans d'autres Auteurs.

## §. 8.

La Charogne ainsi que toutes fortes de *Végétaux* pourris font beaucoup de bien à la *Vigne*, & la rendent très fertile. Plusieurs conseillent pour cette raison, d'enterrer des bêtes mortes auprès d'une *Vigne* sterile; & l'expérience prouve, que cette pratique est d'un bon effèt.

## §. 9.

La propagation de la *Vigne* se fait de quatre différentes manières. 1. En enterrant des sarmens. 2. En fichant des sarmens en terre. 3. Par les rejettons. 4. En sémant la graine. Pour ce qui regarde la première de ces méthodes il n'y a rien à ajouter à ce que j'ai dit dans mon premier *Tome* relativement à cette matière ainsi que par raport à la *Pepinière*. On choisit, pour enterrer, de jeunes sarmens

farmens bien fleuris d'un ou de deux ans, en coupant l'extrémité du farment qui n'a qu'un an, c'est à dire, tout ce qui en est mince & stérile. 'A l'endroit où se trouve un bourgeon ou un oeil on fait une coupûre, ensuite on plie le farment en arc & on l'enterre à la profondeur d'un demi pied, de façon qu'il ne soit fort de terre qu'un ou deux bourgeons. Il faut encor avoir attention, de ne point enterrer les farmens trop près de la muraille ou du treillage, où la *Vigniers* plantée, afin que dans la suite ils ne se trouvent point couverts & accablés par les branches & par les feuilles de la *Vigne-mere*, ce qui empêcheroit fort leur croissance.

## §. 10.

On'avoit autre fois la contûme, de placer les farmens dans de longs puniers remplis de terre. On y employoit cette sorte de paniers, dans lesquels on transporte les piper à fumer; mais on ne pratique aujourd' hui cette méthode que très-peu, parce que l'exéprience enseigne, que l'avantage, qu'on en attend, scavoir de conserver aux jeunes farmens la terre où ils ont jetté des racines, lorsqu'on les transplanteroit dans la suite, & d'augmenter & de hâter par ce moyen leur croissance; que cet avantage, dis-je, est très-peu de chose, & qu'au lieu d'être plus grand, il est même beaucoup moindre, que lorsqu'on couche les farmens en pleine terre. On ne fert donc aujourd'hui de cette méthode, que lorsqu'on ne peut pas faire autrement, c'est à dire, lorsqu'il n'y a point de farmens au pied de la Vigne, comme il en arrive souvent aux Vignes qu'on fait monter le long de hautes murailles & même jusques sur le toit des maisons. En ce cas là, plus grands seront les paniers, & mieux que ce sera. Il ne faut point négliger alors non plûs, d'arroser souvent la terre dans ces paniers, principalement dans un *Eté* sec.

## §. 11.

Pour ce qui est de la deuxième de ces manières §. 9. No. 2., on coupe des farmens d'un an les plus gros, les plus ramassés & les plus florissans qu'on puisse trouver, en lui laissant du bois de deux ans de la largeur de trois ou quatre pouces; on coupe ces farmens vers leur extrémité, de façon qu'il n'y reste que quatre, cinq ou six Bourgeons; voyez §. 9. Ensuite on fait une petite fente au bas de ces rejettons, & on les plante en suite dans quelque bon endroit chaud mais en même tems couverts contre les ardeurs du soleil, & dans une bonne ter-

re, fablonneuse & bien préparée, §. 4, de façon qu'il n'y a qu'un ou deux Bourgons, qui sortent de terre & que le reste du sarment y soit enfoncé un peu obliquement; bien entendu, qu'on ait creusé pour cet effet une rigole. Ces sarments jettent dans l'espace de deux ans tant de racines qu'on les peut transplanter où on le trouve à propos.

On plante encore quelquefois ces sarments contre la muraille ou le treillage & on les y laisse croître sans les transplanter; ce qui, en cas qu'il soit faisable, est toujours préférable à la transplantation, à cause qu'ils croissent mieux & qu'ils sont plus précoces; mais il faut avoir un soin extrême, que ces sarments fichés en terre soient couverts pendant les chaleurs de l'Été contre les ardeurs du Soleil de midi, & qu'en même tems la terre soit arrosée soir & matin, parce qu'autrement ces sarments ne croissent que difficilement & quelquefois point du tout. Au reste il est nécessaire pour le dessèchement du fond, de le couvrir de vieux tan, & de toutes fortes d'herbes sauvages, &c.

## §. 12.

Quand les sarments fichés en terre commencent à pousser plus d'une bouture, il n'en faut conserver qu'une seule & arracher les autres, c'est à dire les plus foibles, des qu'elles ont quelques pouces de longueur, afin que la bouture, qui reste, puisse croître avec plus de force, ensuite il faut attacher cette bouture à mesure qu'elle grandit. Pour cette même raison il ne faut point négliger non plus de retrancher de bonne heure les petites branches de côté mais il faut bien se garder de ne point raccourcir la bouture parce que cela la rendroit moins forte. A la taille de l'Hiver d'après on raccourcit cette bouture à deux ou trois bourgeons, pour en faire un bon sarment pour le Printemps suivant & pour la faire devenir avec le tems une jeune *Vigne* forte & fertile. Cette même observation doit se faire relativement aux sarments enterrés. §. 9. Au reste nous parlerons plus amplement dans la suite de ce qui regarde ultérieurement la taille.

Comme les sarments fichés en terre ne jettent la première année que des racines fort tendres & incapables de résister à un grand froid, il ne faut point manquer, vers l'*Hiver* dès le grand froid commencé, de couvrir la terre au dessus des racines de tan ou de fumier rempli de paille.

## §. 13.

Pour ce qui concerne le tems propre, pour ficher ces sarments en terre, je  
crois,

crois, que l'*Automne* est le tems le plus convenable, sçavoir d'abord après la chute de feuilles & après que la croîsance des arbres discontinuë ; on le peut encore faire au *Printems*, & alors le plutôt le mieux, avant que les fucs remontent dans les arbres & avant que les fermens faignent ; puisqu' autrement cela empêcheroit de beaucoup leur croîsance.

## §. 14.

'A l'égard de la *Vigne* par les rejettons, §. 9. No. 3, il y a très-peu de chose à dire, seulement il faut avoir l'attention, de les ôter de la *Vigne* avec autant de racines qu'il est possible ; ensuite il faut un peu tailler & émonder ces racines ; & après avoir plantés ces rejettons de la manière usitée, il faut les préserver soigneusement pendant la première année contre les fortes gélées, contre les ardeur du Soleil & contre la sécheresse, afin qu'ils croîssent bien.

## §. 15.

On pratique très-peu la propagation de la *Vigne* par la graine, §. 9. No. 4., & il n'y a que quelques Amateurs, qui en font usage, à cause que cette opération est très-lente & qu'il faut attendre longtems avant d'avoir des fruits. De plus il arrive ordinairement ici comme à la plupart d'autres arbres fruitiers, que la graine praine produit de moindres fortes de fruits que n'en produisent les autres espèces de propagation, quoique parmi un grand nombre de jeunes arbres provenûs de la graine ou rencontre souvent par hazard quelque bonne forte. Il est encore vrai, que toutes les diverses fortes de Raisins qui nous sont connus, ne doivent leur existence qu'à la graine. C'est de cette même façon, qu'est provenû en *Hollande* le *Van der Laan bâtif*, un des meilleurs & des plus délicieux Raisins que nous ayons.

## §. 16.

Ceux donc, qui ont envie & en même tems assez de patience, d'élever la *Vigne* de la graine, doivent prendre les grains de Raisins très-mûrs des meilleurs fortes & les semer au mois de *Novembre*, avant que l'*Hiver* commence, sur une couche, préparée de bonne terre légère & sablonneuse & dans une bonne exposition chaude, où il y ait beaucoup de Soleil & qui soit en même tems couverte contre les vents, ayant soin, que cette graine soit couverte avec de long fumier pendant l'*Hiver* jusqu'au *Printems* suivant. Lorsque l'année d'après les jeu-

nes ceps commencent à percer , il faut soigneusement sarcler la terre entre ces jeunes ceps & l'arroser convenablement , lorsqu'il fait trop sec.

Il est encore très-nécessaire , en considération de leur tendresse de les préserver contre l'ardeur du Soleil pendant les chaleurs de l'*Eté*. 'A mesure que les jeunes ceps grandissent il les faut lier à des perches , & lorsqu'ils pousent plus d'une boutûre , il en faut retrancher les plus foibles & n'en conserver qu'une seule , afin que cette dernière puisse croître avec plus de force , tout comme je l'ai expliqué ci-dessûs §. 12. Pour cette même raison il faut encore retrancher les boutûres , qui pousent près du bourgeon , ausûtôt qu'on les aperçoit , ainsi que les barbes & les fibres. Dans l'*Automne* suivant ou raccourcît la boutûre , qui est restée jusqu'à deux ou trois bourgeons , voyez §. 12. , & à la taille suivant on procède de la même façon à l'égard des bourgeons , qui sortent après , pour mieux faire croître les ceps & pour avoir des fruits de meilleure heure. Dans les années suivantes la taille fait de la façon que nous l'enseignerons ci-après. Ces *Vignes* venues de la graine produisent ordinairement les premiers fruit dans la quatrième ou , cinquième année , lorsqu'elles ont été bien cultivées. Au reste vos peines seront assez recompensées , si la graine , que Vous aurez semée , vous procure une , deux ou trois fortes d'une bonne qualité , quand même elles ne seroient pas excellentes. Il est encore remarquable que la graine de *Raisins* blancs en produits des noirs , & que celle de *Raisins* noirs en produits des blancs.

#### §. 17.

La transplantation des jeunes *Vignes* , de quelle manière qu'elles soient venues , se peut faire indifferemment soit en *Automne* soit au *Printems* ; mais en ce dernier cas il faut qu'elle se fasse le plutôt le mieux , soit sçavoir ausûtôt que l'*Hiver* est passé & que la terre est entièrement dégélée , puisque le fainement des sarmens se faisant plus tard empêcheroit de beaucoup la croissance de la *Vigne*. La transplantation en *Automne* me paroît toute fois préférable à celle qui se fait au *Printems*.

En général il ne faut ; jamais planter que des *Vignes* jeunes , fertiles & qui aient beaucoup de racines , parceque l'expérience nous apprend , que les vieilles ne croissent point ou du moins très-difficilement. En même tems il faut avoir attention de n'en jamais planter que de celles , qui n'ont pas été longtems hors de terre , dont parconséquent les racines ne sont pas des séchées , ce qui nuit en-  
core



core à leur croîsance & leur est même fouvent mortel. Pour cette même raison il faut embaler les racines des jeunes *Vignes*, qu'on veut faire partir pour des endroits éloignés, dans de longs paniers remplis de terre, ou bien dans de la mousse d'arbres enveloppée dans des nattes de *Rusfie*.

## §. 18.

En plantant les boutûres on les raccourcit jusqu'à trois, quatre ou cinq bourgeons, & on les plante obliquement dans la terre de façon qu'il n'en sorte qu'un ou deux bourgeons. La methode de planter obliquement les boutûres est d'une grande utilité, principalement si la boutûre est un peu longue afin qu'elle ne jette point de trop profondes racines, & que le Soleil ait plus d'impression sur elles. Mais il faut en même tems avoir foin pendant la première année après la transplantation, de les arrofer fouvent dans un tems de sécheresse & de l'ombrager un peu contre l'ardeur du Soleil. Voyez §. 11.

## §. 19.

J'ai déjà fait mention de ce que les *Raisins* ont besoin de beaucoup de chaleur pour devenir mûrs, qu'en conséquence il n'est guères possibles, que dans ce Pais-ci les *Raisins* attachez à de simples perches parviennent à leur maturité comme dans des *Climâts* plus chauds, mais qu'ils doivent être plantés contre la cloison, où la reflexion des rayons du Soleil augmente de beaucoup la chaleur. Il est toutefois nécessaire de considerer, que, bien que les *Raisins* demandent beaucoup de chaleur, ils préfèrent pourtant une chaleur constante & dûrable à un Soleil brûlant qu'ils ne peuvent pas supporter, particulièrement dans le tems qu'ils mûrissent; parcequ'une chaleur trop ardente les fait devenir coriaces, leur rend la peau épaisse, & les desèche fouvent entièrement; ce qui arrive principalement aux *Raisins* les plus charnûs, comme le *Muscadèt*, le *Frontignac* & le *Franckentbal*, &c., tandis que les *Raisins* aqueux, comme la *Perle*, le *Van der Laan hâtif*, le *Leipsic*, &c., peuvent mieux résister à l'ardeur du Soleil. C'est pourquoi, la chaleur étant plus ardente dans une *Exposition* que dans l'autre, on ne devrait point planter indifféremment toutes sortes de *Raisins* dans une même exposition; la plus avantageuse pour les *Raisins* charnûs & généralement pour toutes les autres sortes est au *Sud-Est*, la chaleur n'y étant point trop brûlante sans compter d'autres avantages, dont j'ai fait mention dans mon premier

mier Tome à l'article de l'*Exposition*. Après celle de *Sud-Est* la meilleure *Exposition* est à l'*Est* ou au *Sud*; cette dernière est la plus convenable aux *Raisins* aqueux.

Il ne faut jamais donner aux *Raisins* l'*Exposition* du *Sud-Ouëst*, parce que, sans compter d'autres défauts, (voyez le premier Tome à l'article de l'*Exposition*) elle ne fournit point assez de chaleur, pour faire mûrir les *Raisins*, à moins que ce ne fussent quelques fortes hâtives, dont même le fruit ne dévient alors pas fort apétissant.

## §. 20.

Plusieurs Amateurs dans ce Pais-ci ont esayé de cultiver la *Vigne* à des perches, mais ils n'y ont point réussi. A la vérité la *Vigne* y croît assez bien, elle produit même des fruits, mais qui ne mûrissent point, excepté dans une année extrêmement favorable. Infiniment meilleure est la méthode, de conduire la *Vigne* sur les toits des maisons, qui ne sont pas trop hautes & qui sont exposées au *Sud*, *Sud-Est* ou à l'*Est*. Cette méthode est très-pratiquée dans ce Pais-ci, & l'on trouve, que les *Raisins* dévient très-bons sur les toits & souvent même meilleurs que ceux qui croissent à la muraille. La raison en est, que le Soleil n'y est pas si ardent, puisque beaucoup de ses rayons pénètrent par les jointures des tuiles jusques dans le grénier, ce qui chauffe les *Raisins* la nuit par derrière, comme le Soleil les chauffe par devant pendant le jour, & les fait par conséquent mieux mûrir.

## §. 21.

En conséquence de cette dernière expérience quelques Amateurs font élever un ouvrage de lattes de la hauteur de sept à dix pieds dans quelque endroit chaud du Jardin; il ferment cet ouvrage par derrière avec des tuiles, se flattant que les *Raisins* y mûriront d'autant mieux & tout de même que sur le toit. Mais l'expérience nous apprend, que cette invention leur procure peu de profit, puisqu'il y a une grande différence entre le toit d'une maison & entre cet ouvrage de lattes revêtu de tuiles, où les rayons du Soleil qui pénètrent entre les tuiles ne se conservent point mais sont dispersés par l'air & le vent; il en est tout autrement par rapport aux toits, où ces mêmes rayons conservés dans le grénier sont très-favorables aux *Raisins*.

## §. 22.

Quand on a dessein de conduire les *Raisins* sur le toit, il ne faut planter que de ceux qui naturellement jettent beaucoup de branches & qui croissent en hauteur, par exemple, le *Van der Laan bâtif*, le *Leipsic*, le *Goed Edel*, le *Frankenthal*, le *Muscadèt*, &c., généralement la plupart de *Raisins* charnus.

## §. 23.

Dans des *Climâts* plus chauds que le nôtre on plante des *Raisins* aux *Contrepaliers* aux *Berceaux*; *Pavillons* & *Cabinets* de Jardin, qui, s'ils sont bien entretenus, forment non seulement un beau coup d'oeil, mais donnent encore beaucoup de fruits, mais pour les raisons déjà alluguées cette methode n'est guères praticable dans ce Pais-ci, à moins qu'on ne prit quelques sortes des plus hâtives & qu'on les plantât dans une *Exposition* extrêmement favorable.

## §. 24.

Pour ce qui regarde la distance qu'il faut laisser entre les *Vignes* plantées à la muraille ou au treillage, il est nécessaire de consulter pour cela la nature de chaque sorte en particulier, ainsi que la qualité du fond; parce qu'une sorte s'étend ordinairement plus que l'autre, & jette plus de branches dans une bonne terre fertile que dans une terre commune, principalement dans mon premier *Tome* j'ai donné déjà quelques instructions touchant la distance d'une *Vigne* à l'autre.

Et en voilà assez, il me semble, de la culture & de la propagation de la *Vigne*. Il nous reste à parler de la façon dont on doit traiter les *Vignes* âgées, savoir comment on les doit tailler, ce qui est un article très-important. Il n'y a aucun arbre ni arbrisseau, à qui la taille soit si nécessaire qu'à la *Vigne* un peu âgée. Si on lui épargne les coups de *Serpette*, on n'aura jamais que des *farmens* en desordre avec peu de fruits ou pour le moins très-mauvais.

## §. 13.

Je tâcherai donc d'expliquer au Lecteur cette *Taille* d'une façon aussi courte & claire qu'il me sera possible. Premièrement il faut observer que la *Taille* des *Vignes* se fait en deux saisons différentes, savoir en *Hiver* & en *Eté*; dans cette dernière saison la taille est surtout très-nécessaire & il n'y faut jamais manquer, non obstant que la plupart des Jardiniers la négligent, afin de modérer le crû des

boutures & de faire venir de bons & fertiles farmens. La taille en *Hiver* ne fert principalement, que pour tenir la *Vigne* courte & enforce, pour lui faire pousser de bonnes & fortes boutures & pour lui faire produire de bon fruit.

A l'égard de la *Taille* en *Hiver* il faut confiderer principalement trois choses.

1. La manière de tailler.
2. Combien il faut retrancher.
3. Le tems de la Taille.

§. 26.

Pour ce qui est de la *manière de tailler* la *Vigne*; il est nécessaire, avant que l'on mette la main à l'oeuvre, d'examiner l'arbre entier, & bien peser ce qu'il y a à faire, quelles boutures doivent être conservées par conséquent taillées à une certaine longueur, & quelles autres encore doivent être raccourcies ou retranchées entièrement. Il faut conserver & ne tailler que très-peu les grosses boutures bien nourries, principalement celles, qui sont ramassées & qui ont de gros bourgeons, à cause que ces boutures; comme les plus fortes, produisent ordinairement les plus grandes grapes & en plus grande quantité. Ces boutures viennent ordinairement aux extrémités de celles, qui ont été taillées l'année précédente, quelquefois elles viennent aussi plus bas, de façon que la partie supérieure est la plus foible, & dans ce cas il faut retrancher toute cette partie supérieure & raccourcir tant soit peu la partie inférieure. Ensuite on raccourcit les nouvelles boutures jusqu'à deux ou trois bourgeons, mais pour ce qui est des boutures superflues & trop maigres, on les retranche tout à fait en sorte qu'il ne reste plus que deux ou trois boutures à la *branche-mere*.

On appelle *Eperons* ces boutures raccourcies à deux ou trois bourgeons. Cette taille est très-importante aux *Vignes*, &, j'ose dire même, l'oeuvre principale avec la *Taille* en *Eté*, dont nous parlerons ci-après, parce que c'est cette taille en *Eperon* qui conserve la force aux boutures & soutient la fertilité de la *Vigne*, car tandis que les longues boutures fertiles employent leurs forces à nourrir les fruits, les *Eperons* employent les leurs à produire l'année suivante de nouvelles boutures vigoureuses. C'est alors qu'on retranche les vieux farmens, qui ont porté des fruits, jusqu'aux nouvelles boutures sorties des vigoureuses que celles que les *Eperons* ont produit, comme cela arrive quelquefois; en ce cas là on ne fait que les tailler un peu ainsi que, les boutures provenues des *Eperons*.

En un mot il faut comme nous venons de le dire tailler en farmens, les boutures les plus ramassées, en quelque endroit qu'ils se trouvent, & raccourcir ou tailler en *Eperons* les autres; ayant néanmoins attention, en cas que la *Vigne* jette trop

trop de farnens, soit par sa nature ou par la fertilité du fond, de la débarrasser d'une partie de son bois, n'importe que ce soit des farnens ou des *Epérons*, en retranchant quelques vieux farnens ou boutûres. Au reste il ne faut jamais faire grace mais retrancher tout net les boutûres minces & maigres, puisqu'elles ne font que pousser d'autres boutures aussi maigres qu'elles, que les fruits, qui en viennent, sont toujours mauvais & petits, & qu'en fin ils ne font qu'apauvrir le *Cep*.

## §. 27.

*La Vigne*, à l'exemple d'autres arbres fruitiers, produit encore des boutures aqueuses, qui non seulement sont stériles, mais peuvent encore corrompre & rendre stérile tout le *Cep*. C'est pour-quoi il les faut retrancher le plutôt possible. Ces boutures aqueuses, ou *Suceurs* comme on les appelle encore, se font connoître parce qu'elles sont plus longues & croissent mieux que les autres; elles sont encore rarement bien rondes mais ordinairement angulaires ou plates, & ont la partie inférieure plus menuë que le milieu ainsi que la partie supérieure, de plus elles poussent de petits bourgeons pointus assez separer les uns des autres.

## §. 28.

Il y a encore à observer par rapport à la *Taille d'Hiver*, qu'il faut toujours tailler les boutûres fertiles au dessus d'un bouton à fruit, car la *Vigne*, de même que les autres arbres fruitiers, a ses boutons à fruit, dans lesquels se fait l'opération de la fertilité pendant la croissance des boutûres, ainsi en les retranchant on ne manqueroit point de rendre l'arbre tout à fait stérile. On distingue ces boutons à fruit par ce qu'ils sont plus ronds que les boutons à feuilles, & paroissent souvent doubles avec deux pointes émoussées; tandis que les boutons à feuilles sont plus minces & plus pointus.

Il faut avoir encore soin; de ne faire la coupûre ni trop au dessus ni trop près de ces boutons, l'un & l'autre étant très-nuisible aux boutûres.

## §. 29.

Mais il me semble de voir bien des personnes incertaines & embarrassées, touchant la longueur du bois qu'il faut retrancher des boutûres fertiles, à cause que jusques ici je n'en ai encore fait la moindre mention, & que d'ailleurs ni

les Jardiniers ni les Amateurs ne sont point d'accord sur cet article ; les uns prétendent que dans notre *Climât* il n'en faut couper que très-peu, les autres soutiennent, qu'il en faut retrancher d'avantage. Voici en peu de mots ce dont il s'agit. Il est très-certain qu'une *Vigne* croît mieux & pousse des boutures plus longues que l'autre, soit que cela arrive par la nature même de la *Vigne*, soit que le fond plus ou moins fertile en soit la cause. Quelquefois les boutures d'un même *Cep* sont de différente longueur & grosseur. Comme l'expérience nous apprend, que les *Vignes*, qui ont une croissance forte, demandent plus de liberté dans leur crû, que d'autres, dont la croissance est plus modérée ; en conséquence il est nécessaire, de tailler différemment les boutures, soit de divers, soit d'un même, & de retrancher à l'un plus & à l'autre moins de boutons ; ce qui est cause, qu'on retranche quelquefois aux boutures quatre, six à dix boutons ; l'expérience nous enseigne encore, que les boutures fertiles des *Ceps*, qui ont le crû fort, ont les boutons à fruits, au dessus des-quels la taille se doit faire §. 28., plus éloignés de leur origine que d'autres, dont la croissance est plus modérée.

## §. 30.

Mais comme l'on est obligé, de ne retrancher que très-peu aux *Vignes* d'une croissance forte, il s'ensuit, qu'avec le tems elles doivent devenir trop grandes, de façon que souvent elles n'ont pas assez de place à la muraille, &c., ce qui met les Jardiniers assez souvent dans un grand embarras, parce qu'ils ignorent, comment il se doivent prendre, pour y remédier. Dans un pareil cas il faut renouveler la *Vigne*, ce qui s'exécute de deux différentes manières.

I. Par l'acourcissement des branches, afin qu'elles poussent en bas de nouvelles boutures vigoureuses, mais cet acourcissement ne doit avoir lieu qu'à l'égard des vieux sarments, qui ont poussé de jeunes boutures, ou bien au dessus de quelque élévation pleine de boscès, ce qui est une marque, que la *Vigne* y peut boutonner, autrement elle courroit risque d'être suffoquée par le suc trop abondant, parce que les vieilles branches de la *Vigne* ne boutonnent pas partout de l'écorce comme font celles des autres arbres.

Il faut outre cela couper entièrement & jusqu'au pied de la *Vigne* les vieilles branches les plus mauvaises & les plus inutiles. De la même manière on peut couper la *Vigne* entière jusques près de la terre & la renouveler de la même façon, comme bien des personnes le pratiquent tous les dix ou douze ans.

2. Le renouvellement de la *Vigne* peut être fait encore par le moyen de quelques vieilles branches des plus longues qu'on plie en arc & qu'on enterre ensuite des deux cotés de la *Vigne* de la manière qu'il est expliqué §. 9. de façon qu'il ne sort de terre que les boutûres, qui sont à l'extrémité des branches ; dans la suite des tems on conduit ces boutures en haut de la muraille, &c. Cette méthode est d'une grande utilité, pourvû que l'étenduë du terrain permette de s'en servir ; car l'expérience démontre que ces branches enterrées produisent dans la suite les *Raisins* les plus beaux les plus grands, beaucoup meilleurs qu'au paravant & beaucoup meilleurs que ceux des vieilles branches non enterrées. La cause en est, qu'on peut considérer ces branches enterrées, qui ont jetté dans la suite des racines, comme de jeunes *Ceps*, qui selon l'opinion générale produisent toujours des *Raisins* plus grands & plus beaux qu'en produisent les vieux ; à quoi contribü encore, que ces branches enterrées ont plus de nourritüre que les autres, étant nourries non seulement par le suc des racines de la *Vigne-Mere*, mais encore par celui des fiennes propres.

## §. 31.

Il y a des personnes, qui sont d'avis, parce que la *Vigne* a dans notre País la croîsance plus forte que dans les País vignobles, qu'il ne faut tailler que très-peu les *Vignes* qui croîsent bien, au moins qu'il n'en faut retrancher, que les bouts stériles des boutûres, ainsi que les sarments maigres, stériles & superflûs. Par ce moyen ils se flattent, que la croîsance de la *Vigne* sera plus modérée, & qu'elle produira plus de *Raisins*. Mais qu'en arrive-t-il ? Des grappes très-petites, un chaos ou une confusion de branches & de boutures pour l'année suivante, confusion qui ne sçauroit manquer de causer assez d'embarras, de façon que le Jardinier le plus habile n'est en état qu'avec bien de la peine, de tailler comme il faut un pareil *Cep* & de sçavoir le remettre en ordre ; étant d'ailleurs très-décidé, que la *Vigne*, quand la *Taille d'Hiver* & principalement celle d'*Été* a été bien exécutée, ne laissera point d'être entièrement fertile, sans qu'il soit besoin de souffrir une pareille confusion de branches ou de boutûres.

## §. 32.

Aussitôt que la *Taille* est faite, il faut attacher avec ordre les branches ainsi que les boutûres, de façon, qu'il y ait entre elles une distance égale, qu'elles ne

soient point couchées pêle-mêle ou confusement l'une sur l'autre, mais dans un bel ordre l'une près de l'autre.

## §. 33.

Ni les Jardiniers ni les Auteurs ne sont d'accord entre eux touchant le tems, auquel la *Taille d'Hiver* se doit faire (§. 25. No. 3.), quelques uns disent au *Printems*, d'autres soutiennent qu'elle doit être faite en *Automne* & en *Hiver* même. Il est décidé que la *Taille* en *Printems* ne vaut point celle, qui se fait en *Automne* ou en *Hiver*, principalement si la première n'est pas faite de bonne heure, c'est à dire dès le commencement du *Printems*, à cause que la *Vigne* perd alors trop de suc par l'écoulement, ce que les Jardiniers appellent *saigner* ou *pleurer*, tandis qu'en *Automne* ou en *Hiver* la coupure a assez de tems pour se fermer & ne saignerâ point au *Printems* suivant. Au reste je n'ai jamais pu trouver, que la *Taille en Hiver* fut préjudiciable à la *Vigne*, comme plusieurs se l'imaginent, à moins que la *Taille* ne se fit ou bien fût suivie d'une gelée subite & forte. La saison la plus favorable est l'*Automne* après la chute des feuilles, ou dès que la croissance est faite, quand même il y auroit encore des feuilles aux branches, comme il arrive souvent dans une *Arrière-Saison* douce, qu'il reste des feuilles jusqu'au mois de *Novembre*; alors la coupure a tout le tems qu'il lui faut pour se fermer avant que la gelée y puisse faire du mal. Au reste on taille les arbres en *Hiver* pendant un tems doux.

## §. 34.

En voilà assez de la *Taille d'Hiver*, passons maintenant à celle d'*Été*; où il faut principalement faire attention à l'acourcissement des bonnes boutûres, ainsi qu'à retrancher les maigres, superflus & qui croissent de côté. Le tems, que cette *Taille* doit se faire, est d'abord que la *Vigne* a fleuri, ce qui arrive quelquefois plutôt, d'autrefois plus tard, suivant que la Saison est plus ou moins favorable ou hâtive; la *Taille* se fait encore pendant tout l'*Été* successivement & à mesure que les boutûres poussent & croissent. Il y en a, qui prétendent, que la *Taille* doit être faite de meilleure heure deux ou trois semaines avant que la *Vigne* soit en fleurs, mais je ne sçaurois approuver cette méthode, ayant fait l'expérience, que cette *Taille* hâtive altère les grappes de *Raisins* & empêchent la formation du fruit, ou fait grainer les *Raisins*, principalement lorsque la saison est mauvaise.



## §. 35.

La première *Taille* se fait aux boutûres fertiles, après que les grapes ont fleuri, on coupe ordinairement deux ou trois boutons au dessus de la grape la plus haute, supposé que la bouture porte plus d'une grape; mais en ceci comme généralement à l'égard de toutes les boutûres qui doivent être raccourcies il faut considérer la force de la *Vigne* ainsi que la nature de sa croissance, sçavoir si elle jette beaucoup de longues branches, comme font ordinairement les *Raisins* charnus, ou si la croissance est plus modérée comme l'est celle des *Raisins* aqueux. En conséquence il faut tailler les boutûres fertiles des *Raisins* charnus à deux trois ou quatre boutons au dessus des grapes, tandis que les boutûres maigres doivent être taillées immédiatement au dessus de la grape ou tout au plus d'un bouton plus haut & même, lorsqu'une boutûre foible a produit deux ou plusieurs grapes, qui font alors ordinairement petites & ne peuvent avoir assez de nourriture on retranche la partie supérieure de boutûre, pour procurer plus de nourriture à une ou deux grapes, qui restent, & pour les faire d'autant mieux réussir.

On taille pareillement alors toutes les autres longues boutûres, où il faut observer les mêmes circonstances dont nous venons de parler, sçavoir qu'il faut laisser à ceux qui ont la croissance forte plus de boutons qu'à celles, qui sont plus foibles & dont le cri est plus modéré car si on raccourcissoit trop les premières, les boutons pousseroient des boutures foibles & inutiles. Pour cette même raison, il faut différer la taille de celles qu'on juge n'avoir pas encore toute leur longueur, en conséquence il ne faut faire le raccourcissement des boutures que successivement, à mesure qu'elles croissent, tout comme il a été dit §. 34.

## §. 36.

Il faut retrancher entièrement toutes les boutures maigres & minces principalement des *Ceps* foibles. Il faut encore retrancher les *Larçons*, ou les petites boutures menues qui poussent à côté des boutons, dès qu'on s'en aperçoit, à cause qu'ils dérobent beaucoup de nourriture aux bonnes boutures, qui en maigrissent & deviennent stériles; & c'est ce qui leur a fait donner le nom de *Larçons*. Pour la même raison on doit encore couper, dès que l'on s'en aperçoit, toutes les boutures inutiles ainsi que les *barbes*; nom, qu'on donne aux grapes montées en graine, qui proviennent ou par une croissance trop forte ou par la *Taille* trop courte ou faite trop tôt; voyez §. 35. Il ne faut point épargner non plus

les boutures aqueuses, que l'on rencontre par-ci & par-là, & qu'on pourra reconnoître aux marques alléguées §. 27. mais il faut avoir attention, de ne se point tromper en prenant de bonnes boutures longues & grosses pour des boutures aqueuses ; comme cela arrive très-souvent aux Jardiniers ignorans.

## §. 37.

En cas que la *Vigne* ait le crû fort & qu'elle pousse beaucoup de grosses boutures, il la faut débarrasser des boutures les plus foibles, principalement aux endroits où plusieurs se trouvent très-près l'une de l'autre, afin de donner plus de force, & de rendre plus fertile les autres, & pour prévenir la confusion.

## §. 38.

Il faut de plus attacher les boutures taillées en *Été*, non seulement pour le coup d'oeil, mais principalement pour procurer aux *Raisins* plus d'air & plus de Soleil. On attache les boutures avec des nattes de *Russie* pendant ou plutôt d'abord après la *Taille* ; pour faire cela avec plus d'ordre il faut commencer à les attacher par en haut, parceque de cette manière on est mieux en état de placer & de ranger les boutures. Au reste il ne faut point couper d'autres feuilles que celles qu'on coupe ordinairement avec les boutures qu'on retranche ; comme bien des personnes le font par une fautive persuasion, qu'en retranchant beaucoup de feuilles on procure plus de Soleil aux *Raisins*, qui par conséquent mûrissent mieux ; mais tout au plus cela pourroit être de quelque utilité dans l'*Arrière saison*, lorsque le Soleil perd de sa force.

## §. 39.

Pour faciliter la maturité des *Raisins*, il est nécessaire de décharger la *Vigne*, qui porte trop de fruits d'une partie de ses grapes, les plus petites l'entend, & de n'y laisser qu'autant de grapes que la *Vigne* est en état de nourrir.

Mais comme rien n'empêche plus les *Raisins* de mûrir que lorsqu'ils sont trop serrés à une même grappe, puisque le Soleil ne peut alors faire assez d'impression sur tous, il est très-nécessaire, d'éclaircir les grappes en retranchant quelques grains de *Raisins* avec des ciseaux, lorsqu'ils ont atteint la grandeur d'un pois ; ce qui fera grandir & mûrir d'avantage les autres ; si on ne le peut point faire aux grappes de toutes les *Vignes*, au moins le faut-il faire aux meilleures fortes autant qu'il est possible.

La même chose doit encore avoir lieu à l'égard des grapes, où il y a de petits grains imparfaits démêlés parmi les bons, ce qui arrive par le froid, par la mauvaise réussite des fleurs, soit enfin par la nature, de la *Vigne*, à quoi la *Perle* est beaucoup sujette; on retranche ces grains imparfaits, afin que la grappe en ait plus d'apparence.

## §. 40.

Il est encore très-utile, d'arroser les grapes de tems en tems d'eau fraîche, principalement le matin & le soir, lorsqu'il fait une grande sécheresse; ce qui rendra les *Raisins* plus parfaits & plus colorés.

## §. 41.

En voilà assez de la culture des *Vignes* dans ce Pais-ci; ceux qui sont curieux, de sçavoir, de quelle façon on cultive la *Vigne* dans les Pais *vignobles*, ce qui se fait de différentes manières suivant la nature du soleil & du *Climât*, n'ont qu'à parcourir les Auteurs, qui ont traité cette matière en particulier; on peut consulter entre autres LIGER *Oeconomie générale*; CHOMEL *Dictionnaire oeconomique*; LIEBEAT; DE SERRES; *Le Spectacle de la NATURE par l'Abbé de PLUCHE*, &c.

## §. 42.

Je vais passer maintenant à la façon dont on hâte la maturité des *Raisins*, ce qui est une opération des plus agréables & très en usage chez nous depuis le commencement de ce *Siècle*. On hâte les *Raisins* par le moyen des *Serres*, soit en les chauffant soit autrement; en chauffant la *Serre* les fruits viennent plutôt, même on en pourra avoir de parfaitement murs au mois de *Mai* ou de *Juin*, pourvu qu'on s'y prenne bien. La *Serre à poile* la plus convenable aux *Raisins* est celle, dont j'ai fait la description dans mon premier *Tome* à l'article de l'*Art de hâter les fruits*, on y trouvera tout le plan, de cette *Cerre* ainsi qu'il est inutile d'en faire ici la répétition. Dans cette *Serre* on plante la *Vigne* en pleine terre, de façon que ses racines puissent s'y étendre librement; la terre doit être préparée de la façon que nous l'avons dit §. 5. & 6.; au reste on plante la *Vigne* contre la muraille de derrière, qui est creusée & garnie de conduits pour la fumée. On commence à chauffer cette *Serre* environ vers le *Nouvel an*, ayant attention, d'augmenter ou de diminuer la chaleur, d'aérer, de mouiller & d'arroser suivant le tems & la Saison &c. tout comme je l'ai enseigné dans mon premier *Tome* à l'article de l'*Art de hâter les fruits*.

## §. 43.

On peut encore hâter les *Raisins* d'une autre façon; qui est, de faire entrer dans la *Serre* par un carreau de vitres une ou plusieurs sarmens d'une *Vigne* plantée en plein air. On attache ces sarmens ainsi que les boutures, qui en viennent, dans la *Serre* à des lattes, de forte, qu'ils soient toujours éloignés des fenêtres à la distance d'un travers de mains; au reste le carreau doit être exactement bouché autour du Sarmement. Il est vrai que de cette manière les *Raisins* ne viennent pas si-tôt que de la précédente, par ce qu'on ne peut pas introduire d'asés bonne heure les Sarmens dans la *Serre* à cause de la gélée, qui arrive ordinairement au commencement de l'*Hiver*, & qui affecte la partie du sarmement qui est au dehors de la *Serre*; mais on y peut remédier en quelque façon, en envelopant de paille pendant un tems de gélée la partie du sarmement extérieure, & en couvrant de fumier la terre au desus des racines.

## §. 44.

Un autre moyen de hâter les *Raisins* est de planter de jeunes *Vignes* robustes & fertiles dans des vases de bois dans de grands pôtis de pierre, & après qu'elles y ont été pendant un an & qu'elles y ont jetté des racines, de les transplanter dans la *Serre* en les traitant de la manière expliquée §. 42. Mais toutes les fortes n'y sont pas également bonnes; les meilleures sont celles, qui jettent de courtes branches & produisent facilement des fruits, par exemple, la *Perle*, le *Van der Laan hâtif*, & particulièrement le *Perfil*, qui produit le plus facilement de cette manière. Au reste c'est environ vers le *Nouvel an*, qu'on transplante ces *Vignes* dans la *Serre*.

## §. 45.

Pour ce qui regarde la methode, de hâter les *Raisins* sans le secours du feu, elle se fait au moyen des grandes fenêtres qu'on place au *Printems* devant la *Vigne*, procedant de la manière expliquée dans mon premier *Tome* à l'article de l'*Art de hâter les fruits*.

En général de quelque manière que l'on hâte les *Raisins*, il faut observer comme un article des plus essentiels, de leur donner plus ou moins d'air en ouvrant les fenêtres, lorsque le tems est doux & serein, principalement cela doit se faire vers le tems que la *Vigne* fleurit ainsi lorsque les *Raisins* commencent à mûrir;

autrement & dans le premier cás les grapes fleuriroient très-mal, produiroient peu ou point de grains, & peut-être même s'engraineroient par la trop grande chaleur de la *Serre*, augmentée considérablement par l'ardeur du Soleil. De plus si les *Raisins* lorsqu'ils commencent à mûrir, manquent d'air frais, non seulement leur peau devient épaisse & leur goût mauvais, mais les *Raisins* deviennent encore gluans & de mauvaise apparence, à l'égal d'autres fruits hâtés, parce qu'ils manquent d'une transpiration suffisante. Il est encore très-nécessaire d'émonder les jeunes grapes après la formation du fruit, lorsque les grains ont environ la grandeur d'un petit pois, en coupant avec des petits ciseaux les grains petits & imparfaits, on doit pareillement lorsque les grapes sont trop pleines, en couper quelques *Raisins*, quelques bons qu'ils soient d'ailleurs, pour éclaircir la grappe & pour rendre les *Raisins* plus libres & les plus dégagés, ce qui les fait mieux mûrir, les fait devenir plus grands & de meilleur goût, & donne aux grapes une plus belle apparence, comme nous l'avons déjà dit ci-dessus. Cette méthode de hâter les *Raisins* est encore très-excellente, pour faire croître chez nous & mûrir les meilleures sortes de *Raisins*, qui sans cela ne parviennent jamais chez nous à leur maturité; à quoi principalement est bonne la *Serre*, dont nous avons parlé §. 42.

## §. 46.

Ayant achevé ce qu'il y avoit à dire touchant la culture de la *Vigne*, telle qu'elle peut être faite dans nos Provinces, ainsi que de la manière de les hâter, il me reste de parler de l'utilité & de l'usage des *Raisins* & du *Vin*. Pour ce qui regarde les *Raisins*, c'est un fruit très-délicieux à être mangé crû, sçavoir, lorsque les *Raisins* sont d'une bonne sorte & bien mûres, car il y a une grande différence de sorte à sorte, & les *Raisins* verts sont aigres & de trop mauvais goût. Il ne faut pas toucher beaucoup les grapes en les cueillant, & encore moins les *Raisins noirs*, à cause que la plus grande partie est couverte d'une vapeur, qui leur donne une belle apparence lorsqu'ils paroissent sur la table ou au dessert. Le tems de la maturité des *Raisins* est encore très-différente, mais excepté les sortes hâtives, la plupart mûrissent au mois d'*Octobre*; leur maturité n'est pas difficile à connoître, la couleur & principalement le goût la démontrent assez. Les *Raisins*, qui sont bien mûrs, ne passent à la vérité pas pour mal sains, mais lorsqu'on en mange trop, ils causent la *Diarrhée* & la *Dissenterie*.

Si l'on a envie, de conserver longtems les *Raisins*, même jusqu' à Noël ou plus longtems, il faut cueillir les grapes pendant dans un tems sec & sé-

rein, & fermer le bout de la queue de cire fonduë, ensuite on leur attache a une ficelle & on suspend les grapes au *Plat-fond* dans un endroit sec & où il ne gèle point, de façon qu'elles ne puissent s'entretoucher; il faut encore bien prendre garde, de ne point toucher les grapes de la main. Les *Raisins*, qu'il faut choisir pour cela sont les plus charnuës, comme le *Franckenthal*, le *Muscadèt*, le *Frontignac* ainsi que quelques autres; les *Raisins* aqueux étant sujets à pourrir plutôt. L'endroit, où on les garde ne doit être ni trop humide ni trop chaud; l'humidité cause la pourriture & la trop grande chaleur les sèche trop. On peut encore conserver longtems les *Raisins* ainsi que toutes sortes de fruits, de racines, de fleurs, &c., en les mettant dans du *miel* bien écumé, puisque le miel les préserve de la corruption. Mais il vaut encore mieux de les mettre dans de l'*eau de vie*, où l'on les peut conserver au de là d'un an & même plus longtems; tout comme le pratiquent aujourd' hui les *Confiturier* aux cours de Princes, &c. à l'égard des *Abricôts* des *Pêches*, des *Prunes*, des *Raisins*, &c.

## §. 47.

Pour ce qui concerne le *Vin*, qui est le jus exprimé des *Raisins* mûrs, il faut avouer, que c'est sans contredit un des plus excellens présens que DIEU ait fait aux mortels. C'est la boisson la plus exquise & la plus saine, lorsqu'on en prend modérément, le *Vin* rejouit & fortifie le coeur & l'ame selon *Salomon* ce Roi sage & *Philosophe*. Toutes les Nations dès quatre Parties du monde, à l'exception de celles, qui profesent la Religion *Mahometane*, en font un cas infini. Les Païs *vignobles* en fournissent à tous les Païs, à qui cette precieuse liqueur manque. En un môt le *Vin* est le breuvage ordinaire de toutes les personnes riches & de qualité.

Mais ce n'est pas assez, que le *Vin* soit une boisson excellente, il est encore très-souvent un des meilleurs remèdes contre plusieurs maladies & infirmités humaines, quand on l'ordonne & quand on en use à propos; les *Apoticaire*s le font entrer dans la composition de beaucoup de leurs Médecines.

La vertu & la force du *Vin* ne son pourtant pas toujours les mêmes dans tous les Païs; il varie suivant le *Climât*, qui le produit; & c'est ce qui fait qu'on en a tant de sortes différentes, tant rouges que blancs. Nous ne finirions jamais, si nous voulussions faire l'énumération de toutes les diverses sortes. Nous abandonons cette Science aux Marchand de *Vin* & à tous ceux, qui en font leur trafic & leur occupation ordinaire, nous ferons remarquer seulement en passant, que

que les Païs les plus chauds produisent auffi les *Vins* les plus forts & en même tems les plus doux. Par conféquent il n'est point furprenant que les *Vins d'Espagne* & d'*Italie* ainfi que plusieurs autres, qui croiffent dans de pareils Païs chauds & quelquefois plus chauds encore foient d'une telle force & d'une telle douceur, qu'on ne les fçauroit presque point boire fans les tremper, principalement lorsqu'on en veut étancher fa foif & lorsqu'il fait fort chaud; puisque des *Vins* auffi forts, quelque falutaires qu'ils foient, quand on en prend fobrement ou comme une Médecine, auffi pernicieux font ils, lorsqu'on en boit trop. Bien des perfonnes en on fait de triftes experiences, & l'ufage immodéré du *Vin* a hâté la mort de plusieurs autres. Je me rapelle à cette occasion une petite hiftoire, dont le recit je penfe ne déplaira pas, aux Lecteurs: Certain Seigneur *Allemand*, très-riche & grand amateur dès voyages ainfi que d'un verre bien plein de bon *Vin*, parcourant l'*Italie* arriva à *Vicence*, où le *Vin*, qui croît aux environs de cette ville, est non feulement délicieux, mais auffi très-fort. Ce Seigneur, pour fatisfaire à fon inclination favorite, fit fa grande occupation d'aller vifiter les principaux Cabarêts de la ville, mais comme le *Vin* n'étoit pas d'une bonté égale dans tous les Cabarêts, il fit parcourir pendant la journée à fon valet tous les cabarêts, pour y gouter le *Vin*, avec ordre, d'écrire en fortant d'un cabarèt, où il auroit trouvé le *Vin* bon, avec de la craye fur la porte ou fur quelque autre coin de la maifon le mot *Latin*. EST, afin que le Seigneur en fe promenant dans les ruës pût fçavoir fur le champ, où trouver du bon *Vin*. Mais qu'en arriva-t-il? Notre Seigneur *Allemand* bût de ce bon *Vin* fi copieufement & fi longtems, qu'il en tombâ dangereufement malade; bienôt cette maladie lui défendit pour toujours la boifon des *Vins* forts & échauffans puisqu'elle le mit au tombeau. Son Domestique fidelle très-affligé du trépâs de fon Maitre voulût honorer fa mémoire d'un *Epithaphe* de fa façon. En confequence il y fit graver les Vers fuivant,

*Est, Est, Est,*

*Propter nimium Est*

*Dominus meus mortuus est.*

Les *Vins d'Italie* font généralement doux & échauffans, quoique ceux d'un endroit plus que ceux d'un autre; mais la plupart de ces *Vins* ont le défaut de ne fe point conferver longtems, ce qui est caufe qu'on n'en envoie guères fort loin. Les *Vins d'Espagne* font pareillement doux, grasfets & forts, mais il fe confervent plus longtems; pour cette raifon il s'en fait auffi de grands envois

pour les Païs étrangers, & on fait beaucoup de cas du Vin d'*Alicante* & du Vin de *Mallaga*.

Parmi les Vins d'*Allemagne* les meilleurs & les plus estimés font le Vin de *Rhin* & celui de *Moselle*. Ces Vins passent pour les plus sains de tous, aussi f'en fait-il des envois extraordinaires pour les Païs étrangers; d'autant plus que ces Vins se conservent fort longtems & peuvent devenir extrêmement vieux; & les plus vieux de ces Vins en font toujours les meilleurs. Les meilleures fortes de Vin de *Rhin* croissent aux environs de *Bacherach* de *Hochheim*, dans le *Rhin-gau* ainsi que dans quelques autres endroits situés sur le *Rhin*.

Le meilleur Vin de *Moselle* croît le long de long de cette rivière & ne le cède ni en faveur au Vin de *Rhin*; & toutes ces deux espèces de Vin ont le goût tant soit peu âpre, mais en même tems d'une faveur très-agréable & toute particulière à ces deux Vins.

Le Vin de *Franconie*, qui croît aux environs du *Mein*, & le Vin de *Sübe*, qui croît sur les bords du *Neckar* son un peu moins forts & aussi moins agréables; quoique quelques montagnes aux environs de *Wurtzbourg*, de *Klingenberg*, &c., produisent des Vins d'un goût fort relevé.

Les Vins d'*Autriche*, qui croissent sur les bords *Danube* font assez fort, mais un peu crûs & rudes.

La France produit encore d'excellens Vins; les meilleures fortes & les plus renommées sont celles, qui croissent en *Provence* & dans le *Languedoc* ensuite les Vins de *Bourgogne* & de *Champagne* très-estimés pour leur faveur. La plupart des Vins qu'on débite dans nos Provinces, soit rouges, soit blancs, nous viennent de France, principalement de *Bordeaux* où est l'*Etape* principale des Vins, puisqu'il en croît une quantité prodigieuse aux environs de cette ville, d'où l'on transporte chaque année par mer une quantité extraordinaire de Vins non seulement dans nos Provinces, mais encore à *Hambourg*, en *Suède*, en *Pommeranie*, en *Prusse*, &c.

Le Vin de *Bordeaux* est assez bon, mais on ne trouve que rarement dans ce Païs-ci du Vin pûr de France, à cause que nos Marchands de Vin le mêlent & l'altèrent ordinairement, tant pour leur profit pour rendre doux le Vin blanc, vu que la plupart des habitans de nos Provinces particulièrement les personnes du commun aiment beaucoup des Vins doux; car les Vins blancs de France, sçavoir ceux, qui croissent aux environs de *Bordeaux* ainsi que dans la *Gascogne*, ne sont naturellement pas fort doux, mais ont un goût âpre & tant soit peu aprochant du



du goût de *Vin de Rhin*, mais avec un âpre-goût doux. Aujourd'hui c'est le *Vin rouge* qu'on estime le plus dans ces Provinces, mais le *Beau Sexe* ainsi que les gens du commun font plus de cas du blanc. Ce *Vin rouge* doit avoir le goût agréable & tant soit peu tirant. Autre fois on faisoit beaucoup de cas d'un *Vin rouge* de France apellé *Pontac*, qui a un goût fort tirant. Depuis ce tems-là le gout a tellement changé, que le *Vin rouge* ne doit pas être aujourd'hui trop tirant mais plutôt moëlleux.

On trouve dans ces Provinces une abondance des *Vins de Rhin* & de *Moselle* ainsi que toutes sortes d'autres *Vins*, mais il n'y a guères que les personnes riches & de qualité, qui en boivent de tems en tems, non seulement parce qu'il est cher à cause des droits de péage excessifs sur le *Rhin* & d'autres frais de Transport, mais principalement parce que la plupart de personnes préfèrent le *Vin blanc doux*.

Ce seroit ici la place de parler de la Vendange telle que nous l'avons vû faire dans les *Pais vignobles*, ainsi que de la façon dont on gouverne le *Vin* après l'expression des *Raisins*. Mais comme dans nos Provinces on ne fait ni peut faire du *Vin*, je sauterai cet article, comme inutile. Ceux, qui souhaitent d'en être plus amplement instruits relativement à cette matière n'ont qu'à parcourir & à consulter les Auteurs, dont nous avons parlé §. 41; & pour ce qui regarde la manière de travailler & de conserver toutes sortes de *Vins*, nous l'abandonnons aux Marchands de *Vin*. Je toucherai seulement un mot ou deux de l'accusation qu'on fait contre le *Vin*, comme s'il caufoit la *goute*, quand on en boit journellement & beaucoup; mais cette accusation n'est nullement fondée; puisqu'on trouve beaucoup de personnes, qui ne connoissent pas la *goute*, non obstant qu'ils ont bû du *Vin* depuis leur enfance & souvent avec excès, tandis qu'on en rencontre d'autres, qui durant toute leur vie n'ont bû que très-peu de *Vin*, souvent même point du tout & malgré cela sont tourmentés par la *goute*; j'en ai connu moi-même beaucoup dans l'un & dans l'autre cas. Entre autres on accuse le *Vin de Rhin*, de causer la *goute*, prétendant, qu'il a la propriété, de calciner les *articles* ou jointures des membres, principalement des mains & des pieds à tous ceux, qui en boivent trop; ce qui étoit la source de la *goute*. Nous ne nous y arrêterons pas d'avantage, mais en abandonnerons l'examen aux Medecins; nous nous contenterons d'avouër, que nous pensons avec bien d'autres, que la *Sciatique*, la *Podagre*, enfin toutes les sortes de *goute* tirent principalement leur origine de la constitution naturelle de l'homme ainsi que d'une mauvaise nourriture.

Enfin chaque homme, qui jouit d'une bonne fanté, qui aime à boire un verre de *Vin*, & qui en a les moyens, en peut boire avec assurance, mais avec modération, en prenant du bon *vin*, s'il ne peut point avoir du meilleur, puisque le *Vin* fortifie & rejouit le cœur de l'homme, comme nous l'avons déjà dit ci-dessus. Mais en voilà assez sur cette matière.

## §. 48.

On distille un *Esprit du Vin* aussi bien que des *Raisins*. Celui que l'on tire du *Vin* même est nommé *Esprit de Vin* (*Spiritus vini*) ; l'autre *Esprit* est distillé de la lie des *Raisins* après leur expression ; ce dernier est appelé en *France* *Eau de vie*, mais il est plus connu chez nous sous le nom de *Brandevin*. La plus grande partie de cette liqueur nous vient de *France*, principalement il en vient une quantité très-grande de *Bordeaux*. On en trouve très-peu, qui soit pûr & véritable, mais adouci pour la plûpart pour les raisons déjà alléguées §. précédent. La couleur du *Brandevin*, que l'on debite dans ce Païs-ci, est ordinairement jaunâtre, tandis que la couleur véritable du *Brandevin* pûr & tel qu'il sort de la distillation, est toute blanche. L'usage du *Brandevin* est suffisamment connu ; c'est une liqueur qu'on boit par gout, souvent même on en boit trop. Les Païsans de ce Païs-ci surtout en font grands amateurs ; soit en le buvant au Cabarèt tout pur, soit en y mettant du sucre blanc & des *Raisins secs*, ce qui se fait le plus souvent, principalement lorsque les amans regalent leurs maitresses. Le *Brandevin* pris modérement & à propôs est un excellent remède contre plusieurs maladies ou incommodités ; les *Apoticaire*s le font pareillement entrer souvent dans la composition de leurs Médecines, mais le plus souvent ils se servent d'*Esprit de Vin*. Au reste le *Brandevin* a encore differens emplois dans un ménage.

En brulant la lie des *Raisins* exprimés on fait dans les Païs vignobles la gravelée ou la cendre de *Moscovie*, nommée en *Hollandois* *Pot-as*, & en *Latin* *Cineres clavellati*. Le *Vin* même fournit la crème de tartre très utile dans la Médecine ainsi qu'à plusieurs autres bons usages. Cette crème de tartre est une espèce du sel, qui se forme dans les tonneaux remplis de *Vin* & s'attache peu à peu tout autour de la douve.

## §. 49.

Le *Vin* fournait encore du bon *Vinaigre*. On fait ce *Vinaigre* dans les Païs vignobles des *Vins* mauvais & aigres' mais pourtant pûrs en aigrisant ces *Vins* en-  
core

core d'avantage. On peut encore faire le *Vinaigre* du *Vin* gâté, mais il est de moindre force & de moindre valeur, souvent même il ne vaut rien du tout. Nous recevons pour la plupart ce *Vinaigre* avec les *Vins* de *France*. Outre son utilité dans le ménage & dans la cuisine, il s'en a pas moins dans la Médecine. Mais on ne se sert pas tant dans le ménage, où l'on employe d'avantage le *Vinaigre de Cidre*. Voyez la description du *Pommier* & du *Poirier*, parce qu'il est à meilleur marché, &, quand il est bon, ne le cède guères au *Vinaigre du Vin*.

'A l'exemple de ce qui se pratique dans les Pais vignobles les Marchands de *Vin* changent le *Vin* en *Vinaigre* de plusieurs manières différentes; entre autres en mettant le *Vin* dans un tonneau, où il y a eû de bon *Vinaigre de Vin*. Mais quand on veut hâter cette operation, on prend du levain paitri de sel & de poivre & on le jette dans le *Vin*, qui non seulement s'aigrit en très-peu de tems, mais dévient encore très-fort. Voulez-vous procéder encore plus vite, prenez un morceau de taile très-propre, faites-le rougir dans le feu, éteignés-le dans le *Vin* en réiterent trois ou quatre fois. En cas que l'on désire d'avoir un *Vinaigre* délicieux & odorant, on mêt des *Frambroises*, des limons coupés par tranches, de l'*estragon* ainsi que quelques fruits, herbes fines & fleurs d'un goût agréable a de bonne odeur, dans une grande Bouteille remplie de bon *Vinaigre*, & on le fait tirer pendant quelque tems au Soleil; on y peut encore ajouter quelques cloûs de girofle ainsi qu'un peu de sucre blanc, ce qui lui donnerâ un gout aigre interrompû & très-agréable. 'A la fin on peut pasfer le *Vinaigre* par un linge, pour l'avoir bien clair.

Des *Raisins*, qui n'ont pas mûri ou bien n'ont pû muris que dans un Climat plus chaud que le nôtre, on fait par l'expresion un jûs qu'on apelle *Verjûs*, qu'on mêt aux Sausfès enguise de *Vinaigre*, & qui donne aux mêts un gout aigre mais très-agréable. On mêt un peu de Sel dans ce jûs, afin de le pouvoir mieux conserver. Ce *Verjûs* étant purifié on y mès du sucre blanc & on le fait bouillir jusqu' à qu'il dévienne un Sirop, lequel est excellent contre la soif, d'un goût très agréable, rafraichissant, lorsqu'il fait chaud; & très-bon, quand on a la fièvre.

On peut aussi confire les *Raisins*, les verds aussi bien que les mûrs; cela se fait de la même manière qu'avec les *Cerises* ou *Griottes*, les *Epine-Vinettes* &c. Pour cet effet il faut couper les *Raisins* de la grape, particulièrement les verds, en laissant à chacun sa petite queue. Il ne faut pas non plus les faire bouillir trop longtems ne trop forts, pour qu'ils ne crévent point. Mais cette espèce

de Confiture n'est guères ici en usage, bien qu'on le peut faire chez nous aussi bien qu'en *France* ailleurs.

## §. 50.

C'est encore aux *Raisins* que nous devons deux sortes de fruits secs très-agréables, connus chez nous sous le nom de *Raisins secs* ou de *passé* & de *Raisins de Corinthe*. Mais toute les fruits ne font autre chose que des *Raisins* séchés au four ou au Soleil; on choisit pour cela les meilleures sortes & les plus douces, quoique différentes pour la qualité & pour le goût, selon l'endroit, d'où elles viennent. On les sèche dans la *France méridionale*, sçavoir en *Provence* & en *Languedoc* ainsi qu'en *Italie*, en *Espagne*, en *Portugal*, en *Afrique* &c. d'où ils sont transportés jusques chez nous en grande quantité. Les principales sortes qu'on y employe sont le *Raisin long* ou *Cibebe*, le *Raisin noir* & le *petit Raisin noir*. Les premiers sont de couleur brune-rougâtre, & les plus gras, les plus doux & les plus agréables, pour cette raison aussi les plus chers de tous, il en croît beaucoup en *Italie* & dans l'*Afrique*. Les autres, quoique bons aussi, sont pourtant de moindre goût & de moindre qualité. Les *Raisins de Corinthe* sont une très-petite sorte de *Raisins*; la plus grande partie nous en vient du *Levant*, c'est à dire de l'*Asie* par *Smirne*; il en croît beaucoup aux environs de *Corinthe*, d'où ce *Raisin* tire son nom, il en croît encore beaucoup dans l'*Asie mineure* & dans les *Isles circon voisines*. Les *Raisins secs* ainsi que les *Raisins de Corinthe* sont un fruit aussi si sain qu'agréable, soit qu'on les mange crus, soit qu'on les mange cuits dans les mets, où il conviennent; ils nourrissent & fortifient l'estomac, particulièrement ceux qui sont gras & doux. On les employe aussi avec utilité dans la Médecine, étant très-bons contre diverses maladies, particulièrement contre les maux de poitrine & d'estomac, contre la toux & contre la pleuresie, pour cet effet ils entrent aussi beaucoup dans la composition d'une décoction.

On peut encore préparer des meilleurs *Raisins secs* & doux une agréable boisson pour la soif en y ajoutant un peu de sucre.

Nous terminerons ici la *déscription* de la *Vigne*, de son utilité & de son employ, pour passer à la *déscription* des différentes sortes de *Raisins*, principalement de celles, qui peuvent parvenir à la maturité dans nos Provinces, car, à quoi serviroit-il de faire grande mention des autres, soit par ma propre expérience, soit par mes lectures de différents Auteurs, qui ont traité ces matières, si le Lecteur ne profite point de mes Instructions, d'autant plus que mon objet

principal

principal est d'écrire pour les habitans de ces Provinces. Mais avant que de procéder à la description-même, nous donnerons une Table finonime de toutes les fortes de Raisins, comme nous en avons fait à l'égard des autres fruits, dont nous avons déjà parlé.

T A B L E S I N O N I M E  
DE LA PLÛPART DE DIFFERENTES  
S O R T E S D E R A I S I N S ;  
PRINCIPALEMENT DE CELLES, QUI SONT ESTIMÉES  
LE PLUS, DANS LES PROVINCES UNIES.

## A.

*Africain*, voyez Marroquin.  
*Alicante*, voyez Espagne rouge.  
*Allogo*, voyez Muscât long.  
*Avant-Raisin*, voyez Morillon hâtif.  
*Autriche*, voyez Perfil.  
*Auvernat*, voyez Morillon.

## B.

*Barbaron*, voyez Marroquin.  
*Bar sur Aube*, voyez Chasfelar blanc.  
† *Bigarré*, Suisse. *Ce Raisin mûrit très-bien & est hâtif.*  
*Bourdelaï*, grey blanc Bourlace.  
*Bourgignon blanc*, voyez Morillon blanc.  
*Bourgignon noir*, voyez Vin tint.  
*Bourgogne blanc*, voyez Morillon blanc.  
*Bourgogne noir*, voyez Vin tint.  
*Bourlace*, voyez Bourdelaï.  
*Brique*, voyez Grec.

## C.

*Canada*, voyez Perfil.  
† *Candie*, Candie hâtif. *Ce Raisin est très-hâtif.*  
*Canarie*, Madera.  
† *Catalogne*. *Ce Raisin est fort hâtif.*  
† *Chasfelas blanc*. *Bar sur Aube*. *Fendant blanc*. *Muscât blanc*. *Muscadel Royal*.  
*Chasfelas noir*. *Muscât noir*.  
† *Chasfelas rouge*. *Muscât rouge*.  
*Cibébe*, voyez Raisin sec.

*Ciontad*, voyez Perfil.  
*Clairret*, voyez Sauvage.  
† *Corinthe blanc*, Raisin blanc fans pépins.  
† *Corinthe rouge*, Raisin rouge fans pépins.  
† *Corinthe violet*, Raisin violet fans pépins.

## D.

*Damas*, Raisin sec noir.  
*Dauphiné*, voyez Raisin sec.  
*Diamant*, voyez Van der Laan hâtif.

## E.

*Elbe*. Blanc fans pépins.  
*Espagne blanc*. Gros blanc d'Espagne.  
*Espagne noir*. Gros noir d'Espagne. *Hesperide*. *St. Pierre*.  
*Espagne rouge*. *Alicante*. Gros rouge d'Espagne.

## F.

*Fendant blanc*, voyez Chasfelas blanc.  
*Fermenteau*, voyez Morillon.  
*Feuilles de Perfil*, voyez Perfil.  
*Fleurs bigarrées*, voyez Water-zoet.  
† *Franckenthal*. *Franckenthal noir*.  
*Franckfort*, voyez Rhin.  
*Fontignac*, voyez Muscât.

## G.

*Goed-Edel*, voyez Rhin.

*Grappe noire*, voyez Morillon noir.  
 Grec. Brique.  
 Grec aux feuilles de *Perfil*, voyez *Perfil*.  
 Grey, voyez Bourdelais.

## H.

*Hambourg*, voyez Potier.  
*Hesperide*, voyez Espagne noir.  
*Hochheim*, voyez Rhin.

## I.

*Juillet*, voyez Morillon hâtif.

## K.

*Katte pis*, voyez Muscât blanc.

## L.

† *Laan hâtif*. (van der) *Diamant*. *C'est un des meilleurs. Raisins que nous ayons.*  
 † *Leipsic blanc*.  
 † *Leipsic noir*. *Ce Raisin est hâtif.*  
*Lisbonne*, voyez Muscât long.  
*Livre*. (*Raisin de*), voyez Raisin sec.

## M.

*Madera*, voyez Canarie.  
*Madeleine*, voyez Morillon.  
*Maivoisie*. Muscât Malvoisie.  
*Marroquin*. Africain Barbaron.  
*Marsemine de Vicence*. Muscât de Vicence.  
*Melier blanc*.  
*Melier noir*.  
*Melier verd*.  
*Memier*, voyez Morillon taconné.  
*Morillon blanc*. Auvernât blanc. Bour-  
 gignon blanc. Fermenteau blanc en  
*Champagne*. Servagnin blanc en *Suisse*.  
*Morillon gris*. Auvernât gris. Fermen-  
 teau gris en *Champagne*.  
*Morillon noir*. Auvernât noir à Or-  
 leans. Raisin d'Orleans noir Pineau  
 en *Bourgogne*. Servagnin noir en  
*Suisse*.  
*Morillon rouge*. Auvernât rouge. Ser-  
 vagnin rouge. Tresseau.  
 † *Morillon taconné*. Meunier. Bour-  
 gignon noir. Fermenteau noir.  
 † *Morillon hâtif*. Avant-Raisin noir.

*Juillet*. St. Madeleine. *Ce Raisin est fort hâtif.*

† Muscât blanc. Frontignac blanc. Stin-  
 kert blanc.

† Muscât gris. Frontignac gris.  
 Muscât long. Lisbonne. Portugal. Pour-  
 pre de Portugal. Musqué d'Italie.  
 Pasfe-Musque. Allogo.

Muscât noir. Frontignac noir.

Muscât rouge. Frontignac rouge.

Muscât d'Alexandrie blanc. Grand Mus-  
 cât blanc. Muscât blanc de Jeru-  
 salem.

Muscât d'Alexandrie rouge. Grand Mus-  
 cât de Jerusaleem rouge.

*Muscadèt*, voyez Chasfelas.

*Musqué d'Italie*, voyez Muscât long.

Muscqué noir. *Ce Raisin-est fort hâtif.*

## N.

*Négrier*, voyez Vin tint.

*Noireau*, voyez Vin tint.

## O.

*Orleans*, voyez Morillon noir.

## P.

*Pasfe-Musqué*, voyez Muscat long.

*Pépins*. (*Raisin sans*), voyez Corinthe.

*Perle blanche*.

*Perle rouge*. *Ces deux sortes de Raisins mûrissent bien dans ce Pais-ci, & sont les meilleures de toutes les sortes que nous ayons.*

† *Perfil*. Autriche. Canada. Ciontad.  
 C'est une excellente sorte & mûrit  
 très-bien chez nous.

*Pineau*, voyez Morillon noir.

*Pierre*. (St.), voyez Espagne noir.

*Pontac*, voyez Vin tint.

*Portugal*, voyez Muscât long.

† *Potier noir*. Hambourg noir.

† *Potier rouge*. Hamkourg rouge.

*Pourpre de Portugal*, voyez Muscât long.

## Q.

*Quille de Coq*, voyez Samoiran.

## R.

Raisin sec. Cibébe. Dauphiné. Raisin  
 de Livre. Raisin

*Raisin sec noir*, voyez Damas.

† Rhin. Franckfort. Hochheim. Goed-Edel. Schoon-Edel. Ritzling. *Cette forte ainsi que celle, qui suit, deviennent assez mûres.*

† Rhin rouge ou brun-rougeâtre. Goed-Edel rouge. Schoon-Edel rouge. Ritzling rouge.

*Ritzling*, voyez Rhin.

Rognon de Coq.

## S.

Samoiran. Quille de Coq.

† Sauvage. Clairet.

Sauvage de Virginie.

*Schoon-Edel*, voyez Rhin.

*Servagnin*, voyez Morillon.

*Stinkert blanc*, voyez Muscât blanc.

*Suisse*, voyez Bigarré.

## T.

*Teinturier*, voyez Vin tint.

Traminer, Traminer rouge.

*Tresseau*, voyez Morillon rouge.

## V.

Vin tint. Auvernât de teint. Bourgignon noir. Morillon noir. Négrier. Noireau. Pontac. Raisin sec noir. Teinturier.

## W.

† Water-Zoet blanc.

† Water-Zoet noir.

† Water-Zoet à feuilles bigarrées.

## DESCRIPTION

## DES

## RAISINS.

**BIGARRÉ.** *Vitis acinis variëgatis.* Nobis: Ces grains sont ronds, de moyenne grandeur, & de couleur différente; il y en a une même grappe des rouges, de noirs, de blancs, & des bigarrés &c., cette diversité de couleurs donne à ces grappes une très-belle apparence; ces Raisins mûrissent bien & de bonne heure, mais pour le reste ne sont pas d'un grand prix à cause de leur peu de goût. Les feuilles sont ordinairement un peu blanches ou grisâtres.

**BOURDELAIS.** *Vitis uva perampla, acinis ovatis.* Tournef: Inst: Cette Vigne produit de grandes & grosses grappes, les grains sont pareillement fort grands, de forme ronde tant soit peu oblongue; étant mûrs, leur couleur est verdâtre, mais elle mûrit chez nous rarement, ni même aux environs de Paris. C'est pourquoi cette Vigne ne mérite guères la culture, si non pour en faire du Verjûs.

**CANARIE.** *Vitis Canariensis,* Nobis. C'est une forte de *Muscât blanc*, il pro-

duit de grandes grapes, ses grains sont pareillement grands, de forme ronde, & d'un goût très-doux. Leur País natal fait comprendre facilement, qu'ils ne sçau-roient mûrir chez nous sans le secours de l'Art. C'est pourquoi je n'en dirai rien, si non, que c'est de ces Raisins qu'on fait dans l'Isle de *Madera* ce Vin blanc si délicieux qu'on appelle *Sec de Canarie*, & qui est le seul *Sec* véritable, non obstant que les *Espagnols* font pareillement un Vin très-doux & fort, qu'ils débitent pour du *Sec*; & qui est même assez favorable, mais pas entièrement aussi doux ni aussi bon que le *Sec de Canarie*.

CANDIE. *Vitis Cretica*. On dit, que ces Raisins sont fort hâtifs, mais je n'en ai jamais vû de ce nom; peut-être que c'est la *Catalogne*, dont nous allons parler ci-après, à cause qu'il croît aussi des *Candies* en *Espagne*, & que l'on confond assez volontiers les noms. Cependant cela mérite encore d'être examiné de plus près.

CATALOGNE. *Vitis Cataloniensis præcox, acinis rotundis extruso nigricantibus*. Nobis. Cette Vigne produit des grapes assez grandes. Les grains en sont ronds & passablement grands, leur Couleur est d'un bleu obscur tirant sur le brun; leur goût est doux & tant soit peu musqué. Ces raisins sont fort hâtifs & suivent immédiatement le *Musque bleu*. Ils sont par conséquent dignes d'être cultivés.

CHASSELAS BLANC. *Vitis uva perampla, acinis albidis, dulcibus duriusculis*. Tournef: Inst: Cette Vigne produit de grandes grapes, qui ont ordinairement au haut de la queue de petites grapes de côté. Les grains en sont grands, ronds & très-ferrés à la grappe; lorsqu'ils sont mûrs, leur couleur est d'un jaunâtre pâle. Leur goût est doux & très-agréable; & ils sont craquans quand on les mange. On cultive cette sorte beaucoup aux environs de *Paris*, elle devient encore chez nous parfaitement mûre & de très-bon goût, lorsqu'elle est plantée dans quelque bon endroit chaud, principalement dans un Automne favorable.

CHASSELAS NOIR. *Vitis uva perampla, acinis dulcibus nigricantibus*. Tournef. Inst. Les grapes de cette Vigne sont quelquefois plus grandes que celles du *Chasselas blanc*. Les grains en sont ronds & de la grandeur de ceux du *Chasselas blanc*. Leur couleur est d'un bleu obscur tirant sur le noir; & leur goût, lorsqu'ils sont bien mûrs, d'une douceur très-agréable; mais ils sont plus tardifs que les *blancs*, par conséquent ne mûrissent chez nous que rarement.



CHASSELAS ROUGE. *Vitis uva perampla, Acinis dulcibus rabentibus.* Tournef. Inst. Les grains de cette forte font ronds, un peu plus grands que ceux du *Chaffêlas blanc*, ils ne croîssent pas non plus si ferrés. Leur couleur est de rouge pâle & semblable à celle des briques rouges. Leur goût est très-doux, lorsqu'ils font bien mûrs, mais étant tardifs ils ne parviennent presque jamais chez nous à leur juste maturité, à moïnt que l'Art ne vienne à son secours & qu'on ne la force au moyen de la Serre.

CORINTHE. *Vitis Corinthiaca sive apyrena.* J. Bauh. Tournef. Inst. *Uva pasæ minores vel Pasfulæ Corinthiacæ.* C. B. Pin. Les grains de cette forte font petits mais d'un goût très-doux, quelques uns de ces grains n'ont qu'un seul pépin, les autres n'en ont point du tout. Les feuilles font rondelettes épaisses, en bas de couleur blanchâtre, & moins rognées que d'autres feuilles de vigne. Il y a trois fortes de ces Raisins qui ne différent presque que dans la couleur; qui est blanche, noire ou rouge. On fêche beaucoup de ces deux dernières fortes dans la Morée, d'où on les transporte partout; elles font très-connuës chez nous sous le nom de *petits Raisins* ou de *Corinthes*, nom qu'ils empruntent de l'ancienne ville de Corinthe située dans la Presqu'isle de Morée, à cause qu'il en croit beaucoup dans ses environs. Ces Raisins font hâtifs, & mûrissent très-bien chez nous, mais leur petitesse est cause qu'on cultive très-peu cette forte dans nos Provinces.

DAMAS. *Vitis Damascena, uva acinis nigri cantibus.* Nobis. Cette forte ressemble beaucoup au *Raisin sec rouge*, dont nous parlerons ci-après, tant pour la forme que pour la grandeur, ainsi que pour l'épaisseur de sa chair & pour sa faveur, mais sa couleur est d'un bleu obscur. Elle croit pareillement dans le Levant, de même qu'en Espagne, en Portugal & autres Païs chauds. C'est de cette forte qu'on fait les Raisins secs longs & noirs. Au reste ces Raisins ne mûrissent chez nous que par le secours de l'Art.

ELBE. *Vitis Agygartes. Camerarii.* Cette forte produit de grandes grapes. Ses grains font ronds, passablement grands & très-ferrés à la grappe; ils n'ont qu'un pépin, souvent encore point du tout. C'est pourquoi bien des personnes nomment cette forte *Raisins sans pepins*. Au reste ces Raisins ne mûrissent pas bien dans nos Provinces.

ESPAGNE BLANC. *Nitis Hispanica, Uva perampla, Acinis rotundis ex albidis majoribus.* Nobis. Cette Vigne produit de grandes grapes, ses grains sont pareillement grands & rondelés, de couleur quand ils sont bien murs, blanche ou jaunâtre. Au reste ces Raisins sont fort charnus & d'un goût très-doux, mais ils ne mûrissent pas chez nous, à moins qu'on ne la plante dans quelque *Serre*.

ESPAGNE NOIR. *Vitis Hispanica, Uva perampla, Acines rotundis nigricantibus majoribus.* Mill. Les Grapes de cette forte sont fort grandes avec deux petites grapes à côté. Les grains sont pareillement fort grands, ronds & de couleur de bleu foncé tirant sur le noir, ils sont fort charnus, & leur jus est très-doux, d'un goût relevé & spiritueux lorsqu'ils sont bien murs. Les feuilles de cette forte sont plus découpées que celles de la plupart des autres Raisins. Cette forte ne mûrit pas bien chez nous à moins d'être plantée dans la *Serre*.

ESPAGNE ROUGE. *Vitis Hispanica, Uva perampla, acinis rotundis rubris majoribus.* Nobis. Cette forte ressemble assez à la précédente pour la grandeur & la forme, mais sa couleur est d'un rouge foncé couvert d'une vapeur bleuë. Son jus est très-doux & agréable; mais ces Raisins ne mûrissent chez nous que dans la *Serre*.

Ces trois fortes de Raisins dont nous venons de parler, croissent beaucoup en Espagne. Des Raisins qui croissent aux environs de la ville d'*Alicante* dans le Royaume de *Valence*, & fait ce Vin doux, fort & délicieux qu'on nomme Vin d'*Alicante*, dont la couleur est d'un rouge obscur presque noir, savoir de deux dernières de ces fortes. De la *blanche* il fait encore un Vin blanc qui est fort & grasset.

FRANCKENTHAL. *Vitis Germanica, Uva perampla, Acinis rotundis, majoribus, exrubro nigricantibus.* Nobis. Cette Vigne produit beaucoup de grandes grapes. Ses grains sont ronds & grands; étant bien mûrs, leur couleur est d'un bleu foncé tirant sur le rouge; au reste ces Raisins sont charnus & d'un goût très-agréable lorsqu'ils sont bien mûrs, ce qui arrive pourtant chez nous très-rarement, excepté dans un *Été* fort chaud & favorable. La maturité de ces Raisins est beaucoup retardée par ce que les grains sont trop serrés à la grappe, à quoi cependant on peut subvenir en coupant avec des ciseaux les grains les plus petits de la grappe; attention très-utile & nécessaire à l'égard de tous les Raisins, qui sont trop serrés à la grappe, pour se procurer du bon fruit; le grand bien, qui

qui en résulte, est cause que j'en fais ici la répétition. Au reste cette Vigne jette beaucoup de branches grosses & longues, & elle est très-fertile.

LEIPSIC BLANC. *Vitis Germanica præcox, acinis sublonguis subviridibus.* Nobis. Cette Vigne produit de grandes grappes oblongues, ses grains sont de moyenne grandeur, de forme ronde tant soit peu oblongue, & assez dégagés à la grappe; étant mûrs leur couleur est d'un blanc verdâtre. Au reste ils sont plus charnus que les Water-Zoeten, & leur jûs est passablement doux & agréable; ils sont hâtifs & viennent au même tems que la *Perle*, & par conséquent dignes d'être cultivés chez nous.

LEIPSIC NOIR. *Vitis Germanica præcox, acinis sublonguis nigri cantibus.* Nobis. Cette sorte ne diffère en rien de la précédente excepté dans la couleur, qui est d'un bleu enfoncé.

LAAN HÂTIF (VAN DER). *Vitis præcox Batavica. acinis sublonguis, albidis dulcibus.* Nobis. Cette Vigne produit des grappes assez grandes; les grains sont de moyenne grandeur, de forme tant soit peu oblongue, blanchâtres de couleur & reluisans, lorsqu'ils sont bien mûrs. Le jûs en est très-doux & fort agréable; & ces Raisins sont hâtifs & parviennent à leur juste maturité dans nos Provinces. Cette sorte est provenüe de pépins sêmes par *Adrien van der Laan*, Receveur du *Rhymland* dans la Province d'*Hollande*, c'est pourquoi je lui ai donné le nom Latin de *Vitis Batavica* pour les distinguer d'autres sortes de Raisins. Comme ses fleurs ne manquent jamais, ils sont très-propres à pouvoir être hâtées, beaucoup mieux que la *Perle*, dont nous allons parler ci-après.

Plusieurs Auteurs font mention d'une sorte de Raisins qu'ils appellent *Diamant*, mais il est décidé, que ce n'est point d'autre sorte qu'un *Van der Laan hâtif*, qui est devenu bien mûr & qui a pris un bon crû, à qui l'un ou l'autre amateur a donné de sa propre autorité le nom de *Diamant*, ce qui arrive assez souvent à l'égard des fruits d'arbre.

MARSEMINE DE VICENCE. C'est une sorte de Muscât ayant les grains de couleur d'un bleu obscur. Cette sorte croît beaucoup aux environs de *Vicence* & de *Padouë* dans l'État de *Venise*; on en fait un Vin très-doux, délicieux & fort sain, de couleur d'un rouge obscur, qui est très-estimé. Ces Raisins ne

murissent chez nous que par les secours de l'Art. Je suis d'avis, que cette forte est la même que celle que nous appellons *Muscât noir*, voyez plus bas.

MELIER BLANC. *Vitis acinis rotundis albo virescentibus-subdulcibus* Nobis.

Les grapes de cette Vigne sont de moyenne grandeur ainsi que les grains, qui sont en même tems ronds, & fort ferrés à la grappe, de couleur d'un blanc verdâtre; d'un gout passablement doux lorsqu'ils sont bien murs; ce qu'ils ne deviennent jamais chez nous, ainsi qu'ils ne méritent point la peine, que nous les cultivions.

MELIER GRIS. Cette forte ne diffère en rien de la précédente, à l'exception que la couleur des grains est plus verte & en quelque façon grisâtre ou rousâtre. Les feuilles de ces deux fortes sont presque rondes, sans être beaucoup d'entellées ou découpées; & toutes ces deux fortes sont très-fertiles.

MELIER NOIR. Cette forte est encore peu différente des deux précédentes, à l'exception que ces grains sont d'un bleu obscur.

MORILLON BLANC. *Vitis Aurelianensis vel Belnensis, acinis albis*. Nobis

Cette forte produit de grandes grapes, les grains en sont de moyenne grandeur, de forme tant soit peu oblongue, fort ferrés à la grappe; étant mûrs, de couleur d'un blanchâtre pâle tirant sur le verd; son jûs est très-favoureux & d'un goût relevé, mais leur peau est un peu épaisse. Cette forte est fort cultivée aux environs d'Orléans & d'autres endroits de France, & on en fait un Vin très-excellent.

Plusieurs Auteurs font une distinction entre cette forte & entre l'*Auvernat blanc*, mais suivant ce que j'en ai appris des connoisseurs expérimentés & autant que j'ai pu remarquer en examinant ces deux fortes envoyez de France en Allemagne sous ces deux dénominations, il y a très-peu de différence entre les deux fortes en question, & elle consiste tout au plus dans le plus ou moins de faveur des Raisins, dont le terrain, le *Climât*, l'exposition &c. sont l'unique cause. Au reste ces Raisins ne parviennent dans nos Provinces que rarement à leur parfaite maturité, si non dans des années extrêmement favorables, ou bien par les secours de l'Art.

MORILLON GRIS. *Vitis Aurelianensis acinis sub rubescentibus*. Nobis. Les

grains de cette forte sont de la même grandeur & de la même forme que ceux de

de la précédente forte, mais plus dégagés à la grappe. Leur couleur est fauve ou d'un roux grisâtre pâle. Leur goût est très-doux & agréable. Ils sont plus hâtifs que les précédens, en conséquence ils parviennent chez nous à leur maturité, lorsqu'ils ont une bonne exposition, & que l'année est favorable. Cette forte est très-estimée dans les Provinces d'Orléans & de Champagne pour le Vin excellent qu'on en fait.

**MORILLON ROUGE.** *Vitis Aurelianensis acinis rubris.* Nobis. Cette forte est semblable aux deux précédentes pour la grandeur & la forme des grains, mais leur couleur est rouge tirant sur le brun. Cette forte est fort estimée dans les Provinces d'Orléans, de Champagne ainsi que dans plusieurs autres. Ce sont ces Raisins, dont on fait le Vin de Bourgogne cette boisson si salutaire & si délicieuse.

**MORILLON NOIR.** *Vitis Aurelianensis, acinis nigricantibus.* Nobis. Cette Vigne produit des grappes passablement grandes, de forme un peu oblongue. Les grains en sont presque ronds & de moyenne grandeur, leur couleur est d'un bleu obscur tirant sur le noir; leur jus est d'une belle couleur rouge, & lorsque les grains sont bien murs, d'un goût très-favoreux & agréable, mais ils ne mûrissent chez nous que dans des années très-favorable, & par un redoublement de chaleur. Le bois de cette Vigne est gros & ramassé, & ses feuilles sont un peu plus rondes que celles des *Morillons* précédens. Ces Raisins produisent un vin très-excellent, & ils sont très-estimés dans la Partie *meridionale* de France, pour en faire du Vin rouge.

**MORILLON TACONNÉ.** *Vitis subbiruta.* J. Bauh. Cette Vigne produit de courtes & grosses grappes. Les grains sont de la grandeur des *Morillons noirs*, c'est à dire de grandeur moyenne, ferrés à la grappe, de couleur bleuë. Le jus en est fort doux & agréable, mais le Vin, qui en vient, n'est pas à beaucoup près aussi bon que celui qu'on fait des autres *Morillons*, mais la quantité qui en vient, est plus grande, à cause de la grande fertilité de cette Vigne. Ses feuilles sont d'une couleur blanche grosfière, & comme si elles étoient saupoudrées de farine, principalement les jeunes; c'est ce qui lui a fait donner le nom de *Raisin de Meunier*. Au reste cette Vigne est d'un temperament robuste, pouvant mieux que tout autre Raisin supporter les incommodités du Printems. Pour cette raison on

cultive cette forte beaucoup dans les Provinces *Vignobles* de France, dont le Climat est plus froid que les autres. Dans notre Païs ces Raisins ne mûrissent que difficilement & très rarement.

**MORILLON HATIF.** *Vitis præcox Colummellæ.* H. R. Par. Tournef. Inst. Les grapes de cette Vigne sont de moyenne grandeur; ses grains sont médiocrement grands, ou plutôt petits en comparaison d'autres Raisins, dégagés à la grappe; leur couleur est d'un rouge pâle tirant sur le bleu. Leur goût n'est pas fort relevé, & leur peau est épaisse; de façon que cette forte ne mériteroit guères d'être cultivée, à moins que ce ne fût par ce qu'elle est hâtive; mûrissant ordinairement en France au mois de Juillet & chez nous au mois d'Août, ainsi que c'est un Raisin des plus hâtifs.

**MUSCAT BLANC.** *Vitis acinis albis dulcissimis, Vitis Apiana.* Garidel. Les grapes de cette Vigne sont d'une grandeur passable & de forme oblongue; ayant ordinairement deux petites grapes à chaque côté de la queue. Ses grains sont passablement grands; rond & très-ferrés à la grappe; de couleur blanche tirant sur le jaune, très-agréable à la vue, souvent un peu marqueté de taches brunes. Le goût de ces Raisins ainsi que des autres *Muscats*, est quand ils sont bien mûrs, très-doux & d'une saveur musquée & très-agréable, de façon que bien des personnes l'estiment la plus délicieuse de tous les Raisins. Ils sont fort charnus & un peu durs ou craquans, lorsqu'on les mange, mais ils ne mûrissent chez nous que difficilement & presque jamais, à moins que l'année ne fût extrêmement favorable, ou qu'on y employe les secours de l'Art.

C'est de ces Raisins qu'on fait le *Muscât*, ce Vin si fameux & délicieux, à qui on donne aussi le nom de Frontignac, qui est une ville du Languedoc, dans les environs de la quelle on fait beaucoup de ce Vin.

**MUSCAT ROUGE.** *Vitis acinis rubris nigricantibus dulcissimis.* Garidel. Ces raisins sont assez semblables aux précédens tant pour la grandeur que pour la forme; à quelques grapes plus ferrés, à d'autres plus dégagés. Leur couleur est de rouge obscur tirant sur le bleu; ils sont encore très-charnus, & d'un goût favorable & fort musqué. Plusieurs trouvent ces Raisins bien plus favorables & d'un goût plus relevé que les précédens, sçavoir, lorsqu'ils sont bien mûrs, ce qui dévient chez nous encore plus difficilement que les autres.

MUSCAT

MUSCAT GRIS. *Vitis acinis subrubentibus dulcissimis*. Nobis. Selon moi cette forte est la même que la précédente, la couleur en fait toute la différence; les grains de quelques grapes étant rouges, d'autres d'un rouge grisâtre ou fauve, d'autres encore d'un verdâtre pâle ou fâle. Différence causée vraisemblablement par notre Climât, & de ce que les Raisins sont plus ou moins exposés au Soleil, & en reçoivent plus ou moins d'impression.

MUSCAT NOIR. *Vitis acinis nigricantibus dulcissimis*. Mill: Dictionnaire du Jardinier. Les grains de cette forte sont un peu plus petits que ceux de la précédente; leur couleur est d'un bleu obscur tirant sur le noir; leur jus est doux, mais pas aussi agréable ni tant musqué: mais ils mûrissent plus facilement & de meilleure heure; tous les grains d'une même grappe ne mûrissent presque jamais chez nous ni parfaitement ni à la fois. C'est pourquoi ils ne méritent guères d'être cultivés à moins que ce ne soit dans une Sèrre.

On cultive beaucoup cette forte aux environs de *Vicence* & de *Pabouë* dans l'Etat de *Venise*; c'est de ces Raisins que est fait ce fameux. Vin rouge de couleur de sang, appelé *Marfemine de Vicence*; mais qui ne se conserve guères au de là d'un an. C'est encore de ce Vin que vient le Proverbe: *Est, Est, Est, propter nimium Est, Dominus mens mortuus est*, voyez §. 47.

MUSCAT LONG. *Vitis uva perambla, acinis oblongis, nigricantibus dulcissimis*. Nobis. Cette Vigne produit des grapes longues & grosses. Les grains en sont très-grands & d'une rondeur très-oblongue; leur couleur est d'un bleu obscur; au reste un peu dégagés à la grappe, charnûs, un peu durs & craquans; leur jus est très-doux d'un goût agréable, fort musqué & parfumé, mais ils ne mûrissent chez nous qu'à force d'Art. On fait de ces Raisins en *Portugal* un Vin rouge très-agréable, qui n'est pas fort échauffant & est presque égal au *Marfemine de Vicence*.

MUSCAT D'ALEXANDRIE BLANC. *Vitis Alexandrica, uva perambla, acinis magnis oblongis, albidis, dulcissimis*. Nobis. Cette Vigne produit de grandes grapes; ses grains sont pareillement fort grands, de forme ovale, très-dégagés à la grappe; leur couleur est d'un blanc verdâtre; au reste ils sont fort charnûs, fermes & lorsqu'ils sont bien mûrs, d'un goût très-doux, agréable & un peu musqué, mais exigent beaucoup de chaleur pour mûrir; c'est pourquoi ils ne parvien-

nent jamais chez nous à leur maturité, à moins qu'on ne tâche à augmenter la chaleur par l'Art.

MUSCAT D'ALEXANDRIE ROUGE. *Vitis Alexandrica, Uvaperampla, acinis magnis oblongis, rubentibus, dulcissimis.* Nobis. Les grains de cette sorte sont un peu plus petits que ceux de la précédente sorte, d'ailleurs égaux en forme & qualité & goût. Leur couleur est rouge tirant un peu sur le bleu. Ils mûrissent plus facilement que les blancs, mais ils ne peuvent point acquies chez nous leur maturité qu'en augmentant la chaleur par l'Art, à moins que l'année ne soit extrêmement favorable. Au reste je suis très-disposé à croire, que ces Raisins sont de la même sorte que les *Raisins secs*, dont nous parlerons ci-après.

MUSQUE BLEU. *Vitis acinis minoribus, ovatis, coeruleis.* Nobis. Cette Vigne produit des grappes de moyenne grandeur. Ses grains sont ronds & en même tems un peu longs, mais il ne sont pas fort grands. Etant mûrs, leur couleur est d'un bleu pâle ou tacheté. Leur goût est doux, assez agréable, ainsi qu'un peu musqué. Comme ces Raisins sont hâtifs & même des premiers murs, d'ailleurs très-fertiles, ils méritent d'être cultivés.

PERLE BLANCHE. (LA). *Vitis præcox acino rotundo (magnos) albido dulci.* Mill. Dictionnaire du Jardinier. Cette Vigne produit de grandes grappes; les grains sont fort grands & dégagés à la grappe; leur couleur est reluisante comme celle des Perles, dont ils empruntent le nom. Leur jus est doux & très-agréable. Ils sont fort hâtifs & très-fertiles; mais les grappes sont très-sujettes à ne point fleurir, c'est à dire, à produire beaucoup de petits Raisins imparfaits; dont la délicatesse est cause, ne pouvant pas résister au froid qu'il fait dans le tems qu'elles fleurissent, en conséquence ne formant que peu de fruit; ce qui n'en diminue pas peu le prix, étant d'ailleurs & sans la moindre contestation un des meilleurs Raisins de notre Climat, à cause de leur grande fertilité & par ce qu'ils dévient facilement & parfaitement murs. Mais on peut remédier à leurs défauts en les plantant dans un endroit chaud & couvert contre le froid & les vents, & en coupant les petits Raisins imparfaits. Cette Vigne jette des branches grosses, courtes & ramassées ainsi qu'il lui faut peu ou moins d'étendue qu'aux autres sortes; elle est encore la plus propre à être forcée ou hâtée, à cause que le redoublement de chaleur lui fait perdre moins de fleurs, qu'elle est naturellement hâtive & qu'elle produit de grandes grappes & de grands Raisins.



**PERLE BLEUE. (LA).** *Vitis præcox; acinis rotundis, nigricantibus.* Nobis. Cette forte est très-semblable à la précédente tant pour la forme, que pour la grandeur & le goût, à l'exception de la couleur, qui est d'un beau bleu enfoncé. Ses fleurs sont plus périssables encore que celle de la précédente forte; pour cette raison les grains d'une même grappe ne mûrissent pas à la fois; aussi ces Raisins sont peu estimés; au reste ils sont hâtifs & mûrissent dans un même tems avec les *Perles blanches*.

**PERSIL.** *Vitis laciniatis foliis.* Cormit. Les grappes de cette Vigne sont passablement grandes; ses grains sont de moyenne grandeur, ronds & dégagés à la grappe; leur couleur est d'un blanc verdâtre; d'un goût très-doux, agréable, mais pas fort relevé; la découpeure de leurs feuilles est fine & profonde à la façon du Perfil, dont ils portent le nom. On prétend, que ces Raisins croissent dans les forêts du *Canada* en *Amerique* sans culture, & qu'ils sont venus de là en *Europe*. Ils sont fort propres à être forcées.

**POTIER BLEU.** *Vitis vinifera fructu coeruleo maximo.* Comm. C. Pl. H. M. conf. Cette Vigne produit de grandes grappes; ses grains sont pareillement très-grands, de forme ronde tant soit peu oblongue; leur couleur est d'un beau bleu enfoncé; leur goût assez favorable; mais pas fort relevé, semblable à celui des *Water-zoete*. Cette Vigne cependant mérite assez d'être cultivée d'autant plus qu'elle est très-fertile & hâtive, mûrissant au commencement d'Octobre.

**POTIER ROUGE.** Cette Vigne produit de grandes grappes, ses grains sont plus grands encore que ceux du *Potier bleu*; leur forme est ronde, de couleur rouge tirant sur le bleu. Ces Raisins surpassent les précédens en faveur, ils sont fertiles, & mûrissent très-bien, quoiqu'un peu plus tard que les précédens.

**RAISIN SEC ROUGE,** en *Hollandois*, ROODE ROZYN-DRUIF. *Vitis Damascena.* H. R. Par. Tournef. Inst., an *Vitis Pergulana.* C. B. Pin. 298. Cette Vigne produit de très-grandes grappes; ses grains sont pareillement fort grands, de forme ronde très-oblongue, ou ovale, très-dégagés à la grappe, leur couleur est rouge tirant sur le bleu, au reste ils sont fort charnûs, succulents, d'un goût très-doux & fort agréable, mais il ne mûrissent chez nous que par le secours de l'Art.

Il croît beaucoup de ces Raisins dans la *Morée*, dans la *Candie* ainsi que dans

plusieurs autres Provinces de la Grèce ; il en croit encore aux environs de Damâs, dans la Sirie, en Espagne, ainsi que dans d'autres Païs fort chauds, où l'on en fait les *longs Raisins secs*. Voyez encore le *Damâs* & le *Muscât d'Alexandrie rouge*.

On fait encore de ces Raisins un Vin très-délicieux, connu sous le nom de *Makvoisie*, nom que ce Vin emprunte de la ville de *Malvasia*, autrement dite *Napoli di Malvasia*, située dans la Presqu' Isle de *Morea*, où ce Vin se faisoit autrefois ; aujourd'hui on en fait en *Espagne* & dans quelques autres endroits encore.

RAISIN SEC BLANC, en *Hollandois* WITTE ROZYN-DRUIF. Cette forte ne diffère en rien de la précédente, à l'exception de la couleur, qui est d'un blanc verdâtre. Peut-être que c'est la même forte que le *Muscât d'Alexandrie blanc*, dont nous avons parlé ci-devant.

RHIN. (RAISIN DU) *Vitis Rhenensis, acinis rotundis subluteis*. Nobis. Cette Vigne produit des grappes passablement grandes mais un peu courtes. Ses grains sont ronds, médiocrement grands & fort ferrés à la grappe ; étant bien mûrs, leur couleur est d'un blanc verdâtre ou un peu jaunâtre ; d'un goût favorable très-agréable, mais ordinairement un peu âpre & aigrêt, principalement, quand ils ne sont pas bien mûrs, ce qu'ils ne deviennent pas facilement dans ce Païs-ci, si non dans années favorables. D'ailleurs cette vigne est très-fertile. C'est de ces Raisins, qu'on fait le Vin de *Rhin* & celui de *Moselle*, ces vins si fameux & si salutaires. Voyez §. 47. Il y a plus de deux cens ans, qu'un *Flammand*, nommé *Pierre Simenz*, a transporté cette forte en *Espagne*, par ordre de l'Empereur *Charles Quint*, & l'a plantée aux environs de la ville de *Guadalquivar*, où l'on fait de ces Raisins un vin excellent & délicieux de couleur d'or, que les Espagnoles appellent *Vino Peresimenez*, c'est à dire, Vin de Pierre Simenz, étant encore connu chez nous sous la même dénomination. Ce Vin surpasse tous les autres Vins d'*Espagne*, parcequ'il n'est ni si fort, ni si grasset ni non plus si fumeux que le sont ordinairement les Vins d'*Espagne*, mais qu'il a toutes les qualités du Vin de *Rhin*. Ceci nous apprend, que ce n'est pas seulement le Climat, mais aussi les propriétés naturelles d'une plante, qui contribuent à son plus ou moins de bonté, de même qu'à ses bonnes ou mauvaises qualités.

RHIN ROUGE. (RAISIN DU). *Vitis Rhenensis, acinis rotundis rubescentibus*. Nobis. Les grappes de cette Vigne sont grandes & courtes, semblables à celles de

de la précédente forte. Les grains font pareillement de moyenne grandeur, ronds & ferrés à la grappe; leur couleur est d'un brun rougeâtre, lorsqu'ils font bien mûrs; ils font aussi alors d'un goût savoureux, mais un peu verd & aigrêt; mais rarement parviennent-ils chez nous à leur juste maturité, à moins que l'année ne soit très-favorable & qu'il fasse très-chaud. En conséquence leur couleur est ordinairement d'un brun-rougeâtre pâle, & d'un goût âcre & mauvais. D'ailleurs cette Vigne est aussi fertile que la précédente.

SAMOIREAU. Cette forte est dès plus communes, même lorsqu'elle croît en France; c'est pourquoi nous n'en dirons plus rien.

SAUVAGE. (RAISIN). *Vitis silvestris*, *Labusca*. C. B. Piro. Tournef. Inst. Boerh. J. A. *Vitis foliis palmoso-angulatis*. Linn. II. Clift. Roj. Proev. Cette forte produit des grappes de moyenne grandeur, un peu courtes, ayant souvent une petite grappe à chaque côté de la queue. Ses grains font pareillement de moyenne grandeur, au reste ronds & de couleur d'un bleu obscur. Leur jus est d'un rouge enfoncé, & lorsqu'ils font bien murs, d'un goût passablement savoureux mais tant soit peu rude. Les feuilles de cette vigne son un peu plus découpées que celle de la plupart d'autres fortes & prennent en Automne avant leur chute une couleur rouge plus enfoncée que celle de la plupart de Raisins noirs ou bleus, qui prennent ordinairement avant leur chute une couleur plus ou moins rouge.

Cette forte croît dans la Partie *meridionale* de la France aux environs de Montpellier dans le Languedoc, dans la Provence ainsi qu'en Italie &c. celle y croît naturellement & sans la moindre culture dans les bois & dans les broussailles, aux pieds des montagnes &c.; on mêle quelque fois ces Raisins parmi d'autres fortes dans le Presfoir; afin de rendre le Vin plus coloré, plus durable & plus cordial pour ceux, qui aiment les Vins cordiaux & un peu astringens. On prétend, que cette invention est due à un Négociant Anglois, qui l'a communiquée & recommandée aux François. C'est pourquoi on cultive aujourd'hui ces Raisins dans les Vignes de quelques unes des susdites Provinces. Il y a quelques années qu'on faisoit beaucoup de cas de ces Vins rouges astringens, connus sous le nom de Pontac, mais depuis quelque tems on les recherche moins pour de très-bonnes raisons, étant moins sains que les Vins moëlleux, sans compter la rudesse de leur goût.

SAUVAGE 'A CINQ FEUILLES *originaire de la VIRGINIE ou du CANADA. Vitis quinque folia Canadensis, scandans. Tournef. Inst. Boerh. J. A. Vitis folens quintis, foliolis ovatis serratis. Linn. II. Clift. Roj. Prodr.* Cette forte a été portée chez nous de la *Virginie* ou du *Canada*, où elle croît fans culture, non pas pour ses fruits, mais pour en revêtir les *Berceaux*; les *Pavillons* ainsi que les *mûrs* &c. d'un Jardin, à quoi elle est très-propre, à cause de son beau feuillage, qu'elle croît promptement & assez haut, pousfant souvent en Été des boutures longues de plus de vingt pieds, & de plus qu'elle est robuste, pouvant résister au froid le plus rude, aux vents les plus forts ainsi qu'aux autres rigueurs de la Saison, mieux qu'aucun arbre d'Europe.

Je suis extrêmement surpris, que l'on n'employe cet arbre aux choses, dont nous venons de parler, ni dans nos Provinces ni en Allemagne, d'autant plus, que sa culture est des plus faciles, puisque le Cep jette promptement & facilement des racines. Je n'en sçaurois deviner la raison, à moins que ce ne soit l'ignorance de l'emploi qu'on en peu faire, non obstant que plusieurs Auteurs en ont fait mention il y a déjà bien du tems, entre autres Munting dans son *Veritable employ des Plantes* ou *Ware Oeffening der Planten*. La première fois que je vis cette Vigne, fût à *Vienne* dans le superbe Jardin du feu Prince EUGENE de SAVOYE, ainsi dans d'autres Jardins, de quelques Seigneurs, où plusieurs *Berceaux* en étoient revêtus, ce qui faisoit un coup d'oeil des plus beaux.

TRAMINER. *Vitis, acinis rotundis, subrubrescentibus, dulcibus. Nobis.* Cette forte est *Allemande*; on la cultive dans plusieurs Provinces vignobles de la Haute Allemagne à cause de sa douceur, qu'il en vient de bon Vin, qu'elle est fertile & qu'elle mûrit bien. Elle produit des grapes de moyenne grandeur; ses grains sont ronds & d'une couleur de rouge pâle comme celle des briques. Cette forte mûrit encore dans ce Pais-ci, mais elle y est peu connuë.

VINT TINT. *Vitis acinis nigricantibus, succo ruberrimo tinctorio. Nobis.* C'est une forte de *Morillons* ou *Auvernâts noirs*; elle produit des grapes passablement grandes; ses grains sont ronds, assez grands, & fermes à la grappe; leur couleur est d'un bleu très-obscur presque noir; leur jus est d'un rouge très enfoncé ou obscur, & fort colorant, c'est de cette dernière qualité que cette forte emprunte son nom; le goût en est passablement doux, mais tant soit peu rude, ayant une substance terrestre. Cette forte ne mûrit chez nous que très-rarement.

On cultive cette forte en plusieurs endroits de *France*, non seulement pour en faire du Vin, mais principalement pour mêler ces Raisins parmi d'autres fortes, afin de donner au jûs exprimé une plus haute couleur rouge ainsi que plus de corps; ce qui rend ce Vin plus durable & de plus belle apparence.

**WATER-ZOET.** *Vitis acinis albidis, dulcibus, aquosis.* Nobis. *Vitis alba dulcis.* J. Bauh. Cette forte produit des grapes assez grandes; ses grains sont ronds, assez grands & dégagés à la grape; de couleur blanchâtre quand ils sont mûrs. Cette forte est hâtive & devient assez mûre, mais elle est aqueuse, d'un goût fade & pas fort relevé; en conséquence peu digne d'être cultivée. Au reste il ne faut point confondre cette forte avec la *Perle*.

**WATER-ZOET à feuilles bigarrées.** *Vitis acinis albidis, dulcibus, aquosis, foliis varietatis.* Cette forte ressemble en tout à la précédente, à l'exception des feuilles, qui sont d'un jaune bigarré; aussi n'est elle cultivée des Amateur que pour la variété.

Il y a encore une autre forte bigarrée, dont les feuilles sont blanches & comme argentées. Ces deux fortes sont plus délicates, soit dans leur croissance; soit dans leur propagation, que bien d'autres Raisins.



# DESCRIPTION DU CHATAIGNER.

## §. 1.

**L**E CHATAIGNER ou MARONIER est nommé en *Latin* Castanea. En *Allemand*, Castanien-Baum. Kersten-Baum. En *Hollandois*, Kastanje-Boom. Karstanje-ou Kristanje-Boom. (ce qui est mal dit. En *Anglois*, Chesnut-Tree. En *Danois*, Castanje-Træ. En *Suédois*, Castanje-Tree.

Le fruit de cet arbre s'appelle en *François*, Chataigne ou Maron. En *Latin*, Castanea. En *Allemand*, Kastanie. En *Hollandois*, Castanje, Karstanje. En *Anglois*, Ches-nut en *Danois* & en *Suédois*, Castanje.

## §. 2.

Les deux fortes principales de cet arbre sont appellées des *Botanistes*.

1. LE CHATAIGNER COMMUN. *Castanea sativa*. C. B. Pin. 418. Tournef. Inst. 584. Boerb. C. A. 2. 178. Castanea. Dodon. Lob. J. Baub. 1. 121.

*Fagus foliis lanceolatis acutè ferratis*. Linn. II. Cliff. 447. Hort. upf. 287. Mat. med. 429.

2. LE BAS CHATAIGNER DE VIRGINIE. *Castanea pumila*, rasemajo fractu parvo, in singulis capsulis echinatis unico. Barnister Virg. Catesb. H. Nat. Carol. &c.

*Fugur foliis ovato-lanceolatis ferratis*. Ro. Prodr. 79.

## §. 3.

Cet arbre n'est pas propre à un Païs *Septentrional* tel que le nôtre, il aime des Climâts plus chauds; c'est pourquoi on en trouve beaucoup en *France*, en *Italie*, en *Espagne*, & dans la Partie supérieure de l'*Allemagne*, comme dans le *Pâlatinât*. en *Alsace* &c., non pas tant qu'il ne croît point chez nous, mais parceque  
son

*Kastanje.*



*Kastanje.*





son fruit n'y mûrit point, ou bien reste petit & sans goût. Cet arbre aime naturellement un terrain sec, mais en même tems fertile, ainsi que les endroits montagneux & ombragés. Il résiste assez bien au froid, mais non pas contre un *Hiver* tres-rude, où la gélée le fait périr ou pour le moins tomber en langueur.

## §. 4.

Il y a deux fortes de Chataigners communs, le domestique & le sauvage, dont chacun a quelques subdivisions, mais dont la différence consiste uniquement dans la grandeur & dans le goût des fruits: le chataigner domestique qui produit les plus grands fruit est appelé en *France* *Maronier* & ses fruits, des *Marons*, mais dont la grandeur ainsi que le goût dépend principalement de la bonne qualité du terroir de même que du *Climât*. On prétend, que les meilleurs *Marons* croissent aux environs de *Lyons*, en suite dans les Gouvernemens voisins de *Provence* & de *Languedoc*.

Il y a encore une forte de *Maronier*, qui croît plus bas ou en arbrisseau. On en trouve encore une autre avec de belles feuilles bigarrées; une autre encore avec des feuilles découpées, mais que les Amateurs ne cultivent que pour la variété.

La seconde forte principale (§. 2. No. 2.) croît naturellement dans la *Virginie*, dans la *Caroline* & dans quelques autres Provinces de l'*Amérique Septentrionale*. Ce n'est qu'un arbrisseau ne produisant que de petites Chataignes, & il n'est guères connu dans ces Provinces.

## §. 5.

Toutes ces fortes aiment naturellement un bon terroir sablonneux; sec, mais fertile, réussissant très-mal, dans une terre grasse & compacte; elles demandent encore une exposition libre, mais en même tems-couverte contre les vents.

## §. 6.

La culture ou la propagation de cet arbre est très-aisée. Elle se fait au moyen de la graine ou bien par les *Chataignes* mêmes, qu'on enterre dans un sable humide, pour les laisser s'amolir pendant l'*Hiver* (*Tome premier* §. 434.) quelquefois même on se dispense de cette peine. Au Printems on met ces *Chataignes* dans des Rigoles, d'un quart de pied de profondeur & d'autant de largeur. Les Rigoles sont distantes l'une de l'autre de deux pieds & demi. On laisse croître les jeunes arbres, qui en proviennent, pendant deux ou trois ans, au bout des quels on les déterre, on leur raccourcit la racine du coeur, & on

les plante dans la grande *Pepinière* (*Tome premier* §. 556.) ou bien dans quelque autre endroit ; on les y foigne, jusqu'à ce qu'ils foient assez grands, pour les transplanter au lieu de leur destination.

La propagation des *Chataigners* à feuilles bigarrées ou à feuilles découpées se fait en plantant, & mieux encore en terrant des jeunes boutûres. De la même maniere on peut encore faire la propagation des autres fortes. (*Tome premier* §. 500.)

## §. 7.

En *France*, en *Italie* & dans d'autres Païs chauds, on plante des Allées de *Chataigners*, qui forment un beau coup d'oeil, on en fait encore des hayes. Mais cette pratique ne réussit guères dans ce Païs-ci, à moins que ce ne soit dans un bon terrain haut & sablonneux, pour vû d'une bonne palisade ou d'abri contre les vents froids. Il est encore moins à propos d'en faire des hayes, puisque cela ne ferviroit tout au plus que pour la variété, mais point du tout pour le coup d'oeil à cause que leurs branches sont très ouverts & dégagés & que les feuilles croîssent à trop de distance les unes des autres.

## §. 8.

Pour ce qui regarde l'usage oeconomic des *Chataignes*, elles font un bon manger, non pas tant pour le nécessaire, mais plutôt pour varier le desfert en *Hiver*. Pour cet effet on les rôtit dans les cendres chaudes, ou, ce qui est beaucoup mieux, on les fait rôtir à petit feu dans une poêle de fer, ce qui les rend plus apétisantes que lorsqu'elles sont crûës. Cette pratique étant trop connue tant en *Allemagne* que dans nos Provinces, il est assez inutile, d'en donner une plus ample explication. Il suffit de dire, qu'il s'en consomme chez nous une grande quantité, & que notre commerce maritime nous en pourvoit abondamment. Bien des personnes font piler les *Chataignes* rôties, après les avoir écosfé, & les mangent avec du jus de *Citron*, au quel on ajoute un peu d'eau de *Rose* ou d'eau de *Canelle* & du sucre, ce qui fait un très-bon manger. Les *Chataignes* sont encore fort bonnes à être mangées au beurre, ou lorsqu'on en farcit des *Oyes* ou de *Canards*, enfin étuvées dans des choux bleus.

Les personnes cependant, qui ont l'estomac foible, & ceux, qui sont naturellement sujets aux obstructions & aux vents, doivent s'en sèvrer un peu, à cause que les *Chataignes* sont de dure digestion, & de plus obstructifs & flatueux. Elles donnent aussi des maux de tête à ceux, qui en mangent trop ; mais lorsqu'on

en

en prend modérément & qu'on les mange au poivre & au sel ou au beurre & au sucre, elles font moins nuisibles, alors on prétend même, qu'elles ont la vertu d'inspirer de la sensibilité à l'homme le plus froid & le plus insensible.

## §. 9.

En plusieurs endroits de l'*Italie*, de la *France* & de quelques autres Païs, où il y a des bois entiers de *Chataigners*, un grand nombre de personnes se nourrissent de ce fruit dans un tems de disette ou de cherté du pain. Ils les mangent rôties, ils en font même de la farine dont ils font ensuite du pain, ou bien ils mettent de cette farine dans du lait, & en font une bouillie.

## §. 10.

Pour conserver les *Chataignes* longtems fraiches, on les mêt dans un pot de pierre en les saupoudrant d'un peu de sel, on ferme bien le pot, soit avec une vesie de *cochon* soit autrement, pour qu'il n'y puisse point entrer d'humidité, ensuite on l'enterre tourné de haut en bas à un pied ou à un demi pied de profondeur, & l'on en prend autant de fois que l'on en a besoin. On les mêt encore dans un endroit sec & frais, & on les y enterre dans du sable, pour qu'elles ne prennent point d'air, qui les corrompt ordinairement.

## §. 11.

Dans les Païs, où les *Chataigniers* croissent en abondance & déviennent grands & gros, on en estime beaucoup le bois, qui est très-dûr, & on l'employe à la charpente & à la Menuiserie. On en fait des Poutres, des Planches, des Lattes, des Caisfes, des Tonneaux, des Barils, des Cuves &c. On employe les rameaux, pour en faire des Cerceaux & des Echalàs.

Au reste ce bois ne vaut rien pour brûler, il ne fait que craqueter & les charbons ardens volent par la chambre.



# DESCRIPTION DU NOYER.

§. 1.

**L**E NOYER est nommé en *Latin*, Nux juglans vel Regia. En *Allemand*, Nusz-Baum. Wal-Nusz-Baum. Welfche-Nusz-Baum. En *Hollandois*, Okernote-Boom. Walnote-Boom. En *Anglois*, Nut-Tree. Wal-nut-Tree. En *Danois*, Nödder-Træ. Wal-nödder-Træ. En *Suédois*, Wal-nödder-Tree.

§. 2.

Les *Botanistes* en font deux fortes principales, aux quelles ils donnent les dénominations *Latines* suivantes.

1. LA NOIX COMMUNE. Nux juglans sive Regia vulgaris. C. B. *Pin.* 417. *Tournef. Inst.* 581. *Boerb. J. A.* 2. 175.

Nux juglans. *Dodon. Lob.*

Inglans foliolis ovalibus glabris subferratis, omnibus fermé sub æqualibus. *Linn. H. Cliff.* 44. *Hort. upf.* 286. *Mat. med.* 430. *Roj. Prodr.* 81.

2. LA NOIX DE VIRGINIE. Nux juglans Virginiana nigra. *Herm. H. L. B.* 452. *tab.* 453. *Catesb. II. Nat. Carol. &c.* 1. *pag.* 67. *tab.* 67.

Juglans foliis lanceolatis, argult ferratis (tomentosis); superioribus minoribus. *Linn. H. Cliff.* 429. *Gronov. Virg.* 189. *Roj. Prodr.* 82.

§. 3.

La forte de *Noix* commune, qui est assez connue & qu'on trouve en abondance dans nos Provinces & principalement dans les Pais situés plus haut que le nôtre, a pareillement ses subdivisions, qui ne diffèrent entre-elles que par le plus ou moins de grandeur, par la rondeur ou longueur, par la moleffe ou par la

dûreté

*Çekernoot.*



*Cekernoot.*



dûreté du Brou, enfin par le goût plus ou moins bon. Voici les diverses fortes les plus connues.

1. La *Noix commune*, nommée pareillement *Noix de Cologne*, est de forme presque ronde & de moyenne grandeur, ayant le brou dût. C'est la forte qu'on trouve le plus.
2. La *Noix hâtive*, qui ne diffère de la précédente qu'en ce qu'elle mûrit un mois plutôt.
3. La *Noix commune au cerneau rouge*, qui ne diffère de la précédente qu'en ce que le cerneau est couvert d'une peau plus ou moins rouge, qui est autrement blanche ou jaunâtre.
4. La *Noix commune à l'écorce mince*. Nommée encore en *Hollandois Kraey-bekjes*, qui est assez grande, de forme tant soit peut oblongue, principalement vers la pointe, où ces *Noix* n'ont quelquefois presque point d'écorce, mais seulement une pellicule mince, de façon qu'on les peut facilement caser entre les doigts, ce qui lui fait encore donner le nom de *Noix craquante*. Ces *Noix* passent pour les meilleures & pour les plus apétisantes suivant le goût de plusieurs personnes.
5. La *Noix de pierre*, nommée encore la *Noix ronde*, dont l'écorce est encore plus dût que celle de la *Noix de Cologne*, & où le cerneau est si attaché; qu'on a de la peine à l'en détacher, c'est pourquoi cette forte passe pour la moindre de toutes les *Noix*.
6. La *Noix en grappe*, ainsi nommée, à cause que plusieurs de ces *Noix*, quelquefois sept ou huit sont attachés ensemble comme si c'étoit une grappe, tandis qu'on ne trouve des autres, que deux, trois ou quatre, qui croissent ensemble. Au reste ces *Noix* sont ordinairement rondelettes, petites & dures d'écorce, ce qui les fait peu estimer; autrement ce *Noyer* est très-fertile.
7. La *grande Noix double*, nommée encore *Noix de Cheval*. Ces *Noix* sont fort grandes & souvant une fois d'avantage, que la *Noix commune* No. 1., mais dures d'écorce, ayant très-peu de chair, qui est encore spongieuse & aqueuse & de peu de goût. Outre cela ce *Noyer* est le plus stérile de tous les autres, par conséquent de peu de valeur.
8. La *grande Noix Française*, qui a beaucoup de rapport à la *Noix commune* No. 1., mais elle est plus grande & a le brou moins dût, ainsi que c'est une des meilleures fortes.

## §. 4.

Outre les fortes que nous venons de nommer, on divise encore les *Noix* en

Qq 2

trois

trois fortes suivant la diversité des feuilles ; comme 1. la *Noix* aux feuilles découpées. 2. La *Noix* aux feuilles dentelées. 3. La *Noix* aux feuilles bigarrées. Toutes ces fortes sont provenues de la graine.

## §. 5.

Nous ignorons jusqu'ici, dans quel endroit du monde les *Noyers* viennent naturellement & sans culture. La *Noix* étrangère, dont nous avons parlé §. 2. No. 2. croît dans la *Virginie* & dans quelques Provinces voisines. Cette *Noix* est peu connuë dans ce Pais-ci, & il n'y a que les Amateurs de plantes étrangères, qui la cultivent.

## §. 6.

Le *Noyer* demande naturellement un terrain élevé, sec & fertile, & encore mieux un fond sablonneux ; il demande encore un air libre & il ne réussit guères dans un sable humide, encore moins dans une terre argileuse & Compacte. il résiste assez bien au froid de nos *Hivers* ordinaires, mais point à une gelée rude, qui le fait périr ou pour le moins tomber en langueur, principalement lorsque l'arbre est jeune ; comme il en est arrivé en 1740 en plusieurs endroits de nos Provinces ainsi que de l'*Allemagne*. Le *Noyer de Virginie* est encore plus délicat.

Mais dans ces fortes de cas il n'est pas nécessaire d'abattre d'abord les arbres, il en faut seulement couper les branches mortes ou gélées, ce qui les remet souvent & les fait fleurir de nouveau, comme j'en ai fait moi-même l'expérience ; mais si la gelée a fait mourir tout l'arbre, alors le meilleur expédient est de l'abattre tout à fait.

## §. 7.

La propagation de ces arbres se fait par les *Noix* mêmes à la façon des *Chataignes* ; c'est pourquoi je n'indiquerai autre chose, si non qu'il faut toujours choisir pour cet effet les meilleures *Noix*, les plus minces de brou, les plus grandes, ainsi que celles, qui ont le meilleur goût. Toute fois on ne sçauroit être assuré, que les arbres, qui en viennent, produiront d'ausi bons fruits qu'étoient ceux qu'on a semés, puisqu'il en provient ordinairement, tout comme il arrive aux autres arbres fruitiers, des fortes très-différentes l'une de l'autre ; en cas cependant qu'on n'ait semé que de bonnes *Noix*, on pourra ausi se flatter de recueillir de bon fruits.

Au reste ces arbres n'ont besoin que de peu de culture, s'ils sont bien plan-

tés



tés là, où l'on les veut faire croître. Il n'y a pareillement peu à tailler, on en retranche seulement les branches, qui pourroient causer de la confusion ou gêner la forme de la couronne; pour le reste il faut les laisser croître en toute liberté; ce qu'on doit pareillement observer à l'égard des Chataigners.

## §. 8.

Il faut bien se donner de garde, de planter beaucoup de *Noyers* dans un Jardin, moins encore de les planter trop près d'autres arbres, car, comme ils jettent de fortes & longues racines & qu'en conséquence il leur faut beaucoup de nourriture pour bien croître, & qu'ils forment de grandes couronnes, ils ôtent la force & la vigueur aux arbres voisins, les oppriment & leur nuisent considérablement. Pour ces raisons on les plante ordinairement hors de Jardin dans des *Avenues* ou dans les *Allées*, qui environnent les maisons de Campagne &c., & quisque ces arbres, étant plantés dans un bon fond, grandissent & s'étendent considérablement, il ne faut les planter plus près les uns des autres qu'à la distance de vingt-cinq ou de trente pieds.

## §. 9.

Pour ce qui est de l'usage du *Noyer*, son fruit est bon à manger, non pas tant comme une nourriture nécessaire que pour le dessert pour l'ornement de la table ainsi que pour la friandise &c. tout comme les *Chataignes*; étant de très-bon goût sur tout lorsque les *Noix* sont fraîches, qui passent encore pour une nourriture très saine, faisant de bon sang, & restaurant les forces viriles; mais lorsque les *Noix* sont séchées, elles ne sont pas si saines, causant des maux de gorge & de tête & excitant la toux; mais on peut corriger beaucoup leurs mauvaises qualités, en les laissant tremper quelque tems dans de l'eau ou dans du Vin & en ôtant ensuite la pellicule. Voici ce qu'en dit la SCHOLA SALERNITANA. *Post pisces nuce, post carnea caseus adfit*; c'est à dire qu'après le poisson il faut manger des noix & après la viande du fromage. Les raisons que les Médecins en donnent, sont que le poisson étant une nourriture gluante & se corrompt facilement dans l'estomac les *Noix* corrigent ce défaut, puisqu'elles échauffent naturellement & avancent la digestion.

## §. 10.

Pour conserver les *Noix* longtems fraîches, on se sert de la méthode expliquée à l'article de Châtaignes §. 9. après qu'on en a ôté le brou.

Rr

§. 11.

## §. 11.

Le *préservatif* contre la Peste & d'autres maladies contagieuses, dont se servit le fameux Roi Mitridate, inventeur de l'Antidote ou contre poison, qui porte son nom, n'étoit autre chose, que de manger souvent de *Noix* avec de la *Ruë*, des *Figues* & un peu de sel.

## §. 12.

On tire encore de ces *Noix* une huile, qu'on employe à divers usages, car dans les Païs, où les *Noyers* sont abondans, les communes gens ne la brûlent pas seulement dans leurs lampes, mais ils l'employent encore pour la préparation des viandes en guise de beurre, puisque cette huile est fort douce; & plus que les *Noix* sont fraîches, mieux que dévient l'huile soit pour la qualité, soit pour le goût. Les vieilles *Noix* donnent à la vérité plus d'huile, mais de moindre goût.

## §. 13.

Cette huile est encore très-estimée & beaucoup employée tant des Peintres que des Barbouilleurs, qui en font des couleurs en huile, pour peindre des Tableaux ainsi que pour peindre toutes sortes de Charpenterie ou de Menuiserie.

## §. 14.

Dans beaucoup de ménages on confit les *Noix*, lorsqu'ils ne sont pas encore mûrs, au sucre ou au miel. Cette sorte de Confitures est très-agréable & excellente pour fortifier le coeur & l'estomac.

Voici la manière de les confire: On prend des *Noix* vertes, avant que l'écorce soit endurcie, c'est à dire environ la *St. Jean*; les plus grandes ou pour le moins celles qui ont une belle apparence, sont les meilleures; pour cette raison les *doubles Noix* y sont les plus propres; quelques uns les écosent tant soit peu, mais la plupart de personnes ne le fait point du tout; ensuite on y fait tout au tour plusieurs petits trous en les piquant d'un poinçon ou d'une longue & grosse aiguille, & on les met tout de suite dans de l'eau fraîche fort propre, afin qu'elles ne se noircissent point; on les y laisse tremper pendant cinq ou six jours en renouvelant l'eau chaque jour, pour en faire sortir l'amertume; après quoi on les fait bouillir à petit feu dans un chaudron rempli d'eau, où l'on jette un peu de salpêtre. On les laisse bouillir jusqu'à ce qu'elles commencent à s'amollir. En suite de quoi on les ôte de l'eau, on les fait dégouter dans un tamis, & on pique alors chaque *Noix* de *Cloûs de girofle*, & si vous voulés, de l'écorce d'*Orange*

ou de *Citron* coupée en rognures, d'un peu de *Cannelle*. Cela étant fait, il les faut mettre dans du Sirop clarifié & de moyenne épaisseur, préparé de la façon enseignée à l'article des *Poires*. On les y fait bouillir lentement jusqu'à ce que le Sirop ait l'épaisseur convenable. Mettés ensuite les *Noix*, dans un pot de pierre vernissé ou bien dans une bouteille à confitures versés y après le Sirop, fermés bien le pot ou la bouteille, & placés les dans quelque endroit sec. Il faut avoir soin, que les *Noix* restent toujours couvert du Sirop, puisqu'autrement elles se gâteroient. Pour cet effet on peu mettre des morceaux d'ardoise bien propres sur les *Noix*, afin qu'elles restent sous le Sirop.

Bien des personnes font piler fort fin les épiceries, comme des *Clous de Girofle*, de la *Noix de Muscade*, de la *Cannelle*, & ne les mettent dans le Sirop que lorsqu'il achève de bouillir, ou bien dans le Sirop chaud, lorsqu'on le verse sur les *Noix*. Cette methode n'est pas à mépriser, puisqu' a lors la force ni l'odeur des épiceries ne s'évaporent pas tant.

Les confitures feront encore plus cordiales & auront un plus haut goût, en y mettant un peu d'*Ambre*.

## §. 15.

Pour confire les *Noix* au *Miel*, on suit en tout la méthode précédente, à l'exception qu'on employe du *Miel* au lieu de sucre, pour faire le Sirop. Ce *Miel* doit avoir été bien écumé & purifié par le bouillonnement. Cette dernière methode est moins dispendieuse que la précédente, les *Noix* n'en font pas moins bonnes, mais pas aussi délicieuses pour les palais difficiles.

## §. 16.

On peut encore distiler des *Noix* vertes une eau spiritueuse très-excellente ; très-salutaire en s'en servant tant exterieurement qu'interieurement ; mais comme cette préparation regarde plus la Médecine que l'Oeconomie, je la passerai ici sous silence ; peut-être que j'en traiterai une autre fois plus amplement.

## §. 17.

Le brou des *Noix* est d'un bon usage pour les Teinturies d'étoffes de fil, de laine ou de foye, pour leur donner une couleur brune. Les Menuisiers l'employent pareillement beaucoup, pour donner une belle couleur brune aux Cabinets, armoires, & autres ouvrages de Menuiserie & pour leur donner la ressemblance du bois de *Noyer*.

## §. 18.

Le bois ainsi que les racines du *Noyer* sont fort recherchés de Tourneurs & de Ménuisiers ; pour en faire toutes sortes de pièces fines, comme Cabinets, Armoires, Tables, Quadres &c., ce bois étant dût, fort & d'une belle couleur brune.

Ce bois est encore très-propre à brûler, mais comme on en sçait faire un beaucoup meilleur usage, on ne le brûle guères dans ce Païs-ci, à moins que ce ne fût quelques branches tombées.

## §. 19.

Plusieurs Auteurs prétendent, qu'il est fort mal-sain, de demeurer longtems à l'ombre d'un *Noyer* ; c'est ce que je n'ai jamais pû trouver, ni entendû même dire, que quelqu'un l'ait expérimenté de notre âge & dans nos Provinces. Je n'ai point pû trouver non plus, que le *Noyer* & le *Chêne*, plantés trop proches l'un de l'autre s'entre nuisent, & que l'un de ces deux arbres doive absolument périr, si même ils ne périssent pas tous les deux.

## §. 20.

Il en est de même du *Côte* débitent fort gravement plusieurs Auteurs & Jardiniers, qui admettent tout sans le moindre examen ni recherches, que le *Noyer* ainsi que le *Châtaigner*, est infiniment plus fertile, lorsqu'on le rosse bien à coups de baton, sçavoir en Automme, pour en faire tomber les *Noix* mûres ; ce qui selon toutes les aparences a fait composer ce *Distique Latin* très-ancien.

*Nux, Asinus, Mulier simili sunt lege ligata*

*Hæc tria nil fructus faciunt, si verbera cesant.*

Mais ces Coups de baton n'ont garde de rendre le *Noyer* fertile, s'il ne l'est point de sa nature, & cet arbre se plaint avec raison de ce traitement barbare, comme il est exprimé dans ces *Vers Latins*.

*Nux ego juncto viæ, cum sim sine crimine vitæ,*

*A populo faxis prætereunte peto.*

*Nil ego peccavi ! nisi si peccare fatemur,*

*Annua culteri Poma referre suo.*





*Nasclneten.*



# DESCRIPTION DU NOISSETTIER.

## §. 1.

**L**E NOISSETTIER n'est qu'un arbrisseau, il est nommé en *Latin*, Corylas. En *Allemand*, Hazel-Nusz-Baum. Hazel-staude. En *Hollandois*, Hazel-Nootte-Boom. Hazelaar. Kleine Nootte-Boom. En *Anglois*, Hasle-Tree. En *Danois*, Hasle-Træ. En *Suédois*, Hazel. En *François* outre le nom de *Noissettier*, il porte encore celui d'Avelanier & de Coudrier.

Le fruit de cet arbrisseau s'appelle en *François*, Noisette. Avelaine. En *Latin*, Nux avellana. Nux pontica. Nux prænestina vel Heraclectica. En *Allemand*, Hazel-Nusz. En *Hollandois*, Hazel-noot. En *Anglois*, Hasle-nut. En *Danois*, Hesle-Nöd. En *Suédois*, Hazel-Nöd.

Voici les noms *Latins* que les *Botanistes* donnent à cet arbrisseau.

Corylus fylvestris. C. B. Pin. 418. *Tournef. Inst.* 581. *Boerb. J. A.* 2. 176.

Corylus *Dodon.*

Corylus fylvestris *Lob.*

Corylus stipulis ovatis obtusis *Linn. H. Cliff.* 44. *Flor. Succ.* 787. *Mat. med.* 431. *Roj. Prodr.* 81.

## §. 2.

Il y a plusieurs sortes de cet arbrisseau, qu'on divise généralement en sauvages & en domestiques. De cette dernière classe sont les sortes suivantes.

1. La *Noisette Lambertine rouge*, nommée encore *Noisette à cerneau rouge*, & *Noisette bâtarde rouge*, est de moyenne grandeur, mais assez longue, toute couverte de brou, qui est fort dentelé ou barbû, d'où cette *Noisette* est encore appelée *Noisette à barbe*. Son cerneau est tout rouge endehors, l'écorce, qui

le couvre est d'un brun-rousfâtre, la queue ainsi que les feuilles sont plus rudes que celles d'autres fortes.

Il y a encore une forte semblable en tout à celle-ci, à l'exception que son cerneau est blanc & que l'écorce est un peu moins roussâtre; on l'appelle *Noisette Lambertine blanche* ou *Noisette de Zelle*.

Ces deux fortes passent pour avoir le meilleur goût, & mûrissent les premières.

2. La *Zeelandoise*, ou l'*Angloise*, ou la *Double Noisette*, est fort grande, courte & rondelette. Le brou ne la couvre pas entièrement jusqu'au bout; au reste elle a l'écorce dure & épaisse, mais pleine du cerneau, qui est d'un très-bon goût. Cette forte étant fort fertile mérite d'être cultivée.

3. La *grande Noisette d'Espagne*, de *France* ou de *Lyons*, est encore fort grande & rondelette, au reste semblable à la précédente, mais ordinairement de forme inégale ou un peu angulaire, le cerneau ne remplit pas l'écorce autant que le précédent, elle n'est pas non plus aussi fertile.

4. La *Noisette en grappe*, ainsi nommée à cause de ce que ce *Noissettier* produit des grappes de six, sept à huit *Noix*, tandis que les autres *Noissettiers* n'en produisent que de deux; trois ou quatre. Cette *Noisette* est de moyenne grandeur & de forme rondelette; le brou ne la couvre pas entièrement, comme il fait les deux fortes précédentes, elle n'est pas non plus d'un aussi bon goût.

5. La *Noisette Turque* ou de *Constantinople*. *Corylus Byzantina* Herm. II. L. B. 191. *Avellana peregrinis humilis*. C. B. Pin. 415. *Avellana Byzantina*. J. Bauh. I. 270. *Corylus Byzantina alisissima & maxima*. Boerh. J. A. 2. 176. *Corylus stipules linearibus acutis*. L. H. Cliff. 448. Roj. Prodr. 81. On ne trouve cette forte dans ce Pais-ci que chez quelques Amateurs. Elle croît en *Turque*, & ne devient guères plus haute que de trois à six pieds; mais cette même forte venue ici de la graine devient plus grande, quelquefois même plus que les autres *Noissettiers*. Au reste le *Noissettier Turc* produit une, deux à trois *Noisettes* dans le même brou, qui est grand; gros, & côtelé en dehors; le cerneau est doux & très-agréable, mais couvert d'une écorce très dure.

### §. 3.

Les *Noissettiers sauvages*, communs ou simples croissent sans culture dans les bois & dans les broussailles tant en *France* qu'en *Allemagne* & aux *Pais-bas* &c., & en bien des endroits dans une très-grande quantité. Il y en a de différentes

fortes :



fortes; toute leur différence ne consiste cependant qu'en ce que l'une est plus ou moins longue que l'autre, dans la grandeur ou petitesse du fruit & dans le plus ou moins d'épaisseur de l'écorce. Ces *Noisettes* croissent ordinairement en grappes à l'égal des *Noisettes en grappe* domestiques §. 2. No. 4. Ce sont ces *Noisettes*, dont on débite une si grande quantité dans ce Pais-ci; dans les endroits, où il en croît beaucoup, on en fait la récolte particulière, ensuite on les vend & on en transporte par tout. Ces *Noisettiers* corrigent beaucoup leurs qualités naturelles, lorsqu' ils sont cultivées dans un Jardin.

## §. 4.

Le *Noisettier* se contente des terres les plus communes, pourvu qu'elles ne soient pas trop mauvaises; il aime cependant naturellement une terre légère & sablonneuse; c'est pourquoi on les plante quelquefois chez nous sur les bords des fossés soit des villes soit autres. Il réussit encore très-bien aux endroits, qui sont un peu ombragés, mais point sous des arbres, qui forment de trop grandes couronnes, où il péricite; la preuve en est, que cet arbrisseau ne croît jamais naturellement au dessous de grands arbres dans de grands bois, mais bien dans de petits bois ou broussailles parmi d'autres arbrisseaux; & s'il arrive même, qu'il croisse quelquefois au dessous de quelque grand arbre, il restera toujours stérile. Au reste il ne craint ni le froid. Ni les autres rigueurs de l'*Hiver*, au contraire il y résiste très-bien.

## §. 5.

La propagation de cet arbrisseau se fait de deux manières différentes.

1. Et principalement en arrachant les jeunes boutures, qu'il pousse en abondance; bien entendu, que les vieilles boutures ne soient point entées; pour cet effet, dès que les boutures sont forties, il faut les pourvoir de terre, afin qu'elles prennent racine.

2. Par le fucement des mêmes boutures ou des petites tiges provenues de la graine; cette dernière méthode fait grandir beaucoup les *Noisettes*.

Pour en faire venir de la graine, on choisit des *Noisettes* de la meilleure sorte, on les enterre pendant l'*Hiver* dans une sable humide afin de s'amollir. Au *Printemps* suivant on place ces *Noisettes* dans des Rigoles creusées à la façon de celles que l'on fait pour les *Noix* & pour les *Chataignes*, mais plus proches les unes des autres, parcequ'il arrive assez ordinairement, qu'elles ne poussent pas

toutes, & quand même elles se trouveroient trop ferrées, on n'a qu'à en arracher celles, qui y font de trop.

## §. 6.

Il y a peu à tailler à ces arbrisseaux, excepté par-ci & par-là quelques grandes branches, lorsque nous croyons que son crû est trop sauvage. On en peut encore retrancher les *suceurs* ainsi que les rejettons superflûs. La nature du Noissetier est telle, qu'il est beaucoup plus fertile & qu'il croît infiniment mieux en arbrisseau selon les loix de la nature, que lorsqu'il est taillé ou façonné proprement.

En cas que l'arbrisseau soit trop âgé & devenû par conséquent moins fertile ou peut-être même tout à fait stérile, il le faut couper jusqu'à la racine: sçavoir s'il n'a point été enté, en ce cas là il le faut couper immédiatement au dessus de l'ente ou du *sucement*; ce qui lui fera pousser de nouvelles & bonnes branches & le rendra fertile.

## §. 7.

Pour ce qui regarde l'usage des *Noisettes*, il est le même que celui des *Chataignes*, des *Noix* &c. ; c'est à dire pour orner la table & pour être mangées au dessert. Les personnes de qualité les préfèrent, lorsqu'étant mûres on les sert sur la table dans leur brou; ce qui procure encore un amusement aux Convies, de sçavoir de tirer les *Noisettes* de leur brou & de les caser en suite. Les *Noisettes* fraîches font plus saines que les séchées; elles nourrissent bien & engraisent, mais elles exigent un bon estomac, étant de dure digestion, principalement les vieilles *Noisettes* séchées; & quand on en mange trop elles causent souvent des maux de tête & de gorge.

## §. 8.

On peut encore faire un lait des *Noisettes* fraîches & pas trop vieilles, soit avec de l'eau, soit avec du lait ce qui est encore mieux; on prépare ce lait de la même façon qu'il est dit en pareil cas à l'article des *Amandes*. Ce lait de *Noisettes* est très-sain & nourrissant, mais son gout n'est pas si agréable que celui du lait d'*Amandes*; mais on le recommande beaucoup aux personnes affligées de la gravelle ainsi qu'à ceux, qui ont la Diarrhée.

## §. 9.

## §. 9.

Pour conserver les *Noisettes* longtems fraiches, il faut suivre la méthode que nous avons enseignée à l'Article des *Chataignes*.

## §. 10.

La raclure mince de ce bois passe pour très-bonne à clarifier des Vins ou des Moûts troubles & épais; on prétend qu'il suffit de jeter de cette raclure dans le Vin pour le rendre clair en moins de vingt quatre heures.



# DESCRIPTION DU NEFLIER.

## §. 1.

**L**E NEFLIER est nommé en *Latin*, Mespilus. En *Allemand*, Mispel-Baum. Mespel-Baum. En *Hollandois*, Mispel-Boom. Mispel-Boom. Nestel.Boom. En *Anglois*, Metlaar-Tree. En *Danois*, Mespel-Træ. Abe-röf. En *Suédois*, Mespel-Træ.

Le fruit de cet arbre s'appelle en *François*, Néfle. En *Latin*, Mespilus. En *Allemand*, Mispel. Mespel. En *Hollandois*, Mispel. Mispel. En *Anglois*, Metlaar. En *Danois* & en *Suédois*, Mespel.

Voici les noms que les *Botanistes* lui donnent.

Mespilus Germanica-folio laurino sive Mespilus sylvestris. C. B. *Pin.* 435.

*Tournef. Inst.* 641. *Boerb. Z. A.* 2. 256.

Mespilus vulgaris. J. *Bauh.* 1. 69.

Mespilus. *Dodon. Lob.*

Mespilus folus lanceolatis integerrimis subtus tomentosis, calicibus acuminatis. H. *Cliff.* 189. *Hort. Upsf.* 129. *Mat. med.* 236. *Roj. Prodr.* 270.

## §. 2.

Il y a deux fortes principales de *Néfles*, sçavoir la *sauvage* & la *domestique*, cette dernière a plusieurs subdivisions, différentes en forme & en grandeur, dont on cultive dans ce Païs-ci principalement trois fortes, comme 1. la *douce*. 2. l'*aigre* ou l'*âpre*. 3. la *Néfle de Miroir*. Le goût de la seconde de ces fortes est aigrêt, celui de la première est plus doux, & la troisième forte ne diffère en rien de la première, à l'exception que sa peau est plus unie & reluisante, sur tout lorsqu'elle a reposé pendant quelque tems après avoir été cueilli. Les *Néfles*

*Mispel.*



*Mispel.*



*les domestiques* sont plus grandes & d'une forme plus unie, elles ont encore l'oeil plus large que les *sauvages*, qui sont petites, plus rondes ou oblongues & d'un goût plus aigre, & l'arbre en est garni d'épines. Ils croissent sans culture dans les bois & dans les broussailles & en plusieurs endroits de *France*, d'*Allemagne* & de *Brabant*.

## §. 3.

Le *Néflier* réussit très bien dans toutes sortes de bonnes terres, aimant l'humidité on le peut fort bien planter dans nos Provinces sur les bords de l'eau, mais il ne croît pas moins dans d'autres endroits. Il ne craint ni la gelée ni les rigueurs de l'*Hiver*, & produit ordinairement chaque année beaucoup de fruits.

On en plante quelquefois des Hayes tonduës ou rasées au ciseau, mais outre que les arbres ne portent alors que peu ou point de fruits, ces Hayes ne font pas de grande apparence.

## §. 4.

La propagation des *Néfliers* par le moyen du *sucement* ou de la *Grêfe* sur le *Goignasfier*, sur l'*Aubepine* ou bien sur de petites tiges de *Néflier* venues de la graine, qui y sont les plus propres, puisque les fruits, qui y viennent, grandissent mieux & ont meilleur goût, les *Néfliers* venus de la graine, qui ne sont point greffés produisent de petits & mauvais fruits & sont longtemps avant que de porter des fruits.

La propagation se peut faire encore au moyen des boutûres, qui produisent de très-bons fruits, sçavoir quand leur tige originale est d'une bonne sorte & qu'elle n'a point été entée. Autrement on fait *sucer* ou bien on *ente* sur ces boutûres, qu'on peut avoir en abondance encoupant un vieux arbre jusqu'au pied.

Pour faire venir de jeunes *Néfliers* de la graine, qui n'est autre chose, que les noyaux que l'on trouve dans ce fruit, on met ces noyaux, après qu'ils se sont amollis pendant l'*Hiver* dans du sable humide, dans de petites rigôles, ou on les sème sur des couches qu'on herse bien, afin que les noyaux entrent plus profondément en terre. Quand les jeunes arbres, qui en proviennent, ont l'âge de deux à trois ans on les plante dans la Pépinière à un ou deux pieds de distance, en suite on leur coupe la racine du coeur, & après un an ou deux on peut les greffer. En cas qu'on veuille faire *sucer* ces jeunes arbres, on les plante auprès des vieux, dès qu'ils ont une grosseur convenable.

## §. 5.

Personne n'ignore, je crois, qu'on ne sçaurait manger les *Néflés*, qu'après qu'elles ont reposé pendant quelque tems & qu'elles se sont amolies, après quoi

les *Néfles* passent suivant le goût de bien des personnes pour un fruit délicieux & elles entrent alors ordinairement dans la composition d'un bon Desfert ; il y a d'autres personnes, qui n'aiment pas leur goût & qui généralement en font peu de cas, d'autant moins que ce fruit, dès qu'il est assez moû, a l'apparence d'être pourri. En un mô't c'est une affaire de goût que personne n'ose décider.

Pour conserver les *Néfles* ; on les mê't, dès qu'elles ont été cueilliës, dans de la paille, qui doit toujours être très-fraiche, puisque la paille pourrie communique la son goût moisi aux *Néfles*. Il ne les faut point cueillir trop-tôt en Automne & laisser plutôt passer les premier fruits afin que le reste en acquière un meilleur goût.

## §. 6.

Le bois de cet arbre est très-dûr & souple, on les recherche beaucoup, pour servir à la construction de moulins & autres ouvrages, qui exigent du bois dûr. Ce bois est encore très-bon à bruler.

## §. 7.

Il y a encore d'autres fortes de cet arbre, qu'on cultive quelquefois dans les Jardins, comme

## 1. LE NEFLIER BAS ou LE NEFLIER-NAIN à fruits rouges.

*Chamæ-Mespilus Cordi & Cotoneaster folio rotundo non ferrato. C. B.*

*Pin. 452.*

*Cotoneaster. J. Bauh. 1. 73.*

*Chamæ-Mespilus. Lob.*

*Mespilus folio subrotundo, fructu rubro. Tournef. Inst. 642. Boerb. J. A.*

*2. 257.*

*Mespilus humilis folio mali cydoniæ rotundo non ferrato Herman. H. L.*

*B. 424.*

*Mespilus foliis ovatis integerrimis. Linn. H. Cliff. 189. Flor. succ. 403.*

*Roj. Prodr. 271. Hall. Helv. 352.*

## 2. LE NEFLIER BAS à fruits rouges &amp; à feuilles en foie.

*Cotoneaster folio ou oblongo dentelées ferrato. C. B. Pin. 452.*

*Cotoneaster forté Gesneri. Chuf. H. & Pann.*

*Mespilus humilis folio malo cydoniæ oblongo, ferrato Herm. H. L. B. 424.*

## 3. LE NEFLIER BAS ou LE NEFLIER-NAIN à fruits noirs.

*Alni effigie lanato folio minor. C. B. Pin. 452.*



Dyopſyrus. *J. Baub.* 1. 75.

*Mespilus folio rotundiore, fructu nigro subdulci.* *Tournef. Inst.* 642.

*Amelanchier Gallorum.* *Lob.*

*Vitis Idæa.* 3 *Cluf. H. & Pann.*

*Mespilus inermis, foliis ovatis ferratis acutis.* *Linn. H. Cliff.* 189. *Roj.*

*Prodr.* 271.

4. LE NEFLIER DE NAPLES qu'on nomme auſſi *Azerole.*

*Mespilus Apii folio laciniato.* *C. B. Pin.* 453.

*Cratægus Apii folio laciniato.* *Tournef. Inst.* 633. *Boerb. J. A.* 2. 248.

*Mespilus Aronia veterum.* *J. Baub.* 1. 67.

*Mespilus Aronia.* *Dodon. Lob.*

*Cratægus foliis cordatis acutis, lacinus acutis ferratis.* *Linn. H. Cliff.* 187.

*Roj. Prodr.* 271.

§. 8.

La première de ces fortes, qui produit des fruits rouges reſſemblant à ceux de l'*Aubepine*, mais étant un peu plus grands, croît dans la *Haute Allemagne*, en *Hongrie*, en *Autriche*, en *Suiſſe*, en *France*, en *Suède* &c.

La ſeconde ne paroît être qu'une variation de la première, elle a des feuilles dentelées ou en ſcie; elle croît dans les mêmes païs que la précédente, mais elle eſt plus rare.

La troiſième qui produit des fruits noirs & doux, croît pareillement ſur les montagnes des païs ſuſdits, mais d'avantage dans des Païs plus chauds, comme l'*Hongrie*, l'*Italie*, le *Languédoc*, la *Provence*.

La quatrième croît de même dans les païs chauds, comme la *France* & l'*Italie*, & principalement au Royaume de *Naples*, en *Sicile* &c.

Ce Néflier reſſemble beaucoup à l'*Aubepine* tant pour les feuilles que pour les fruits, mais qui ſont en tout plus grandes.

Les fruits croiſſent par grappes & quand ils ſont mûrs, ils ſont d'une belle couleur rouge, & d'un gout agréable, doux & tant ſoit peu âcre; on trouve pluſieurs fortes de ces Néfliers dans les païs mentionnés, dont le fruit fait toute la différence.

§. 9.

Pour ce qui regarde la culture de ces arbres, qui ſont très-peu connus chez nous, elle ſe peut faire naturellement dans ce Païs-ci par les rejettons, ou

bien en enterrant de ces rejettons ou boutures (§. 500.). Les trois premières de ces sortes (§. 7. No. 1, 2, 3.) supportent assez bien la rigueur de trième sçavoir l'*Azerole* est plus délicate, le moindre froid les faisant périr, nos hivers, lorsqu'ils sont plantés dans une bonne exposition, mais la quatrième est pourquoy les Amateurs de plantes étrangères plantent cette dernière sorte dans des pôts ou vases de bois, qu'ils placent pendant l'hiver dans l'Orangerie & pendant l'Eté dans la Serre, afin d'en avoir des fruits; j'en ai vû autrefois en Allemagne, qui avoient été cultivés de cette façon-là; j'en ai goûté le fruit, qui étoit fort délicieux & d'une agréable apparence. Il y a encore une autre sorte d'*Azerole* à fleurs doubles. Mais en voilà assez de ces fruits étrangers, notre but étant de parler d'arbres & de plantes, qui croissent dans nos Climâts en plein air, & qui font de quelque utilité dans les jardins & dans les ménages.





*Meerbesien.*



# DESCRIPTION DU MURIER.

## §. 1.



LE MURIER est nommé en *Latin*, Morus. En *Allemand*, Maal-Beer-Baum. En *Hollandois*, Moer-besie-boom. En *Anglois*, Mulberry-Tree. En *Danois*, Morbör-Træ. En *Suédois*, Mulbör-Træ.

Le fruit de cet arbre s'appelle en *François*, Mûre. En *Latin*, Morus. En *Allemand*, Maulbeer. En *Hollandois*, Moer-besie. En *Anglois*, Mulberry. En *Danois*, Morbör. En *Suédois*, Mulbär

## §. 2.

Il y a quatre fortes de *Mûres*, comme

## 1. LA MURE NOIRE.

Morus fructu nigro. C. B. Pin. 459. Tournef. Inst. 589. Boerb. J. A. 2. 209.

Morus nigra. J. Baub. 1. 118.

Morus. Dodon.

Morus celsa officinis. Lob.

Morus foliis cordatis hispidis. Linn. H. Cliff. 441. Hort. Ups. 283. Mat. Med. 422. Roj. Prodr. 211.

## 2. LA PETITE MURE NOIRE à feuilles joliment découpées.

Morus fructu nigro minori, folio eleganter laciniato. Tournef. Inst. 589.

## 3. LA MURE BLANCHE.

Morus fructu albo. C. B. Pin. 459. Tournef. Inst. 589. Boerb. J. A. 2. 209.

Morus alba. J. Baub. 1. 128. Lob.

Morus candida. Dodon.

Morus foliis obliqué cordatis. Linn. H. Cliff. 441. Hort. Ups. 283. Roj. Prodr. 211.

## 4. LA PETITE MURE BLANCHIE ou LA MURE POURPREE.

*Morus fructu albo minori, vel ex albo purpurascente. Tournef. Inst. 589.*

La première de ces fortes a deux subdivisions, une dont le fruit est de forme ronde & l'autre de forme oblongue; cette dernière est la plus connue chez nous. Il y en a encore une autre forte, dont le fruit est de couleur rouge.

Les feuilles de la deuxième de ces fortes sont plus petites & joliment découpées; les fruits ne sont pas non plus aussi grands que ceux de la première forte, & non plus aussi savoureux; cette forte est très-rare chez nous.

La troisième forte ou la Mûre blanche a les feuilles pareillement un peu découpées, lorsque l'arbre est encore jeune & petit, mais lorsqu'il avance en âge, ses feuilles ont la forme d'un coeur un peu tortuë, & sont un peu entaillées.

Les fruits de la quatrième forte, qui est peu ou point connue dans ce pays-ci, sont petits & de couleur blanche ou bien d'un blanc tirant sur le pourpre.

Il y a encore une Mûre de Virginie, dont les fruits sont longs, minces & de couleur rouge; mais on ne trouve guères cette forte dans ces Provinces que chez quelques Amateurs de plantes étrangères.

## §. 3.

Le Mûrier est originaire de la Chine, où il croît naturellement, mais on prétend, qu'on le trouve aujourd'hui pareillement en Italie dans des terres sablonneuses sur les côtes de la Mer, où il croît sans culture.

## §. 4.

Cet arbre demande une bonne terre grasse, légère & mieux encore sablonneuse; il demande encore une exposition chaude; il ne réussit pas trop bien dans des terres argileuses, humides & compactes. L'expérience nous enseigne encore, que cet arbre croît principalement bien & qu'il produit beaucoup & de bons fruits, lorsqu'il est planté dans une terre remplie de décombres & entremêlée de la chaux de vieilles murailles. L'expérience prouve encore, qu'il réussit très-bien étant planté dans les villes derrière les maisons, où la terre est ordinairement remplie de pierres.

Il jette de grandes racines, qui s'étendent beaucoup & entrent profondément en terre, sans avoir beaucoup de *filamens*. Il résiste assez bien aux rigueurs de l'hiver, mais il ne sauroit supporter un froid excessif & de longue durée, principalement lorsque les arbres sont jeunes, ce qui le fait périr assez souvent ou le rend languissant pendant plusieurs années, tout comme il est arrivé en 1740. La Mû-

*re blanche* cependant est plus robuste que la *noire*, par conséquent supporte mieux le froid.

C'est pourquoi il est nécessaire, de ne le planter que dans une bonne exposition, médiocrement chaude & à l'abri des vents, dans un fond tel que je viens de le dire. En cas que le fond n'ait pas toutes les qualités requises, on le peut corriger en préparant de la façon expliquée à l'article des *Raisins*. Quand cet arbre reussit & qu'il ne souffre rien de la gelée, il peut devenir gros, grand & vieux avec une belle couronne.

On plante aussi quelquefois ces arbres contre les murailles des maisons, où il reussit très-bien, & produit de grands & beaux fruits & plus parfaitement mûrs; d'ailleurs il y court moins de risque par rapport à la gelée; mais comme sa croissance est très forte & que l'arbre s'étend considérablement, il ne lui faut jamais donner moins de distance que de vingt cinq à trente pas. Il faut observer à peu près la même chose à l'égard de ceux qu'on cultive sur la tige, qui ne doivent pas être non plus placés trop près les unes des autres.

#### §. 5.

La propagation de cet arbre se fait par les rejettons, ou bien en enterrant des boutures; pour cet effet les Jardiniers se servent du moyen expliqué dans le *Tome I.* §. 500., savoir encoupant un arbre d'un moyen âge, dont la racine pousse en suite beaucoup de boutures, parmi les quelles plusieurs prennent racine d'elles-mêmes, pour les autres on les enterre l'année suivante. La propagation se peut encore faire en plantant les boutures, qui n'ont point pris racine, on choisit pour cet effet les plus belles & les plus droites de la longueur d'un pied ou bien d'un pied & demi, que l'on plante au *Printems* dans un bon fond & dans un endroit un peu ombragé. Mais cette dernière méthode n'est pas toujours sûre, puisque souvent il n'y a que peu qui prennent racine.

#### §. 6.

La propagation se peut encore faire au moyen de la graine, mais comme cette méthode est fort lente & que d'ailleurs les arbres provenus de la graine sont de moindre valeur que ceux, qui ont été produit par quelque autre méthode, on ne le pratique que très-rarement.

Par rapport à la culture il est encore à observer, que, comme les jeunes *Muriers* peuvent moins résister à la gelée que ceux, qui sont plus âgés, (§. 4.), il est nécessaire de plier les boutures ou les jeunes arbres vers l'*Hiver* contre la

terre & de les couvrir de paille ou de fumier, tout comme cela se pratique à l'égard du figuier; quant à ceux qu'on ne sçauroit plier on les enveloppe de paille, pour les préserver de la gélée ainsi que pour les conserver jusqu'à ce qu'ils sont plus agés.

## §. 7.

Il n'y a rien à tailler à cet arbre, à l'exception qu'on coupe par-ci & par-là quelque branche irrégulière, pour donner une bonne forme à l'arbre; on retranche pareillement les branches sèches ou mortes.

## §. 8.

Le *Mûrier* boutonne au *Printems* le dernier de tous les arbres, & il ne boutonne que lorsqu'il n'y a plus de gélée dans l'air, aussi dès que les *Mûriers* commencent à boutonner on peut être assuré, qu'il n'y a plus de gélée à craindre. Cette propriété a fait donner par *Metaphore* au *Mûrier* le nom du *plus sage de tous les arbres*.

## §. 9.

Pour ce qui regarde l'usage oeconomique de cet arbre & de son fruit; beaucoup de personnes mangent les *Mûres noires*; qui sont pleines d'un jûs rouge, doux & tant soit peu âpre comme un fruit délicieux & fort sain, lorsqu'elles sont bien mûres, principalement dans un tems chaud, puisqu'elles sont très-rafraichissantes; mais elles nourrissent très-peu & font de dure digestion, de façon qu'elles demandent un bon estomac. On prétend, qu'il est plus salutaire de les manger avant qu'après le repas. Les *Mûres blanches* sont plus douces que les *noires*, mais c'est un doux fade & nullement agréable. La *Mûre pourprée* est aigre & insipide. Au reste les mûres ne mûrissent point toutes à la fois, comme font la plupart d'autres fruits, mais successivement depuis le mois de *Juillet* ou d'*Août* jusqu'en *Septembre*.

## §. 10.

Pour conserver les *Mûres* longtems fraîches & même jusqu'en *Hiver*, il les faut mettre dans le jûs exprimé d'autres *Mûres*, où l'on fait fondre un peu de sucre. Le pot ou la bouteille doivent être bien fermés avec une vessie. De cette façon elles restent longtems fraîches & mangeâbles.

## §. 11.

On les peut encore confire; ce qui se fait de la même façon que nous allons expliquer ci-après à l'article des *Framboises*, & pour cet effet elles ne doivent pas être entièrement mûres, au moins pas trop.



On fait encore de leur jûs une gélée de la façon que nous l'enseignerons à l'article de *Grofeilles*. Ces confitures font très-rafraichissantes pendant les chaleurs de l'Été ainsi que dans les *Fievres*.

## §. 12.

On peut encore faire une excellente liqueur rouge des *Mûres noires*, en les mettant dans de bon *Brandevin* & en y ajoutant du sucre & quelques épicerics, à la façon des *Cerifes*.

## §. 13.

Les *Mûres vertes* font fort astringentes & excellentes contre la *Diarrhée*, contre la crachement de fang, ainsi que contre les évacuâtions menstruales trop abondantes. Pour cet effet on les fait bouillir dans de l'eau que l'on boit en y mettant un peu de sucre pour le goût.

Pour le même usage les Apoticaire dans quelques Païs composent des *Mûres vertes* un Sirop, qu'ils appellent *Diamorum simplex*. Une décoction de *Mûres vertes* séchées est un excellent *Gargarisme* dans un mal de gorge.

## §. 14.

Les *Mûres vertes* ont encore la vertu d'ôter les taches soit des mains soit du linge &c. ; on n'a qu'à frotter l'endroit tacheté des *Mûres* & ensuite le laver dans de l'eau.

## §. 15.

On prétend, que les *Mûres*, particulièrement les *blanches*, qui tombent facilement de l'arbre, font très-propres à engraisser les poullets très-promtement.

## §. 16.

Le bois de cet arbre, qui est d'ur & de couleur jaunâtre, est employé à toutes sortes de beaux ouvrages tournés ou de menuiserie. Les meubles & les utensiles de ce bois font fort d'urables.

## §. 17.

Les feuilles de cet arbre fervent de nourriture aux *Vers à soye*, & ils n'en sçauroient supporter d'autre ; puisque d'autres herbes ; qu'on leur donne quelque fois au défaut de feuilles de *Mûrier*, comme salades, orties &c. les font tomber malades & mourir. Les feuilles du *Mûrier blanc* étant plus douces & plus tendres y font plus propres que celles du *Mûrier noir*. Dans les Païs chauds, où

l'on élève une quantité prodigieuse de Vers à foye pour les manufactures de foye, on plante des bois entiers de Mûriers, dont les feuilles raportent, à ce qu'on prétend, un gros revenu aux Propriétaires.

## §. 18.

Si je voulois faire une digression, je trouverois ici un champ ouvert, à parler de la génération merveilleuse des *Vers à foye*, de leurs *Metamorphoses* & de leur entretien. Mais je le passe sous silence, à cause que notre Climat Septentrional n'est guères propre, ni à élever les Vers à foye, ni à la culture des Mûriers, dont ces Insectes doivent avoir leur nourriture. Je dirai seulement en passant, que l'entretien des *Vers à foye* & l'établissement des manufactures de foye, qui en est une suite naturelle, doivent leur origine à la *Chine*, où l'on prétend, que l'usage de la foye a été déjà connuë depuis plus de vingt siècles; & d'où cet art a passé dans les *Indes*, de là en *Sirie*, dans la *Perse* & en *Grèce*, d'où elle a passé en *Italie* du tems de l'Empereur *Justinien*. L'Histoire nous apprend (\*), qu'au susdit tems deux Moines ont apporté les vers à foye en *Eurôpe*, & que de ces Vers à foye viennent tous ceux, qui remplissent aujourd'hui la partie du monde que nous habitons.

On lit encore, qu'un Roi de *France* (le nom m'en est échappé ainsi que celui de l'Auteur) a été le premier en *Europe*, qui ait porté des bas de foye à sa Noce, comme une chaussure digne d'un Monarque. Aujourd'hui les bas & les étoffes de foye sont tellement commune; même parmi les Bourgeois les plus ordinaires, qui aiment toujours à copier les gens de qualité, qu'on compte pour peu les autres étoffes *Européennes*, qui servient seules à vêtir & à parer nos Ancêtres. *Sic tempora, sic mores.*

## §. 19.

Je ne sçaurois terminer cet article, sans faire encore une remarque peut être très-utile des *Vers à foye*. C'est que je trouve très-possible, d'élever ces Insectes dans ce pais-ci en imitation de quelques uns de nos Voisins, & de procurer par là la foye cruë à nos Manufactures. Si l'on me demande, de quelle façon qu'il faut s'y prendre, j'aurai l'honneur de répondre.

i. Que l'expérience prouve, que les *Vers à joye* peuvent très bien être élevées dans ce pais-ci comme dans les pais chauds, mais que nous manquons d'alimens  
néces-

(\*) Procope in Goth. Lib. I. Mich. Glycas. Annal. Part. IV.

nécessaires pour ces insectes; que c'est l'unique pourquoi l'on en trouve si peu chez nous, ou il n'y a que quelques Amateurs, qui en élèvent par curiosité.

2. Que; pour ne plus manquer d'alimens pour ces insectes, nous pourrions planter facilement des bois dans des bonnes terres sablonneuses de jeunes *Mûriers* provenus de graine ou autrement, comme nous l'avons expliqué §. 5. & 6.

3. J'aurois soin, que ces *Mûriers* ne dévinrent jamais de grands arbres, mais qu'ils restassent des arbrisseaux au moyen, de les couper de tems en tems (voyez le premier Tome, Livre III. Chap. I. §. 28.); ce qui procureroit une abondance de belles feuilles à cause de la quantité des branches des rameaux, d'autant plus que les jeunes arbres robustes produisent toujours des feuilles plus grandes & plus belles (sçavoir lorsqu'ils viennent dans un bon terrain).

4. Mais comme ces arbres ne sçauroient résistés aux rigueurs de nos *Hivers* encore moins les jeunes arbres ou rejettons, je pourvoirois à leur conservation de la même manière que j'ai enseignée à l'égard du figuier, sçavoir en les couvrant de paille d'avoine, de seigle ou de farrazin &c. après avoir plié les branches contre la terre, à fin de les préserver du froid, c'est de quoi je me persuade de venir à bout; & quand même il arriveroit que les branches vinrent à mourir, soit qu'elles fussent couvertes ou découvertes, mais principalement dans ce dernier cas, on conserverâ toujours les branches, qui pousseront au *Printems* de nouvelles branches, pourvu qu'on coupe à tems les branches mortes au dessus de la racine.

On pourroit m'objecter, que cette méthode de couvrir les arbres causeroit beaucoup de peines & de dépenses, tant pour avoir assez de paille, que pour la paye des ouvriers. 'A quoi je reponds, qu'un argument de cette façon on ne devoit presque entreprendre la culture d'aucune plante, puisqu'elle demande toujours des peines & des dépenses, si l'on en veut tirer du fruit; ces peines & ces dépenses sont plus ou moins grandes selon la nature de ces plantes & proportionnées à l'avantage, qui en résulte.

Au reste ce que je viens d'avancer ne sont que des spéculations de ma part, mais je suis persuadé, que, si l'on les met en exécutions, la culture des *Mûriers* pourvoiroit à la substance & à l'entretien d'une infinité de personnes tant jeunes que vieilles. Chose vraiment digne de l'attention générale & de celle des membres Gouvernement en particulier, dont dans nos Provinces on ne sçauroit assez louer les soins infatigables. Mais tous les commencemens sont difficiles.

En cas que quelqu'un cherche à s'instruire plus particulièrement sur cet article, il n'a qu'à lire. J. *Auant l'art de cultiver les Mûriers &c.* Imprimé à Hanau 1744.

# DESCRIPTION DU FRAMBOISIER.

§. 1.

**L**E FRAMBOISIER, qui est un arbrisseau, est nommé en *Latin*, Rubus idæus. En *Allemand*, Hasbeer. Hinbeer. Hindbeer. En *Hollandois*, Frambozen. Hinnebesien. En *Anglois*, Hindberry. Framboise Raspis. En *Danois*, Hindebär. En *Suédois*, Hallon. Aker-bär.

Le fruit de cet arbrisseau s'appelle en *François*, Framboise. En *Latin*, Fructus rubi idæi. En *Hollandois*, Framboos. Hinbeer. En *Allemand*, Hinbeer. En *Anglois*, Hindberry. Frambois. En *Danois*, Hindebär. En *Suédois*, Aker-bär.

§. 2.

Il y en a de différentes fortes, comme

1. LA FRAMBOISE ROUGE ORDINAIRE.

Rubus idæus spinosus. C. B. Pin. 479. Tournef. Inst. 614. Boerb. J. A.

2. 160.

Rubus idæus spinosus fructu rubro. J. Baub. 2. 59.

Rubus idæus. Dodon. Lob.

Rubus caule erecto hispido, foliis ternatis. Linn. Flor. Lapp. 204. H. Cliff.

92. Roj. Prodr. 273.

Rubus foliis quinato-pinnatis ternatisque, caule hispido. Linn. Flor. succ.

408. Mat. med. 242.

2. LA FRAMBOISE BLANCHE.

Rubus idæus fructu albo. C. B. Pin. 479. Tournef. Inst. 614. Boerb. J. A.

2. 160.

Rubus idæus spinosus fructu albo. J. Baub. 2. 59.

3. LA FRAMBOISE SANS EPINES. Appellée en *Hollandois* Boks-besie.

Rubus idæus Jævis. C. P. Pin. 479. Tournef. Inst. 614. Boerb. J. A. 2. 160.

Rubus

*Frambosen*



*Frambosen.*



Rubus idæus non spinosus. *J. Baub.* 2. 60.

Rubus hircinus. *Tabern.*

4. LA FRAMBOISE AMERICAINE, de *Cornutus*.

Rubus odoratus. *Cornuti Canad.* 149. *Tab.* 135. *Tournef. Inst.* 614. *Boerh.* J. A. 2. 160.

Rubus caule inermi multi folio multi floro, foliis palmatis. *Linn. H. Cliff.* 192. *Hort. Upsf.* 133. *Roj. Prodr.* 274.

De la première de ces fortes on en trouve, dont les fruits sont un peu plus tardifs & d'un rouge un peu plus enfoncé, mais également délicieux.

La seconde forte ne diffère de la première qu'en ce que les fruits sont blanches ou bien d'un blanc un peu jaunâtre; leur goût est aussi plus doux. Malgré cela on en fait moins de cas que de la première, sans doute parceque sa couleur lui donne moins d'apparence.

La troisième ressemble beaucoup au deux précédentes, mais elle est sans épines, ses fruits sont plus grands & son goût un peu aigre & âcre mais rien moins que désagréable; au reste cette forte est peu connue dans ce pays-ci.

La quatrième forte ou l'*Américaine* ressemble pareillement beaucoup aux précédentes fortes, mais ses feuilles ne sont point aussi séparées, & ses fleurs sont plus grandes, rougeâtres & très-odoriférantes; mais ses fruits mûrissent rarement dans ce pays-ci.

§. 3.

La première forte croît beaucoup en *Allemagne*, en *France*, en *Angleterre*, & dans le *Brabant* &c. parmi les hayes & les broussailles dans des lieux montagneux. La seconde & la troisième forte y croît pareillement mais plus rarement, & la troisième principalement sur des montagnes raboteuses. La quatrième forte nous a été apportée du *Canada*.

§. 4.

Cet arbrisseau vient très bien dans toutes fortes de bonnes terres grasses & bien labourées, il préfère un terrain un peu ombragé & pas trop chaud, & supporte aisément la gelée & autres rigueurs de l'*Hiver*. La propagation en est facile, & se peut faire au moyen des boutûres.

§. 5.

On plante ces arbrisseaux par-ci & par-là dans les jardins potagers ou ailleurs par rangées dans quelque endroit séparé, quelquesfois on n'en fait que des ran-

gées simples, quelquefois aussi on plante deux sur une couche; les rangées sont alors éloignées de quatre à cinq pieds l'une de l'autre; la distance entre les arbrisseaux est de trois à quatre pieds. On les plante aussi quelquefois dans les jardins potagers le long des murailles, des palissades ou clôtures, mais éloignés de trois à quatre pieds, & à six à huit pieds de distance entre les arbrisseaux: On les lie alors à des échelâs tout comme on fait en *Allemagne*, à l'égard des *Vignes*. De cette façon ils réussissent fort bien & ne nuisent en rien aux arbres en espaliers.

On les plante encore quelquefois du côté *septentrional* de la clôture, où ordinairement rien ne veut croître ni mûrir (*Tome premier* §. 684.) tandis que la *Framboise* y réussit & mûrit parfaitement, mais son goût n'est pas alors aussi bon que lorsqu'elle a eû une meilleure exposition.

## §. 6.

Les *Framboisiers* poussent tous les ans de la racine, plusieurs nouveaux rejettons ou boutures de la hauteur de quatre cinq à six pieds. Ces boutures produisent des fruits & meurent l'année suivante; pour cette raison il est nécessaire de couper chaque année en *Hiver* ou au commencement du *Printemps* ces branches mortes tout près de la racine; on retranche encore les boutures superflues à quatre, cinq ou six près que l'on conserve & que l'on raccourcit jusqu'à la longueur de trois à quatre pieds, suivant que leur croissance à été forte, qu'on lie en suite à des échelâs, avec des oziers.

On peut encore former une haye de ces arbrisseaux plantés dans une rangée l'un proche de l'autre. Pour cet effet on plante des échelâs de la hauteur d'un pied & demi à deux pieds au dessus de la terre, on cloué à ces échelâs des lattes mises en travers, & on attache les *Framboisiers* à ces lattes.

## §. 7.

On plante ordinairement deux ou trois boutures ensemble, pour avoir de bons buissons. Au reste il faut avoir soin, d'engraisser ces arbrisseaux tous les ans ou au moins tous les deux ans en *Automne* ou au commencement du *Printemps*, moyennant quoi ils produiront de meilleurs fruits & en plus grande quantité, le fumier, qu'on y employe, doit être vieux & presque pourri, on ne fait que le mêler tant soit peu avec la surface. Il faut avoir encore soin, de planter tous les cinq ou six ans de jeunes arbrisseaux, à cause que les vieux moindrisent au bout de ce tems là & donnent de plus mauvais fruits.



Les racines du *Framboisier* s'étendent fort loin dans la terre, souvent elle poussent des boutures dans des endroits très-éloignés du buisson; mais en cas que ces boutures sont nuisibles on les peut détruire facilement en coupant la racine.

## §. 8.

Les *Framboises* sont un excellent fruit à être mangé crû, ainsi qu'à orner la table, ayant une faveur très-agréable & qui leur est particulière. Elles sont fort rafraichissantes, mais il faut avoir l'attention, pour qu'elles soient cueillies à leur tems & à leur juste maturité, puisque restant un seul jour plus tard à l'arbre elles deviennent insipides, moisissent & pourrissent, principalement lorsque le tems est humide, & qu'ent le tems est fort chaud & sec il arrive souvent, qu'il y croît des Vers.

## §. 9.

On confit les *Framboises* de la manière suivante. Prenez une bonne portion de jus exprimé de *Framboises*, laissez-le reposer pendant un couple de jours, ôtés en suite du jeu tout ce qui est clair. Après quoi ajoutés à ce jus deux tiers de sucre, faites-le bouillir, écumés-le & clarifiez-le & faites le bouillir de nouveau jusqu'à ce que ce jus devienne un sirop aussi épais que du miel clair. Cela étant fait versez ce sirop sur des *Framboises* les plus fraîches & les meilleures que l'on puisse trouver, fermés bien le pôt ou la bouteille. Lorsqu'après quelque tems le sirop commence à devenir aqueux, il le faut ôter de la bouteille ou du pôt, & le faire bouillir de nouveau jusqu'à ce qu'il reprenne l'épaisseur convenable, en suite de quoi on le remête sur les *Framboises*.

On fait encore de ce jus une gélée, rarement pourtant de ce jus seul, mais on le mêle de jus de *Groseilles rouges*; c'est ce qui m'en fait remettre la description jusqu'à l'article des *Groseilles*. Je dirai seulement en passant, que ces confitures sont excellentes pour rafraichir & recréer un malade; dans des fièvres chaudes elles rafraichissent beaucoup & augmentent les forces.

## §. 10.

Si vous souhaitez de préparer une liqueur agréable, prenez des *Framboises* mûres, mettez les dans une bouteille avec de bon *Esprit de Vin* ou d'Eau de vie, laissez tirer cette liqueur au Soleil ou dans quelque endroit tiède, & elle sera fort bonne. Un peu de sucre, quelques clous de girofle ainsi qu'un peu de Cannelle n'y gâteront rien, bien au contraire rendront la liqueur d'un goût plus délicieux.

On mêle aussi quelquefois des *Griottes* parmi les *Framboises* pour faire cette liqueur, qu'on fait passer par un papier gris, pour qu'elle devienne bien claire.

## §. 11.

Sans parler d'autres usages médicaux, on prépare de ces fruits un Sel essentiel très-rafraichissant & éteignant la soif dans des fièvres & quand il fait bien chaud. Ce sel est particulièrement très-utile en voyageant en Été, lorsque souvent on ne trouve que de l'eau pour toute boisson. Ce sel est principalement très-bon & d'un goût agréable quand il est préparé de la façon suivante.

*R. Sal. essent. Rub. Id.* 2 Onces.

*Tart. ppt.* 1 Once.

*Cinnam.*

*Sem. Foenicul.*

*Flaved. Pom. citr. aa.*  $\frac{1}{2}$  Once.

*Sachar. alb.* 12 Onces.

M. F. pulvis subtilissimus.

On met une cuëllerie ou quelque chose de plus, de ce sel dans une à deux pintes (ce qui fera le poids de deux à quatre Livres) d'eau fraîche, on trempe & on délaye ce sel dans un verre rempli de cette eau, qui, quoiqu'elle a l'air un peu troublé, est rafraichissante est d'un goût délicieux; & de plus fera fort saine.

## §. 12.

Il ne fera pas inutile, je crois, de joindre ici la préparation de ce Sel: Expressés une bonne portion de jus de *Framboises* mûres, passés le par un papier gris, faites-le bouillir doucement jusqu'à ce qu'il soit couvert d'une petite peau. Ensuite placé-le dans une cave bien fraîche, le sel s'attachera aux bords du Vase; on recueillit ce sel, pour ce qui est du jus, on le fait bouillir de nouveau de la façon précédente, ensuite on le remet dans la cave, & dans peu il y reparoitra un nouveau sel, qu'on ajoute au premier, laissant bien sécher l'un & l'autre.

## §. 13.

On fait encore un vinaigre de *Framboises*. Pour cet effet on met des *Framboises* dans de bon vinaigre de vin, on laisse tirer la bouteille au Soleil pendant quelque tems, au bout duquel ce Vinaigre aura un goût excellent.

## §. 14.

Je ne sçauois terminer cet article , sans indiquer la manière de hâter ces fruits. On plante les *Framboisiers* en Automne dans de grands pots. Vers les nouvel an on place ces pots dans une serre chauffée ou bien dans une serre vitrée fort élevée ; ensuite il faut être exact à arrier la serre & à arroser les fruits à tems &c. De cette manière j'ai eû pendant plusieurs années consecatives des *Framboises* rouges de la sorte commune au mois de *Mars* & en *Avril*, qui étoient toutes très-mûres & d'un goût délicieux, ce qui est très agréable dans une telle saison.



# DESCRIPTION DES RONCES.

§. 1.



Le buisson ou arbrisseau est nommé en *François*, Ronce. En *Latin*, Rubus. Rubus vulgaris. En *Allemand*, Brombeer. Bremen. En *Hollandois*, Bram-besien. Brommel-besien. En *Anglois*, Pramble. En *Danois*, Brambaer. En *Suédois*, Brembär.

Le fruit porte le même nom que le buisson.

§. 2.

Il y a diverses fortes de Ronces.

1. LA GRANDE FRAMBOISE NOIRE ORDINAIRE.

Rubus vulgaris five Rubus fructu nigro. C. B. *Pin.* 479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerb. J. A.* 2. 63.

Rubus major, fructu nigro. *J. Baub.* 2. 57.

Rubus. *Dodon. Lobel.*

Rubus caule aculeato, foliis ternatis acuinatis. *Linn. H. Cliff.* 192. *Roj. Prodr.* 2. 73.

Rubus foliis quinato-digitatis ternatisque ; caule petiolis siue aculeatis. *Linn. Flor. succ.* 409.

Il se trouve quelques variations de cette forte comme

1. Avec des fruits blancs ; celle-ci est très-rare.
2. Avec des feuilles bigarrées & très-jolies.
3. Avec de belles fleurs doubles.
4. Avec des feuilles découpées.
5. Avec de gros fruits noirs & sans épines. Elle est encore appelée Ronce *Polonoise*.

*Brambosen.*



*Brambelen.*



## 2. LA PETITE RONCE BLEUE.

Rubus repens fructu cæsin. C. B. Pin. 479. Tournef. Inst. 614. Boerb.  
 J. A. 2. 60.

Rubus minor, fructu cæruleo. J. Baub. 2. 59.

Rubus minor. Dodon.

Rubus reptans. Lob.

Rubus caule aculeato reflexo pereuni, foliis ternatis. Linn. flor. Lap. 205.

Rubus caule aculeato, foliis ternatis. Linn. H. Cliff. 192. Flor. Succ. 410.

Roj. Prodr. 273. Gronov. Virg. 163. Hall. Helv. 344.

## 3. LA RONCE avec des feuilles découpées.

Rubus spinosus foliis & flore eleganter laciniatis. P. Tourn. 614.

Rubus foliis eleganter diffectis. D. Fagon. Plukn. Phytogr. t. 108. fig. 4.

## 4. LA RONCE sans épines.

Rubus vulgaris spinis carens. H. R. Par. Jonq. Hort.

Rubus non spinosus, major, fructu nigro Barrel.

## §. 3.

Les deux premières fortes principales croissent dans les *Pais bas*, en *Allemagne* en *France* en abondance & sans culture dans de terres pierreuses, sablonneuses & remplies de bois, raboteuses & incultes, proche des grands chemins &c. On ne les cultive point dans les jardins, mais bien les autres fortes pour la curiosité des *Botanistes*. Elles sont d'un temperament robuste & suportent facilement les rigueurs de nos *Hivers*. La propagation en est aisée au moyen des boutures, qu'elle pousse en abondance. Au reste elles ne demandent que très-peu de culture.

## §. 4.

Les *Ronces* bien mûres-sont remplies de jus, d'un goût doux entremêlé d'un peu de verdeur ou d'âpreté, mais pas désagréable, principalement la *petite Ronce*, qui est plus douce que les autres; mais il n'y a guères que les communes gens, qui en mangent; on les confit aussi de la même manière que l'on confit les *Framboises* §. 9. On en peut faire encore une gelée, qui est fort rafraichissante & confortative aussi bien que les confitures.

## §. 5.

Dans quelques endroits on fait un vin du jûs exprimé des *Ronces* avec du sucre à la façon de celui de *Groseilles*, dont nous parlerons ci-après; Ce vin prend

une belle couleur rouge, son goût est très-agréable, & il passe pour sain & fortifiant le cœur & l'estomac.

## §. 6.

Les longues branches d'un an sont souples, les habitans de la campagne en guise d'ozier; comme par exemple pour en faire des raches d'abeilles &c.

## §. 7.

Il y a encore quelques autres fortes de cette espèce de fruits, dont je ferai mention en peu de paroles à cause de leur rareté.

## 1. LA RONCE BASSE 'A FEUILLES.

*Chamæ-rubus foliis Ribes. C. B. Pin. 480.*

*Chamæ-morus. Raj: fyn. 3. 260.*

*Rubus palustris humiles. Tournef. Inst. 615.*

*Chæmorum Norwegica. Claf. Hist.*

*Rubus caule bifolio & unifloro, foliis simplicibus. Linn. flor. Lapp. 208. tab. 5. fig. 1. H. Cliff. 292. Roj. Prodr. 274.*

*Rubus foliis simplicibus caule unifloro. Linn. Flor. succ. 413. Mater. med. 244.*

## 2. LA RONCE BASSE 'A TROIS FEUILLES ou la Fraise-arbuste.

*Rubus humiles flore purpureo. Buxb. Cent. p. 13. tab. 26.*

*Rubus trifolius humilis non spinosus sapore ac odore Fragariæ, fructu rubro polycocco, Rubo idæo simili. Amm. Rbut. 185.*

*Rubus caule unifloro, foliis ternatis. Linn. Flor. Lapp. 207. tab. 5. fig. 2. H. Cliff. 192. Roj. Prodr. 274.*

*Rubus foliis ternatis, caule inormi unifloro. Linn. Flor. succ. 412. Mat. med. 243.*

*Fragaria fructicans. Vulgo.*

## 3. LA RONCE BASSE MONTAGNARDE A TROIS FEUILLES.

*Chamæ rubus saxatilis. C. B. Pin. 479.*

*Rubus alpinus humilis. J. Baub. 2. 61. Tournef. Inst. 615. Boerb. A. 2. 60.*

*Rubus saxatilis alpinus. Cluf. Paun. & Hist.*

*Rubus caule repente annuo, foliis ternatis. Linn. Flor. Lapp. 206. Roj. Prodr. 274. Hall. Helv. 244.*

*Rubus foliis ternatis, flageliis repentibus herbaceis. Linn. Flor. succ. 411.*



## §. 8.

La première de ces dernières fortes croît beaucoup dans les Païs Septentrionaux comme en *Suède*, en *Norwege* &c. dans des endroits humides; sa racine pousse annuellement de nouvelles boutures, ne produisant que deux ou trois feuilles & une seule fleur au haut bout de chaque bouture, & cette fleur produit un seul fruit; elles sont presque de la forme & de la grandeur des *Mûres*; étant mûres, elles sont de couleur jaunâtre, molles & de bon goût; & pas aussi vertes que les premières fortes (§. 2.) on confit ces fruits dans les susdits Païs, & elles passent pour très-salutaires contre le scorbut.

La seconde forte (§. 7. No. 2.) croît également dans les susdits Païs ainsi qu'en *Moscovie*. Elle a trois feuilles à une même queue, tout comme en ont les *Fraises*, elle ne produit non plus qu'une seule fleur au haut bout de la bouture, qui est de couleur de pourpre, & d'où naît un fruit de la forme d'une *Mûre* & d'un goût très-agréable. On en fait aux Païs mentionnés un Sirop & un vin rouge qu'on estime beaucoup.

La troisième forte (§. 7. No. 3.) croît pareillement dans les mêmes Païs, ainsi qu'en *Autriche*, & en *Suisse* &c. sur les montagnes & dans les bois; elle produit de triples feuilles. Le fruit est de la grandeur de *Framboises* & des autres *Ronces* composé de quatre, cinq à six grains. elle est d'une belle couleur rouge & d'un goût très-agréable.

## §. 9.

Ces plantes sont chez nous très-rares; on ne les cultive guères que dans les jardins *Botaniques* ou *Académiques*, mais l'expérience, qu'elle ne réussit point dans nos Jardins ordinaires & ne produit jamais du fruit au moins très-rarement, principalement lorsqu'elles sont trop exposées aux ardeurs du Soleil; au reste elle aime les lieux; sombres & ombragés ainsi qu'une terre sablonneuse, pour produire du fruit. Ceux qui désirent d'apprendre d'avantage au sujet de ces arbrustes, n'ont qu'à consulter les *Flora Lapponica* de *Linnaeus*.



D E S C R I P T I O N  
D E S  
GROSEILLES D'OUTRE MER.

## §. 1.

**L**ES GROSEILLES D'OUTRE MER font nommées en *Latin*, Ribes. Ribesium. Grosfularia rubra vel transmarina. En *Allemand*, St. Johannes Trauben. St. Johannes Beeren. En *Hollandois*, Aal-Befien. Roode Beijen. Beyen. St. Jans Befien. Johannes Druiven. En *Anglois*, Corents. Bastard-Corents. Ted goos Berries. En *Danois* Rips. S. Hansbaer. En *Suédois* Winbaer. Repts. Rips.

## §. 2.

Il y en a de diverses sortes, comme

## 1. LA GROSEILLE ROUGE ORDINAIRE.

Grosfularia multiplicis acino, sine non spinosa hortensis rubra, sive Ribes officinarum. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639.

Ribes vulgaris acidus ruber. *J. Baub.* 2. 97. *Boerb. J. A.* 2. 254.

Ribesium fructu rubro. *Dodon.*

Ribes Arabum. *Lob.*

Ribes inerme planiusculis, racemis pendulis. *Linn. H. Cliff.* 81. *Flor. succ.* 197. *Mat. med.* 99. *Roy. Prodr.* 270.

## 2. LA GRANDE GROSEILLE ROUGE avec des fleurs rouges.

Grosfularia hortensis majori folio & fructu rubro. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639.

Ribes flore rubente. *J. Baub.* 2. 98. *Boerb. J. A.* 2. 254.

Ribes amplioribus foliis & majori fructu. *Chyf. Hist.* 119.

## 3. LA GROSEILLE BLANCHE.

Grosfularia hortensis fructu Margaritis simili. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 640.

Ribes vulgaris acidus, albas baccas fereus. *J. Baub.* 2. 98. *Boerb. J. A.* 2. 254.

*Witte Aalbezen.*



*Rode*

*Witte Aalbezien.*

*Swarze*

*Rode*



## 4. LA GROSEILLE DE COULEUR DE CHAIR ou BIGARRÉE.

*Grosularia fructu albo, acinis rubentibus. Herm. H. L. B.*

*Ribes fructu rubente. Vulgo.*

## 5. LA PETITE GROSEILLE ordinairement appelée l'arbre de Corinthe.

*Grosularia vulgaris fructu dulci. C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 640.*

*Ribes Alpinus dulcis. J. Baub. 2. 98. Boerb. J. A. 2. 254.*

*Ribes candidioribus foliis. Lob.*

*Ribes minor fructu rubro. Hort. Eyst.*

*Ribes inerme, floribus planiusculis racemis erectis. Linn. H. Cliff. 82. Flor.*

*succ. 198. Roy. Prodr. 270.*

## 6. LA GROSEILLE NOIRE.

*Grosularia non spinosa, fructu nigro. C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 640.*

*Ribes nigrum vulgo dictum, folio olente. J. Baub. 2. 98. Boerb. J. A. 2. 254.*

*Ribes nigrum. Dodon. Lob.*

*Ribes inerme floribus oblongis. Linn. H. Cliff. 269. Flor. succ. 296. Mat.*

*med. 200. Roy. Prodr. 270.*

De la première de ces six fortes, sçavoir de la *Groseille rouge ordinaire* il y a deux variations, comme :

1. Avec les queuës de couleur jaune ou jaunâtre, celles-ci passent pour les plus délicieuses; mais à mon avis cette variation ne provient que de la bonne qualité du terrain.
2. *Grape de Groseilles*; celle-ci ne diffère en rien de la précédente qu'en ce que les grains croissent autour de la queuë principale en grappe comme font les *Raisins*.

La seconde forte ou la *grande Groseille rouge* n'est guères connue dans ce Païsci. On prétend qu'elle produit des grains de la grandeur des *Noisettes*, c'est pourquoi il ne la faut point confondre avec la *Groseille rouge ordinaire*, qui devient quelquefois plus grande lorsqu'elle vient dans un bon terrain. Quelques *Botanistes* (*Hort. Reg. Blef. & alia*) font encore mention d'un *Groseilles Anglois* avec des feuilles de *Groseilles vertes*, mais nous n'en avons jamais vû sous cette dénomination.

La troisième & la quatrième forte nous sont assez connues, principalement la troisième pour la variété de la couleur.

La cinquième forte a de petites feuilles ainsi que de petits fruits, les grappes se tiennent tout droit; mais on n'en voit que très-rare.

La sixième est fort connue chez nous. Il y a encore une sorte de *Groseilles noires de Virginie*, mais cette dernière sorte ne connue chez nous que très-rare.

Au reste il y a encore quelques variations tant de *Groseilles rouges* que de *blanches*, ainsi que de l'*arbre de Corinthe*, qui ont des feuilles jaunes ou d'un blanc bigarrés. Toutes ces sortes ne sont cultivées que par curiosité.

## §. 3.

Pour ce qui regarde la terre natale de ces Arbrisseaux, il y a une sorte de *Groseillier rouges*, qui vient naturellement en *Allemagne*, en *Suisse*, en *France*, en *Angleterre* &c. & croît sans culture parmi les hayes & les broussailles; les fruits en sont petits & d'un goût verd; au reste cette sorte est selon toutes les apparences la mere de toutes celles que nous cultivons dans nos Jardins.

La *petite Groseille* ou l'*arbre de Corinthe* (§. 2. No. 5.) croît dans les mêmes Païs, mais dans des lieux montueux.

La *Groseille noire* (§. 2. No. 6.) croît pareillement par-ci & par-la dans les susdits Païs, principalement encore en Suède, en Norwége & dans la Laponie &c.

## §. 4.

La *Groseille rouge*, principalement les grandes *Groseilles* aux queues jaunes ainsi que celles qu'on nomme *Grapes de Gros*, passent pour les meilleures de toutes. Les *Groseilles blanches*, qui ont un goût extrêmement doux, occupent le second rang. Les *Groseilles bigarrées* ou de couleur de chair sont celles, qui ont les plus mauvais goût; d'ailleurs elle restent toujours petites. On ne cultive l'*arbre de Corinthe* que par curiosité, à cause que la culture en fait ordinairement un très-joli arbrisseau. On ne mange guères des *Groseilles noires* à cause de leur mauvais goût ainsi que de leur mauvaise Odeur; mais comme les hommes diffèrent extrêmement entre eux par rapport au goût, les *Groseilles noires* malgré leurs mauvaises qualités trouvent aussi quelquefois des Amateurs.

## §. 5.

La grandeur ou la petitesse des fruits dépend uniquement de la qualité du fond ainsi que de la jeunesse de l'Arbrisseau, ainsi que le plus ou moins de grandeur n'est point ce qui rend les sortes différentes l'une de l'autre. C'est pourquoi, si l'on veut avoir de grands fruits, il est nécessaire de bien engraisser le fond, ce qu'il faut repeter chaque année en *Automne* ou bien au commencement du *Printemps*. Au reste les *Groseilles* préfèrent un fond sablonneux ou quelque autre ter-

re légère, bien remuée & bécéc, & elles suportent, l'*Hiver* le plus rigoureux sans en recevoir le moindre dommage.

## §. 6.

La propagation des *Groseilles* se fait de deux différentes manières, par les rejets même & en plantant les boutures. Cette dernière methode est la plus pratiquée, puisque de cette manière les boutures prennent plus facilement racine & produisent par conséquent de meilleurs fruits. Pour cet effet on choisit les boutures les plus grosses & les plus longues; il faut les prendre des arbrisseaux, qui produisent les meilleurs & les plus grands fruits. On les plante à la profondeur d'environ un demi pied. Il est encore à propos, qu'on plante les boutures d'abord à l'endroit, où elles doivent croître, sans les transplanter dans la suite; mais en cas qu'il soit absolument nécessaire de les transplanter, il faut le faire, lorsqu'ils sont jeunes, & le plutôt le mieux. Elles produiront aussi de meilleurs fruits croissant en tige qu'en buisson. Pour cet effet il faut couper les boutons de la partie inférieure des branches, c'est à dire de celle, qui doit entrer dans la terre, il faut même couper jusques dans la branche, afin d'ôter d'autant mieux ces boutons. Par ce moyen on prévient, qu'elles ne poussent point des rejets aux environs de la racine (*Tome premier §. 526.*) Au reste on peut planter ces boutures en *Automne* ou au *Printems*, mais, comme nous venons de le dire, il le faut faire dans une bonne terre, grasse & légère.

## §. 7.

La propagation se peut encore faire des grains, que l'on trouve dans les *Groseilles*. On recueille des grains des meilleures *Groseilles* que l'on puisse trouver, on les sèche & au *Printems* suivant, après que ces grains se sont amolier dans du sable humide où les laisse pendant quelque tems, on les sème dans un bon terrain: Deux ans après on transplante ces jeunes Arbrisseaux après en avoir raccourci la racine du coeur. Mais en général cette méthode est peu usitée, à cause qu'il faut attendre longtems avant que ces arbrisseaux produisent des fruits, qui sont ordinairement de la plus mauvaise espèce. Il est vrai, que, lorsque l'un ou l'autre Amateur du Jardinage & de la Méchanique se veut bien donner la peine, d'entreprendre cette propagation des grains, il arrive souvent, qu'il en vient une forte excellente, meilleure & plus grande, que celles que nous avons à présent. Il est certain, que les meilleures fortes de toutes les espèces de fruits d'arbres doivent leur origine & leur naissance à la graine.

## §. 8.

La taille est encore très-nécessaire à cet arbrisseau, tant pour le conserver plus longtems en force que pour avoir de plus grands fruits. Cette taille est des plus faciles, puisqu'il ne s'agit que de raccourcir les plus grosses branches jusqu'à trois, quatre ou cinq boutons, & de retrancher entièrement les branches mauvaises & menues, ainsi que le vieux bois inutile & superflû, ayant attention au bon air de la couronne, pour que pour plus d'ornement elle devienne ronde. Il faut un peu moins raccourcir les branches de la *Groseille noire*, autrement elle produiroit moins de fruits. Le tems propre à faire cette taille est comme à l'égard d'autres arbres fruitiers depuis l'*Automne* jusqu'au *Printems*, mais dans cette dernière saison elle ne se doit pas faire trop tard.

On peut encore raccourcir les branches en *Eté*, lorsqu'elles ont atteint une longueur raisonnable, mais cette taille ne leur est pas trop avantageuse, à moins qu'on ne se borne à couper un peu aux bouts supérieurs. Mais principalement il faut bien se garder, de ne point toucher aux branches qu'on a dessein d'employer à la propagation.

## §. 9.

On forme aussi des hayes basses de *Groseillers* que l'on tond au Ciseau, mais il n'en faut attendre que peu ou point de fruits. De plus ces hayes font d'une chétive apparence.

## §. 10.

En cas que l'on souhaitte, d'avoir des *Groseilles* plus tard que dans leur saison ordinaire, qui est chez nous au mois de *Juillet*, il les faut planter contre les Clôtures ou murailles exposées au *Nord* ou *Nord-Est*. On y attache les *Groseillers* de la même façon, dont on agit à l'égard d'autres arbres qu'on met en Espalier. Dans cette exposition les *Groseilles* viendront plus tard & dureront longtems & même jusqu'à l'*Automne*; mais il n'y attrapent point leur bon goût ordinaire, mais restent petits & aigres.

On les peut encore placer aux Espaliers & aux murailles plus exposées au Soleil, pourvûque la chaleur n'y soit pas trop brûlante. Pour cet effet l'exposition au *Sud-Est* est la meilleure. Les *Groseilles* y viennent très-bien; mais on ne pratique guères cette dernière méthode, à cause qu'on ménage les places à l'Espalier pour de meilleurs fruits.

## §. 11.



## §. 11.

Pour ce qui regarde l'usage des *Groseilles*, elles sont, lorsqu'elles sont bien mûres, un fruit favorable, d'un goût tant soit peu vert & aigre, & très-agréable, lorsqu'on les mange avec un peu de sucre blanc. Elles sont très-rafraichissantes pendant les chaleurs de l'Été & passent pour très-salutaires, quelque grande qu'en soit la quantité & à quelle heure du jour qu'on en mange; soit au repas, soit avant, soit après. On les estime dans ce pays-ci d'autant plus, que ses fleurs ne manquent presque jamais de former des fruits, & qu'elles produisent annuellement beaucoup de fruits, quoique dans une année un peu plus que dans l'autre. Je n'en ai nulle part trouvé de meilleures ni en plus grande abondance que dans les Pays-bas, de façon que ce Climat semble être très-favorable à cette espèce de fruits.

## §. 12.

On confit les *Groseilles* au sucre non seulement en entier, mais on en fait encore un sirop, une gélée &c.

Pour les confire en entier, à quoi l'on employe ordinairement les rouges à cause de la couleur, prisés en une bonne portion, qui soient bien mûres, ôtées de la queue & mettés-les dans une poêle ou une chaudière & faites-les bouillir dans un peu d'eau jusqu'à ce que les *groseilles* soient crûes & leur jus mêlé avec l'eau. Toutes passer ce jus par un tamis ou mieux encore par un linge. D'autres broient ou pilent les *Groseilles*, & expriment le jus entendant le linge, où l'on a mis les *Groseilles*, mais sans les faire cuire, mais ce n'est ni aussi facile ni aussi bon, que la première manière.

On prend pour une livre de *Groseilles* un peu plus d'une livre de sucre; on fait bouillir ce sucre dans une poêle de pierre jusqu'à une épaisseur convenable, c'est à dire jusqu'à ce qu'il ait la consistance du Sirop ou d'un miel clair, observant de l'écumer, sans discontinuer, & de le clarifier; ce qui étant fait on y met les *Groseilles* détachées de la queue, & les plus grandes qu'on peut trouver; on y met autant que le Sirop peut couvrir. Ensuite on fait bouillir le tout une couple de fois à petit feu. Ce qui étant fait, on met les confitures dans des Bouteilles ou dans des pots.

Bien des personnes préparent le sirop avec de l'eau à la façon ordinaire, mais les confitures ne sont ni aussi bonnes, ni d'aussi belle apparence.

On peut pareillement confire les *Groseilles* dans du miel, à la manière précédente, mais cela n'est ni aussi bon ni aussi appétissant, que lorsqu'elles sont confites au sucre.

## §. 13.

Pour faire le sirop de *Groseilles* on prend deux livres de sucre pour trois livres de jûs exprimé de la manière prescrite §. 12., & après qu'on l'a laissé fermenter pendant trois jours, puisqu'autrement le sirop prendroit la consistance d'une gélée, on y mête le sucre, & on fait bouillir l'un & l'autre jusqu'à ce qu'il en vienne un sirop clair, en le remuant & en l'écumant continuellement. Ensuite on conserve ce sirop dans des pots.

## §. 14.

La gélée de *Groseilles* se fait à peu près de la même façon que le sirop précédent, à l'exception qu'on ne laisse point fermenter le jûs, mais qu'on l'emploie tout frais & qu'on le fait devenir un peu plus épais en bouillant; cela étant fait prenés trois quarterons de sucre pour chaque livre de jûs exprimé (§. 12.), faites bouillir l'un & l'autre doucement sur un feu de charbons, en le remuant continuellement avec un cuillier de bois & en l'écumant, jusqu'à ce que le sirop tient au cuillier ou qu'il commence à filer; mettés la gélée ensuite dans des pots qu'on ferme dès que la gélée est devenue froide.

Toutes ces confitures deviendront infiniment plus délicieuses lorsqu'on mêle un peu de jûs exprimé de *Framboises* dans ce jûs de *Groseilles*. Elles sont toutes excellentes à prendre pendant les chaleurs de l'Été aussi bien que dans des fièvres chaudes, puisqu'elles étanchent la soif & sont fort rafraichissantes; les malades s'en peuvent servir en toute sans le moindre danger; elles fortifient le coeur, l'estomac ainsi que les esprits vitaux.

En mêlant un peu de ce sirop dans de l'eau fraîche, on aura une boisson délicieuse, rafraichissante, aussi agréable & aussi salutaire que la *Limonade*.

## §. 15.

On tire encore des *Groseilles* un jûs à l'usage de la Cuisine, de la manière suivante. Prennés du jûs exprimé & passé par le linge (§. 12.), mettés-le dans une Bouteille, que vous placerez ouverte, dans quelque endroit chaud; le jûs se mettra dans peu à fermenter & à se repandre; la Bouteille doit être bien pleine, par conséquent il la faut remplir de nouveau jûs à mesure que celui, qui est dans la Bouteille se repand, afin que l'écume puisse s'écouler. Quand le jûs a assez fermenté, mettés-y du sucre blanc ordinaire ou du sirop de sucre, & bouchés-bien la Bouteille. La raison principale, pourquoi on y mête du sucre, est de conserver le jûs de s'aigrir. On mête de ce jûs aux *Poires* & *Pommes étuvées*, ce qui leur donne un goût très-agréable & une belle couleur rouge.

On

On peut conferver ce jûs bon & doux, en le mettant dans une Bouteille qu'on aurâ souffrée en dedans. Par ce moyen le jûs se conferverâ bon & doux, pendant plus d'un an tandis que le jûs fermenté dévient souvent un peu âpre & aigre comme du Vin aigre, à moins qu'on n'en entretienne la douceur à force de sucre.

Bien des personnes couvrent le jûs fraîchement exprimé & mis en Bouteille avec de l'huile d'*Olives* ou d'*Amandes* à l'épaisseur du pouce, ce qui le conferve pareillement fort longtems, mais je préfère la dernière manière précédente étant la plus facile & la moins dispendieuse.

## §. 16.

On peut encore faire du vin de ce jûs exprimé, qui a un gout très-agréable, pourvu qu'on y épargne point le sucre. Cela se fait en mettant beaucoup de sucre dans le jus exprimé dès qu'il a un peu fermenté. Je me souviens à cette occasion, que me trouvant un jour avec d'autres Convives à la table de certain Seigneur, on y versa entre autres vins d'un vin rouge, après que chaque Convive eut vuide son verre, notre hôte nous demandâ à tous notre jugement sur ce vin & pour quelle sorte nous le prenions; chacun dit son sentiment, & quoique les avis différoient par raport à la sorte, ils furent toujours unanimes pour déclarer ce vin un excellent vin rouge; sur quoi notre hôte se mit à rire, disant que nous nous étions tous trompés, que ce n'étoit que du jus de *Groseilles rouges*, qu'il avoit fabriqué lui même par curiosité, & pour entendre notre jugement; ensuite le Seigneur fit servir d'autres vins. En effêt ce vin de *Groseilles* étoit si bien préparé, & avoit le gout aussi naturel que si c'eut été du vin véritable, que je crois, que le meilleur connoisseur y eut été trompé.

## §. 17.

On employe encore les *Groseilles rouges* dans la cuisine, pour en faire des *Marmelades*, des *Tartes* & autres firandises, dont nous abandonnerons la préparation aux Cuisiniers.

## §. 18.

Pour ce qui regarde les *Groseilles noires*, il n'y a que peu de personnes, qui les mangent; on prétend pourtant, qu'elles sont très-salutaires contre la *Goute* & la *Gravelle*. Pour cet effêt bien des personnes en mettent dans de l'eau de vie, dont ils prennent de tems en tems un verre. 'A cause de leur utilité contre la *Goute* &c. ou les confit encore dans du sucre à la même manière que l'on fait à l'égard de *Groseilles rouges* (§. 12.).

D E S C R I P T I O N  
D E S  
GROSEILLES ORDINAIRES.

§. I.

**L**E fruit de ce petit arbrisseau est nommé en *François*, Groseille en *Latin*, *Grofularia*. *Uva crispa*. *Uva sprua*. *Ribes aculata*. En *Allemand*, Stachel-Beer. Stichel-Beer. Kraus-Beer- Klooster-Beer. Krusel-Beer. En *Hollandois*, Kruis-besie. Stekel-besie. Kroes-besie. en *Anglois*, Goesberry. En *Danois*, Stikel baar. Krus-baar. En *Suédois*. Krus-baar. Stebel-baar.

Il y en a de differentes fortes, comme:

1. LA GROSEILLE VERTE ORDINAIRE.

*Grofularia spinosa fativa*. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639. *Boerb. J. A.*

2. 253.

*Grofularia majore fructu*. *Clus H.* 120.

2. LA GRANDE GROSEILLE VERTE.

*Grofularia spinosa fativa*, fructu rotunda providante, *Nobis*.

3. LA GROSEILLE BLANCHE ORDINAIRE.

*Grofularia spinosa fativa*, fructu albo. *Nobis*.

4. LA GRANDE GROSEILLE BLANCHE.

*Grofularia fructu maximo hispido*, margaritorum feré colore. *Raj. Hist.*

1464.

*Grofularia sive Uva crispa alba*, maxima, rotunda. *H. Edinb. Tournef.*

*Inst.* 639. *Boerb. J. A.* 2 253.

*Ribes ramis aculeatis erectis*, fructu hispido. *Linn. Virid.* 21. *Rey. Prodr.*

273.

*Ribes ramis aculeatis*, racemis erectis, fructu hirsuto. *Linn. H. Cliff.* 82.

*Hort. Usp.* 51.

5. LA LONGUE GROSEILLE JAUNE.

*Grofularia maxima*, subflava ablonga. *H. Edinb. Tournef. Inst.* 639.

6. LA GROSEILLE ROUGE.

*Grofularia spinosa fativa*, fructu rubra

7. LA

*Cruisbesien.*



*Kruisbesien.*



## 7. LA GROSEILLE VIOLETTE.

*Grossularia spinosa fativa*, altera, foliis latioribus. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639. *Boerb. J. A.* 253,

*Grossularia spinosa fructu obscure purpurascente* *J. Baub.* 1. 48.

*Grossularia fructu obscure purpurascente.* *Cluf. Hist.* 1. 120.

*Ribes ramis aculeatis reclinatis.* *Linn. H. Cliff.* 82. *Roy. Prodr.* 270.

## 8. LA GROSEILLE SANS EPINES.

*Grossularia simplici acino cæruleo*, non spinoso. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639.

## §. 2.

Les deux premières fortes sont de forme ronde & de couleur verdâtre.

La troisième & la quatrième sont pareillement rondes, & lorsqu'elles sont mûres de couleur blanchâtre, & la troisième forte est ordinairement un peu véluë. Ces deux fortes passent pour les plus apétissantes.

La cinquième forte, qu'on appelle encore *Groseille de Lombardie*, est d'une rondeur oblongue, & de couleur jaunâtre, lorsqu'elle est mûre.

La sixième est de forme rondelette & de couleur rouge, on en trouve une grande & une petite forte.

La septième est tant fois peu plus longue que ronde, sa couleur est violette ou d'un pourpre obscur, souvent elle est encore un peu véluë. Ses feuilles sont plus grandes que celles des précédentes fortes, & les jeunes branches courbées en bas, ce qu'on voit pareillement aux autres fortes, quoique pourtant ni aussi courbées.

La huitième forte est de couleur bleuë & sans épines; mais on trouve cette forte rarement dans ces Provinces.

## §. 3.

On trouve en *Allemagne* une forte de *Groseilles sauvages*, qui croissent par ci & par là sans culture parmi les broussailles; le fruit en est tres petit & a ordinairement la peau unie, tandis que les *Groseilles domestiques* sont pour la plupart plus grandes & plus ou moins véluës, & l'on en trouve quelquefois d'une même forte, qui dans un endroit viennent avec une peau unie & dans un autre plus ou moins veluës, ce qui semble dependre du terrain & de l'exposition.

## §. 4.

Ces *Groseilles* exigent la même sorte de terrain, la même exposition & la même culture que celles d'*Outre mer*; leur propagation se fait encore de la même

manière; il feroit par conféquent fupflus d'en faire ici la repetition. Je paſſerai donc à l'ufage oeconomic de ce fruit.

## §. 5.

Ce fruit n'eſt pas beaucoup eſtimé à être mangé crû, parce que le gout n'en eſt pas fort relevé; il ſe trouve pourtant des perſonnes, qui aiment les *Grofeilles* creuës; & les grandes blanches paſſent pour les plus apetiſſantes dans ce Pais-ci auſſi bien que dans pluſieurs autres on les relégué à la Cuirine, & cela avant qu'elles ſont mûres; pour les étuvé avec de la viande ou avec du poiſſon, ou pour en faire un entremêts avec du ſucre ou du ſirop, pour être mangé avec de la viande rôtie ou du poiſſon frit; de cette façon, quand elles ſont bien préparées, elles ſont un mêts ſots agréable, ſalutaire à l'eſtomac & excitant l'apetit.

Pour cet effet on confit les *Grofeilles* encore vertes, pour ſ'en ſervir en *Hiver*; & de tous les fruits qu'on confit il n'y a aucune eſpece, qui conſerve ſi bien ſon goût naturel que celle-ci. Voici la façon de les confire :

Prenés des *Grofeilles* fraîchement cueillies & encore vertes, épluchés bien, & mettés-les dans des bouteilles bien ſéchées en dedans avec du ſable tout chaud pour qu'il n'y reſte pas la moindre humidité. Il ne faut remplis les bouteilles qu'environ juſques au coût. Bouchez bien les bouteilles & couvrés le bouchon avec une veſſie; & pour les bien conſerver, on place ces bouteilles dans la cave ſur des lattes avec le cul en haut.

Bien des perſonnes mettent de la paille dans une chaudière, ſur cette paille ils placent les bouteilles, ſuit ils rempliſſent la chaudière d'eau & la mettent ſur le feu. Ils ſont bouillis doucement cette eau pendant une heure ou une heure & demie; au bout de ce tems on ſort les bouteilles de la chaudière, & pour ne point riſquer, que les bouteilles crèvent, on étend une viceille couverte ſur le pavé ou plancher, on place les bouteilles ſur cette couverte & avec ſes boutron couvré les bouteilles, afin qu'elles ne refroidiſſent que peu à peu. Quand les bouteilles ſont refroidies, on les place dans la cave ſur des lattes.

## §. 6.

On peut encore faire du vin des *Grofeilles* de la façon ſuivante :

Prenés des *Grofeilles* blanches ou jaunes bien mûres des meilleures fortes, après qu'elles ſont bien froiſſées mettés-les dans une cuve bien propres & verſés des-



fus l'eau bouillante dans une quantité raisonnable ; bouchés bien la cuve & faites la reposer pendant trois à quatre semaines, jusqu'à ce l'eau a tiré toute la force & tout l'esprit de ces *Groseilles*. En suite mettre cette liqueur, après l'avoir filtrée à travers un linge dans des bouteilles, ajoutés-y un peu de sucre, bouchés bien les bouteilles laisés les reposer pendant quelque tems ; jusqu'à ce que le tout ait bien fermenté ; vous aurez alors un vin assez fort, d'un gout très-agréable & fort salutaire. On n'a qu'à en faire l'essai, pour en être convaincu.



# DESCRIPTION DES EPINES VINETTES.

§. 1.

**L**EPINE VINETTE, qui est un arbuſte tres-épineux, eſt nommé en *Latin*, Berberis. Crispinus. Spina acida. En *Allemand*, Saurborn. Saurach. Erbfel. Verſich. Preiſſel-Beer. En *Hollandois*, Berberiffé. Saufe-boom. Suuring-boom. Berberis-faude. Boom-furkel. En *Anglois*, Barbary-Tree. Hauthorn-Tree. En *Danois*, Sur-Torn. Berberis. En *Suédois*, Berberis.

§. 2.

On en trouve trois différentes fortes, comme :

1. L'EPINE VINETTE ORDINAIRE.

Berberis dumetorum. *C. B. Pin.* 454. *Tournef. Inſt.* 614. *Boerb. J. A.* 2, 233.

Berberis vulgo, quæ Oxya canthæ putata. *J. Bauh.* 1. 52.

Spin acida 4. *Dodon.*

Berberis. *Lob.*

Berberis spinis triplicibus. *Linn. H. Cliff.* 122. *Flor. ſuec.* 290. *Mat. med.* 170. *Roy.* 438. *Hall. helv.* 424.

2. L'EPINE VINETTE ſans pépins.

Berberis ſine nucleo. *C. B. Pin.* 454.

Berberis aspera. *Clus H.* 121. *Tournef. Inſt.* 614.

3. L'EPINE VINETTE à larges feuilles.

Berberis foliis falitiſſimis, canadensis. *H. R. Pariſ. Tournef. Inſt.* 614.

§. 3.

Cette dernière forte ne pas fort commune dans ce païs-ci; elle croit dans la *Virginie* & dans le *Canada* &c. La première forte eſt la plus connuë elle croit en *Allemagne* ſur les bords du *Rhin*, en *Hefſe* &c. ſans culture dans les bois & les brouſſailles & dans des endroits raboteux.

*Berberiszen.*



*Berberijsen.*



La seconde forte ne diffère de la précédente qu'en ce que les fruits sont sans pépins, & pour cette raison on les estime le plus pour être confites. à cause qu'il est très-difficile d'éplucher les pépins de ces petits fruits. On prétend, que cette forte sans pépins change quelquefois & prend des pépins, mais je n'en ai jamais fait l'expérience.

## §. 4.

Les *Epines Vinettes* réussissent dans toutes fortes de fonds, tant sablonneux qu'argileux, mais mieux encore dans un terrain humide. Elles demandent peu de culture, résistent très-bien aux rigueurs de l'*Hiver* & leur propagation se fait facilement au moyen des boutures.

C'est au moyen de ces mêmes boutures, qu'on les plante dans les jardins dans des endroits reculés. Leurs épines fortiguës & parcequ'elles croissent en buisson les rendent fort propres à en former des hayes vives, pour servir de clôture aux vergers ou aux Jardins potagers ordinaires.

## §. 5.

Les feuilles ont un goût aigre comme le *Loseil*, aussi ont-elles la même force, & les Cuisiniers les employent en guise de *Loseil*; c'est ce qui a fait donner par les *Hollandois* à cet arbrisseau le nom d'arbre de sauses.

## §. 6.

On use peu de ce fruit, à moins que ce ne soit pour les confire, ou pour en faire un sirop ou une gelée. Toutes ces différentes Confitures sont très-agréables, salutaires & rafraichissantes dans des fièvres chaudes ainsi que pendant les chaleurs de l'Eté, tout comme les Confitures de *Grofeilles rouges*, on les prépare aussi de la même façon, à l'exception que pour confire les *Epines Vinettes* en entier il en faut ôter les pépins, à moins qu'on ne se serve de la forte sans pépins, & en cas qu'on n'a pas assez de fruits pour en faire le Sirop, on peut préparer ce Sirop avec de l'eau mêlée d'un peu de jûs.

## §. 7.

On en fait encore des tablettes très-excellentes de la façon suivante.: Prenés quatre Onces de sucre blanc ainsi que du jûs exprimé des *Epines Vinettes*; mettez ce sucre dans une poêle & faites le fondre sur un petit feu en y ajoutant de tems en tems un peu de ce jûs; remuez-le continuellement & ôtez-le quelquefois du feu & remettes-le avant qu'il soit entièrement refroidi, ensuite lorsque le su-

cre dévient un peu trop sec, il y faut ajouter un peu de jûs, mais pas tout à la fois, jusqu'à ce que tout le jûs y serâ entré; en bouillant il le faut remuër continuëllement. 'A la fin, lorsque le sucre est convénablement épaisi, vous le verferés sur une planche unie, un peu mouillée & saupoudrée de sucre ou bien sur une plaque de fer blanc, & lorsqu'il est refroidi, coupés-le en tablettes, que vous laisferés sécher & conserverés dans une boîte entre du papier blanc dans quelque endroit sec.

## §. 8.

L'eau, où l'on aurâ bouilli des Epines Vinettes, qui ne sont pas encore tout à fait mûres, soit fraîches soit séchées, est très-bonne contre la gencive gâtée ainsi que contre les inflammations de gorge, en se rinçant la bouche & en se gargarisant avec cette eau.

## §. 9.

L'Ecorce interieure & jaune des branches sert aux Peintres pour en composer une belle couleur jaune.





*Cornucopia.*





# DESCRIPTION DES CORNOUILLER.

## §. 1.

**L**E CORNOUILLER est nommé en *Latin*, *Cornus*. *Cornus mas*. En *Allemand*, *Corneel-Kirfchen*. *Korneel-baum*. *Welscher-Kirfchenbaum*. *Thierlein-baum*. *Kurber-baum*. En *Hollandois*, *Cornoeljeboom*. En *Anglois*, *Cornel-Tree*. *Cornelium-Cherry-Tree*. En *Danois*, *Corneole-Tree*. En *Suédois*, *Corneol-Trä*.

## §. 2.

Il y a deux fortes principales de cet arbrisseau, comme:

## 1. LE CORNOUILLER DOMESTIQUE.

*Cornus hortensis mas*. *C. B. Pin.* 447. *Tournef. Inst.* 641. *Boerb. J. A.* 256.

*Cornus sativa seu domestica*. *J. Baub. I.* 210.

*Cornus*. *Dodon. Lob. Clus. H.* 12.

*Cornus mas*. *Tabern.*

## 2. LE CORNOUILLER SAUVAGE.

*Cornus silvestris mas*. *C. B. Pin.* 447. *Tournef. Inst.* 641.

*Cornus mas puniceo*. *H.* 13.

*Cornus umbellis involiorum æquantibus*. *Linn. H. Cliff.* 38. *Hort. Ups.* 29. *Roy. Prodr.* 249.

La première de ces fortes est cultivée dans les Jardins, on en fait quatre subdivisions suivant la couleur des fruits, comme la rouge enfoncée, la rouge claire, la blanche, la jaune de couleur de cire. Il y a encore une forte de couleur rouge tres enfoncée, dont le noyau est plus court & plus épais; mais la première susdite forte rouge la plus connue, la plus commune & la plus estimée pour la couleur & le bon goût de son fruit.

## §. 3.

La féconde forte croît naturellement & fans culture en *Saxe*, en *Thuringe*, en *Bohême* & en *Autriche* &c. c'est un arbufte, qui produit des fruits plus petits, & plus mauvais, mais quelque fois aufi plus grands & plus doux que ce ne font ceux de la forte domestique, de qui elle ne diffère pas d'ailleurs.

## §. 4.

Les *Cornouillers* viennent très-bien dans toutes fortes de bonnes terres, mais mieux encore dans des terres fablonneufes, où elles donnent plus & de meilleurs fruits; ils démandent encore d'être placés en plein air, & refiftent facilement aux regueurs de l'*Hiver*.

## §. 5.

La propagation fe peut faire au moyen des noyaux, qu'on laiffe amollir pendant l'hiver dans du fable humide & qu'on féme au *Printems* dans des regoles. Pour les jeunes arbres, dés qu'ils ont deux ou trois ans on les transplante & on leur racourcit la racine du coeur. Mais dans ce País-ci la propagation fe fait ordinairement au moyen des rejettons ou bien en enterrant des boutures, parceque cette méthode eft plus aifée & d'un plus prompt effet; la propagation fe peut encore faire en plantant des boutures.

## §. 6.

On plante ordinairement le *Cornouiller*, qui en croifant peut quelquefois devenir un petit arbre dans les Jardins dans quelque endroit féparé à caufe du fruit. On en peut encore faire des hayes tonduës, qui déviennent fort touffuës, & qui peuvent s'élever jufqu'à la hauteur de dix à douze pieds, & ont une belle aparence à caufe de leurs belles feuilles reluifantes; mais dans ce cas là on ne doit pas s'en promettre du fruit, puisque pour celà ils démandent de croître en liberté.

## §. 7.

Les *Cornouillers* mûres ont le goût doux, un peu apre où verd; mais il faut qu'elles foient bien mûres, autrement elle ont le gout mauvais & tirent la bouche. Les meilleures font celles, qui tombent dés qu'on fécouë tant foit peu l'arbre. On les mange tant cruës que confites. On en peut faire encore une conferve ou une marmelade, qui fe prépare de la même façon que celle de *Cerifes*. Ces confitures fortifient beaucoup l'estomac; les perfonnes, qui font

constipées, n'en doivent pas user beaucoup, puisqu'elles resferent; en conséquence elles sont très-utiles contre la *Disfenterie* & autres flux de ventres contre les Vomissemens.

## §. 8.

On confit les *Cornouilles* encore vertes au vinaigre ou au sel, pour être mangées avec d'autres mets, tout comme les *Olives*; préparées de cette façon elles ont un très-bon gout, fortifient l'estomac & excitent l'appétit.

## §. 9.

On prétend, que les jeunes feuilles du *Cornouiller* séchées dans l'ombre & buës en guise de *Thée*, ont le gout aussi bon même plus agréable que le *Thée*, & qu'elles sont tout aussi salutaires. L'expérience est très-aisée, mais je ne l'ai pas encore faite, puisqu'il n'y a que depuis très-peu, que j'ai appris cette propriété.

## §. 10.

Le bois du *Cornouiller* est très-dur; les Tourneurs l'employent beaucoup pour toutes sortes d'ouvrages. Les faiseurs des moulins s'en servent aussi beaucoup.

## §. 11.

Il y a encore deux autres sortes du *Cornouiller Européen*, comme:

1. *Cornus fœmina*. On en parlera, lorsque nous viendrons aux Plantages.

2. *Cornus herbacea*. *Linn. Flor.* 36. tab. 5. fig. 3. *Roy. Prodr.* 249.

*Cornus pumila herbacea*, *Chamæ periclymenum dicta*. *Dillen Elsb.* 108. tab. 91.

*Periclymenum humili*. *C. B. Pin.* 302.

*Periclymenum humile Norwegicum*. *C. B. Pin.* 302.

*Periclymenum parvum prutenicum Clusii*. *J. Bauh.* 2. 108.

*Chamæ periclymenum prutenicum*. *Clus. pan.* 88.

*Chamæ periclymenum aliud tenerius*. *Clus. H.* 60.

*Periclymeno accedens planta nonanthes nostras*. *Moris Hist.* 3. p. 535.

Cette seconde sorte est une plante basse & de longue durée, qui croît dans les montagnes froides d'*Allemagne*, d'*Hongrie* &c. principalement beaucoup dans les Pais *Septentrionaux*, comme en *Suède*, en *Norwège* en *Moscovie* &c., elle produit des fruits rouges & ronds, dont beaucoup viennent ensemble, chaque fruit a son noyau ou grain de semence renfermé en lui. Ces fruits sont aqueux & d'une douceur fade; on en voit peu dans ce Pais-ci & leur utilité n'est guères plus connue.

# T A B L E

## D E S

# ARBRES FRUITIERS.

*Dont il est parlé dans cet Ouvrage.*

A.	Pag.	M.	Pag.
Abricôtier - - -	64	<i>Maronier</i> voyez Châtaigner - -	
Amandier - - -	89	Mûrier - - -	171
<i>Avelanier</i> voyez Noifettier -			
C.		N.	
Ceréfier - - -	22	Néffier - - -	166
Chataigner - - -	150	Noyer - - -	154
Coignasfier - - -	15	Noifettier - - -	161
Cornouiller - - -	203		
<i>Coudrier</i> voyez Noifettier -			
E.		P.	
Epine Vinette - - -	200	Pêcher - - -	68
		Poirier - - -	7
		Pommier - - -	1
		Prunier - - -	44
F.		R.	
Figuier - - -	94		
Framboisier - - -	178	Ronces - - -	184
G.		V.	
Grofeiller d'Outre Mer - -	188	Vigne - - -	105
Grofeiller Ordinaire - -	196		

F I N.













CORNELL UNIVERSITY  
DEPT OF PRES. & CONSERVATION

Job # 5267-R95

Treated by MLB Date 12/9/5

Treatment done wash jmb9

