

W. A. G.

139



UNIVERSITY OF MASSACHUSETTS

**LIBRARY
SPECIAL
COLLECTIONS**

**SB
99
F7L3
1695**

632
L31+



De la Quinte p. uel. A. Habing sculpt.

*Hanc decorate Dea, quot quot regnatis in hortis
Floribus e vestris supraque infraque tabellam:
Hic dedit arboribus florere, et edilibus herbis,
Et se mirata est tanto Pomona colono. Santolus Victorinus*

LE PARFAIT
JARDINIER
OU
INSTRUCTION
POUR.

LES JARDINS FRUITIERS
ET POTAGERS.

Avec un Traité des ORANGERS, suivi de Reflexions
sur L'AGRICULTURE.

Par feu Mr. ^{Quintinie} DE LA QUINTINYE, Directeur de tous
les Jardins Fruitiers & Potagers du ROY.

Dernière Edition, revue, corrigée & augmentée d'une Nouvelle
INSTRUCTION pour la CULTURE des FLEURS.

Le tout enrichi de Figures en Taille douce.

TOME PREMIER.



A PARIS,

Chez **CLAUDE BARBIN**, sur le second Perron
de la sainte Chapelle:

M. DC. XCV.
Avec Privilège de Sa Majesté.

632
L31+



A U R O Y .



I R E ,

Les Jardins Fruitiers & Potagers m'ont été trop favorables, pour cacher l'extrême reconnoissance des biens que je leur dois : Je leur suis obligé de l'honneur que VÔTRE MAJESTÉ m'a fait, d'avoir augmenté en ma personne le nombre des Officiers de sa Maison. Une telle obligation merite bien au moins que je la publie; Et quoy que la condition ordinaire de ceux qui aiment l'Agriculture, soit d'être heureux, pourveu qu'ils

• O fortunatos nimium, sua si bona norint, agricolas. Virg. Georg. 2.

E P I S T R E

qu'ils le sçachent connoître : Mon bon-heur toutefois surpasse tellement celuy de tous les autres, que je croy, SIRE, devoir faire en sorte que personne ne l'ignore. L'esperance d'un succès pareil à celuy qui m'a élevé dans une belle Charge, est capable d'animer beaucoup de gens à l'étude du Jardinage, & par consequent capable de faire à VÔTRE MAJESTÉ des Serviteurs plus habiles, que je ne suis ; & c'est veritablement, SIRE, la chose du monde que je souhaite avec le plus de passion. Mais comme mon bon-heur ne vient que parce que VÔTRE MAJESTÉ est assez touchée des divertissemens du Jardinage, peut-être n'est-il pas hors de propos qu'on connoisse, quelle sçait quelquefois descendre de ses plus grandes occupations, pour goûter les plaisirs de nos premiers Peres, aussi-bien que surpasser la gloire des plus illustres Monarques, en renversant tous les jours l'ambition d'une infinité d'Ennemis par de nouvelles Victoires.

* Aussi est-il vray que telle a été de tout temps l'inclination des Heros & des Têtes couronnées ; & sion en croit un Ancien, les mêmes vertus qui faisoient la félicité de leurs Peuples, faisoient aussi la fertilité de leurs Terres. Mais pour faire voir que VÔTRE MAJESTÉ les surpasse en cecy comme en toute autre chose, je n'aurois qu'à représenter, s'il m'étoit possible, la penetration incroyable avec laquelle elle a d'abord entendu mes principes de la taille des Arbres (matiere jusqu'à present assez vague & assez inconnüe.)

La

* Triumphatorum olim manibus colebantur agri, ut fas sit credere uberiorem tunc fructum dedisse gaudente terrâ. vomere lauteato, & triumphali aratore. Plin.

A V R O I.

La Nature qui (ce semble) prend plaisir à ne rien refuser à VÔTRE MAJESTÉ, & qui la regarde en effet comme le plus parfait de ses Ouvrages, a sans doute réservé pour son auguste Regne, ce que la terre a caché à tous les siècles passés. Ce n'est qu'à force de sueurs que les hommes ordinaires arrachent du sein de cette mere commune ce qu'ils sont obligés de luy demander tous les jours pour leur subsistance, * parce que sa plus forte inclination ne va qu'à produire des chardons & des epines; mais pour peu que VÔTRE MAJESTÉ continuë à favoriser de ses regards ceux, qui ont l'honneur de la cultiver dans ses Jardins, nous verrons à la Gloire de Nôtre Monarque, & à l'avantage du Genre humain, que ce qui a été inconnu à toute l'Antiquité ne le sera plus pour personne. * Cette Terre qui paroît si opiniâtre à l'égard de tout le monde, cederà enfin, ** & mesme, pour ainsi dire, avec quelque joye aux moindres commandemens d'un grand Prince, à qui tous les autres élemens font gloire d'obéir; quand bien meme, SIRE, VÔTRE MAJESTÉ occupée avec tant de succès à la grandeur de son Etat, & à la felicité de son Peuple, & de ses Alliés, n'auroit pas le temps de prendre elle meme quelque plaisir dans la culture de ses Jardins, je pourray au moins me flater de cette esperance, que le Traité, que j'ay aujourd'hui l'honneur de luy presenter, contribuera à luy former des Jardiniers. On y trouvera, SIRE, de quoy apprendre cette partie du Jardinage, qui joi-

gnant

* S: inar, & tribulos germinabit tibi, &c. Gen. cap. 3. v. 18.

** Gaudente terrâ, &c.. Plin..

*** Atque imperat arvis.. Virg. Georg. 1.

E P I S T R E

*gnant l'innocence au plaisir, * & à l'utilité donne les
moyens assurez de faire d'agréables Potagers, &
d'élever de bons fruits pour chaque Saison de l'année.
Heureux ceux qui s'y étudieront, & sur qui ensuite
tombera le choix de VÔTRE MAJESTÉ, & moy le plus heu-
reux du monde, si je suis satisfait à l'attente qu'elle
peut avoir conçue de mon application: Je la supplie
tres-humblement de croire, qu'elle continuera tou-
jours d'être aussi grande, & aussi zélée que la doit
avoir,*

S I R E,

DE VOTRE MAJESTÉ;

Le plus humble, le plus obéissant, & le
plus fidele Serviteur & Sujet,

JEAN DE LA QUINTINIE,

* Omne talis punctum qui nihil utile dulci. Horat. de arte poet.



P O M O N A
 I N A G R O V E R S A L I E N S I
 Q V I N T I N I O
 R E G I O R V M H O R T O R V M
 C V L T V R Æ P R Æ F E C T O .

VERSA LIJ Collès, atque alta Palatia ruris
 Et vitrei Fontes, Rivique, & amœna Fluenta,
 Quot quot & hîc habitant, inter tot divitis Aulæ
 Reg'ficos luxus, vix rustica Numina, Nymphæ,
 Vos etiam non jam indociles cultoribus Horti,
 Regales Horti: decus undè, & gloria vestris
 Arboribus venit, & cultis nova gratia campis?

QUINTINIO date ferta Deæ, ramoque virenti
 Vos Nymphæ hortorum doctam præcingite frontem
 Telluris contrà ingenium, Soleſque malignos,
 His florere dedit dudùm infœlicibus hortis;
 Fas olli fuerit, quos sevit carpere ramos,
 Dum sub Sole alio LODOICUS ab hoste reportat
 Longè alias lauros inimico sanguine tinctas.

VERSALIIS sincera habitant ubi Gaudia campis,
 Pomona sterilis dudum, & sine honore gemebat,
 Imprimis dùm cuncta virent, dùm cuncta resurgunt,
 Et prisca redeunt ævi melioris honores,
 Principe sub tanto, vitio telluris iniquæ
 Squallebat radice egens sine fructibus arbor;
 Hic regnare omnes haud æquâ mente ferebat,
 Exilio è longo quas Rex revocaverat Artes;
 Quòd magis urebat pectus; fas cuique Dearum
 Nativas depromere opes, ostendere honores,
 Principis ambibant sibi conciliare favorem.
 Sola gemens socias inter despecta sorores
 Deferere has sedes, nec non regalia tecta
 Constituit: tanto pudor est se ostendere Regi
 Vilem ad eò, nudamque opibus, proprioque carentem
 Ornatu foliorum & pulchro frontis honore.
 Nam nulli ad pectus, nullique in vertice flores;
 Illa suis sine muneribus, sine divitis anni
 Exuviis calathos ægè monstrabat inanes:
 Autumno indignante, & flentibus undique Nymphis.
 Anxia, tristis, inops, foelices transfuga terras
 Quarebat, propriis jam tum deserta colonis:
 Desperat se posse per alta negotia fessum
 Principis oblectare animum, licet omnia tentet,
 Tellurem & vos, Divosque impleret agrestes,

Nec quicquàm: stat campus iners, d'extramque rebellis
Respuit agricolæ, suus arvis incubat horror.

Ergò qui potuit gentes franare superbas,
Fluminibus dare jura, leveſque attollere in auras
Aerium per iter ſuſpenſit fluctibus amnes,
Non legem dabit arboribus, nec dura remittet
Hujus ad imperium ſe ſe Natura, benigno
Afflata intuitu; ah potius mitelcere d' ſcat,
Atque ſuas oblita vices ingrata rebelles
Culturæ patiens ſubigatque, & molliat agros!

Sed quid ego hæc autem; manet intractabilis illa,
Et placet ipſe ſibi natus ſedibus horror.
Hæc telluris erat facies miſeranda, ſine ullo
Cultore & ſterilis, ſine re, ſine nomine campus,
Hinc Dea Verſalio jam dudùm ingloria rure
Decedens, alias terras, alia arva petebat;
SANCTOVIOS pede præcipiti properabat in hortos,
Nodo vineta comam, & veſtes collecta fluentes.
Cum QUINTINIADES properantem, ſiſti, & Arti
Conſiſus meritos Pomonæ ſpondet honores.

Verſalides plauſère Deæ, feſtusque per altos
Rumor iit colles, fore mox regalibus hortis,
Quod non agricolæ, nec ſperavère coloni,
Quæſitum regale decus; ſimul explicat Artem,
Divinam plantandi Artem: cœu numine plenus

Re super hortensi memorabat multa , latentes
Primævâ rerum repetens ab origine causas.

Addebat dicenti animos præsentia Regis:
Explorat terræ ingenium , Soleſque, ſuoſque
Aſtrorum influxus, prudens discriminat agros,
Nam plantis tellus non convenit omnibus una.

Optimus ille locus pomis, hæc optima ſedes
Inter ſaxa piris, citros necat humida tellus:
Hic Solem accipiet, cœloque fruetur aperto,
Et fructus longè meliores proferet arbos:
Gaudebunt illi nati de ſemine flores;
Paulatim hæc tellus ſuccos dedifcet agreſtes
Emendata fimo, cultum ſi dura recuſet
Et ſterilis nimiùm, & nullâ ſuperabilis arte,
Fundum omnem exhauri, & meliorem ſuffice terram
Qua vicinus ager de ſe nimis uber abundat;
Si quis amor, teneatque tui te gloria ruris,
Non pigeat plenis terram aſportare caniftris:
Aſpera miteſcet ſenſim natura locorum,
Nec ſe ſe agnoſcet nativi oblita rigoris.

Sic dabat & leges, ſic & præcepta colonis,
Plantandique modos, & tempora certa docebat:
Quin & adoptivos teneris includere ramos
Arboribus monſtrabat: habent ſua fœdera plantæ:
Cunctis ſeminibus viſ indita, & indita plantis,

Quâ vel amant jungi, vel fœdera iussa recusant:
 Sunt odia arboribus, sunt & quoque mutui amores,
 Hæc sociam petit, & plantæ se jungere amanti
 Quærit, & appositis se cœlo attollere fulcris.
 Quàm facilè observes: dùm crebra perambulat auras,
 Et se inclinat amans pendentibus undique ramis,
 Ipsa suos prodit, simul & testatur amores.
 Illa superba suis, opibus non indiget ullis,
 Commendata suo satis & ditissima fructu
 Confortem timet, & succos miscere refugit.
 Hæc tamen advertas; truncum ditabis inertem
 Connubio rami alterius, nam sponte dehiscit,
 Et vulnus patitur fructûs melioris amore,
 Gaudebit sterili nova poma ostendere trunco
 Arbor, & ipsa novas jactabit adultera frondes.

Si mendax fundus, mendaci credere fundo,
 Ne fata permittas, quæ sub tellure profundâ
 Radices altas cœca in penetralia mittat:
 Nam tophus scaber, aut urens argilla, latentive
 Creta nocet sæpè arboribus, quæ sicca negabit
 Vitales succos, animæque alimenta fovendæ;
 Nec metuenda minùs vitabis scrupea saxa,
 Nil humoris habent, paulatim nobilis arbor
 Languescet moriens saxosis credita terris;
 Sed fibris quæ mordet humum levioribus. omni

Se monstrantem agro, florum plantabis amœnam,
 Surgere manè novo quam contemplabere, sylvam.
 Hæc pluvij nisi roris eget, facilique labore
 Crescet & innato mulcebit odore colonum.
 Hæc præcepta memor servaveris, omnia cedent
 Agricolaë, lætis accedet copia campis,
 Et sterilis nuper jam se mirabitur hortus.

Addiderat majora, sed hæc præcepta ferentem
 Abrumpit LODOVICUS, & illum præficit hortis,
 Illum adeo insignem, cui se natura videndam
 Omnino exhibuit, nondum intellecta colonis.

Regales ubi QUINTINIUS circumspicit agros,
 Qui dudum ingratis regionibus insidet Horror,
 In Lybiæ montes, loca dura, & inhospita saxa,
 Secessit; nova tunc facies fœlicibus hortis:
 Quin etiam sentit tellus inarata colonum,
 Et regale solum hoc uno cultore superbit:

Hinc dubium est, an præclaræ plùs debeat Arti,
 Quàm natura sibi: usque adeo labor utilis arvis.
 Hic hyemes nil juris habent; læta omnia, læta:
 Vernat humus, pulchris, se ostentat fructibus arbor,
 Seque ornant variis depicti floribus agri;
 Sunt silvæ ingentes, sunt & nemora alta, recessusque
 Umbriferi, insanæ loca tuta tumultibus Aulæ.

Verfaliis visa hinc Pomona ferocior arvis,

Florigerum caput attollens, calatisque tumentes
Ostentans natos è fundo divite fructus,
Regales inter par Nympha incedere Nymphas.

Santolius Victorinus.

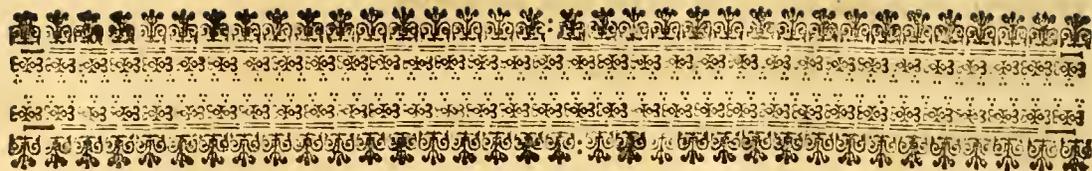
IN TABELLAM
QUA IMAGO
EIVSDEM QVINTINII
EXPRIMITUR:

HAnc decorate Deæ quotquot regnatis in hortis,
Floribus è vestris suprâque, infrâque Tabellam.
Hic dedit arboribus florêre & edulibus herbis,
Et se mirata est tanto Pomona colono.

Santolius Victorinus.

1690.





A MONSIEUR
 DE LA
 QUINTINIE
 SUR SON LIVRE
 DE L'INSTRUCTION DES JARDINS
 Fruitiers & Potagers.



IDYLLE.

PENDANT que vous chantez les Herots de la Guerre,
 Qui font regner la mort, & désolent la terre,
 Souffrez Muses, souffrez, qu'à l'ombre du Repos
 Le chante des Jardins le paisible Heros;
 Par son heureux travail, par ses soins honorée
 De mille nouveaux fruits la Terre s'est parée,

Et devenant féconde au gré de ses desirs,
 A charmé tous nos sens de mille doux plaisirs.

Le solide Element, qui soustient nôtre vie,
 La Terre se plaignoit de n'estre plus servie
 Que par des hommes vils, par de rustiques mains;
 Elle qui vit jadis les plus grands des Romains
 Au sortir des Combats, de leurs mains triomphantes
 Cultiver avec soin les moindres de ses Plantes:
 Elle n'enfentoit plus dans sa triste douleur,
 Que des Fruits imparfaits sans force, ou sans couleur,

A peine pour garder ses Loix & ses coûtumes ,
 Donnoit-elle au Printemps les plus simples legumes ?
 Et retenant cachez ses precieux tresors,
 Elle ne daignoit plus les produire au dehors.

De son riche Palais , la discrete Nature
 Avec joye entendit cet innocent murmure,
 Et pour nostre bon-heur promit de mettre fin
 Aux sinistres effets d'un si juste chagrin :
 Elle avoit dès long-temps , du sage **QUINTINIE**
 Formé pour les Jardins l'admirable genie,
 Et versé dans son sein les dons qu'elle depart,
 Quand elle veut qu'un homme excelle dans son Art:
 L'esprit qu'il reçût d'Elle , ouvert sur toutes choses
 Ne voyoit point d'effets sans en chercher les causes ?
 Avec un soin exact il avoit médité
 Tout ce qu'a jamais sçû la docte Antiquité ,
 Tout ce qu'a recueilli la longue Experience,
 Enfin rien ne manquoit à sa vaste science,
 Que de voir la Nature encore de plus près
 Et d'en bien pénétrer les plus rares secrets.

Vn jour que vers le soir pressé de lassitude,
 Et les sens épuisés de travail & d'estude ,
 Il se laissa surprendre aux charmes du repos,
 Sur un lu de gazons , qui s'offrit à propos :
 A peine à la faveur du frais , & du silence
 Souffloit-il du sommeil la douce violence ,
 Que d'un vol insensible il se vit transporté
 Dans un vaste Palais d'admirable beauté,
 L'ouvrage & le séjour de la sage Nature,
 Dont l'ordre négligé , dont la simple structure
 Avoient plus de grandeur , avoient plus d'agrémens
 Que n'en eût jamais l'Art , ny tous ses ornemens.

Il voit que de ces lieux l'agissante Maîtresse
 Ny sçauroit endurer la sterile Paesse.
 Là dans un réduit sombre , où par des longs travaux
 Avec l'aide du Temps se forgent les Metaux,
 Il observe étonné , que de la même argile,

Dont nostre feu mortel fait un vase fragile,
 Le feu de la Nature, inimitable Agent,
 Forme comme il luy plaist, de l'or ou de l'argent:
 Dans un Ancre voisin il contemple, il admire
 Les principes cachez de tout ce qui respire,
 Les atomes subtils, dont les corps sont formez,
 Et les Ressorts vivans, dont ils sont animez;
 Mais se laissant aller à l'ardeur qui l'emporte,
 Il passe aux Vegetaux, pour voir de quelle sorte
 Dans son travail secret la Nature conduit.

L'admirable progresz de la Plante & du Fruit:
 Il remarque attentif, que l'ouvrage commence
 Par humecter long temps la fertile semence,
 Que grossissant tous jours elle vient à crever,
 Pour dégager le germe, & le faire lever;
 Que ce germe, au travers de ses fibres menües
 Offre cent petits trous, comme autant d'avenües,
 Où les sucz, & les sels reconnus pour amis
 Sont dans leur tendre sein uniquement admis:
 Il voit que de ces sucz de différente force
 L'un se façonne en bois, l'autre devient escorce,
 Et qu'en suivant toujours la forme des conduits,
 Les uns font le feüillage, & les autres les Fruits,
 Il s'instruisoit ainsi plein d'une joye extrême,
 Quand parut à ses yeux la Nature elle-même
 Avec tous les appas, & tous les agrémens.
 Qu'elle laisse entre voir aux yeux de ses amans;
 A cultiver son Art flatuse elle l'exhorte,
 Et pour l'encourager luy parle de la sorte.

Peut estre qu'ébloui de l'esclat sans pareil,
 Qui s'épanche en tous lieux du Globe du Soleil,
 Tu penses qu'il n'est rien dans l'enceinte du monde
 Qui ne doive son estre à sa clarté féconde;
 La Terre dans son sein renferme d'autres feux:
 Non moins froids & puissans, quoy que moins lumineux,
 Dont les sombres chaleurs plus douces & plus lentes
 Sont l'amour, le soutien, & la force des plantes.

Ces deux feux differens , en joignant leur pouvoir,
Font tout croistre, & germer, font tout vivre & mouvoir.

Il est encore un feu vil, abjet, méprisable,
Né du sale rebut d'une rustique estable,
Mais qui remply de sucs, & de sels précieux
Fait seul plus que la Terre & le Flambeau des Cieux:
Par son heureux secours, joint à son industrie,
Tu peux cueillir des fruits au sein de ta Patrie
Plus doux, plus savoureux, plus fins, plus délicats,
Que ceux où le Soleil dans les plus beaux Climats
Aura pendant, le cours de sa longue carrière,
Répandu tous ses feux, & toute sa lumière.

De l'Art que tu cheris, le secret souverain
Est de se bien poster & sur un bon terrain:
Il faut connoître encor, comment l'Arbre prend vie,
Comment il se nourrit, comment il fructifie,
Quelle vertu l'anime, & si diversement
A tout, sans se peiner, donne le mouvement,
Dans l'endroit où le tronc se joint à la racine,
L'ame fait sa demeure, & prend son origine.
Lorsque l'Hyver répand sa neige, & ses frimats,
Elle quitte la tige & descend en embas,
Où sage elle travaille à pousser de ses fouches
De nouveaux rejettons, qui comme autant de bouches
Attirent l'aliment, & forment la liqueur,
Qui de l'Arbre au Printemps fait toute la vigueur,
Qui ranime en montant son tronc & ses branchages,
Et le couronne enfin de Fruits, & de feuillages:
Ainsi c'est un abus de ne pas retrancher
Ces menus filamens, où l'on n'ose toucher:
Dés qu'ils ont veu le jour, aussi tost ils perissent,
Et dans terre enfoiis se séchent, se moisissent,
Infectent ce qui vit. Loin que l'Arbre par eux
En repousse des jets plus sains, plus vigoureux,
Il en sent devenir ses forces languissantes,
Et ne prend d'aliment qu'aux racines naissantes.

Tes Peres peu sçavans se sont encor trompez

Dans l'Art dont les rameaux veulent être coupez,
 Quand du milieu de l'Arbre une branche nouvelle
 S'élevoit fierement grosse, luisante & belle
 Elle estoit conservée, & charmé de l'avoir
 L'ignorant lardinier y mettoit son espoir,
 Il faut jeter à bas cette jeune insolente,
 Qui prend pour se nourrir tout le suc de la plante:
 Ce suc, dès qu'on la coupe, aussi tost rabatu
 Aux branches d'alentour partage sa vertu,
 Repare abondamment leurs forces presque éteintes,
 Et grossit tous les Fruits dont elles sont enceintes.
 Je ne pourrois nombrer les abus differens,
 Où de mille façons tombent les ignorans:
 Le temps & mes leçons te les feront paroître,
 Des Arbres cependant travaille à bien connoître
 Tous les temperamens, & toutes les humeurs,
 Leurs chagrins, leurs desirs, leurs langage, leurs mœurs.
 Il faut qu'à demi mot un lardinier entende
 Ce que dans ses besoins un Arbre luy demande:
 Sa tige, ses rameaux, ses feuilles, sa couleur
 Luy témoignent assez sa joye, ou sa douleur.
 Si dans ces lieux sacréz j'ay voulu te conduire,
 Si moy-même je prens la peine de t'instruire,
 Et de te découvrir tant de secrets divers,
 Tu dois en rendre grace au Maître que tu sers:
 Ce Prince est mon amour, c'est mon parfait ouvrage,
 Sa bonté, sa valeur, sa force, son courage,
 Et tous mes plus grands dons, qu'en luy j'ay ramasséz,
 Auroient fait vingt Heros dans les siècles passéz;
 J'ay pris le même soin de sa Race immortelle,
 Dont j'ay formé les trans sur le même modèle.
 Pour l'honneur de ses jours j'ay dans tous les talens
 Fait naître en mille endroits des hommes excellens,
 Déloquens Orateurs, d'ingenieux Poëtes,
 De ses faits élatans, fideles interpretes;
 Des Peintres, dont tel est le charme du pinceau,
 Des Sculpteurs, dont telle est l'adresse du ciseau.

Que j'ay peine moy-même, en voyant leur ouvrage
 A me bien démêler d'aveque mon image.
 Je veux que le bel Art, qui cause tous tes soins
 Leur dispute la palme, & n'excelle pas moins :
 Quand suivi de sa Cour, & couronné de gloire
 LOUIS en descendant du char de la Victoire,
 Viendra se délasser, après mille dangers,
 Dans les longs promenours de ses riches Vergers,
 Il faut que de beaux Fruits en tout temps soient couvertes
 De tels Arbres feconds les branches toûjours vertes,
 Puis qu'en toutes saisons suivi de ses Guerriers
 Dans le beau Champ de Mars il cueille les Lauriers.

Ainsi la QUINTINE apprit de la Nature
 Des utiles lardins l'agyeable Culture :
 De-là tant de beaux Fruits, de-là nous sont venus
 Tant d' Arbres excellens autrefois inconnus,
 Ou qui ne se plaisoient qu'aux plus lointaines Terres :
 De-là viennent encor ces admirables Serres,
 Où les Arbres choisis, qu'on enferme dedans,
 Sous un calme éternel sont toûjours abondans.
 Chez luy, quand l'Aquilon de ses froides haleines
 Fixou le cours des eaux, & durcissoit les plaines
 Dans l'enclos souterrain de ces tiedes reduits
 De l'Eté, de l'Automne on trouvoit tous les fruits,
 On trouvoit du Printemps toutes les fleurs écloses,
 Et l'Hyver au milieu des Fraises, & des Roses,
 Auroit crû n'être plus au nombre des Saisons,
 Si dehors il n'eût vû sa neige, & ses glaçons.

Mais quand au Renouveau la diligente Aurore
 Redoroit dans nos prés les richesses de Flore,
 Quand aux jours les plus chauds on voyoit dans les champs
 Rouler sous les Zephirs les sillons ondoyans,
 Ou quand sur les costeaux, le vigoureux Automne,
 Estalloit les raisins, dont Bacchus se couronne :
 Quel plaisir fut de voir les lardins pleins de fruits
 Cultivés de sa main, par ses ordres conduits,
 De voir les grands Vergers du superbe Versailles,

Ses fertiles quarrez, ses fertiles murailles,
Où d'un soin sans égal Pomone tous les ans
Elle même attachoit ses plus riches presens.
Là brilloit le teint vif des Pêches empourprées,
Icy le riche émail des Prunes diaprées:
Là, des rouges Pavis le duvet délicat;
Icy, le jaune ambré du roussâtre Muscat;
Tous fruits, dont l'œil sans cesse admiroit l'abondance,
La beauté, la grosseur, la discrète ordonnace:
Jamais sur leurs rameaux également chargez
La main si sagement ne les eût arrangez.

Mais c'est peu que nôtre âge, illustre QUINTINIE,
Ait profité des dons de ton rare genie:
C'est peu que désormais la Terre où tu naquis,
Ioüisse par tes soins de tant de Fruits exquis,
Tu veux avec ta plume agreable & sçavante
Transmettre tes secrets à la race suivante,
Et les faisant passer à nos derniers neveux
Rendre tout les climats, & tous les temps heureux.
Je te loüe, & du Ciel tu n'eüs tant de lumière,
Que pour en enrichir la Terre toute entière.

PERRAULT, de l'Academie Françoisé.

A V L E C T E U R.

Sl'Auteur de ce Livre l'avoit peu retoucher, comme il en avoit dessein, Sil seroit dans une plus grande perfection; mais la Mort ne luy a pas permis d'y mettre la dernière main: J'ay tâché de mon côté, par l'affection que je dois à la mémoire d'un si bon Pere, de faire en sorte par mes soins, que du moins l'impression en fust correcte. Comme il y a lieu d'esperer qu'il s'en fera plusieurs Editions, si j'apprens qu'il y ait quelque chose qui merite correction, je profiteray des avis qui en seront donnez.

P R E-



P R E F A C E.



AVANT que d'entrer en matière sur le sujet, que j'entreprends, il me semble que je suis obligé de dire, que le Jardinage n'est pas parmy nous, comme il étoit dans les premiers siècles ; on n'y connoissoit aparemment que les Jardins à Fruits, & à Légumes, qui sont ceux que nous appellons Fruitiers, & Potagers, au lieu que de nôtre temps nous en avons encore de plusieurs autres sortes; les uns en Parterres, & en Fleurs, & les autres en Pepinieres; les uns en simples Marais, les autres en Plantes rares, & medecinales, &c.

Une telle multiplicité de Jardins faisant une grande diversité d'occupations pour les Jardiniers en a successivement introduit plusieurs classes particulieres; les uns qu'on nomme simplement Jardiniers; les autres qui prennent la qualité de Fleuristes; les uns qu'on devoit nommer Botanistes; les autres qu'on nomme Maréchaux, sans parler de ceux qui s'attachent aux Pepinières, pour lesquels il n'y a point encore de terme particulier, à moins que de les nommer Pepiniéristes. Je ne croy pas qu'il soit hors de propos d'expliquer icy en peu de mots l'origine, & l'établissement des uns & des autres.

a Ma pensée à cet égard est, que le premier Homme ayant été créé dans un Jardin, & y ayant après son péché reçu ordre de cultiver la terre, pour en tirer sa nourriture à la sueur de son front; il s'ensuit qu'une de ses fonctions principales, *b* aussi-bien que celle de ses premiers descendans fut de s'adonner à la culture des Fruits, & des Légumes; puisque c'étoit elle seule qui produisoit au genre humain tout le nécessaire pour la vie. N'étoit-ce pas en effet de véritables Fruitiers & Potagers que cette terre ainsi cultivée? & partant, comme dans ces premiers siècles on n'a point connu d'autres Jardins que ceux-là, on n'y a point aussi connu d'autres Jardiniers que ceux, qui les gouvernoient, & qu'il est bien juste de regarder comme les

a Origine de la diversité des Jardiniers.

b Ex. cavives in laboribus omnibus. dicibus vitæ tuæ. Genes.

premiers de tout l'ordre du Jardinage. Les Patriarches, à parler proprement, étoient ces premiers Jardiniers de Fruitiers, & Potagers; & ils continuerent d'en faire la fonction, jusqu'à ce qu'étans obligez de vaquer à l'invention des Arts, ils se firent aider dans leurs Jardins par quelque principal domestique, qui ne dédaigna pas de prendre le nom de ce que nous entendons par le terme de Jardinier.

Mais d'abord que dans les siècles suivans on crut avoir suffisamment pourvû au nécessaire, & que même parmi les hommes il se fut ébly quelque distinction de degrés, & de fortune, il arriva que le plaisir de la vûë, & de l'odorat fit naître à quelques uns la curiosité d'avoir des Fleurs : si bien qu'on se mit à rassembler une partie de tant de belles Plantes, qui faisoient un émail surprenant, & une odeur admirable dans les champs, où elles étoient confusément répandues.

Ce fut bien à la vérité des Jardiniers dont nous venons de parler, qui en commencerent la culture, puisqu'il n'y avoit qu'eux qui la pussent faire; mais quand dans la suite on voulut avoir beaucoup de Fleurs, ainsi qu'il se pratique aujourd'huy chez les Grands, on commença d'en faire des Jardins particuliers, qu'on appella d'un nom convenable Jardins à Fleurs; & comme il n'étoit pas possible qu'un seul Jardinier pût en même temps vacquer à la culture d'un grand nombre de Fruits, de Legumes, de Fleurs, d'Arbrisseaux, &c. il fallut en même temps établir une seconde classe de ² Jardiniers, pour soulager ceux de la première; tels Jardiniers furent vulgairement nommez Fleuristes, à la différence des autres qu'on nommoit seulement Jardiniers.

Je pourrois dire en passant, que pour lors les Orangers, & les Citronniers furent peut-être regardez comme des Arbres à Fleurs, ny plus ny moins que les Mirthes, les Jussemis, les Lauriers-Thyms, &c. la délicatesse des hommes n'étant pas encore venue jusqu'au point où elle est de chercher tant de ragoûts, & d'affaisonnemens; & ainsi il se peut fort bien faire, qu'en ce temps là les Citronniers, & les Orangers se rencontrèrent du partage des Fleuristes.

Neanmoins il me paroît plus vray semblable de dire, que dans ces premiers temps on ne distingua point ces sortes d'Arbres d'avec les autres Fruitiers, puisqu'ils le sont véritablement; & ainsi j'estime qu'ils furent cultivéz par les premiers Jardiniers, sans autre vûë que celle de leurs Fruits; & cela d'autant plus que la première Culture de la terre ayant été faite dans

des

des pais chauds , & temperez la sujétion & l'embaras de ces Caiffes, & de ces Serres, dont nos climats ne fçauroient se passer, n'y étoient de nul ufage. Ce n'a donc été que la rigueur des Hyvers qui les a fait imaginer , pour pouvoir conferver ce qui n'étoit pas à l'épreuve du grand froid; & dés-lors les Jardiniers de la seconde classe , qui d'ailleurs pour la culture de leurs Fleurs n'avoient pas de grandes occupations , ont auffi commencé d'être chargés du soin des Orangers, & des Citronniers.

De plus le plaisir de la vûë allant touûjours à perfectionner les choses ; il est venu premierement dans l'esprit des honnêtes gens quelques pensées de ranger ces Fleurs avec plus d'agrément & de symmétrie , que n'avoient pas accoûtumé de faire les premiers curieux ; & c'est ce qui parmy les Fleuristes a fait le commencement des Parterres , dont les premiers apparemment n'étoient que des découpez , faits d'une maniere assez simple, & assez grossiere; mais ensuite il s'en est fait d'une nouvelle façon, qu'on appella en broderie , & ceux-là étoient mieux entendus, & plus divertiffans que les premiers , on s'est contenté des uns & des autres durant plusieurs siècles sans que le Jardinage fut accompagné d'autres sortes de beautez que de celles là, jusqu'à ce que dans les derniers temps la curiosité, le bon goût, & même la magnificence sont venuës petit à petit à s'y augmenter extraordinairement. Nôtre siècle, qui a excellé en tout ce que l'industrie humaine a pû s'imaginer , a particulièrement donné par l'habileté du fameux Monsieur le Nostre la dernière perfection à cette partie du Jardinage, ce qui paroît par tant de Canaux , de Pieces d'eau, de Cascades, de Fontaines jaiffantes, de Labirinthes , de Boulingrains, de Terrasses, &c ornemens en effet nouveaux , mais qui dans la verité réhauffent merveilleusement la beauté naturelle du Jardinage.

^a Après avoir assez amplement parlé de la premiere & de la seconde classe de Jardiniers , je viens à la troisiéme, qui est de ceux qui ne se mêlent ny de Fruits, ny de Fleurs , mais seulement de plantes potageres; leur origine peut bien venir de ce que quelqu'uns de nos premiers Jardiniers étans dans le voisinage des Villes fort peuplées s'aviferent d'y établir de certains Jardins particuliers d'herbages, prevoyans bien qu'ils en pouroient faire un considerable débit dans les Marchez publics; & comme les terrains un peu gras , & humides leur parurent les meilleurs , & les plus commodes tant pour la culture , & l'abondance, que pour la grosseur , & la grandeur de chaque Plante, ils choisirent des lieux bas, pour faire ces sortes de Jardins;

*
* *

peut-être que tels lieux avoient été autrefois de véritables Marais, qu'on avoit ensuite desséchés; si bien que dans le vulgaire ces sortes de Jardiniers furent nommez Maréchais, comme voulant dire Jardiniers de Marais desséchés. Le débit de ces herbages s'est trouvé par événement si utile à ceux qui le faisoient, que l'industrie des hommes a depuis multiplié ces sortes de Jardins, jusqu'à en faire dans des lieux fort arides, & fort sablonneux, faisant en sorte que de fréquens arrosemens, & d'amples engrais de fumier suppléassent en cela au défaut du bon fonds.

Ce détail, que je viens de faire, établit nettement trois classes de Jardiniers bien différens les uns des autres, sans parler des autres deux classes, sçavoir de celle de ces Jardiniers qui ne s'étudient qu'à faire des Pépinières; ^a & l'autre de ceux qui s'attachent aux Plantes rares, & médicinales; ^b cependant il est certain qu'il y a de fort habiles gens, qui se font un plaisir & une affaire de cultiver les uns & les autres, & qui s'en acquittent avec succès & réputation.

Quant à moy mon inclination m'a tourné du côté du Jardinage connu à la naissance des siècles, & pratiqué par nos premiers peres; si bien que depuis long-temps j'ay eu une application particulière à la Culture des Jardins Fruitiers & Potagers; & véritablement cette application, outre les beautés qu'elle m'y a fait trouver en grand nombre, m'y a aussi découvert des défauts qui me paroissent considérables. Il me semble, que devant toutes choses je dois m'étudier soigneusement à les faire connoître pour les éviter.

Je trouve donc premièrement que d'ordinaire, non seulement ces Jardins ne sont pas fournis de ce qu'aisément ils devroient, & pourroient avoir pour chaque saison de l'année, soit Fruits, soit Legumes; mais que de plus ils sont malentendus dans leur disposition, & dans l'arrangement de ce qu'ils contiennent.

Je trouve en second lieu, qu'il paroît peu de capacité dans la plûpart des Jardiniers qui les cultivent, & que d'ailleurs les Maîtres, qu'ils ont à servir, n'ont pas assez d'intelligence pour les redresser; si bien que d'ordinaire c'est par la faute des uns & des autres, que ces Jardins ne produisent pas autant de plaisir & d'utilité qu'ils le pourroient faire, & qu'on se l'étoit imaginé.

Je veux, si je puis, remédier à d'aussi grands défauts tant par obéissance aux ordres que j'ay eu l'honneur d'en recevoir, que par l'inclination à

faire

faire plaisir, que j'ose dire m'être naturelle, & sur tout en cette matière du Jardinage, qui d'elle-même inspire cette humeur bien faisante. C'est pourquoy je me suis engagé à faire ce Traité, & à le rendre public, ayant cru en effet que ce ne seroit pas un Ouvrage inutile, ^a si, comme je le souhaite & que je me le suis proposé, je pouvois aider aux honnêtes gens à mieux ordonner de l'œconomie de leurs Jardins, & aider en même temps aux Jardiniers à mieux executer les intentions de leurs Maîtres; & par conséquent de trouver par le moyen de la Culture les avantages que la terre ne donne qu'au travail & à l'industrie.

Trois raisons principales m'ont encore particulièrement obligé à écrire.

La premiere à été de voir le peu d'instruction, qu'on tire de tant de Livres qui ont été faits sur cette matiere en tous les siècles, & en toutes les Langues; il est bien vray que nous avons beaucoup d'obligation non seulement à d'anciens Auteurs, ^b qui ont si solidement parlé de l'Agriculture generale, mais encore à quelques modernes, qui ont fait part au public de leurs connoissances particulières; nous sommes sur tout redevables à quelques Personnes de qualité éminente, qui sous le nom, & sur les memoires du fameux Curé d'Enonville ont si poliment écrit de la Culture des Arbres fruitiers; ce sont eux dans la verité qui nous ont donné les premieres vûes des principaux ornemens de nos Jardins, aussi-bien que celles du plaisir & du secours que nous retirons de ceux qui sont bien conduits; mais en recompense on peut bien se récrier sur le grand nombre de tant d'autres Livres, dont nous sommes accablez; peut être n'autois-je pas tort d'avancer qu'il n'en faut guères regarder une bonne partie que comme des Traductions importunes, & comme des repetitions désagréables de plusieurs vieilles maximes; j'espere les marquer soigneusement, & faire connoître en même temps, que la plûpart sont mauvaises, ou au moins beaucoup inutiles.

La seconde raison qui m'a obligé d'écrire, est la certitude que j'ay, qu'en beaucoup de Jardins je suis cause qu'on fait mal, quoy que ce soit de ma part le plus innocemment du monde, & cela vient de ce que certaines gens prevenus en ma faveur, après avoir vû ce que je fais dans nos Potagers, & à

* * 2

^a L'Agriculture est un Art véritablement noble, & capable même de communiquer de la noblesse aux gens qui en font profession; aussi est il vray que d'ordinaire ils sont ravis que tout le monde voye leurs ouvrages; & quand il leur arrive de rencontrer heuteusement, leur plus grande joye est de declarer à ceux, qui le veulent sçavoir, les moyens dont ils se sont servis pour réussir, au lieu que communément l'esprit des autres Ouvriers est de faire mistere de tout, & de garder pour eux seuls les lumierés qu'ils ont acquis dans leur Art. *Xenophon.*

^b *Columelle, Caton, Varron, Theophraste, Xenophon, Geoponica.*

nos Arbres fruitiers, sont quelquefois tentez d'imiter mes manieres de faire ; mais parce qu'ils ne sçavent pas mes Principes, & qu'ils croiroient faire tort à leur reputation, s'ils s'abaissoient jusqu'à me les demander; ils essayent de les deviner eux-mêmes, croyans sans doute que rien n'est si aisè à faire.

Je ne puis m'empêcher de leur dire, & je les prie de le trouver bon, qu'il est assez rare de deviner juste en presque toutes sortes de matieres; il est vray que celle-cy n'est nullement difficile à entendre, quand on en rend de bonnes raisons; mais aussi on n'est pas d'ordinaire trop heureux à y bien rencontrer; dans ses premieres imaginations on se met au hazard souvent de faire tout le contraire de ce que je pratique; & par consequent le contraire de ce qu'on souhaite, quand on ne pense qu'à deviner.

Tel par exemple sur le fait de la taille, pour avoir vû dans mes Arbres quelques branches courtes, dit aussi-tôt qu'il voit bien que ma maniere est de couper court, & s'en tient-là: Tel autre, pour en avoir vû de longues, soutient de son côté que ma maniere est de couper long, & croit la bien entendre; tel autre enfin, pour en avoir remarqué en même temps quelques unes de longues, & quelques-unes de courtes, s'il en remarque une autrefois qu'elqu'un qui soient differentes de ce qu'il avoit pensé, m'accuse d'inceritude sur mes Principes; il en vient même jusqu'à dire qu'il voit bien du changement dans ma taille, & qu'ainsi je n'ay rien d'asseuré à cet égard; & là-dessus fait, ce luy semble, les plus belles reflexions du monde, pour prendre d'orénavant une route differente de la mienne.

Le premier de ces esprits, qui croient d'abord tout penetrer, fait, pour ainsi dire, de grands massacres sur les Arbres, quand dans la croyance qu'il a d'imiter ma maniere de tailler, il se resout de couper court en toutes occasions.

Le second avec une pareille intention ruine en peu de temps la beauté des siens, quand il laisse longues des branches, qu'il faudroit couper courtes.

Le dernier enfin tombe dans un embaras si grand, qu'il ne sçait plus quel party prendre.

Ce sont les abîmes où conduisent les faux raisonnemens des conjectures, & des vray-semblances, c'est pourquoy, quand je ne ferois icy autre chose que de rendre raison de ma conduite dire par exemple quelles sortes de branches je coupe courtes, & quelles je laisse longues, quels Arbres je charge davantage, & quels Arbres je charge moins, &c. avec les motifs que j'ay d'en user de la sorte; il me semble que ce ne sera pas peu faire pour le public, afin que ceux, qui en seront avertis, ne se tourmentent plus tant

pour deviner, & par conséquent ne se mettent plus si aisément au hazard de mal faire.

Cela étant, si ma conduite est approuvée, on l'imitera, & j'en seray ravi par l'intérêt, que je prens au plaisir d'un chacun, & si elle ne plaît pas, on la condamnera, & peut-être aura-t-on même la charité d'en publier quelque meilleure, dont je ne seray pas moins satisfait par la grande avidité, que j'ay de me perfectionner en cette matiere.

Enfin la troisième & dernière raison, qui m'oblige à écrire, est l'espérance, que j'ay, que la lecture de ce Livre apportera deux autres avantages, dont je croy devoir faire cas.

Le premier est, que chacune de mes maximes étant bien entendue toute entière, comme je le pretens; & comme elle pourra l'être par le moyen de ce que j'auray écrit, elle donnera, ce me semble, quelques secours pour mieux faire en Jardinage: mais si par malice, ou par ignorance on vient à n'en prendre qu'une partie, & en laisser l'autre, je suis assez persuadé qu'on se trompera extrêmement; c'est pourquoy j'en veux avertir de bonne foy, afin que je ne sois pas responsable des inconvéniens, dans lesquels, on ne manquera pas de tomber, quand on fera difficulté de me croire entièrement.

Le second avantage est, que la plupart des Jardiniers peu habiles, qui ont vû en passant ce que je fais, ou qui seulement en ont entendu parler, s'il leur arrive de mal réussir (ce qui n'est que trop ordinaire) ils trouvent aussi tôt leur excuse toute prête à se décharger de leurs fautes sur moy; ils me font l'auteur de leurs mauvaises manieres d'agir, pour autoriser par mon nom ce qu'ils ne sçauroient autrement défendre: Ils veulent que j'aye avancé quelque usage, auquel je n'auray jamais pensé; ils disent même avoir fait telle, & telle chose exprés à mon imitation, pour faire voir si on a tant de raison de me vouloir imiter; j'auray au moins par écrit une justification irréprochable: ainsi ne me pouvant faire dire que ce que j'auray effectivement dit, j'empêcheray qu'on ne m'en impute plus tant à l'avenir; d'où il arrivera peut-être qu'on ne maltraitera plus si fort des Arbres innocens, qui n'auroient pas manqué de bien faire, si on les avoit sagement conduits.

Je hazarde donc de donner une instruction du Jardinage en vûë principalement de faire plaisir aux honnêtes gens, aussi bien ne puis-je me résoudre à souffrir plus long-temps, qu'à la honte de nos jours, & même s'il

* * *

* Comme il est fort important de travailler habilement en Agriculture, aussi est-il beaucoup plus pernicieux d'y mal faire, que de n'y rien faire du tout. *Samphara.*

permis de le dire, à la honte de toute l'application, que j'ay donné à cette matiere depuis plusieurs années, on puisse encore dire ce que Columelle reprochoit à son siecle, ^a que la science de l'Agriculture est veritablement une des plus belles, que l'homme puisse acquerir; mais que cependant on est encore reduit à ce malheur, qu'il se trouve peu de Maîtres pour l'enseigner, & peu de Disciples pour l'apprendre.

Je sçay bien que tous les Livres de Jardinage ont d'ordinaire commencé par une Preface pleine des éloges qu'on luy donne, & qu'apparemment ce seroit par là que celui-cy devoit commencer; mais comme je suis bien éloigné de présumer, que je puisse trouver rien de nouveau à dire, pour faire valoir l'estime qui est dûë aux Jardins, & par consequent à la science qui apprend à les cultiver, & qu'aussi il seroit fort inutile de vouloir exhorter personne à s'y étudier, vû que la plûpart des hommes se trouvent naturellement passionnez pour une si agréable & si utile occupation, je commenceray simplement à poursuivre mon dessein, qui est d'instruire, si je suis en effet parvenu à m'en être rendu capable.

Je regarde donc icy, comme j'ay déjà dit, deux sortes de gens.

Premierement ces illustres Jardiniers, ^b (c'est ainsi que faute d'autres termes plus particuliers, & plus significatifs je nommeray d'orénavant les fameux amateurs du Jardinage, de quelque condition qu'ils soient) & je regarde ensuite les Jardiniers ordinaires, je veux dire ceux qui sont vulgairement connus par le simple nom de Jardiniers, soit ceux qui en font déjà la fonction, soit ceux qui veulent commencer à la faire.

Je veux aider aux premiers, c'est à-dire aux Illustres Jardiniers, à trouver aisément le veritable divertissement des Jardins; & à l'égard des autres, je m'efforceray de les instruire, & de les mettre en état de bien remplir tous les devoirs de leur condition.

Mon dessein paroît assez grand, & assez beau, il est necessaire de le conduire avec quelque ordre: Voicy celui que j'ay trouvé à propos de suivre.

^c Je divise cet Ouvrage en six parties, dont chacune fera un Livre particulier.

Dans la premiere je commenceray par prouver, si je puis, qu'il ne faut point

^a Sola res rustica, quæ sine dubitatione proxima, & quasi consanguinea sapientiæ est, tam discantibus eger, quam Magistris. *Columella.*

^b Virum bonum cum antiqui laudabant, bonum agricolam, bonumque colonum prædicabant & amplissime laudatum existimabant. *Cato.*

point se mettre à avoir des Jardins Fruitiers & Potagers, si on ne veut s'étudier à s'y rendre au moins raisonnablement entendu, & aussi tôt je montreray qu'il est facile d'y acquérir une connoissance grossiere, & suffisante, n'y ayant autre chose à faire pour cela que de lire exactement, & faire observer un petit abrégé des maximes du Jardinage, que j'ay mis comme par aphorismes dans le troisième chapitre de ce premier Livre.

Et ensuite dans cette même premiere Partie j'apprendray, ce me semble, à se bien connoître en chois de Jardiniers, ce qui, à mon sens, est une des choses des plus importantes en cette matiere; & enfin pour prevenir l'embaras, que pourroient icy trouver les nouveaux curieux faute d'entendre de certains termes de Jardinage, dont je me serviray dans ce Traité, j'en ay fait un petit dictionnaire, que je joints icy, & qui en donnera l'intelligence necessaire.

Dans la seconde Partie je feray d'abord connoître, qu'elles sont les qualitez necessaires à chaque terrain, pour être propre à devenir un Jardin, qui soit en même temps & utile, & agréable: l'expliqueray ensuite ce qui est à faire pour la preparation des terres qui sont assez bonnes, & pour l'amélioration de celles qui ne le sont pas, de quelle maniere il faut disposer tant pour la clôture & le treillage, que pour le terrain du milieu quelque Fruitier, & quelque Potager que ce puisse être, grand ou petit, régulier ou irrégulier, bien situé ou mal situé, afin que le terrain en soit si bien employé, qu'il y ait non seulement de l'agrément & de la propreté, mais aussi de la facilité dans la culture, & sur tout une abondance raisonnable, non-seulement de toutes sortes de Legumes, mais particulièrement de beaux & de bons Fruits; & enfin je montreray comment il faut cultiver les Arbres tout le long de l'année, & comment leur renouveler les amandemens, quand ils en ont besoin.

Dans la troisième Partie je tâcheray d'apprendre, quelles sont à mon sens les bonnes especes de Fruits, non-seulement afin qu'on se détermine à n'en choisir que de celles-là, mais aussi afin qu'on les sçache proportionner dans chaque Jardin; & comme ce n'est pas assez de sçavoir en general, quelles sont les principales especes de Fruits, je diray en particulier quelles sont les meilleures de chaque mois; je diray combien de temps pour l'ordinaire chacune a coûtume de durer, & même quelle quantité de Fruits à peu près chaque Arbre planté de trois, quatre, cinq & six ans doit commencer de fournir quand il est bien conduit, afin que sur cela on puisse se régler,

régler, pour satisfaire suffisamment la passion de Fruits qu'on peut avoir. J'apprendray en même temps à donner à chaque Arbre fruitier la place, qui luy est la plus convenable pour y réussir. En second lieu à choisir chaque pied d'Arbre, en sorte qu'il merite d'avoir place dans le Jardin.

En troisième lieu, à les préparer, tant par la tête que par les racines pour les planter; & enfin à les bien planter; ce sont toutes observations tres-necessaires, sans lesquelles il se fait seurement de fort grandes fautes.

Dans la quatrième Partie je parleray de la taille des Arbres suivant l'usage, dont je me sers; & ensuite j'expliqueray, quelle est ma maniere d'en pincer quelques-uns, de les ébourgeonner, palisser, &c.

Dans la cinquième Partie je veux apprendre à éplucher les Fruits, c'est-à-dire à en ôter, quand il faut, aux endroits où il y en a trop: Car enfin il ne faut pas laisser à chaque Arbre autant de fruit, qu'il a fait de fleurs; il faut même se défier de ceux qui fleurissent trop; l'excès de leur bonne volonté, s'il m'est permis de parler ainsi, doit être regardé comme un grand défaut, & même comme une impuissance certaine à bien réussir.

Je veux aussi apprendre à découvrir à propos ceux qu'on aura conservés, pour leur donner le coloris, & la bonté qui leur convient.

Apprendre à cueillir juste soit ceux, qui sont meurs sur l'Arbre, soit ceux qui n'y sçauroient achever de mourir.

Apprendre à les conserver autant qu'on peut; & pour cela expliquer toutes les conditions necessaires pour la construction, exposition & disposition des Fruitiers.

Enfin apprendre à connoître la maturité & à servir, & faire manger à propos les uns & les autres, soit ceux qu'on ne peut garder, qui sont tous les Fruits d'Eté, soit ceux qui viennent à la serre pour être gardez, c'est-à-dire les Fruits d'Automne, & les Fruits d'Hyver.

Dans la même cinquième Partie je pretens traiter de quelques maladies d'Arbres, qu'on peut guerir, & declarer ingenuëment celles, contre lesquelles je n'ay pû trouver de remedes: Apprendre à remettre en vigueur les Arbres, qui ont languy faute de bonne culture: Apprendre enfin à connoître ceux, qui ne peuvent plus être rétablis, pour empêcher qu'on n'y perde plus inutilement, ny temps ny peine, ny dépense.

Je prétens encore dans la même Partie donner l'intelligence qu'il faut avoir aux Pepinières de toutes sortes d'Arbres Fruitiers, tant à l'égard du plan le plus propre à recevoir les Greffes, quelles qu'elles soient qu'à l'égard de la maniere de greffer, qui convient le plus à chaque sorte de

Fruit,

chaque sorte de Plant. Je dis aussi mon avis sur les différentes manières de Treillage.

Enfin dans la sixième Partie je pretens traiter du Potager: c'est une matière qui n'est pas moins vaste dans son étendue, que profitable entre les mains des gens qui l'entendent, & la pratiquent comme il faut: je tâcheray de le traiter assez amplement, afin d'apprendre.

Premièrement ce qui doit utilement entrer dans toutes sortes de Potagers, pour pouvoir dire qu'il n'y manque rien, & y ajouteray une Description des Graines, & autres choses qui servent pour la production, & multiplication de chaque Plante en particulier.

Expliquer en second lieu ce qu'on doit tirer d'un Potager dans chaque mois de l'année; quel doit être l'Ouvrage des Jardiniers dans chacun de ces mois; qu'elles sont les manières de les bien faire; & enfin ce qu'on doit trouver en tout temps dans chaque Potager, pour pouvoir dire qu'il est en bon état.

Apprendre en troisième lieu, quelle sorte de terre est propre à chaque Plante pour parvenir au degré de bonté qui luy peut convenir, & sur tout quelle est la bonne manière de les faire réussir, tant à l'égard des Légumes qui se sement pour demeurer toujours au même endroit, qu'à l'égard de ceux qu'il faut absolument transplanter, comme aussi à l'égard de ceux qui se multiplient sans être semez.

Apprendre en quatrième lieu, combien chacun occupe sa place, soit devant que d'arriver à la perfection qu'il doit avoir, soit durant qu'il continuë de produire. Je marqueray en même temps, quelles sont les Plantes qui ont besoin de la Serre, pour fournir pendant l'Hyver, & quelles sont celles; qui par le secours de l'industrie sont produites malgré les gelées.

Et apprendre en cinquième lieu, comment on peut élever toutes sortes de bonnes graines pour faciliter l'entretien de ce Potager, & combien de temps chacune se peut garder sans devenir inutile, car en cela elles n'ont pas toutes la même destinée.

Un Jardinier, qui entendroit assez bien ce que je viens de proposer dans la précédente division, seroit apparemment tel qu'on le peut souhaiter pour un Jardin ordinaire: toutefois il semble que ce Jardinier auroit encore besoin de s'entendre un peu à la Culture des Orangers; aussi, comme nous avons dit cy-dessus, sont-ce proprement des Arbres Fruitiers, quoy qu'assez souvent on les regarde moins de ce côté là, qu'en vûë des Fleurs qu'ils peuvent produire. La matière n'est pas à beaucoup près si difficile

qu'on l'a crûe jusqu'à present; & même sans vouloir trop entreprendre sur tant d'habiles gens, qui se mêlent de ce qui fait le grand émail des Parterres, je pourray bien dire un mot de la Culture des Jassemins, & de la plûpart des Fleurs ordinaires qu'on peut avoir en chaque mois de l'année; & ce sera dans les secours des mois, ce qui est de la sixième Partie; aussi est-il vray qu'on peut avoir quelque peu de Fleurs dans la plûpart des Jardins raisonnablement grands, & même les avoir de bonne heure, ^a témoin le fameux Jardinier d'Oebalie; & ainsi comme chaque curieux n'étant pas en état d'avoir plusieurs Jardiniers, ou peut être ne le voulant pas, est souvent obligé de se contenter d'un seul pour l'entretien de sa curiosité, c'est ce qui fait qu'il me paroît assez nécessaire, que celui que je veux instruire en faveur d'un honnête homme, trouve icy en même temps quelque intelligence au-delà du Fruitier, & du Potager.

Peut-être que dans cette sixième Partie un Jardinier ordinaire trouvera au moins de quoy satisfaire un Maître, qui n'a qu'une médiocre passion pour les Fleurs, & c'est ce que je me suis proposé, après quoy je ne puis m'empêcher de dire, que bien-heureux sont ceux, qui en fait de Jardins sçavent suivre les sages conseils du Prince des Poètes, ^b & l'exemple du Jardinier, qu'il a rendu celebre dans ses vers Il veut bien cet Auteur illustre, qu'on trouve beaux les Jardins qui sont grands, & veut même qu'on les louë; ^c mais cependant il veut qu'on se reduise à n'en cultiver que de petits.

Il faut en effet, que chacun de quelque condition qu'il puisse être se détermine de bonne heure, non seulement pour choisir la sorte de Jardin qui luy plaît le mieux, mais sur tout pour n'en entreprendre que la quantité qui luy convient, afin que sur cela il ne se charge que d'autant de Jardiniers qu'il en peut aisément entretenir, & qui luy sont absolument nécessaires; ceux, qui en usent autrement, ne font que se preparer une matiere infailible de beaucoup de chagrins, au lieu de s'en preparer une qui leur puisse faire trouver tous les plaisirs qu'ils s'étoient proposez; ^d Car enfin le Jardinage doit être utile; c'est le premier motif de son institution, & cette utilité n'arrive guères, quand on entreprend au-delà de ses forces; elle n'est que pour ceux qui sçavent se contenter des médiocres entreprises.

^e L'Agriculture en general peut bien être regardée comme une science
d'une

^a Primus vere rosam, atque Autumno carpere poma. *Virg. Georg. 4.*

^b Cui pauca relicti jugera ruris extant. *Virg. Georg. 2.*

^c Laudatoigentia rura, exiguum colito. *Virg. Georg. 2.*

^d Serâque revertens nocte domum dapibus mensas onerabat inemptis. *Virg. Georg. 2.*

^e Excundior est culta exiguitas, quam neglecta magnitudo. *Palladius.*

d'une vaste étenduë, & propre à donner infiniment d'exercice aux Philosophes, attendu que la vegetation est une des belles partie de la Physique.

Je sçay qu'il s'y fait beaucoup de belles questions, pour sçavoir par exemple, s'il y a dans les Plantes une circulation de seve, aussi bien que dans les animaux il y a une circulation de sang. Pour sçavoir si les racines attirent par une action effective le suc qui sert de nourriture à chaque Plante, ou si simplement elles reçoivent ce suc sans aucune action de leur part: comment se fait cette difference infinie de seve, qui fait la diversité des goûts & des figures dans les Plantes; comment se fait l'allongement, & la grosseur tant de la tige & des branches, que des feüilles, & des fruits, &c.

Il y a une infinité de semblables curiositez, dont je ne doute pas que la connoissance ne donnât du plaisir aux gens d'étude, mais peut être ne donneroit-elle pas davantage de capacité à nôtre Ouvrier, qui est, comme j'ay dit, la principale chose que je me suis icy proposée; je pourray bien examiner à mon tour quelques unes de ces questions ingénieuses & délicates, pour en dire simplement mon avis à la fin de ce Traité, & ce sera sous le titre de reflexions sur l'Agriculture.

Mais cependant je n'estime pas qu'il soit icy fort necessaire d'en examiner à fond aucune, à moins que vray-semblablement elle ne doive servir à l'établissement de quelques maximes convenables à mon dessein. Il est particulierement question d'apprendre ce qui tant pour l'abondance, que pour l'agrément peut faire réussir avec plus de facilité, & moins de depense. Par exemple il me semble qu'il est assez important de sçavoir à peu près le commencement, & l'ordre de la vegetation; de sçavoir ce que la seve fait tant dans les branches que dans les racines, selon qu'elle est plus ou moins abondante en chacune, soit forte soit foible; de sçavoir qu'elles branches ont plus de disposition à faire du Fruit, & quelles en ont davantage à faire du bois; de sçavoir la raison du labour, & des amandemens, & quelques autres choses qui ne sont pas moins utiles, parce que sans ces sortes de connoissances nous ne sçaurions établir au vray la maniere de tailler tant les racines que les branches, la maniere de faire en sorte que les Arbres fleurissent, & se mettent en état de donner de beaux Fruits, la maniere de rendre toutes sortes d'Arbres, & de Plantes vigoureuses, &c. & voilà particulièrement ce que je croy être bien necessaire de sçavoir.

Et en effet c'est sur la décision de telles difficultez que j'ay tâché de

¶* *¶ 2

• Summa omnium in hoc spectanda fuit, ut fructus is maximè probaretur, qui quam minimo impendio constaretur. *Plinius.*

raisonner autant que j'ay pû , afin de mieux établir les instructions, que je donne, & lesquelles je fonde uniquement sur des observations tres frequentes, tres-longues, & tres-éxactes, que j'ay faites moy-même dans toutes les parties du Jardinage , sans m'en être rapporté à personne ; si bien qu'enfin je communique à tout le monde ce que je puis avoir acquis de lumieres dans cette sorte d'Agriculture, & par ce moyen je rends conte de ce que j'ay vû faire à la nature dans la production des Vegetaux, & rends le conte non seulement sans reserve aucune, mais sincerement & de bonne foy, & de plus conformement à ma petite portée. Je m'explique de la maniere la plus simple qu'il m'a été possible, sçachant sûrement que c'est icy une matiere qui ne demande rien de fastueux & d'empoulé, ^a & que le plus grand ornement, dont elle ait besoin, consiste particulierement à être bien développée, & bien entenduë.

J'ajoutéray icy que la troisiéme Partie de cet Ouvrage, où je traite du choix & de la proportion des Fruits, est celle, qui m'a fait le plus de peine, & qui si je ne me trompe, doit être une des plus utiles. L'entreprise que j'y ay faite n'est pas moins grande qu'elle est nouvelle: Ce qui me la fait dire nouvelle est, que jusqu'à present il ne me paroît pas que personne se soit jamais avisé d'en faire une pareille, & ce qui me la fait dire grande, est le grand nombre de matieres dont j'y dois traiter, qui quoy que communes & ordinaires ne laissent pas d'être inconnuës, & par consequent de faire bien de la peine à la plûpart des nouveaux curieux. Ce choix des meilleurs Fruits, cette proportion à garder pour le nombre de chaque espece eü égard à la grandeur des Jardins, & à la qualité de leurs fonds, cette regle pour les expositions & les distances, &c. Ce sont toutes matieres importantes en Jardinage, dont par consequent il est necessaire d'être instruit, ou autrement on ne sçauroit heureusement planter.

Mais ce que je trouve de fâcheux dans cette entreprise, est qu'il n'est pas possible de l'exécuter en peu de mots, & ainsi pour la bien conduire je me sens absolument obligé de faire une grande discussion, j'ay crû même ne pouvoir me dispenser de mettre icy une suite d'Avant propos assez long, & peut être assez ennuyeux tant pour moy, que pour ceux en faveur de qui je le fais: si bien que, quand d'ailleurs cecy ne seroit pas tout propre à me brouïller avec quelques curieux sur le jugement que je donneray à l'égard de chaque Fruit en particulier, soit que j'en fasse cas, soit que je le méprise, le nombre des difficultez, que je dois trouver dans l'exécution d'un dessein si étendu, auroit amplement de quoy me faire perdre coura-

ge; aussi peu s'en est-il fallu que je ne me sois laissé entièrement rebuter non seulement dès l'entrée mais aussi après avoir fait une bonne partie du chemin.

Cependant comme d'un côté mon ouvrage seroit, ce me semble, beaucoup moins utile que je ne prétens, si cette partie luy manquoit, & que de l'autre jay l'intention extrêmement zelée pour faire plaisir & entièrement éloignée d'offenser personne, je me suis encouragé à poursuivre mon projet, espérant qu'au moins bon nombre de ceux qui aiment les Fruits, & les Arbres fruitiers, & qui sont les seuls que je regarde dans cet endroit, me sçauront gré d'un travail qui leur abrege beaucoup de chemin; que si par hazard il s'en trouve quelques-uns qui croient devoir se plaindre de mon goût, en ce qu'il ne sera pas toujours conforme au leur, je dois croire que vray-semblablement ce sera sans chagrin contre moy, & sans déchainement contre mon dessein, puisque je ne prétens gêner, ny blâmer personne à l'égard de son goût. Je scay fort bien que par l'ordre de la nature chacun est sur cela aussi bien que moy souverain juge de sa propre cause; en sorte que (comme on dit vulgairement) il n'est pas permis de disputer des goûts.

Cela posé je n'ay besoin que de bien suivre la resolution que j'ay faite d'avoir d'extrêmes précautions en toutes les Parties de ce Jardinage, pour m'y réduire autant que je pourray, ^a agissant cependant sur ce principe, qu'il n'en doit pas être à l'égard de l'instruction dans une matiere de doctrine, comme il en est dans les ouvrages d'éloquence; constamment il ne faut pas tout dire dans ceux-cy, il ne faut que faire entre voir ce qu'il y a de beau dans le sujet, ^b pour laisser aux honnêtes gens, le plaisir de pénétrer eux mêmes; mais dans ce Traité je ne croy pas pouvoir mieux faire que de suivre le sage conseil d'un Seigneur aussi illustre par sa naissance, sa vertu, & ses grands emplois, que par la grande étendue de son sçavoir; il m'a particulièrement exhorté, de ne supposer jamais qu'on sçache en cecy ce que j'y puis sçavoir, étant persuadé que c'est le seul & véritable moyen que je puisse pratiquer pour réussir; il faut par conséquent que je fasse en sorte de ne rien obmettre, & de ne laisser rien de douteux dans mon instruction: ainsi étant fort ample, & peut-être fort intelligible par tout elle sera constamment utile en toutes ses parties, comme je le souhaite.

* * *

^a Nonnulla relinquenda auditori, quæ suo Marte colligat. Demetrius, Phalereus de Elocut.

^b Qui omnia exponit auditori, vel lectori, ut nullâ mente prædicto similis est ei, qui audientem, vel lectorem remanet probat, æque contemnit.

Cette considération m'engage nécessairement à passer par de grands détails; c'est pourquoy d'abord je demande un peu d'indulgence pour l'exaetitude que j'auray, ne doutant point que communément elle ne paroisse trop grande; mais aussi j'ay lieu de croire que, si elle l'étoit moins, elle seroit suivie de beaucoup d'autres défauts infiniment plus fâcheux.

Joint que, si la longueur du Traité dégoûte quelqu'un de le vouloir lire, ce sera apparemment des gens accablez d'autres affaires plus grandes que celle-cy, & j'en suis tout consolé; car il n'est que pour des gens de loisir, ou pour des heures de récréation; tout au moins ceux qui se donneront la peine d'examiner ma conduite, verront pour ma justification que, comme j'ay déjà dit, je n'ay prétendu autre chose que de dire simplement mon avis sur le sujet que je traite en cette troisième Partie.

Que si on veut bien s'en contenter, sans vouloir entrer en discussion des raisons dont je me sers pour l'appuyer, on pourra laisser à part non-seulement mon Avant-propos, & mes considérations particulières, mais aussi les descriptions que j'ay faites des Fruits; & cela étant on n'aura qu'à aller d'abord aux endroits, où je conclus de bonne foy ce que je croy devoir être fait pour planter sagement & heureusement; (ce qui est marqué le long de chaque marge, & plus particulièrement dans l'Abregé que j'ay mis à la fin du Traité;) Ce sera là qu'on trouvera aussi-tôt tout le secours dont on croira avoir besoin, & dont on me voudra être obligé.

Ce qui m'a fait entreprendre une chose, que je croy si utile & si commode, est de voir beaucoup de Jardins de toutes sortes de grandeur, comme il m'est souvent arrivé, & m'arrive encore tous les jours, & d'y voir véritablement quelques Fruits, mais d'y voir en même temps les trois plus grands inconvéniens qu'on ait à craindre à cet égard.

Le premier consiste en ce qu'on n'y voit presque point d'especes bien connues [ce qui n'est pas un trop bon signe de leur bonté] & en ce que sur tout les bonnes y sont bien plus rares que les mauvaises; c'est-à-dire par exemple qu'en fait de Poires, qui est d'ordinaire celui de tous les Fruits qu'on plante le plus, on y trouve beaucoup plus de Catillac, d'Orange, de Besideri, de Beurré blanc, de Jargonelle, de Bon-chrétien d'Esté, &c. que de Bergamotte, de Virgoulé, de Leschasserie, d'Ambrette, d'Espine, de Rousselet, &c.

Le second inconvénient est que, s'il se trouve deux ou trois especes véritablement bonnes, elles y seront quasi toutes seules & assez souvent sous differens noms; Un Jardin sera par exemple presque tout planté de Bon-chrétien

chrétien d'Hyver, de Beurré, de Messire-Jean, &c. ou quasi tout de Virgoulé, de Rousselet, de Verte-longue, &c. sans qu'un heureux mélange des unes & des autres s'y rencontre.

Enfin le troisième inconvénient, & le plus dangereux consiste en ce que rarement voit-on en chaque Jardin une suite de Fruits qui soit si bien entendue, que sans discontinuation on puisse esperer d'en avoir l'Esté, l'Automne, & l'Hyver; quand [eu égard à la qualité de son terrain] cela se pourroit aisément faire; on se peut bien vanter d'en avoir suffisamment, ou peut-être trop, soit dans l'une des trois Saisons, soit dans quelque partie de chacune; par exemple d'avoir du Blanquet & du Rousselet pour l'Esté, du Beurré & de la Bergamotte pour l'Automne, du Bon-chrétien & de la Virgoulé pour l'Hyver &c. mais on a peu des autres bons Fruits, ou peut-être on n'en a point du tout, pour fournir successivement chaque Saison, pendant qu'elle dure, & encore moins pour fournir les trois tout de suite.

^a Ce sont là sans doute des désordres fâcheux, & qui proviennent du peu de lumieres qu'on a quand on fait un Jardin; car pour lors on commence d'ordinaire par expliquer son dessein à ses amis, soit pour demander leurs avis (ce qui est bon, si ce sont des gens entendus en Jardinage) soit surtout pour exciter leurs liberalitez, s'ils ont des Arbres à donner, ce qui d'ordinaire fait, pour ainsi dire plutôt un hôpital ou un cahos d'Arbres Fruitiers, qu'un véritable Jardin; que si on n'a point d'habiles gens à consulter, on envoie, ou peut-être on va soy-même dans les lieux où se trouvent des Pepinieres, qui d'ordinaire sont tres-mal entendues; on nomme quelques Fruits qu'on s'est proposé de planter, & du reste on s'y explique simplement & en general sur le nombre à peu près des Arbres qu'on veut avoir, sans pouvoir marquer précisément les especes dont on auroit besoin, & encore moins la quantité de chacune de ces especes; en effet on ne croit pas pouvoir prendre un meilleur party, attendu que s'il (m'est permis de me servir de ces termes nouveaux) il n'est presque point d'habiles Frugis-Consultes, ny de bons Livres de cette Frugis-Prudence, où l'on ait pû prendre les lumieres nécessaires pour faire un bon plan; & ainsi on se met à la discretion d'un Marchand, qui d'un côté n'est pas peut-être trop éclairé, ny trop bien fourny, quoy que d'abord il s'étudie à persuader qu'il a de toutes sortes de bons Fruits, témoin quelque memoire embrouillée qu'il ne manque pas de produire, & de l'autre côté ce Marchand veut sur tout profiter de l'occasion favorable qui se presente à luy, pour se défaire de

¶

la Marchandise, sçachant sûrement qu'elle n'est pas de bonne garde.

Si bien qu'un nouveau curieux est réduit à planter soit les Arbres que ses amis luy ont donnez, soit ceux que le Marchand luy a vendus, quels qu'ils soient, bons ou mauvais, & ainsi pourvû que le nombre qu'il vouloit soit remply, il est content & satisfait, & laisse passer bien doucement les quatre, cinq ou six premieres années, en attendant que chaque Arbre ait fait voir ce qu'il sçait faire; quelqu'un par-cy-par-là fructifie, & amuse cependant l'esperance de son Maître; & enfin le temps fait voir, quoy que véritablement trop tard, les erreurs où il étoit miserablement tombé.

Mais parce que les Arbres sont devenus grands, quelque mecontent qu'on soit des Fruits qu'ils produisent, eu égard à ce qu'on s'étoit imaginé, on ne se refout pas aisément à les regretter, encore moins à recommencer un nouveau plant tant on craint de s'engager à vouloir corriger les premieres fautes au hazard d'en faire encore d'autres aussi fâcheuses; ainsi on se trouve embourbé, & on demeure dans la bouë, affligé cependant de se voir trompé dans l'esperance qu'on avoit eüe; ce qui produit ce dégoût si ordinaire, qui fait que tant de gens, qu'on a vû d'abord passionnez pour leurs Jardins, cherchent peu d'années après à s'en défaire à quelque prix que ce puisse être.

Voicy encore deux autres défauts fort communs; le premier que faute de scavoir la distance raisonnable, qu'il faut garder entre les Arbres, eu égard à la bonté du fond, à la hauteur des murailles à la qualité des especes, &c. on les plante souvent ou trop près, ou trop éloignez les uns des autres; le second que faute pareillement de scavoir les situations les plus convenables à chacun on en place d'ordinaire assez malheureusement une bonne partie.

^a Avec un grand zele du Jardinage, comme je l'ay, peut-on n'être pas véritablement touché de tous ces inconveniens, & n'avoir pas compassion de ceux qui commencent à s'engager dans la curiosité des Fruits sans y estre un peu habiles; c'est pourquoy, autant qu'il me sera possible, je veux tâcher de prevenir tous ces défauts, & faire en sorte qu'à l'avenir on plante avec tant de circonspection, que si on a un Jardin assez grand, pour y pouvoir mettre un nombre d'Arbres assez raisonnable, on y ait ce qu'on y peut avoir de principaux Fruits pour chaque Saison de l'année.

Cette raison là qui regarde la suite des Saisons, pourra bien quelquefois me faire preferer dans les plans un moins bon Fruit à un autre meilleur, & cela, parce que ce meilleur vient dás un temps où j'en puis avoir suffisamment de ces autres, qui sont admirables, & que le moins bon vient dans

^a Ignarusque vitæ mecum miseratus ægestes. *Virg. Georg. 2.*

une Saison; où la disette des plus excellens étant tres-grande on est trop heureux d'en avoir au moins de médiocres : ainsi par exemple n'ayant que peu de place pour des Poiriers en buisson je planteray quelquefois un Martin sec, ou un Buggy, qui sont d'assez bonnes Poires d'Hyver, devant que de planter une Robine, ou un Bon-chrétien d'Esté musqué, &c. qui sont des Fruits d'Esté beaucoup meilleurs en soy que ne sont les deux precedens. On verra cy-aprés les raisons qui m'obligent d'en user de la sorte.

Ceux qui sans vanité n'en sçavent pas tant que moy en cette matiere, pourront bien d'abord s'étonner d'un tel choix, qui sans les circonstances particulieres, qui me l'ont fait faire, paroîtroit assez bizarre; mais j'ose asstûrer qu'il ne leur sera pastrop aisé d'improver ma conduite, s'ils veulent se donner le temps d'examiner mes raisons.

Mais comme, quelque connoissance qu'on eût des bonnes especes, on n'en seroit pas plus avancé, s'il étoit difficile, ou peut estre impossible de les trouver dans les Pepinieres; Voicy la réponse que je fais à une difficulté si importante.

J'espere que mon exactitude sur ce choix, & cette proportion de Fruits produira un régleme& une espece de réforme dans toutes les Pepinieres, c'est-à-dire que non seulement elle banira la confusion, & pour ainsi dire la mal-habileté de celles qui se trouveront mal faites, mais en fera faire de nouvelles avec toute l'intelligence possible; & pour lors il arrivera qu'au lieu de continuer à greffer encore de ces especes, que je méprise nommément, non plus que de celles dont je ne fais nulle mention, les unes & les autres pouvant par ce moyen tomber dans le mépris, & par consequent demeurer en perte pour les Jardiniers, il arrivera dis je qu'on ne greffera plus que de celles que j'estime soit nouvelles, soit anciennes, & nullement des autres: on greffera moins de celles dont il faut planter peu, & davantage de celles dont je conseille de planter beaucoup; & ainsi d'un côté le débit sera bon & infallible pour les habiles Marchands, & voilà dequoy les animer à faire de mieux en mieux; & de l'autre tous les Jardins se mettront insensiblement sur le pied de devenir parfaits, & voilà ce qu'il faut pour le plaisir de tous nos curieux.

Et en attendant que les Pepinieres soient dans ce bon état, que je me propose, en sorte qu'un jour on y puisse trouver tout ce qu'il faudra de bons Arbres; comme on sçaura par mon choix les principales especes de chaque Saison, s'il arrive que parmy beaucoup de ces Fruits, qui sont reprovez, on en trouve dans les vieilles Pepinieres au moins

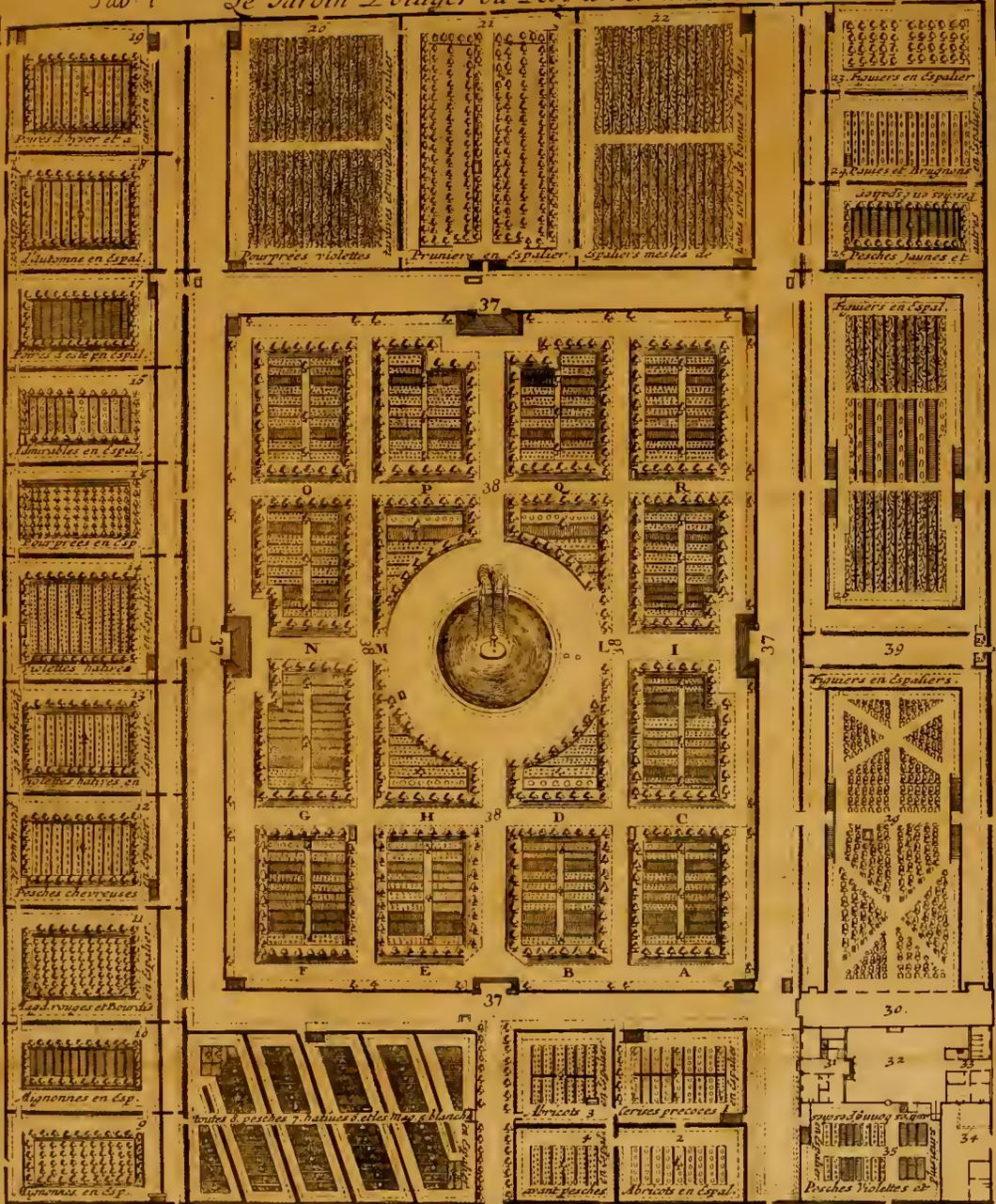
une partie de ceux qui sont estimez , on s'y attachera volontiers pour en prendre même plus qu'on n'en auroit résolu, sans hazarder cependant d'en prendre aucun des autres ; & sur cela on fera son conte de deux choses, l'une, ou de ne planter que de ce peu de bonnes especes qu'on aura trouvées , & de remplir par ce moyen toutes les places qu'on avoit à remplir, ou d'attendre à une autre année, pour chercher ce qu'on n'a pû encore trouver , plutôt que de planter des especes qui soient douteuses ou inconnuës.

Peut estre mesme, comme il est à propos, aura-t'on cette sage prévoyance de preparer au moins de quoy greffer l'année d'après les especes qu'on n'aura pas trouvées, & que j'auray conseillé de planter, & ce sera ou sur une partie de ces Arbres pris de trop, ou sur de bons sauvageons qu'on fera mettre en place à cet effet ; car enfin en matiere de plans, du moment qu'on a résolu d'avoir des Fruits, il ne faut oublier quoy que ce soit pour suivre le précepte de Caton, c'est à-dire pour gagner temps, & avancer sa curiosité.

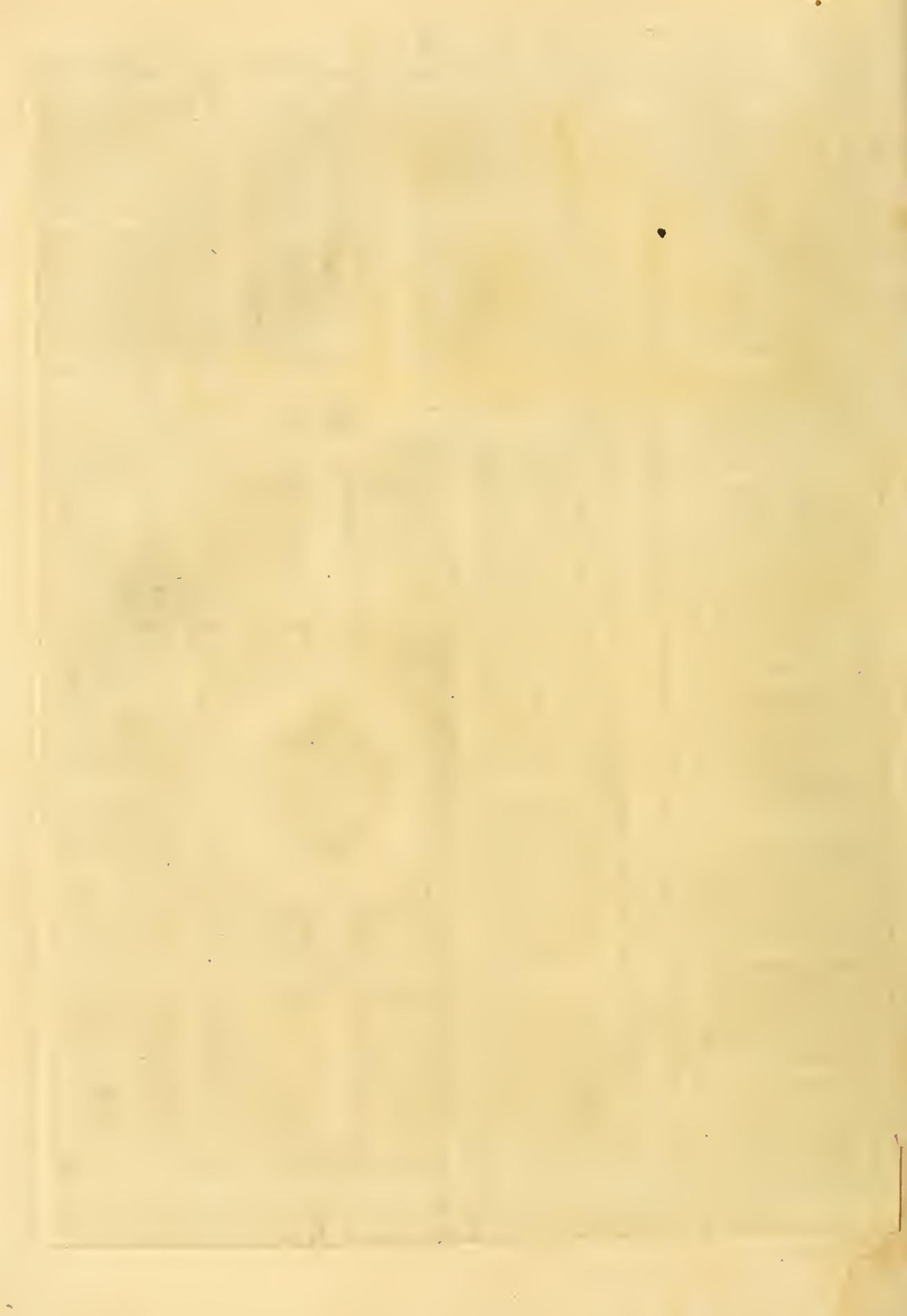
Ædificare, diu cogitare oportet; conferere, facere non cogitare. Cato.

P R E M I E R E





1, 2, 3 etc. Jardins destinez pour les Fruites
 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39 etc. Jardins tout encluz de murailles, et qui sont remplis de différents fruits et légumes
 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions
 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000 etc. Jardins bieu d'une situation & en divers lieux des rayons du Soleil. Les uns plus bré différentes expositions





PREMIERE PARTIE DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

CHAPITRE PREMIER.

Combien il est necessaire qu'un honnête homme , qui veut avoir des Fruitiers & Potagers, soit au moins raisonnablement instruit de ce qui regarde ces sortes de Jardins.



E Jardinage , duquel je commence ici de traiter , produit sûrement beaucoup de plaisir à l'honnête homme qui s'y entend , & s'y applique ; mais ce même Jardinage , s'il est entre les mains d'un Jardinier qui soit peu habile ou peu laborieux , a de grands inconveniens à craindre , & de grands chagrins à donner. Ce sont deux veritez que tout le monde connoît , & que personne n'a jamais entrepris de contester , étant certain que rien au monde ne demande tant de prévoyance , & d'activité que ces sortes de

Jardins Fruitiers , & Potagers. Ils sont , pour ainsi dire , dans un mouvement perpétuel , qui les porte à agir toujours ou en bien , ou en mal , selon la bonne ou la mauvaise conduite de leur Maître ; aussi recompensent-ils amplement les bons Ouvriers , & punissent-ils rigoureusement les miserables.

La preuve de la première des deux veritez que je viens de proposer, consiste en ce que constamment il n'y a rien de plus réjouissant premièrement que d'avoir un Jardin, qui soit dans une belle & bonne situation, qui soit d'une raisonnable grandeur, & d'une figure bien entendüe, & qu'on ait peut-être disposé soy-même, comme il est.

En second lieu que ce Jardin soit en tout temps non-seulement propre pour la promenade, & pour l'agrément des yeux, mais aussi abondant en bonnes choses pour la délicatesse du goût, & la conservation de la santé.

En troisième lieu y voir tous les jours quelque petit Ouvrage nouveau à faire, semer, planter, tailler, palisser, voir ses Plantes croître, ses Légumes embellir, ses Arbres fleurir, ses Fruits noïer, ensuite grossir, prendre couleur, meurir, venir enfin à les cueillir, les goûter, en régaler ses amis, entendre louer leur beauté, leur bonté, leur quantité; tout cela ensemble fait sans doute l'idée de beaucoup de choses extrêmement agréables.

Pour preuve de la seconde verité il n'y auroit qu'à faire ici en peu de mots le dénombrement de tous les désordres, dont nôtre Jardinage est menacé, ou plutôt deshonoré, quand il manque de culture; mais ils ne sont que trop connus: il n'y a presque rien de si ordinaire que d'entendre des plaintes sur cette matiere.

Il est donc vray que dans le Jardinage il y a des plaisirs, & des chagrins; il n'est pas moins vray que les plaisirs sont pour les Jardiniers intelligens & actifs, & que les chagrins arrivent inmanquablement à ceux qui sont paresseux, ou mal-habiles.

Cela étant, il faut demeurer d'accord qu'on n'est ny à excuser, ny à plaindre, si au lieu de tirer de son Jardin tout l'avantage qu'on s'en étoit promis, on est réduit à ce malheur de n'y avoir que de la dépense, de la perte, du dégoût, des sujets de colere, &c. pendant que d'autres avec un peu de sçavoir faire en ont évité tous les désordres, & en goûtent toutes les douceurs; d'où il s'ensuit que, si l'honnête homme veut s'engager à avoir un Jardin comme une chose qui luy convient si bien, il faut absolument qu'il se rende habile en Jardinage, ou bien il n'y doit pas seulement penser.

La grande question est de sçavoir, si cette habileté, que je tiens nécessaire, est facile, ou difficile à acquérir, pour prendre sur cela un party raisonnable.

Au premier cas, c'est-à-dire s'il est facile de devenir habile, je suis persuadé que beaucoup d'honnêtes gens le voudroient devenir, car naturellement tout le monde en a envie: je suis aussi persuadé que déjà il y auroit eu un assez grand nombre, si on avoit eu de suffisantes instructions pour cela.

Au second cas, c'est-à-dire s'il est mal-aisé de parvenir à une habileté suffisante, il faut s'attendre qu'on trouvera peu de curieux qui veüillent bien l'entreprendre; chacun sera dégoûté par l'incertitude de réussir après y avoir mis beaucoup de temps, & y avoir pris beaucoup de peine.

L'honneur que j'ay depuis tant d'années d'avoir la direction des Jardins Fruitiers, & Potagers des Maisons Royales, me donne, ce semble, quelque autorité pour répondre a cette grande question: si bien que sans vouloir tromper personne, & ayant un grand désir de contribuer à la satisfaction des honnêtes gens j'assure qu'il est tres-aisé d'acquérir autant d'intelligence qu'il en faut raisonnablement à nôtre curieux, afin qu'il se mette a couvert de ce qui le peut fâcher, & qu'en même

temps il se mette en état de jouir de ce qu'il cherche.

Je n'auray pas de peine à prouver ce que je viens d'avancer, après que je me feray plus particulièrement expliqué sur ce que je pense de tous les plaisirs, qui doivent être inséparables du Jardinage, dont est question.

a Le plus considerable de ces plaisirs n'est pas simplement de pouvoir obtenir tout ce que peuvent produire & un terrain qu'on aura bien disposé, & un fond qu'on aura bien façonné, & des Arbres qu'on aura peut-être soy-même greffez, plantez, taillez, cultivez, &c. quoy qu'en verité l'idée d'une telle jouissance aye des charmes capables d'engager à sa recherche; il consiste en beaucoup d'autres choses, tant pour celuy qui veut agir luy-même, que pour celuy qui ne peut agir que de son conseil, & de ses ordres.

Et c'est en premier lieu à sçavoir sûrement comment il s'y faut prendre, pour faire que chaque partie du Jardin produise heureusement, & abondamment ce qu'on luy demande pour chaque mois de l'année. L'honnête Jardinier, comme j'ay déjà dit, ne manque jamais icy d'être recompensé de sa peine, de ses soins, & de son habileté.

b La terre qu'il cultive en personne, luy rapporte sans doute avec plus de profusion, parce qu'en effet elle est beaucoup mieux cultivée, & comme si elle craignoit, pour ainsi dire, le malheur d'appartenir à un Maître, qui ne sçait que par son Jardinier la manière dont il la faut traiter, il semble que pour engager ce Maître habile, à qui elle appartient, à continuer de la cultiver luy-même, elle s'efforce à luy produire au-delà de son ordinaire.

c Ce plaisir du Jardinage consiste en second lieu à sçavoir se défendre de beaucoup de dépenses grandes, & inutiles, auxquelles souvent on se laisse engager par de miserables conseils. Y a-t-il rien de si ordinaire que de voir en je ne sçay combien d'endroits, qu'on ne fait autre chose que faire, défaire, & refaire, & d'ailleurs ne voit-on pas souvent mettre beaucoup de temps, & d'Ouvriers à faire une chose qui pouvoit être faite & plus promptement, & par moins d'hommes? ainsi il se fait bien des dépenses, qui entraînent souvent à leur suite de grands chagrins, & quelquefois aussi de grandes incommoditez.

Il consiste en troisième lieu à sçavoir connoître les inconveniens, que j'expliqueray en son lieu, dont les uns sont invincibles, & les autres ne le sont pas: cette connoissance apprend à se preparer de bonne heure à recevoir patiemment les premiers s'ils arrivent, & à se mettre en état d'éviter sûrement les seconds, sans passer par mille raisons impertinentes d'un Jardinier mal-soigneux, ou mal-habile, qui prétend mettre à couvert sa négligence, ou son incapacité en rejetant les désordres, & la stérilité de son Jardin sur ce qui n'en est pas la véritable cause.

Ce plaisir consiste en quatrième lieu à sçavoir condamner d'un côté à propos ce qui est mal-fait dans ses Jardins, & de l'autre à louer pareillement à propos ce qui est bien, & selon les règles. Il n'y a rien de plus naturel à tous les Maîtres, qui parlent de leurs Jardins, que d'y blâmer, ou louer quelque chose, comme si c'étoit par là qu'ils veulent en effet paroître ce qu'ils font; constamment il n'y a rien de plus dangereux pour le service du Jardin, ny de plus mal-plaisant pour la personne d'un Maître que de s'exposer publiquement à la risée, ou aux corrections de son

A 2

a Ipsa ratio arandi spe magis & jucunditate, quam fructu, atque emolumento tenetur, &c. *Cicero.*

b Honestis manibus omnia melius proveniunt, quoniam & curiosius fiunt. *Plinius.*

c In felix ager, cujus Dominus villicum audit, non docet. *Columella.*

Jardinier, ce qui arrive inmanquablement, quand le Maître n'est pas assez intelligent, pour parler juste dans cette matière.

Ce plaisir consiste en cinquième lieu à être en réputation de sçavoir donner de bons avis, & de les donner volontiers à ceux qui en ont besoin : qu'elle satisfaction n'a-t'on point, quand on redresse un amy qui étoit ou trompé, ou embarassé, ou prêt à se dégoûter de son entreprise, & que dans la suite on l'a mis en état de se louer à tous momens de la bonne fortune qu'on luy a procuré dans son Ouvrage?

Et enfin ce plaisir consiste principalement à sçavoir juger par soy-même, & pour soy-même de la capacité des Jardiniers, soit afin de ne pas tomber dans la disgrâce. d'en quitter quelquefois un bon sur de misérables petites raisons, & d'en prendre ensuite un mauvais, soit pour se resoudre sagement & à propos de chasser celui qui fait mal son devoir, pour en choisir avec certitude quelqu'autre, qui soit capable de mieux faire.

Or s'il est vray qu'il y ait assés de facilité à parvenir à tant de veritables plaisirs, comme je m'en vais le faire voir clairement; n'ay-je pas raison de conclure que, quand on entreprend des Jardins sans se mettre en peine de se rendre au moins suffisamment éclairé en Jardinage, on en mérite tous les dégoûts, qui sont en grande quantité, au lieu de mériter toutes les douceurs, qu'il peut produire, dont le nombre est infiny, & que par conséquent il faut s'étudier à acquérir les lumieres qui sont icy nécessaires?

Peut-être me dira-t'on d'abord, que je propose par là un expédient infailible pour introduire la chose du monde la plus pernicieuse en toutes sortes d'affaires, c'est-à-dire des demy-sçavans : l'objection paroît assez forte, mais les deux réponses que j'ay à y faire, le sont ce me semble, beaucoup davantage.

La premiere est que, quand l'honnête Jardinier sera une fois parvenu à la connoissance certaine de quelques principes capables de luy donner une bonne teinture du Jardinage, on doit être assuré qu'il ne voudra pas s'en tenir à cette simple connoissance des premiers élemens, il luy prendra infailiblement une grande avidité de sçavoir davantage une chose, qui plaît tant. On le verra bien tôt après pousser plus avant les lumieres qu'il aura acquises, & par conséquent il demeurera peu de temps dans cet état dangereux, & redoutable de ce qu'on appelle demy-science.

Mais la seconde réponse, qui n'est pas moins importante, est que sûrement cette demy-science de l'honnête Jardinier, s'il l'a faut nommer ainsi, vaut beaucoup mieux, fondée comme elle est sur de bons principes, que la fausse imagination de sçavoir des Jardiniers ordinaires; il n'est que trop vray que rarement se trouve-t'il parmy eux autre chose qu'une ignorance présomptueuse & babillarde, soutenuë d'une miserable routine. N'est-on pas trop heureux, si on peut aisément parvenir à voir clair là-dedans, & se mettre au dessus de tant de faux raisonnemens, qu'on seroit obligé d'essuyer, & par conséquent éviter beaucoup de chagrins, & avoir beaucoup de plaisirs.

CHAPITRE II.

Combien il est facile à un honnête homme d'acquiescer au moins une suffisante connoissance en fait de Jardinage.

ENsuite de ce premier fondement, qui établit que l'honnête Jardinier doit absolument s'étudier à se rendre habile en Jardinage.

Je propose encore celui-cy, que s'il n'a pas le temps de s'y rendre consommé (ce qui n'est pas absolument nécessaire) il peut croire avec certitude qu'il en sçaura assez pour son usage, c'est-à-dire pour pouvoir sûrement ordonner ce qu'il y a de principal à faire dans son Jardin, & pour empêcher que son Jardinier ne luy en impose à tous momens, pourvû qu'il sçache à peu près les cinq, ou six articles qui suivent.

Le premier est de ce qui regarde les terres pour la qualité, pour la profondeur nécessaire, pour les labours, pour les amandemens, & pour la disposition ordinaire des Jardins utiles.

Le second est de ce qui regarde les Arbres, pour les choisir bien conditionnez, soit quand ils sont encore sur pied dans les Pépinières, soit quand ils sont arrachez; qu'il sçache au moins les noms des principales especes de Fruits de chaque Saison, qu'il les connoisse, & sçache à peu près demander le nombre de chacune selon ses besoins, & selon l'étenduë de son Jardin; qu'il sçache preparer les Arbres par la tête, & par les racines, devant que de les remettre en terre; qu'ensuite il les sçache bien espacer, & bien exposer; qu'il sçache non pas toutes les régles de la Taille, mais au moins les principales, soit à l'égard des Buissons, soit à l'égard des Espaliers; qu'il sçache pincer quelques branches qui sont trop vigoureuses, palisser proprement les Arbres qui le doivent être, comme aussi ébourgeonner ceux où il se fait de la confusion, & enfin donner à chacun la beauté qui luy peut convenir.

Le troisième article regarde les Fruits, pour les faire venir beaux, les cueillir sagement, & les faire manger à propos.

Le quatrième regarde les greffes en toutes sortes d'Arbres Fruitiers soit en place, soit en Pépinières, tant pour le temps, que pour la manière de les appliquer.

Enfin le cinquième article regarde la conduite generale de tous les Potagers, & sur routes choses pour sçavoir le plaisir, & le profit qu'on en peut tirer dans chaque mois de l'année.

Il me semble que le nombre de ces articles n'est pas grand, & j'assûre nôtre curieux qu'il trouvera à s'en instruire suffisamment, & en peu de temps dans le petit Abregé qui suit.

CHAPITRE III.

ABREGÉ DES MAXIMES
DU JARDINAGE.

PREMIER ARTICLE.

Sur les qualitez de la terre.

ON connoît que le fond d'un Jardin est bon , & particulièrement pour les Arbres Fruitiers ,

Si premièrement tout ce que la terre y produit soit d'elle-même, soit par culture est beau , vigoureux , abondant , & que par conséquent on n'y voit rien de chetif, rien de menu , quand il devroit être gros , rien de jaune , quand il devroit être vert.

En second lieu si cette terre à en fleurir une poignée ne jette aucune mauvaise odeur.

En troisième lieu si elle est facile à labourer , & qu'elle ne soit point trop pierreuse.

En quatrième lieu si à la manier elle est meuble sans être trop seiche , & légère comme les terres de tourbe, ou comme les terres tout à fait sablonneuses.

En cinquième lieu si elle n'est point trop humide comme les terres marécageuses , ou trop forte comme les terres franches , & qui approche fort de la nature des terres glaizes.

Enfin à l'égard de la couleur la principale est , qu'elle soit d'un gris noirâtre ; il y en a cependant des rougeâtres qui font fort bien ; je n'en ay jamais vû qui fussent en même temps & fort blanches , & fort bonnes.

DEUXIÈME ARTICLE.

Sur la profondeur de la terre.

IL faut qu'au dessous de la superficie , qui paroît bonne , il y ait trois pieds de terre semblable à celle de dessus ; maxime tres-importante , & dont il faut être raisonnablement assuré par le moyen de quelque fouille faite au moins en cinq , ou six endroits differents.

On se trompe fort, quand on se contente d'une moindre profondeur , & sur tout pour les Arbres , & pour les Planes à longues racines , sçavoir Artichaux , Betteraves , Scorfonnerre , Panais , &c.

T R O I S I É M E A R T I C L E .

Sur les Labours.

Les plus fréquents sont d'ordinaire les meilleurs; tout au moins à l'égard des Arbres, en faut-il quatre par an, sçavoir au Printemps, à la Saint Jean, à la fin d'Aouſt, & immédiatement devant l'Hyver; & generalement parlant il ne faut jamais souffrir que la terre ſoit en friche & pleine de méchantes herbes, ny trepi-gnée, ny battuë des grandes ravines d'eau; elle fait grand plaisir à voir quand elle eſt nouvellement labourée.

Les menuës Plantes, par exemple les Fraiſiers, les Chicorées, les Laituës, &c. demandent d'être ſouvent ſerfoüies, ou ſerfoüetées pour mieux faire leur devoir.

Q U A T R I É M E A R T I C L E .

Pour les Amandemens.

Toutes ſortes de fumiers pourris de quelque animal que ce ſoit, Chevaux, Mu-lets, Bœufs, Vaches, &c. ſont excellens pour amander les terres employées en Plantes Potagères: celui de Mouton a plus de ſel que tous les autres, & ainſi il n'en faut pas mettre en ſi grande quantité: il eſt à peu près la même choſe pour celui des Poules, & des Pigeons, mais je ne conſeille guères d'en employer à cauſe des pucerons dont ils ſont toujours pleins, & qui d'ordinaire font tort aux Plantes.

Le Fumier des feuilles bien pourries n'eſt guères propre qu'à répandre ſur les ſemences nouvellement faites, pour empêcher que les pluyes ou les arroſemens ne battent trop la ſuperficie; en ſorte que les graines auroient peine à lever.

Tous les Légumes du Potager demandent beaucoup de Fumier; les Plans d'Arbres n'en demandent point.

Le ſeul bon endroit à mettre les amandemens eſt vers la ſuperficie.

Le fumier le plus mal-placé pour les tranchées eſt celui qui ſe met dans le fond.

Et à l'égard de ces tranchées on ne peut dire, qu'elles ſoient bonnes & bien faites, à moins qu'on ne leur ait donné approchant de ſix pieds de large, & de trois pieds de profondeur.

C I N Q U I É M E A R T I C L E .

Pour la diſpoſition ordinaire des Jardins Fruitiers & Potagers j'eſtime, que la meilleure, auſſi bien que la plus commode pour le Jardinier eſt celle qui ſe fait, autant qu'on peut, par des quarrez bien reglez; en ſorte que, ſ'il eſt poſſible, la longueur ſoit un peu plus grande que la largeur; les allées auſſi doivent être d'une largeur convenable & proportionnée, tant ſur leur longueur, que ſur toute l'étendue du Jardin.

Les moins larges ne doivent pas avoir moins de ſix à ſept pieds de large.

& les plus larges, de quelque longueur qu'elles soient, ne doivent jamais excéder trois ou quatre toises au plus; & pour ce qui est de la grandeur des quarez, c'est ce semble un défaut d'en faire qui ayent plus de quinze, ou vingt toises, d'un sens sur un peu plus, ou un peu moins de l'autre; ils sont assez bien de dix à douze sur quatorze à quinze; & tout cela se doit régler sur la grandeur du Potager en soy.

Les sentiers ordinaires pour la commodité du service se font d'environ un pied.

Bien entendu qu'un Potager, quelque agréable qu'il soit dans sa disposition, ne réussira jamais, si la commodité de l'eau pour les arrosemens ne s'y trouve.

SIXIÈME ARTICLE.

A L'égard de cet Article, qui concerne la connoissance des Arbres Fruitiers qu'on doit planter, il suffit, & il est important de sçavoir,

Qu'un Arbre pour meriter d'être choisi, quand il est encore en Pepinière, doit avoir l'écorce nette, & luisante, & les jets de l'année longs, & vigoureux.

Et s'il est déjà hors de terre il faut, qu'outre les conditions precedentes il ait encore les racines belles, bien saines, & qu'à proportion de la tige elles soient passablement grosses; je ne prens jamais de ces Arbres qui n'ont presque rien que du Chevelu.

Les Arbres les plus droits, & qui n'ont qu'une seule tige, me paroissent les plus beaux à choisir pour planter.

En Péchers, & même en Abricotiers ceux qui n'ont qu'un an de greffe, pourvû que le jet soit beau, valent mieux que ceux, qui en ont deux, ou davantage; & encore faut-il être en cecy plus rigoureux pour les Péchers que pour les Abricotiers, & même ne prendre jamais un Pécher, qui dans le bas de la tige n'aye pas les yeux beaux, sains, & entiers; la grosseur d'un bon pouce, ou un peu plus pour cette tige est celle, qu'il faut particulièrement estimer pour les Péchers.

Les Péchers sur Amandiers réussissent mieux en terre seiche, & legere, que dans celle qui est forte & humide.

Le contraire est de ceux, qui sont greffez sur Pruniers.

En toutes autres sortes d'Arbres nains la grosseur est celle de deux à trois pouces de tour par le bas.

Il n'y a que les Pommiers sur Paradis, à qui la grosseur d'un pouce est tres-suffisante.

La grosseur des Arbres de tige est celle de cinq à six pouces, par le bas, & la hauteur de six à sept pieds.

La greffe des petits Arbres doit être à deux ou trois doigts de terre.

Et quand elle est recouverte, c'est une marque de vigueur au pied, aussi bien que de soin & d'habileté au Jardinier qui l'a élevé.

Toutes sortes de Poires réussissent en Buiffon & en Espalier, & réussissent sur franc, aussi bien que sur Cognassiers; mais il est bon de remarquer qu'il n'en faut que sur franc, soit dans les terres legeres, soit dans celles qui sont d'une médiocre bonté.

Les Poires de Bon-Chrétien d'Hyver en Buiffon, ou en Espalier ne peuvent que difficilement acquerir sur Franc la couleur jaune, & incarnatte qu'on y souhaite; il faut de celles-cy sur Cognassiers.

Les Virgoulé, & les Robines sur franc font de la peine à les mettre à Fruits; mais enfin ce mal là n'est pas sans remede; constamment elles fructifient plutôt sur Cognassiers.

Les poires de Bergamotte, & de petit Muscat réussissent peu en Buiffon, & sur tout dans les terres humides.

Les principales especes de Fruits soit Poires, soit Pommes, soit Pêches, soit Prunes, sont assez connuës; mais comme il est de tres-grande consequence de faire un plant bien entendu, je croy que nôtre nouveau curieux doit avoir recours au Traité que j'ay fait avec une grande exactitude sur le choix, & la proportion de toutes sortes de bons Fruits à planter en quelque Jardin que ce soit, tant en buiffon & en Arbres de tige, qu'en espalier, ou autrement j'ose dire, qu'il court grand risque de faire bien des fautes, dont il aura peine à se consoler: cependant il doit sçavoir qu'en fait de Poires les principales d'Esté sont le petit Muscat, la Cuisse-Madame, la Poire sans peau, les Blanquettes, la grosse, la petite, celle à longue queue, la Robine, la Cassolette, le Bon-chrétien musqué, le Rousselet, la Salviati; les principales d'Automne sont les Beurré, Bergamotte, Vertelongue, Crasane, Muscat-fleury, Lanfac, Louïse-bonne; les principales d'Hyver sont les Virgoulé, Leschafferie, Espine, Ambrette, saint Germain, Bon-chrétien d'Hyver, Colmar, Bugy, saint Augustin, & quelques Martin-secs.

En fait de Pommes, les principales sont les Calvilles tant la rouge, que la blanche, les Reinettes, c'est-à-dire la grise & la blanche, tous les Courpendus, & les Fenouilllets.

En Prunes, les principales sont la jaune hâtive, les Perdrigon blanc & violet, les Mirabelles, les Damas de plusieurs sortes, les Rochecourbon, les Imperatrices, les Prunes d'Abricot, & sainte Catherine, l'Imperiale, la Royale, &c.

En Pêches, les principales sont l'Avant-Pêche, la Pêche de Troye, les Magdelaines la blanche, & la rouge, la Rossanne, la Mignonne, la Chevreuse, la Bourdin, les Violettes tant la hâtive, que la tardive, les Perlique, l'Admirable, la Pourprée, la Nivet, les Jaunes-liffes, la Jaune tardive.

Et pour les Pavies, le Brugnion violet, le Pavie blanc, le Cadillac & le Ramboüillet.

En fait de Fignes, celles qui sont blanches dedans & dehors, sçavoir la longue & la ronde, sont les meilleures pour ce pais-cy.

En fait de Raisins, il faut particulièrement faire cas du Muscat soit blanc soit rouge, soit noir; le Muscat long quand il est bien placé, & en bon fond, est admirable; le Chasselas réussit plus sûrement que pas un.

En Cerisès, tout le monde sçait que la tardive & la griote, & même le Bigarreau sont de tres-bons Fruits en Arbres de tige; la Cerisè précoce n'est à considerer qu'en Espalier.

S E P T I E M E A R T I C L E .

Pour preparer un Arbre tant par la tête, que par la racine devant que de le planter.

* * J'estime qu'il faut ôter tout le chevelu.

Ne conserver que peu de grosses racines, & que ce soit sur tout les plus jeunes, c'est-à-dire les plus nouvelles.

Celles-cy d'ordinaire sont rougeâtres, & ont un teint plus vif que les vieilles faites; il les faut tenir courtes à proportion de leur grosseur.

La plus longue en Arbres nains ne doit pas excéder huit à neuf pouces, & en Arbre de tige environ un pied; on leur peut laisser un peu plus d'étenduë en fait de Meuriers, & de Cerifiers.

Les plus foibles racines se contenteront d'un, de deux, de trois, & de quatre pouces au plus, & cela selon le plus ou le moins de grosseur.

C'est assez d'un seul étage de racines, quand il approche d'être parfait, c'est-à-dire quand il y a quatre ou cinq racines tout autour du pied, & que sur tout elles sont à peu près comme autant de lignes tirées d'un centre à la circonférence; & même deux toutes seules, ou trois étant bonnes valent mieux qu'une vingtaine de médiocres; j'ay souvent planté des Arbres avec une seule racine, qui étoit en effet tres-bonne, & ils ont bien réüssi; on voit ce que c'est qu'un étage de racines dans le Traité des Plans, où j'ay fait graver des Planches à cet effet.

HUITIÈME ARTICLE.

Pour bien planter il faut choisir un temps sec, afin que la terre étant bien sèche elle se glisse aisément autour des racines sans y laisser aucun vuide, & que particulièrement il ne s'y fasse pas une espece de mortier, qui venant ensuite à s'endurcir empêche la production & la sortie des nouvelles racines.

La saison de planter est bonne depuis le commencement de Novembre jusqu'à la fin du mois de Mars; mais en terres seiches, il est important de planter dès le commencement de Novembre, & en terres humides, il vaut mieux attendre au commencement de Mars.

La disposition des racines demande que l'extrémité de la plus basse ne soit pas plus avant d'un bon pied dans la terre, & que celle qui approche le plus de la superficie, soit couverte de huit, ou neuf pouces de hauteur; on peut même faire comme une maniere de bute sur ces racines dans les terres seiches, pour empêcher que le Soleil ne les gâte, & quand l'Arbre est bien repris, on l'abbat.

Devant que de planter, après avoir taillé les racines, il faut couper chaque tige d'Arbre de la longueur qu'elle doit demeurer, sans attendre à les rogner qu'ils soient plantez.

Aux Arbres nains, je regle cette hauteur à être de cinq à six pouces en terre sèche, & de huit à neuf en terre humide.

Et aux Arbres de tige, une hauteur de six à sept pieds fait une juste mesure en toutes sortes de terres.

Il faut en plantant tourner les meilleures racines du côté où il y a plus de terre, & que pas une, autant qu'on peut, ne panche tout à fait en bas, mais plutôt regarde l'orison.

* * C'est contre le sentiment de Teophraste, qui dit Stultum est amittere radices, quas habemus, ut acquiramus novas. *contra Xenoph.*

Ceux qui après avoir planté s'écoient, ou trepignent les petits Arbres, leur font grand tort; il n'en est pas de même pour les grands, il est bon de les trepigner, & même de les buter, pour les assurer contre l'impetuofité des vents.

Les Arbres en Espalier doivent avoir la tête panchée vers la muraille, de manière pourtant que l'extrémité de la tête en soit éloignée de trois à quatre pouces, & que la playe n'en paroisse pas.

La distance entre eux doit être réglée suivant la bonté de la terre, & particulièrement suivant la hauteur des murailles; ainsi on peut les mettre plus près les uns des autres aux plus hautes murailles, & moins près aux plus basses.

En ce fait particulier de distance ordinaire des Espaliers, cela se règle depuis cinq ou six pieds jusqu'à dix, ou onze, ou douze; bien entendu que les murailles étant d'une hauteur qui est de douze pieds, ou davantage, il faut toujours laisser monter un Arbre pour garnir le haut entre deux qui garniront le bas; & ainsi en tel cas on peut mettre les Arbres à cinq ou six pieds les uns des autres; mais pour les murailles qui n'ont que six à sept pieds, il les faut espacer d'environ neuf pieds.

La distance des Buiffons doit être depuis huit à neuf pieds jusqu'à douze, ou même un peu plus, si ce sont Pruniers, ou Fruits à pepin sur franc.

Et en Arbres de tige, depuis quatre toises jusqu'à sept, ou huit pour les grands Plans.

Prenant garde que dans les bonnes terres il faut plus éloigner les Arbres que dans les mauvaises, parce que les têtes y acquierent plus d'étendue.

Si les tranchées sont nouvelles faites, la terre s'affaîlera de trois ou quatre bons pouces au moins.

Observation nécessaire à faire pour tenir les terres plus hautes que la superficie voisine, & pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'avoir des Arbres qui soient enfoncés trop avant.

Que la greffe soit dedans ou dehors, il n'importe gueres pour le succès des Fruits à pepin.

Mais pour les Fruits à noyau, il est mieux qu'elle ne soit aucunement couverte de terre.

Cependant pour la beauté des uns & des autres, il est à souhaiter qu'elle paroisse; mais le principal est que les racines soient bien placées, en sorte que ny le grand chaud, ny le grand froid, ny le fer de la Bêche ne les puisse incommoder.

À l'égard de l'intelligence des expositions qui conviennent le mieux aux especes, c'est un détail qu'il est bon d'étudier particulièrement dans le Traité qui est fait exprés; mais cependant on doit avoir que généralement parlant, la meilleure de toutes dans nos climats est celle du Midy, & la plus mauvaise est celle du Nort; l'exposition du Levant n'est gueres moins bonne que celle du Midy, & sur tout dans les terres chaudes; & enfin l'exposition du couchant n'est point mauvaise pour les Pêches, les Prunes, les Poires, &c. mais elle ne vaut rien ny pour le Muscat, ny pour le Chasselas, ny pour tout le Raisin de grosse espee.

NEUVIÈME ARTICLE.

Pour entendre raisonnablement la taille des Arbres, il faut au moins sçavoir le temps & la cause, & sur tout, s'il est possible, en sçavoir la maniere.

A l'égard du temps, constamment il fait bon tailler dès que les feuilles tombent, jusqu'à ce que les nouvelles commencent de revenir, & il ne faut tailler qu'une fois par an quelque Arbre que ce puisse être.

Avec cette precaution qu'il n'est pas mal de tailler plutôt ceux qui sont les plus foibles, & plus tard ceux qui sont les plus vigoureux.

A l'égard de la cause, on taille pour deux raisons; la premiere pour disposer les Arbres à donner de plus beaux Fruits; & la seconde pour les rendre en tout temps plus agreables à la vûë qu'ils ne seroient, s'ils n'étoient pas taillez.

Pour parvenir à l'effet de cette seconde condition, il faut que ce soit par le moyen de la figure, qu'on donne à chaque Arbre.

Cette figure doit être différente selon la difference des Plans, & cette difference ne s'étend qu'à des Arbres en Buisson, & à des Arbres en Espalier; car pour les Arbres de tige on ne s'attache pas d'ordinaire à les tailler souvent.

Il n'y a que les grosses branches qui puissent donner cette figure, laquelle il est infiniment necessaire de bien entendre; en sorte qu'on l'ait toujours presente devant les yeux.

Un Buisson pour être de belle figure doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans sa circonference, & également garny sur les côtez; de ces quatre conditions la plus importante est celle qui prescrit l'ouverture du milieu; comme le plus grand défaut est celui de la confusion de trop de bois dans ce milieu; il le faut éviter preferablement à tous les autres.

Et un Espalier pour avoir la perfection qui luy convient doit avoir sa force & ses branches également partagées aux deux côtez opposez, afin qu'il soit également garny par toute son étendue, en quelque endroit que sa tête commence, soit qu'il soit bas de tige, & en ce cas il doit commencer environ à un demy pied de terre, soit qu'il ait la tige haute, & pour lors il commence à l'extremité de sa tige, qui est d'ordinaire de six à sept pieds.

Le secret en cecy dépend de la distinction à faire parmy les branches, & du bon usage qu'il y faut pratiquer; les branches sont ou grosses & fortes, ou menuës & foibles; chacune ayant sa raison soit pour être ôtée, soit pour être conservée, soit pour demeurer longue, soit pour être taillée courte.

Parmy les unes & les autres il y en a de bonnes & de mauvaises soit grosses, soit menuës.

Les bonnes sont celles qui sont venuës dans l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux gros, & assez près les uns des autres.

Les mauvaises tout au contraire sont venuës contre l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux plats, & fort éloignez, ce qui fait qu'on les nomme branches de faux bois.

Pour entendre cet ordre de la nature, il faut sçavoir premierement, que les branches ne doivent venir que sur celles qui ont été racourcies à la dernière taille, & ainsi

& ainsi toutes celles qui viennent en d'autres endroits, sont branches de faux bois.

En second lieu, il faut sçavoir que l'ordre des branches nouvelles est que, s'il y en a plus d'une, celle de l'extrémité soit plus grosse, & plus longue que celle qui est immédiatement au dessous, & celle-cy plus grosse & plus longue que la troisième, & ainsi de toutes les autres; & par conséquent si quelqu'une se trouve grosse à l'endroit où elle devoit être menuë, elle est branche de faux bois: Il y a sur cela quelques petites exceptions, qu'il faut voir dans le grand Traité de la taille.

Les bonnes petites en Fruits à noyau, & à pepin sont pour le Fruit; & les bonnes grosses sont pour le bois; le contraire est pour les Figuiers, & pour la Vigne.

Pour ce qui est de la maniere de tailler, on la croit beaucoup plus difficile qu'elle n'est; dès qu'on en peut sçavoir les principes qui sont aisez à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette operation, qui est en effet le Chef-d'œuvre du Jardinage.

Ses principales maximes sont premièrement, que les jeunes Arbres sont plus aisez à tailler que les vieux, & sur tout que ceux qui ont été souvent mal taillez, & n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir: Les plus habiles Jardiniers sont fort empeschés à corriger les vieux deffauts; je donne en son lieu des regles particulières pour de tels inconveniens.

En second lieu, que les branches fortes doivent être coupées courtes, & d'ordinaire reduites à la longueur de cinq, six, ou sept pouces; il y a pourtant de certains cas où on les tient un peu plus longues; mais ils sont rares: je les marque dans le grand Traité.

En troisième lieu, que parmi les autres il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laisser plus longues, c'est-à-dire jusqu'à huit, neuf, & dix pouces, & même jusqu'à un pied, & un pied & demi, ou peut-être davantage, & sur tout pour les Pêchers, Pruniers, & Cerisiers en Espalier; cela se regle selon la force ou grosseur dont elles sont, pour estre capables de bien nourrir & porter sans rompre les fruits, dont elles se trouveront chargées.

Dans les Arbres qui sont vigoureux, & qui sont en même temps d'une belle figure, il n'y sçauroit gueres avoir trop de celles que nous appellons branches à fruit, pourveu qu'elles n'y fassent point de confusion: Mais à l'égard des grosses que nous appellons branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laisser en toutes sortes d'Arbres qu'une de toutes celles, qui sont sorties de chaque taille de l'année précédente.

A moins que les Arbres étant tres-vigoureux les extrémités des branches nouvelles ne se trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne regardent des endroits opposez, & qui soient vuides sur les côtez; si bien qu'il est nécessaire de remplir au plutôt les côtez pour achever la perfection de la figure; & en ce cas on en peut laisser deux branches, & même trois: à condition qu'elles soient toutes de différentes longueurs, & que jamais elles ne fassent une figure de fourche.

Les branches à fruit périssent après avoir fait leur devoir avec cette distinction, qu'en fruit à noyau, cela se fait au bout d'un an, ou de deux, ou de trois au plus.

Et en fruits à pepin, cela n'arrive qu'après avoir servi pendant quatre ou cinq ans.

Et partant la prévoyance est grandement nécessaire, pour penser à faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous sçavons devoir perir, ou autrement on tombera dans l'inconvenient du vuide, & de la sterilité.

Ces fortes de branches à fruit sont bonnes, en quelque endroit que l'arbre les pousse, soit dedans, soit dehors

Mais une grosse est toujours mal, quand elle entre en dedans du Buisson, si ce n'est peut-être pour resserrer celui qui s'évase trop, comme il arrive d'ordinaire aux Beurrez.

La beauté des Arbres, & l'abondance & beauté des fruits dépendent donc principalement de bien tailler, & bien conduire certaines branches, qui sont en mesme temps grosses & bonnes, & de retrancher entièrement celles qui sont grosses & mauvaises.

Et parce qu'il arrive quelquesfois qu'une branche, qui l'année passée avoit été laissée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & que partant elle devient grosse, & en pousse d'autres grosses: un des principaux soins de la taille consiste, non seulement à traiter cette branche comme les autres branches à bois, mais sur tout à ne lui en laisser aucune grosse venue à son extrémité, à moins qu'on n'ait dessein de laisser échaper tout l'Arbre, & le faire de tige.

Cette bonne conduite apprend à ravaller d'ordinaire les Arbres, c'est à dire, qu'il est mieux à la taille d'ôter tout à fait les plus hautes branches qui sont grosses, & conserver seulement les plus basses, que de faire le contraire.

Pourveu que les plus hautes ne se trouvent pas mieux placées pour contribuer à la beauté des Arbres, que ne sont pas les plus basses, ce qui n'est pas d'ordinaire: car en tel cas il faut ôter les plus basses, & conserver les plus hautes: La première intention en ceci aboutit extrêmement à avoir de beaux Arbres, étant assuré que l'abondance du beau fruit ne manque jamais de suivre une telle disposition de belle figure, puisqu'on n'ôte aucune des petites branches qui font ce fruit, & qu'au contraire on cherche à les multiplier, & à les délivrer ensuite de tout ce qui leur pourroit nuire.

Le ravallement fait que dans la branche qui se trouve à l'extrémité de celle qui a été ravalée, il entre tout ce qui seroit allé de sève dans la supérieure, ou dans les supérieures, qu'on a ôté; & ainsi cette branche conservée devient beaucoup plus forte, & par conséquent capable de plus grandes productions, qu'elle n'auroit été sans cela.

Et parce que quelquefois, contre l'ordre accoutumé de la Nature, il se forme des branches foibles à l'extrémité de la grosse, qui avoit été racourcie à la taille précédente, cette conduite apprend à conserver ces branches foibles; & pour lors on fait sa taille sur celle des grosses, qui étant au dessous de cette foible, ou de ces foibles se présente le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille dont nous venons de parler, on vient encore quelquefois à une autre operation qu'on appelle pincer; & d'ordinaire cela est plus utile aux Pêchers qu'aux autres Arbres, si ce n'est à toutes fortes de greffes faites en place sur les Arbres qui sont gros & vigoureux; l'effet de ce pincer est d'empêcher que les branches ne deviennent trop grosses, & par conséquent inutiles à Fruit, & ne deviennent

nent aussi trop longues, & par conséquent ne fassent échaper un Arbre trop tôt, ou ne viennent à être rompuës par les grands vents.

Son effet est encore de faire qu'au lieu d'une branche il s'en fasse plusieurs, parmi lesquelles il s'en rencontrera des petites pour le Fruit, & quelques grosses pour le bois; son usage, ou plutôt le tems de s'en servir est aux mois de May & de Juin; & sa manière est de rompre pour lors avec l'ongle la branche, qui étant de la longueur d'un demi pied, ou un peu plus commence à paroître grosse.

Pour pincer à propos, il faut reduire cette grosse branche à trois ou quatre yeux; & si la branche pincée s'opiniâtre à repousser gros, il faut pareillement s'opiniâtrer à la repincer toujours, & ne pincer jamais les foibles.

Je ne parlerai ici ni de la taille des vieux Arbres, ni de la taille de la Vigne, & des Figuiers; il faut voir pour cela les Traitez particuliers que j'ay fait des uns & des autres.

DIXIÈME ARTICLE.

C'Est d'ordinaire à la mi-May que les Espaliers commencent d'avoir besoin d'être paliffiez.

La beauté de paliffier consiste à ranger avec ordre à droit & à gauche les branches qui peuvent venir à chaque côté, en sorte qu'il n'y ait rien ni de confus, ni de vuide, ni de croisé.

Mais comme le défaut du vuide est plus grand que les autres, il ne faut faire aucun scrupule de croiser quand on ne peut autrement éviter le vuide.

Il faut soigneusement recommencer à paliffier autant de fois qu'il paroît des branches assez longues pour pouvoir être liées, & qui courroient risque d'être rompuës si elles restoient sans lier.

Sur toutes choses il est grandement expedient de conserver toutes les belles branches que les Pêchers poussent l'Été; à moins qu'il n'en soit sorti une si grande abondance, qu'elles se fassent de la confusion les unes aux autres, ce qui est assez rare dans un Arbre bien conduit.

Mais en tout cas si la nécessité y oblige, il faut avec grande sagesse arracher, ou couper tout près quelques-unes des plus furieuses, ce qui se fait pour empêcher que celles qui sont cachées ne s'allongent trop, & deviennent mauvaises; comme aussi il n'est pas mal d'ôter aux Poiriers d'espalier, les branches de faux bois, qui quelquefois viennent sur le devant, & aux Buissons celles qui viennent dans le milieu, & voilà ce qui s'appelle ébourgeonner.

ONZIÈME ARTICLE.

Il est important que le Maître, aussi-bien que le Jardinier, sçache bien cueillir toutes sortes de fruits, de quelque Saison qu'ils soient; faire porter & ranger dans la fruiterie ceux qui ne meurissent qu'après estre ferré; conserver les uns & les autres dans leur beauté, & les faire manger à propos, sans leur donner le tems de se gâter.

Ils auront pu acquerir cette connoissance dans les Traitez particuliers, qui sont faits pour cela.

DES JARDINS FRUITIERS

A L'EGARD DU DOUZIEME ARTICLE.

Qui regarde les Greffes & les Pepinières.

IL faut sçavoir que les meilleures & les plus ordinaires manières de greffer sont ou en fente, ou en écusson : celle-là en Fevrier ou en Mars sur des Arbres qui sont de grosseur depuis un pouce de diametre jusqu'à dix & douze pouces de tour, & même davantage : cette sorte de greffe est bonne en toutes sortes d'Arbres fruitiers, à la réserve des Pêchers, des Amandiers, des Meuriers, des Figuiers, &c. où elle réussit rarement.

A l'égard de la greffe en écusson pour les fruits à pepin & à noyau, si c'est à la pousse elle se doit faire aux environs de la S. Jean; & si c'est à œil dormant, & sur les Pruniers, Poiriers, & Pommiers elle se fait vers la mi-Août, & sur les Pêchers & Amandiers vers la mi-Septembre, c'est à dire sur les uns & sur les autres qu'il ne les faut faire que sur le déclin de la seve.

Tout le monde sçait que la manière de greffer les Chastagniers est en flûte, & se fait à la fin d'Avril, ou au commencement de May, quand l'écorce commence à se détacher aisément : les Figuiers peuvent être greffés au même tems, & de la même manière, ou bien en simple écusson.

La Vigne se greffe en fente sur le vieux bois, qu'il faut couvrir de terre & que ce soit dans les mois de Mars & d'Avril.

Le Poirier réussit également sur sauvageon, & sur Cognassier.

Le Pêcher sur Prunier, & sur Amandier.

Le Pommier sur sauvageon de Pommier pour faire de grands Arbres, & sur Paradis pour faire des Buissons.

Le Prunier & l'Abricotier sur rejetton de Prunier, dont les meilleurs sont de S. Julien, & du Damas noir.

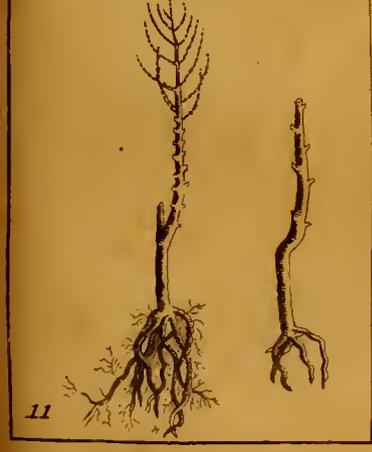
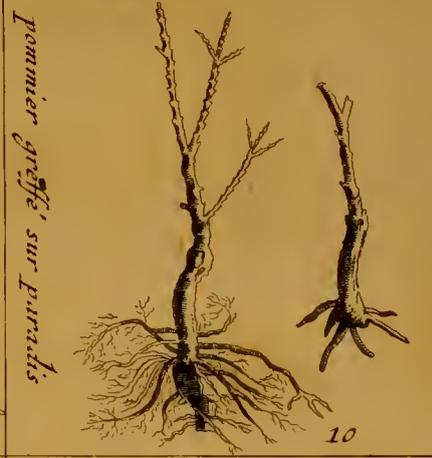
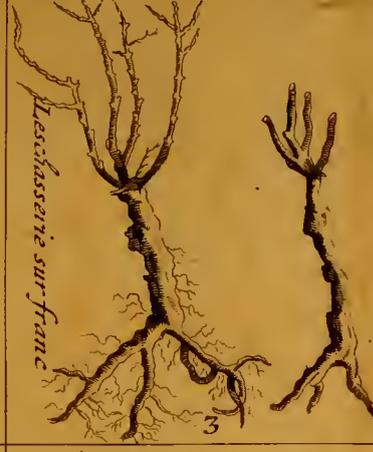
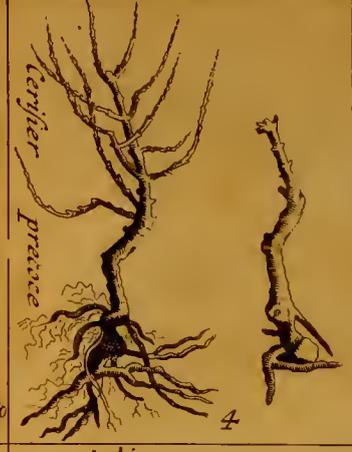
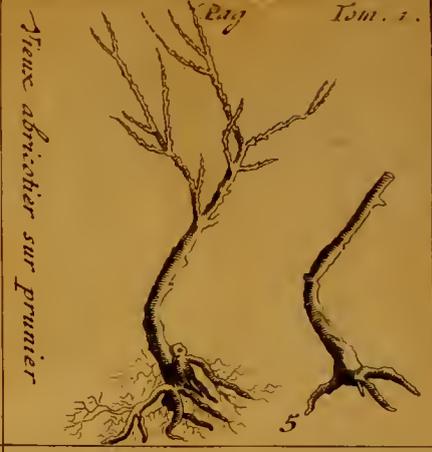
Ils réussissent quelquefois sur Amandier, & quelquefois aussi le Poirier, & le Pommier se greffent mutuellement l'un sur l'autre, mais d'ordinaire sans succès.

RESTE LE DERNIER ARTICLE

Qui regarde premièrement le profit des Potagers, & en second lieu l'ouvrage de chaque Saison.

POUR ce qui est du profit, il suffit de sçavoir que dans chaque mois de l'année le Potager doit rapporter quelques choses à son Maître; en sorte qu'il ne soit pas obligé d'envoyer querir hors de son Jardin ce que des Jardiniers habiles portent vendre aux Places publiques.

Par exemple en Novembre, Decembre, Janvier, Fevrier, Mars & Avril, outre ce qui a été conservé dans les Serres, sçavoir les Fruits à pepin, les Racines de routes sortes, les Cardons, les Artichaux, les Choux-fleurs, & les Cirrouilles, le Potager doit fournir les Herbes potagères, c'est à-dire Ozcille, Porrée, Choux d'Hyver, Porreaux, Siboules, Persil, Champignons, Salades, & sur tout Chicorée sauvage,



sauvage, Celeri, Persil-Macedoine, avec les fournitures de Cerfeüil, Pimprenelle, Alleluya, Baume, Estragon, Passépierre, &c.

Et en cas qu'il y ait des Fumiers chauds on peut pendant les grands froids esperer des nouveutez, sçavoir Asperges vertes, petites Salades de Laituës, Cerfeüil, Basilic, Cresson, Corne de Cerf, & même de l'Oseille, &c. en tout tems, & y joindre les Raves dans ceux de Fevrier & Mars, & le Pourpier en Avril, &c.

En May & Juin on aura aisément abondance d'Herbes potagères, & de nouvelles Salades de toutes sortes, sçavoir Pourpier, Laituës à lier, abondance d'Artichaux, Pois, Fèves, Concombres, Raves, Asperges, Groseilles vertes; les rouges commencent d'ordinaire en Juin avec les Fraizes, & les Framboises pour le reste du mois, & toujourn des Champignons.

En Juillet & Aoust pareille abondance à celle des mois precedens.

Et outre cela les Haricots, les nouveaux Choux pommez, & sur tout les Melons avec les Poires, Prunes, Pêches & Figues.

En Septembre on commence d'avoir encore de surplus les Muscats, Chasse-las, & autres Raisins de plusieurs sortes, comme aussi des secondes Figues.

Et en Octobre les mêmes choses, hors peut-être les Melons; la Saison en passe d'ordinaire quand les nuits deviennent fraiches, & le temps pluvieux; mais en recompense on est riche d'un nombre infiny de bonnes Poires que l'Automne produit, & on peut commencer d'avoir des Cardons, du Celery, des Espinars, &c.

Pour ce qui est tant des manieres de faire produire tout le contenu en ce memoire, que des Ouvrages de chaque mois, le Jardinier doit indispensablement les sçavoir, & les mettre en pratique; & quand le Maître en sera curieux, soit pour redresser le Jardinier, s'il vient à manquer, soit pour goûter le plaisir de voir l'ordre & la suite des productions, il pourra s'en donner le divertissement dans le Livre où cette matiere est traitée à fond, comme aussi il pourra s'instruire amplement de tout le reste du Jardinage dans les Traitez particuliers qui sont faits sur chacune de ces parties.

C H A P I T R E I V.

Des moyens de se connoître en chois de Jardiniers.

C E n'est pas assez, comme nous avons déjà dit, que nôtre nouveau curieux ait acquis la connoissance dont nous venons de parler, il faut encore qu'il se mette en état de pouvoir juger par luy-même, & sans aucun secours étranger de l'habileté, ou de l'ignorance de toutes sortes de Jardiniers, afin qu'autant qu'il est possible il parviennne à ne se pas tromper au chois qu'il en faut faire; mais il est vray que le nombre des bonnes qualitez qui sont necessaires à ces sortes de gens, est si grand, que quand je m'en suis fait une maniere de portrait, j'ay commencé aussi-tôt de craindre qu'on ne puisse jamais rencontrer un original qui luy ressemble.

† Et toutefois sans vouloir faire la chose presque impossible, & sans m'arrêter au

† *Vitio nostro agricultura male cedit, qui rem rusticam pessimo cuique servorum velut carnifici noxæ des-*

scrupule qui me prend , que je ne pourray rien dire icy que tout le monde ne sçache aussi bien que moy , je m'en vais traiter cette affaire un peu amplement comme étant persuadé que c'est une des plus importantes de tout le Jardinage , & à proprement parler l'ame veritable des Jardins ; en effet les Jardins ne pouvant que par une culture perpetuelle être en état de donner du plaisir , il ne faut pretendre de les mettre jamais sur ce pied là , s'ils ne sont entre les mains d'un Jardinier intelligent & laborieux.

Je diray donc en exposant simplement la manière de faire dont je me sers en telles occasions , que pour se conduire sagement dans le chois d'un Jardinier il faut avoir égard premierement à l'exterieur de sa personne , en second lieu , aux bonnes qualitez interieures qui luy sont absolument necessaires.

Par l'exterieur de sa personne , j'entens l'âge , la santé , la taille & la démarche ; & par les qualitez interieures j'entens la probité dans les mœurs , l'honnêteté dans la conduite ordinaire , & principalement la capacité dans sa profession.

Je commence par les bonnes qualitez du dehors , dont les yeux sont les seuls & les premiers juges , parce que souvent à la premiere vûë on se sent tout d'un coup disposé à avoir de l'estime & de l'inclination , ou du mépris & de l'aversion pour le Jardinier qui se presente.

† A l'égard de la premiere consideration qui est pour l'âge , la santé , la taille & la démarche , je suis d'avis qu'on prenne un Jardinier qui ne soit ny trop vieux , ny trop jeune ; les deux extrémitez sont également dangereuses ; la trop grande jeunesse est suspecte d'ignorance & de libertinage , & la trop grande vieillesse , à moins qu'elle ne soit soutenuë de quelques enfans qui ayent un âge raisonnable , & un peu de capacité , est suspecte de paresse , ou d'infirmité ; on peut , ce me semble , assez raisonnablement regler cet âge depuis environ vingt cinq ans jusqu'à cinquante & cinquante-cinq , prenant toujours garde que sur le visage il y ait une grande apparence de bonne santé , & qu'il n'y en ait point d'esprit évaporé , ny de fote presumption , prenant aussi garde que la taille & la démarche sentent l'homme robuste , vigoureux & dispos , & que parmy tout cela il n'y ait aucune affectation à être autrement vtéu & paré que la condition ordinaire d'un Jardinier ne porte ; je répons , & on le doit croire , que ce sont toutes observations tres-importantes.

En cas qu'on soit satisfait de l'exterieur , il en faut venir aux preuves essentielles du merite , & pour cet effet il faut un peu de conversation avec le Jardinier qui ne déplaît pas.

Pour sçavoir , premierement la maison d'où il sort , le temps qu'il y a demeuré , & le sujet pourquoy il l'a quittée.

Pour sçavoir en second lieu , où il a appris son Mérier , quelle partie du Jardinage il entend le mieux , du Fruitier & du Potager , ou des Fleurs , & des Orangers ; car ce sont les deux différentes classes des Jardiniers qui paroissent aujourd'huy les plus établies.

Pour sçavoir en troisiéme lieu , s'il est marié , s'il a des enfans , & si sa femme & ses enfans travaillent au Jardin.

dimas , quam majorum nostrorum optimus quisque optimè tractavit. Columella.

Pater ipsè colendi , haud facilè esse viam voluit. Virg. Georg. 1.

Labor omnia vincit improbus , & duris urgens in rebus egestas. Georg. 1.

† *In rebus agrestibus maximè officia juvenum , & imperia senum congruunt. Palladius.*

Et enfin s'il sçait un peu écrire & dessiner; toutes questions qu'un homme de bon sens doit, ce me semble, faire en telles rencontres.

Les réponses que le Jardinier fera à la première demande, pourront donner de grandes ouvertures pour juger sagement de son mérite ou de ses imperfections, parce que s'il nomme plusieurs maisons d'honnêtes gens chez qui en peu d'années il ait servy, sans pouvoir rendre de bonnes raisons de sa sortie, on ne peut guères s'empêcher de le regarder ou comme un ignorant, ou comme un libertin.

Si au contraire il paroît avoir eu juste sujet de se séparer, on peut commencer à se résoudre de le prendre, en cas qu'on en reçoive de bonnes nouvelles, lorsque, comme il est d'ordinaire important de le faire, on ira s'informer de sa conduite auprès des gens qui en peuvent bien parler, & qui sans doute en parleront bien, pourvû que le chagrin & la vengeance ne s'en mêlent pas.

* C'est-à-dire qu'on vienne à sçavoir premièrement qu'il est homme sage & honnête en toutes ses maximes de vivre, qu'il n'a point une avidité insatiable de gagner, qu'il rend bon compte à son Maître de tout ce que son Jardin produit sans en rien détourner pour quelque raison que ce puisse être, qu'il est toujours le premier & le dernier à son Ouvrage, qu'il est propre & curieux dans ce qu'il fait, que ses Arbres sont bien taillez, bien émouffez, ses Espaliers bien tenus, qu'il n'a point de plus grand plaisir que d'être dans ses Jardins, & principalement les jours de Fêtes; si bien qu'au lieu d'aller ces jours-là en débauche, ou en divertissement, comme il est assez ordinaire à la plupart des Jardiniers, on le voit se promener avec ses garçons, leur faisant remarquer en chaque endroit ce qu'il y a de bien & de mal, déterminant ce qu'il y aura à faire dans chaque jour ouvrier de la semaine, ôtant même des Insectes qui font du dégât, reliant quelques branches que les vents pourroient rompre & gâter, si on remettoit au lendemain à le faire, cueillant quelques beaux Fruits qui courent risque de se gâter en tombant, ramassant les principaux de ceux qui sont à bas, ébourgeonnant quelques faux bois qui blessent la veuë, qui font tort à l'Arbre, & qu'on n'avoit pas remarquez jusques-là, &c.

Ce sont là de petits soins autant capables de donner de l'estime & de l'amitié pour un Jardinier, que quelque autre témoignage qu'on en puisse rendre; cela fait voir qu'il est bien intentionné, qu'il a de certaines qualitez qui ne s'acquierent que rarement, quand on n'en est pas naturellement pourvû, c'est-à-dire l'affection, la curiosité, la propreté & l'esprit docile; & dans la vérité entre les mains d'un tel homme un Jardin est d'ordinaire en bon état, il est des premiers à produire quelques nouveautez, il est net de toutes sortes d'ordures & de mauvaises herbes, il a ses allées propres & bien tirées, & il est généralementourny de tout ce qu'on en doit attendre dans chaque Saison de l'année; heureux qui peut rencontrer de tels sujets, & qui n'est pas du nombre de tant d'honnêtes gens qu'on entend tous les jours se plaindre de leur malheur sur ce fait là.

Il ne faut pas trop s'étonner de la rareté des bons Ouvriers de cette condition,

* Il faut craindre des Jardiniers qui préfèrent leur intérêt à toutes sortes d'honneur & de réputation. *Xenophon.*

Quippe etiam festis quædam exercere diebus fas, & jura sinunt. *Virg. Georg. 1.*

Villicus neque venandi, neque aucupandi, neque negotiandi studio occupetur, sit in opere primus, & ultimus, ne quid scire se putet, quod nesciat, nec plus cenleat se sapere quam Dominum. *Plin.*

Primus vere rosam, atque Aurumao carpete poma. *Virg. Georg. 4.*

pendant qu'à l'égard de la plûpart des autres le nombre des gens entendus est assez raisonnablement grand: La source de l'ignorance des Jardiniers vient de ce qu'ils ne sçavent d'ordinaire que ce qu'ils ont vû faire à ceux, chez lesquels ils ont commencé de travailler: Ces sortes de Maîtres n'avoient jamais appris d'ailleurs, ny imaginé deux-mêmes la raison de chacun de leurs Ouvrages & ainsi ne le sçachant pas, & continuant de faire la plûpart de leur besongne au hazard, ou plûtôt par routine, il n'ont pas été plus capables de l'apprendre, que leurs Eleves de la demander; si bien qu'ôté peut être quelque adresse à greffer, à coucher des branches aux Espaliers, à labourer la terre, & dresser une planche, à semer quelques graines & les arroser, à tondre du Buis & des Palissades, qui sont tous Ouvrages faciles à faire & à apprendre, & que de jeunes garçons auront pareillement appris en les voyant faire; ôté, dis-je, ces sortes d'ouvrages qui ne sont pas les plus importants, on peut dire qu'ils ne sçavent presque rien & sur tout à l'égard des Chefs-d'œuvres du Jardinage, c'est à sçavoir la conduite de toutes sortes d'Arbres, la beauté & bonté singuliere de chaque Fruit, la maturité prise à propos, les nouveautez bien suivies de chaque mois de l'année, &c.

* Ils sont véritablement parvenus à la hardiesse & à la facilité de se servir de la scie & de la serpette; mais ils n'ont eu ny regle ny principes pour le faire judicieusement; ils hazardent en particulier à couper ce que bon leur semble; & avec cela un Arbre qui pour ainsi dire ne sçait pas se défendre de ses ennemis, se trouve taillé, ou plûtôt estropié, attendant à en faire ses plaintes par le peu de temps qu'il durera, par la vilaine figure dont il sera composé, & sur tout par le peu de méchans Fruits qu'on luy verra produire.

Voilà en effet l'apprentissage ordinaire des Jardiniers, c'est-à-dire le malheur general de tous les Jardins; je nignore pas qu'il n'y ait quelques Jardiniers bien intentionnez, & qui sans doute deviendroient habiles s'ils étoient suffisamment instruits; ceux-là font pitié, & meritent qu'on les secoure, aussi est-il vray que je ne manque pas de leur aider en tout ce que je puis.

† Je nignore pas aussi qu'il y en a, qui soit par eux-mêmes, soit pour avoir été en bonne école ont du merite & de la capacité, & qui ensuite sont soigneux de bien instruire leurs Apprentifs; c'est pourquoy il est bon d'en avoir de façonnez de telles mains, & accompagnez de l'approbation de leurs Maîtres.

Cependant quoy qu'apparemment on s'en devroit tenir à de telles precautions, neanmoins devant que de s'engager plus avant, & particulierement quand il n'est question que d'un Jardinier pour un mediocre Jardin, j'estime qu'il n'est point hors de propos de trouver adroitement quelque occasion de faire travailler à un Ouvrage de peine ce Jardinier, au choix duquel vous avez commencé à vous déterminer; je croy qu'il est bon de voir par soy-même de quel air il s'y prend, luy faire par exemple labourer quelque petit endroit de terre, luy faire porter deux ou trois fois les Arrofoirs, &c. il sera facile de voir par ces petits échantillons s'il a ces bonnes qualitez de corps qui luy sont necessaires, s'il agit selon son naturel, ou s'il

* La Vigne d'un mal-habile Vigneron, & les Arbres d'un Jardinier ignorant ne rapportent communément que bien des feuilles, au lieu de l'abondance de Fruits qu'ils auroient rendu s'ils étoient bien taillez. *Xenophon.*

† L'habilité du Maître fait les bons Eleves, comme rarement voit-on des domestiques naturellement bons dans la maison d'un pere de famille qui est paresseux & mauvais ménager. *Xenophon.*

se force, s'il est adroit & laborieux, ou grossier & effeminé : Tout homme qui s'é-souffle aisément dans le travail fait plus que sa force ne luy permet, & par conséquent n'est pas bon Ouvrier, c'est-à-dire Ouvrier de duré; si bien que ce n'est pas ce qu'il nous faut, à moins que nous n'ayons simplement besoin d'un homme pour ordonner & pour conduire, ce qui n'est ordinaire que dans les grands Jardins, & qui dans la verité y est absolument necessaire.

Supposé que jusques à present nous soyons contens des réponses & de l'Ouvrage penible du Jardinier qui se presente, il est encore grandement à souhaiter de trouver en luy quelques autres qualitez importantes que nous avons cy-devant marquées.

Premierement qu'il sçache un peu écrire; il est certain que quoy que l'écriture ne soit pas absolument necessaire à un Jardinier, toute-fois on ne peut nier que ce ne soit un avantage tres-considerable, afin que s'il est éloigné du Maître il puisse luy-même recevoir ses ordres, luy mander des nouvelles de ses Jardins, tenir Registre de tout ce qu'il y fait, &c.

En second lieu, s'il est marié, il est expedient que sa femme outre le soin de son ménage prenne encore plaisir & soit capable de travailler du Métier de son mary; c'est un tresor d'un prix inestimable pour la perfection de tout le Jardinage, aussi bien que pour la bonne fortune du Jardinier : cette femme sercle ou facle, comme on dit vulgairement, c'est-à-dire nettoye, ratisse, serfoiit, pendant que le Maître & ses Garçons travaillent à des Ouvrages plus penibles, plus presséz & plus importants, si le mary est absent ou malade, elle sollicite chacun à bien faire son devoir; c'est elle qui cueille tant les Legumes que les Fruits, dont souvent on laisse perir une bonne partie faute de les cueillir en leur Saison; c'est elle enfin qui doit suplérer à beaucoup de desordres, que nous remarquons par tout où la Jardiniere n'aime pas à travailler au Jardin. Je suis d'avis qu'on demande à la voir, pour juger d'abord, non-seulement si on peut esperer d'elle ces sortes de secours si importants, mais encore si elle a un certain air de propreté qu'on veut, & si elle n'a rien en sa personne qui déplaît; tout cela doit faire de grandes raisons ou pour, ou contre le Jardinier dont il est question: je pourrois dire icy qu'en beaucoup de Maisons de campagne le Jardinier devient Concierge, quand la femme paroît propre & entenduë, ce qui leur est toûjours de quelque utilité.

En troisiéme lieu, il faut venir à demander le nom des Maîtres chez qui le Jardinier qui se presente a appris son Métier; quand il cite pour un bon Maître celui qui constamment est un ignorant, & que cependant il en fait son principal honneur, communément c'est une grande marque d'incapacité, quoy qu'en autre chose il se puisse bien faire que l'Apprentif en sçache plus que le Maître.

Voicy encore certaines marques assez propres pour pouvoir juger du merite des Jardiniers; je n'estime pas qu'il faille faire grand cas d'un babillard, c'est-à-dire tant de celui qui a une demangeaison de parler de son habileté, que de celui qui affecte de dire des mots extraordinaires, lesquels il croit beaux, & qui en effet ne le sont pas.

* Il en est de même à l'égard de celui, qui sans en pouvoir rendre aucune raison valable fait gloire de mépriser également ce qu'il n'a pas vû comme ce qu'il a vû,

* D'évitez-vous de ces sortes de Jardiniers qui se vantent de sçavoir ce qu'ils ne sçavent pas. *Xenophon.*

qui a une présomption si grande de son sçavoir faire qu'il ne croit pas pouvoir rien apprendre de nouveau, qui s'imagine qu'il y iroit de son honneur s'il cherchoit à voir les gens de reputation, ou même s'il les écouitoit avec attention, comme si ce miserable craignoit par là de donner matiere de dire qu'il n'étoit pas assurément aussi habile qu'on l'avoit crû; il ne s'en trouve que trop qui sur les questions qu'on trouve à propos de leur faire, répondent d'abord avec un foûris dédaigneux, il me feroit beau voir si à mon âge je ne sçavois pas mon Métier, & qui sur cela ne voudroient pas pour rien du monde avouër leurs fautes, ny s'instruire à mieux faire.

Il y en a qui affectent de ruiner toujourns ce qui est ancien dans leur Jardin, & d'y faire des nouveautez perpetuelles, & ce sont ceux-là qui s'étudient à amuser le Maître de quelques esperances de l'avenir, tant afin que cependant il ne s'aperçoive pas de leur mal-habileté pour le passé ou pour le present, qu'afin de trouver quelque profit dans la dépense qui est à faire aux Ouvrages nouveaux.

Et tout au contraire il y en a dont la stupidité est si grande qu'ils ne s'avisent jamais de rien, & qui en quelque desordre que soient les Jardins qu'ils entreprennent, les y laissent plutôt que d'y apporter le moindre changement; & si par exemple ils ont beaucoup de vilains Arbres tout-ruinez, ou des quarrez de Fraisières, d'Artichaux, d'Asperges, &c. qui ne fassent plus rien de beau, ny de bon, au lieu de se mettre en peine d'y pourvoir & d'y remedier, comme il est tres-facile, ils se contenteront de dire que c'est assez pour eux d'entretenir les lieux sur le pied qu'ils les ont trouvez.

Ces deux sortes de Jardiniers ne valent guères mieux les uns que les autres; ceux qui prônent particulièrement leur adresse à greffer, donnent aussi par là une marque infailible de leur peu de capacité en ce qui regarde le principal du Jardin; je sçay bien qu'il est nécessaire de sçavoir greffer, mais je sçay bien aussi qu'une femme ou un enfant de huit ou dix ans le peuvent faire comme l'homme du monde le plus consommé; rien n'a produit un si grand nombre de mal-habiles gens en fait de Jardinage que cette adresse à greffer; c'est la Pepignière d'où il sort tant de pauvres Jardiniers, qui ont pour ainsi dire, corrompu & infecté tout le Jardinage, parce qu'ils se croient les premiers hommes de leur profession tout aussi-tôt qu'ils sont parvenus à sçavoir greffer, & sur ce fondement entreprennent hardiment la conduite de quelque Jardin que ce puisse être.

Une autre espece d'ignorans sont ceux qui ne sçauroient dire trois paroles de leur Métier sans y mêler la pleine Lune & le décours, prétendans, & n'en sçachans pourtant aucune raison, que c'est une observation absolument nécessaire pour le succès de tout le Jardinage; ils croient ces bonnes gens nous persuader par de tels mots, qu'ils sçavent à point nommé tous les mysteres de l'Art; si bien que quand avec une fierté présomptueuse ils auront avancé en leur jargon que tout Vendredi porte décours, que le jour du grand Vendredi est infailible & pour les semences, & pour les greffes, & pour le plant, & pour la taille, &c. ils prétendent qu'on sera trop heureux de les avoir pour Jardiniers.

J'examine amplement dans mon Traité des Réflexions ce qui regarde ces visions, lesquelles sur le fait du Jardinage je trouve en verité aussi ridicules que vieilles; c'est pourquoy j'estime qu'il faut se défier de ces gens du décours, aussi les rend-on muets à la moindre difficulté qu'on leur fait sur de telles maximes, sans qu'ils

soient

soient capables de répondre autre chose si ce n'est qu'ils suivent en cela le grand usage de tout le monde.

Je croy avoir nettement remarqué les bonnes & mauvaises qualitez qui peuvent d'ordinaire se rencontrer parmi les Jardiniers; il me semble maintenant que sur tout pour ceux qui ne savent guères, il n'est pas mal de les exhorter à s'étudier soigneusement de devenir plus habiles.

Et à l'égard de ceux qui ont de l'acquis & de la capacité, je les exhorte de tout mon cœur à continuer de se perfectionner, pour meriter de plus en plus les bonnes graces de leurs Maîtres, s'ils sont bien placez, ou pour meriter quelque chose de mieux, s'ils n'ont pas assez bien rencontré.

Je me trouve une merveilleuse disposition à faire plaisir à tous ceux qui ont de la bonne volonté, soit en les aidant de quelque instruction aux parties du Jardinage qu'ils ne savent peut-être pas assez bien, soit en leur procurant de l'emploi dans des maisons considerables.

Comme de l'autre côté j'ay un grand panchant à mépriser, & particulièrement à ne rendre aucun bon office à ceux qui n'ont pas les bonnes qualitez nécessaires.

† Enfin pour faire que le Maître qui a besoin d'un Jardinier se mette l'esprit pleinement en repos, il me semble que s'il est lui-même instruit & entendu aux bonnes maximes du Jardinage, il ne sçauroit mieux faire que de questionner celui qui se présente sur les points principaux de toute la Culture, & se tenir cependant pour persuadé que d'ordinaire ceux qui sont bons Ouvriers, savent passablement parler de leur Mérier, & que par consequent c'est un assez méchant signe d'habileté que de n'en pouvoir presque pas dire trois mots de suite.

Ce n'est pas qu'il n'y ait quelquefois des gens qui savent mieux parler que travailler, & qu'il n'y en ait aussi qui naturellement ont plus de facilité à parler les uns que les autres; mais en ceci on cherche premièrement des Jardiniers, & non pas des Orateurs; & en second lieu on ne cherche pas à la verité de l'éloquence, c'est simplement quelque marque de la capacité nécessaire, soit pour s'asseurer qu'on aura toujours un Jardin en bon état, puisqu'il est entre les mains d'un bon Jardinier, soit pour esperer d'avoir quelquefois le plaisir de s'entretenir de Jardinage, & de questionner sur les matières qui se présentent; l'honnête homme aura suffisamment de lumières pour démêler ce qui peut être ici de bon, ou d'indifferent pour son usage, & se contenter de ce que la raison & son service peuvent demander d'un Jardinier sans aller plus avant.

† On ne peut point dire qu'on ait un bon Jardinier s'il n'est habile, l'ignorance est ici un des plus grands defauts qu'il puisse avoir. *Xenophon.*



EXPLICATION DES TERMES DV IARDINAGE.

A



ADOS se dit de la terre qu'on a élevée en talus le long de quelque mur bien exposé, afin d'y semer pendant l'Hyver & le Printemps quelque chose qu'on veut avancer plus qu'il ne feroit en pleine terre; ainsi seme-t-on des Pois & des Fèves sur un Ados, ainsi y plante-t-on des Artichaux, du Raisin, des Framboises, &c. la reflexion du Soleil échauffant ces talus comme si c'étoient de véritables murailles; on fait aussi des élévations en dos de bahu dans les terres qui sont froides & humides, comme le sont par exemple celles du Potager de Versailles, pour en corriger le défaut & procurer plus de bonté à tout ce qu'elles produisent.

AFFAISSEMENT se dit des terres & des sables, qui ayant été nouvellement portez en assez grande quantité dans la place où ils sont, ou ayant été nouvellement remuez de deux ou trois pieds de profondeur se trouvent en quelque manière enfléz & occupans plus de hauteur de superficie qu'ils ne devroient; si bien qu'ensuite ils rentrent & se rapprochent ce semble en eux-mêmes comme pour descendre plus près du centre de la terre, & pour lors on dit que ces terres se sont affaissées, & en terme vulgaire & plus grossier que ces terres sont tassées.

Le même affaissement se dit encore des Couches de grand Fumier, qui s'affaissent notablement quelques jours après avoir été dressées; il se dit aussi des tas de Fumier qu'on entoise, ou qu'on empile.

Les Jardiniers habiles en remplissans quelque grand trou ont accoutumé de le remplir d'un bon pied au moins plus haut que le reste de la superficie, en vuë que l'affaissement, qui doit sûrement arriver après les pluyes ou les neiges, rendent tout le terrain égal.

AFILER, c'est-à-dire aiguïser, *Voyez Serpette.*

AÎLES d'Artichaux sont les Pommes d'Artichaux qui naissent aux côtez de la Pomme du principal montant, & ne sont pas si grosses que cette principale Pomme.

ALLÉE est dans chaque Jardin une espace d'une longueur considerable, (cette longueur ne se peut regler, elle dépend de l'étendue du Jardin) & d'une largeur médiocre depuis environ une toise jusqu'à deux, trois, quatre, cinq, &c. cet espace bordé de quelque bordure, sablé pour l'ordinaire, un peu fermé sous les pieds, & séparant, comme une manière de ruë, les quarrez les uns d'avec les autres.

ALLÉE bien tirée se dit quand le Jardinier avec une Charuë, ou avec la Ratissoire en a coupé par tout les méchantes herbes, & en a en quelque façon labouré d'un
demi

de mi ponce la superficie, & ensuite y a passé la Herse ou le Râteau; & quelquefois le Rabet, en sorte que cette Allée paroisse fraîche faite.

On dit aussi pour la même chose Allée bien repassée, bien retirée, cela veut dire que le Jardinier a ratelé, uni & approprié toute la superficie de cette Allée, qui ayant été passée ou tirée avec la Charuë, a été ensuite repassée avec les Râteaux ou Rabots.

ALIGNER, ou prendre des alignemens, sont des termes aussi usitez parmi les Maçons que parmi les Jardiniers, & se disent quand on veut faire des Murailles ou des Allées bien droites, des rangées d'Arbres, des Quinconces, &c. pour raison de quoi après avoir pris les coins de chaque largeur, ou de chaque longueur de la place où l'on veut travailler, on met à chacun de ces coins un jallon ou bâton armé en tête d'un morceau de papier blanc, ou blanchi de chaüx dans une partie de sa longueur, & on en met encore un au milieu des deux, & pour lors le Jardinier se mettant à l'un des coins des extrémités marquées, & fermant un des yeux, regarde, c'est-à-dire aligne, ou borneye si les trois jallons se rencontrent juste dans une même ligne comme ils doivent; ainsi fait, on peut planter des Arbres de chaque Quinconce, ou de chaque Allée après en avoir planté un à chaque extrémité; voilà pourquoi on dit des alignemens bien ou mal pris.

AVENUE est une grande Allée accompagnée pour l'ordinaire de deux contre-Allées, ayant chacune la moitié de la largeur de l'Allée principale, les unes & les autres bordées de grands Arbres soit Ormes, Tilleuls, Chênes, & quelquefois d'Arbres fruitiers.

AMANDER, Amandement, sont termes qui se disent à l'égard des terres maigres ou usées, quand on y mêle de bons Fumiers; ainsi l'on dit une terre qui n'est pas amandée, quand il y a long-tems qu'elle n'a pas été fumée, & tout le contraire se dit d'une terre qui a été nouvellement bien fumée; on dit aussi une terre qui a besoin d'amandement, c'est-à-dire qui a besoin d'être fumée de nouveau.

AMEUBLIR se dit quand on laboure une terre qui s'étoit endurcie par la longueur du tems, ou qui avoit été battuë par de grandes pluyes d'orages, ou par des arrose-mens, &c. en sorte qu'elle avoit fait une espèce de croûte; ce terme se dit encore des terres qui sont dans les Caisses d'Orangers, ou dans des Pots, ou dans des Vases à Fleurs, ou autres Plantes, lorsqu'elles se sont endurcies vers la superficie par les fréquens arrose-mens, si bien qu'on est obligé d'y faire de petits labours pour ameublir cette superficie, c'est-à-dire la rendre meuble, & par ce moyen donner entrée aux eaux qui doivent pénétrer dans le fond de la mote & vers les racines.

Aousté, *Voyez branches aoustées.*

ARBRES sur franc sont ceux qui ont été greffez sur des sauvageons venus de pepins, ou venus de boutures dans le voisinage d'autres sauvageons; ainsi on dit un Poirier sur franc, à la différence d'un Poirier greffé sur Coignassier; on dit un Pommier greffé sur franc, à la différence d'un Pommier greffé sur paradis.

ARBRES bien aboutis se dit de ceux qui ont beaucoup de boutons à Fruit, & qu'on dit aussi bien boutonnez, & le contraire se dit de ceux qui en ont peu ou point.

ARBRES bien ou mal apprêtez, & Arbres bien ou mal préparez sont termes qui signifient la même chose qu'Arbres bien ou mal aboutis.

ARBRES fatiguez se dit des Arbres qui paroissent usez, soit de vieillesse, soit faute de culture, soit aussi pour être dans un méchant fond, en sorte qu'ils ne font plus ny beaux jets nouveaux, ny de beaux boutons à Fruit, & au contraire se chargent de mousse & de gale, & ne font qu'une infinité de boutons à Fruit sur les queuës des anciens boutons, & ces nouveaux boutons ont beau fleurir, ou ils ne noient point, ou ils ne font que de méchans petits Fruits.

ARBRES de haut vent & de plein vent, & Arbres de tige c'est la même chose; certains Fruits sont meilleurs en plein vent qu'en buisson, ou en espalier.

ARGOT est l'extrémité d'une branche qui est morte, si bien qu'ôtant cette extrémité morte jusques sur le vif cela s'appelle ôter l'Argot; il n'y a rien de plus delàgreable dans un Arbre que d'y voir de ces Argots, & un Jardinier intelligent & propre prend un extrême soin de les ôter; cela est particulièrement nécessaire en fait de Pepinieres pour les Arbres greffez en écuffon.

ARRESTER des Melons & des Concombres, c'est les tailler quand ils ont trop de bras ou de branches, ou qu'ils les ont trop longues, ainsi on dit voila des Melons qui ont besoin d'être arrêtez, c'est-à-dire qui ont besoin d'être taillez, ou comme on dit assez vulgairement être châtrez.

ARROSOIR est un Outil de cuivre rouge ou jaune, & ce sont les bons; le rouge vaut mieux; il y en a de fer blanc & de terre, & ceux-là sont indignes des grands Jardins; cet Arrosoir est fait en forme de Cruche, & sert pour arroser les Plantes, il doit avoir un ventre capable de tenir au moins un seau d'eau, avoir un col, & ensuite un goulot ou ouverture assez grande, par où l'eau entre dans ce ventre, avoir une pomme percée en une infinité d'endroits, afin que l'eau sorte en forme de pluye, & que par ce moyen elle puisse humecter doucement la terre sans la rendre dure & battue, avoir enfin une anse ronde passablement grosse, autrement une espèce de manche par où le Jardinier en prend un de chaque main pour les porter, & les vuider.

LES ASPERGES sont une Plante potagere qui vient au Printemps, & est connue de tout le monde; elle commence à durcir aussi-tôt que la tête commence un peu à s'épanouir; l'industrie du Jardinier en peut faire venir l'Hyver par le moyen des rechauffemens de Fumier de Cheval nouveau fait.

AVERSE d'eau se dit d'une grande quantité d'eau de pluye survenue tout d'un coup par quelque orage.

AUBIER est la partie du bois, qui étant la plus proche de l'écorce est la plus tendre & la plus sujette aux vers & à la pourriture, & ainsi est un défaut; c'est pourquoy on dit un Echalas qui a de l'aubier ne vaut rien; on dit la même chose d'une Poutre, d'une Solive, &c. cet Aubier est d'un blanc jaunâtre, qui devient aisément vermoulu, c'est-à-dire tout percé de petits trous de vers.

B .

BAQUET est un vaisseau de bois rond, quarré, ou oblong, dans lequel le Jardinier seme quelques graines particulieres; les plus ordinaires sont ronds, & sont proprement la moitié d'un muid, ou d'un demy-muid scié en deux, ou bien on en fait faire exprès par le Tonnelier pour être à peu près de la même figure, & pour

cet effet il employe des Douves, du Cerceau & de l'Osier.

BAQUETER c'est se servir d'une pèle de bois, ou d'une écope pour ôter & jeter loin de l'eau survenuë dans quelqu'endroit du Jardin, où elle nuit, & incommode.

BAR, *Cherchez Civiere.*

BASSIN se dit d'un endroit rond & un peu enfoncé, où est d'ordinaire une Fontaine jalissante, & où tout au moins on fait venir de l'eau pour le service du Jardin.

BASSINER parmi les Jardiniers est la même chose qu'arroser legerement, ainsi on dit bassiner une couche de Melons, pour dire l'arroser mediocrement, & y verser en petite quantité l'eau de l'Arrosoir en passant.

BATTRE des Allées se dit quand avec un morceau de bois long d'un bon pied & demi, épais d'un demi-pied, large de huit à neuf pouces, & emmanché dans le milieu, on frappe à plusieurs reprises une Allée qui étoit rabouteuse, ou un peu molle, & que par ce moyen on rend ferme; ce morceau de bois s'appelle une Batte, & on l'emploie d'ordinaire aux Allées qui ont été faites avec de la recoupe de pierre de taille.

Terres battuës se dit quand après ces grands orages d'eau, qui viennent quelquefois en Été à l'occasion des Tonnerres, la superficie de la terre au lieu de paroître fraîche remuée comme auparavant, elle paroît au contraire toute unie, & comme si en effet on avoit pris plaisir de la trepigner & de la battre.

BESCHE est un Outil de fer large à peu près de huit à neufpouces, & long d'environ un pied, assez mince par en bas, & un peu plus épais par en haut à l'endroit où il y a un trou, qu'on nomme une Douille, dans lequel trou on met un manche de près de trois pouces de tour, & de trois pieds de long; on se sert de cet Outil ainsi emmanché pour bêcher, c'est à-dire pour remuer & labourer la terre, ce qui se fait en enfonçant cette Bêche d'environ un pied dans cette terre, afin de la renverser ç'en dessus dessous, & par ce moyen faire mourir les méchantes herbes, & la disposer en même tems à une nouvelle semence, ou à un nouveau Plan de Legumes, &c.

BEQUILLER & bêchoter se dit quand on fait un fort petit labour avec une Houlette dans une Caisse d'Orangers, ou d'autres Arbrisseaux, ou avec la Serfoüiette, par exemple dans une Planche de Laituës, de Pois, de Chicorées, de Fraisières, &c. cela se fait pour mouver, c'est-à-dire rendre meuble cette terre qui paroît battuë, en sorte que l'eau des pluyes ou arrosemens puissent pénétrer dans le fond de la mote qui est dans la Caisse, ou pénétrer au dessous de la superficie de la terre pour aller servir de nourriture aux racines.

BINER est la même chose que bequiller, & se dit quand avec un petit Outil de fer emmanché, & ayant deux dents renversées on serfoüit ou serfoüiette les Pois, les Fèves, les Laituës & Chicorées, &c. c'est-à-dire qu'on y fait une maniere de petit labour qui ne fait qu'ameublir la terre autour de chaque pied sans l'arracher ou le blesser.

LE BLANC, mes Concombres ont le blanc, mes Oeillets perissent par le blanc, *Voyez Nuille ou Nielle.*

BOIS, branches à bois, branches à demy-bois, *Voyez branches.*

BORDER une Allée c'est y planter; ou semer une Bordure qui détache la Planche d'avec l'Allée; les bordures ordinaires sont de Thym, Sauge, Lavande, Hysope, Fraisières, Violiers, Oseille, &c.

BORNEYER, c'est-à-dire aligner, ou viser d'un seul œil pour faire sur la terre une ligne droite, ou une Allée, ou un rang d'Arbres, &c.

BOTE en Jardinage se prend pour une bonne poignée, ou pour la valeur de deux ou de trois ensemble, & liées de quelque lien, soit de Paille, soit d'Osier, &c. ainsi on dit une bote de Raves, une bote d'Asperges; ce mot de bote s'étend au Buis, à la Paille, au Foin, à l'Osier, aux Echalas, &c.

BOULINGRIN est une manière de Parterre de Gazon, dont l'origine est venuë d'Angleterre, qu'on prend soin de tondre souvent pour entretenir toujours l'herbe courte & fort verte.

BOURLET aux Arbres se dit de l'endroit, où au bout de quelques années la greffe devient plus grosse que le pied, sur lequel elle a été faite, & d'ordinaire c'est une marque que le Sauvageon n'est pas trop bon; la Poire de petit blanquet est sujette à faire le bourlet.

BOUTON des arbres est un petit endroit rond & assez gros, dans lequel est la fleur qui doit faire le Fruit; parmy les arbres à pepin chaque bouton a plusieurs fleurs, & parmy les Arbres à noyau chaque bouton n'en a qu'une.

Certains Jardiniers appellent Bourres & bources à Fruit, ce que la plûpart des autres appellent Boutons, & de là vient qu'on dit quelque-fois que les Fruits, par exemple des Abricotiers, Pêchers, &c. ont été gelez en bourre.

BOUTURE se dit tantôt de certaines branches qui n'ayant aucune racine & étant mises en terre un peu fraîches y prennent, c'est-à-dire y font des racines & deviennent Arbres ou Arbustes, ainsi des branches de figuier, de Coignassier, de Groseillier, de Giroflée jaune, d'If, &c. mises en terre y prennent racine; cela s'appelle prendre de bouture.

BOUTURE se dit aussi de certains rejettons enracinez qui naissent au pied de quelques Arbres, comme il en naît autour des Pruniers, des Poiriers & des Pommiers sauvages, & ces rejettons se nomment aussi par quelques Jardiniers des Petreaux.

BRANCHE est la partie de l'arbre qui sortant du tronc aide à former la tête.

BRANCHE à bois se dit de la branche qui étant venuë sur la taille de l'année precedente, & cela dans l'ordre de la nature, est raisonnablement grosse.

BRANCHE à Fruit se dit de celle qui est venuë mediocre dans sa grosseur & longueur sur cette même taille.

BRANCHE à demy bois est celle qui étant trop menuë pour branche à bois, & trop grosse pour branche à fruit, est coupée à deux ou trois pouces de long, pour en faire sortir de meilleures, soit à bois, soit à fruit, & pour contribuer pendant à la beauté de la figure, & amuser la grande vigueur de l'Arbre.

BRANCHE de faux bois se dit de toutes les branches qui sont venuës d'ailleurs que des tailles de l'année precedente, ou qui étant venuës sur ces tailles se trouvent grosses à l'endroit où elles devoient être menuës.

BRANCHE-mere, ou mere-branche se dit de celle qui ayant été racourcie à la dernière taille, a produit d'autres branches nouvelles; ainsi on dir qu'en taillant il ne faut laisser sur la mere-branche que celles qui contribuent à la beauté de la figure de l'Arbre.

BRANCHE aoûtée se dit des branches qui sur la fin de l'Eté cessent de pousser & s'en-

& s'endurcissent ; on dit aussi Citrouille acôtée de celle qui a pris sa croissance, en sorte qu'elle n'augmente plus ny en grosseur, ny en longueur, & que sa peau devient dure & ferme, & qu'elle résiste à l'ongle ; la bonne marque des Citrouilles acôtées est quand le pied commence naturellement à se faner.

BRANCHE veule se dit de certaines branches de Fruitiers, qui sont extrêmement longues & menuës, si bien qu'elles ne sont propres ny à faire du Fruit, ny à devenir branches à bois, & ainsi il les faut ôter entièrement ; cela s'appelle aussi branches élançées.

BRANCHE chifonne se dit d'autres branches qui sont extraordinairement menuës & courtes, soit qu'elles soient poussées de l'année, soit qu'elles soient des années précédentes, & comme elles ne font que de la confusion de feuilles dans l'Arbre, soit Espalier, soit Buisson, il les faut entièrement ôter.

BRAS se dit particulièrement en fait de Melons, de Concombres, Citrouilles, &c. il signifie la même chose que branche signifie en fait d'Arbres fruitiers ; un pied de Melon commence à faire des bras, à pousser des bras, il a fait des bras, tout cela signifie des branches de ces Plantes ; les bons Melons viennent sur les bons bras, & il n'en vient point sur les méchans bras, par exemple sur ceux qui sont trop veules, ou sur ceux qui venant des oreilles sont trop matériels, sont larges & épais, je dis ailleurs qu'il les faut entièrement ôter.

BRETELLES sont deux manières de tissu, façon de sangle, chacune large de deux pouces, & longue d'environ une demy aune ; on les attache vers le milieu de la partie plate de la Hotte, afin que chacune faisant le tour d'une des épaules, & passant par dessous les aisselles, elles viennent s'acrocher à deux bouts de bâton, qui tout exprès pour cela sortent du bas de la hotte, & ainsi la Hotte tient ferme sur le dos.

BRIN, Arbre de brin, d'un seul brin, cela se dit proprement du bois de charpente, par exemple ce qu'on appelle un Chêne de brin, c'est un Chêne de belle venuë, assez gros pour sa longueur, & qui s'employe en bâtimens sans avoir besoin d'être scié pour être équarry.

BRIN se dit aussi de nos Arbres fruitiers, quand on dit choisir des Arbres d'un beau brin, c'est-à-dire des Arbres droits & de belle venuë, & assez gros.

BRISE-VENT est une clôture en forme de petit mur, épais d'environ un bon pouce, haut de six ou sept pieds, fait de paille longue, & soutenuë par des pieux fichés en terre, & des échelas mis en travers dedans & dehors, bien liez ensemble avec de l'osier ou avec du fil de fer ; une telle clôture sert pour empêcher que les vents froids ne donnent sur des Couches de Melons, Salades, &c. les Jardiniers qui n'ont point de véritables murailles qui les défendent du Nord, se servent avec succès de ces Brisévents.

BROCHER est un terme assez barbare qui se trouve assez en usage parmy les Jardiniers peu polis, & se dit des Arbres qui étant nouvellement plantez commencent à pousser de petites pointes, soit pour de nouvelles braches à la tête, soit pour de nouvelles racines au pied ; ainsi on dit l'Arbre ne broche pas encore, &c.

BROCOLI sont des petits rejettons que font les vieux Choux après l'Hyver, quand ils commencent à vouloir fleurir & grainer, ces rejettons étant cuits sont bons à manger, & sur tout en Salade.

BROÛIR se dit des Arbres sur lesquels dans les mois d'Avril & de May a donné quelque mauvais vent, en sorte que les feuilles en sont devenues toutes retirées, & comme on dit recroquebillées, n'ayant plus leur étenduë à l'ordinaire, ny leur verdure non plus, mais une couleur ternie & rougeâtre, & ces feuilles tombent pour faire place à de nouvelles qui doivent leur succéder, ainsi on dit des Abricotiers broüis, des Pêchers broüis.

De broüir vient broüisseure, il faut ôter toute la broüisseure des Arbres, cette broüisseure tombera aux premières pluies douces.

BROÛILLE' terme de Fleuriste, qui parle d'une Fleur qui n'a pas panaché net, cette Tulipe est broüillée, &c.

BROUTER est un terme qui signifie rompre l'extrémité des branches menuës, quand elles sont trop longues à proportion de leur foiblesse.

BUISSON se dit des arbres fruitiers qu'on tient bas, ne leur laissant que quatre, cinq ou six pouces de tige, on les appelle vulgairement des Arbres nains, & certains Provinciaux les appellent Arbres en bouquet; on leur donne de l'ouverture dans le milieu, & de l'étenduë sur les côtez pour en faire des Arbres d'une agreable figure par le moyen de la taille qu'on y fait tous les ans.

BUTER un Arbre c'est élever au pied de l'Arbre une maniere de motte de terre pour le soutenir, cela se pratique particulièrement à l'égard des Arbres de tige nouveaux plantez, que les vents pourroient renverser ou arracher, s'ils n'étoient pas ou butez, ou soutenus de quelque Perche; on dit aussi planter des Arbres en bure, c'est à l'égard des petits Arbres qu'on plante dans une terre qui est un peu trop humide, ou qui n'est pas encore régalée pour être de niveau avec tout le reste du terrain.

C

CALÉBASSE se dit des Prunes, qui dans le mois de May au lieu de grossir & de conserver leur verd deviennent larges & blanchâtres, & enfin tombent sans venir à grosseur.

CANOLES, Voyez *Marcotes*.

CAYEUX se dit en fait d'Oignons de Fleurs, & ce sont de petits commencemens d'autres Oignons ronds par dehors, & convexes par dedans, que la nature pousse & forme tout autour de la partie basse, & enracinée de chaque Oignon, & cela pour la multiplication de l'espèce de ces Oignons, les uns ne se multiplient que de cette façon là, comme les Tubereuses, Jonquilles, Narcisses, &c. (ces Cayeux ayant été détachés de l'Oignon principal deviennent par le temps aussi gros que luy) les autres se multiplient de graines aussi bien que de Cayeux, comme les Tulipes, Hyacintes, &c.

CERISAYE se dit d'un lieu où il y a beaucoup de Cerisiers.

CERISIER de pied se dit de ceux qui naissent de la racine d'autres Cerisiers sont de bonnes Cerises sans avoir besoin d'être greffés, comme il arrive en fait de Cerisiers hâtifs, & qui n'arrive point en fait de Griottiers & Bigarrotiers, & Cerisiers-Précoces, qui ne viennent que de greffes appliquées soit en écusson, soit en fente sur des Cerisiers de pied, ou sur des Merisiers, &c.

CHAIR é fait de Fruit est le terme d'ot se sert par tout faute d'autres pour exprimer la substance du Fruit, qui est couverte d'une peau & qui se mange, & ce mot de chair reçoit plusieurs épithetes pour marquer toutes les différences qui s'y rencontrent, par exemple.

CHAIR beurrée & fondante est celle qui se fond en effet dans la bouche pour peu qu'on la mâche, telle est la chair des Poires de Beurré, de Bergamotte, de Lefchasserie, de Crafane &c. & de toutes les Pêches.

CHAIR cassante se dit des Poires qui sont fermes sans être dures, & qui font une maniere de bruit sous la dent qui les mâche, telles sont les Messire-Jean, les Bonchrétien d'Hyver, les Amadottes, les Martin-fecs & les Oranges d'Été.

CHAIR coriace & dure se dit de certaines Poires qui n'ont aucune finesse ny délicatesse, & qu'on a peine à avaler, telles sont les Catillac, les Double-fleur, les Fontarabie, les Parmein, &c.

CHAIR fine se dit des Poires excellentes, comme sont les Lefchasseries, les Bergamottes, les Espines.

CHAIR gromeleuse & farineuse se dit de certaines Poires qui sont mauvaises & désagréables au goût, telles sont d'ordinaire les Doyennez qui ont trop meury sur l'Arbre, les Poires de Cadet, & même de certaines Poires, qui quoi que d'une excellente espèce n'ont pas acquis leur bonté naturelle, comme les Espine d'Hyver qui n'ont pû jaunir, & cependant meurissent, les Bergamotte d'Automne venues en méchante exposition, ou dans un terrain frais & humide.

CHAIR pâteuse se dit de certaines Poires qui sont en quelque façon grasses, comme les Beurrez blancs, les Lansac venues à l'ombre.

CHAIR tendre se dit de certaines Poires qui n'étant ny fondantes, ny cassantes ne laissent pas d'être excellentes, telles sont les inconnuë-Chêneau, les Poires de Vigne, les Pastourelles, & sur tout les Rousselets.

Il y a enfin de certains Fruits qui ont un peu la chair aigre, comme les Saint Germain, d'autres l'ont un peu acre, comme les Crafanes, & même quelques Poires de Beurré auxquelles un peu de sucre y corrige ces défauts.

D'autres sont revêches, les Païsans l'appellent rêche, comme les poires à Cidre, & la plûpart des Poires à cuire, & ce défaut ne se peut corriger.

A CHAMP, semer à champ, autrement à volée se dit proprement des Raves, qui au lieu d'être semées dans des trous d'une Couche, sont semées indifféremment soit sur une Couche, soit en pleine terre, tout de même qu'on sème les autres Graines en plein champ, ainsi après avoir semé de l'Oignon, du Persil, &c. on y sème par dessus un peu de Raves ou de Laituës à y demeurer pour pommer, ou arracher, &c.

CHANCY se dit du Fumier qui étant dans un tas ou dans une Couche fort seiche a commencé de blanchir, & de faire une espèce de petits filamens qui sont des commencemens de Champignons.

CHANCRE en fait d'Arbre signifie une maniere de galle ou de pourriture seiche qui se forme dans la peau & dans le bois, comme on en voit souvent aux Poires de Robine, aux petit Muscat, aux Bergamotte tant sur la tige qu'aux branches.

CHARUE en fait de Jardinage est un Outil ou machine quarrée, composée de trois morceaux de bois enchassés l'un dans l'autre, & d'un fer tranchant d'environ trois pieds de longueur, les trois morceaux de bois sont les trois côtez du quarré, & le tranchant

chant fait le quatrième par en-bas, le tranchant est un peu penché pour mordre environ un pouce dans les Allées; quand le Cheval traîne cette machine, & que l'homme qui le conduit par une guide appuye assez fortement dessus, si le Cheval va aisément on avance l'Ouvrage en peu de temps.

CHASSIS en fait de Jardinage est un Ouvrage de bois de Menuiserie fait en tiers-point ou triangle avec des feuilleures dans les côtez de l'épaisseur pour y loger, emboëtter & échasser des panneaux quarez de Vitre, & couvrir par ce moyé des Plantes qu'on veut avancer l'Hyver par des réchauffemens, ainsi qu'il sera cy-après dit en expliquant l'usage des Cloches de verre: ces Chassis sont de bois de Chêne bien dur, & souvent peints de verd pour resister davantage aux injures de l'air; ils ont environ six pieds de long pour contenir de chaque côté deux panneaux de trois pieds en tout sens, leur ouverture est d'ordinaire de quatre pieds, on en met plusieurs au bout l'un de l'autre, & enfin ils sont terminez à leurs extrémitez triangulaires par des panneaux en triangle faits juste pour boucher l'ouverture.

CHÂTRER est un terme dont les faiseurs de Melons & de Concombres se servent pour dire tailler ou pincer, &c.

CHEVELU se dit de certaines petites racines qui sont tres-menuës, assez longuettes, & sortent des grosses; je recommande qu'en plantant on ôte le chevelu le plus près qu'on peut du lieu d'où il fort; certains Jardiniers le conservent avec un extrême soin, & ont gard tort.

CLAIRE-VOYE, Voyez *Manequins*.

CLAYE, dont se servent les Jardiniers pour passer, comme on dit, des terres à la Claye, est une maniere de tissu de plusieurs brins de bois rond garnis de leur écorce, & assez menus, c'est-à-dire de la grosseur d'un bon pouce; ces brins de bois rond separez l'un de l'autre d'environ un pouce, & liez en trois ou quatre endroits de leur hauteur d'une chaîne d'Osier qui les entre-lasse, & de plus attachez par derriere avec autant de traverses du même bois, ou un peu plus gros pour maintenir tout l'Ouvrage en état, en sorte qu'à l'user la Claye resiste à la pesanteur de la terre qu'on doit jetter contre, & qu'elle ne se défasse & ne se disloque sitôt qu'elle feroit sans cela; ce sont les Vaniers qui font de ces Clayes d'environ six à sept pieds de haut & d'autant de large.

CLOCHE pour les Jardiniers, ce sont des Ouvrages de verre faits à l'imitation d'une cloche de fonte, & sont d'environ dix-huit pouces de largeur par le bas de leur ouverture, & d'autant de hauteur, avec un gros bouton de la même matiere pour les prendre par là & les placer commodément; on en fait quelquefois de plus grandes, ces Cloches servent l'hyver, & pendant toute la Saison froide pour mettre sur les Plantes qu'on échauffe & qu'on fait avancer par le moyen des Fumiers chauds, par exemple Fraizes, Oseilles, Asperges, Melons, Concombres, petites Salades, &c. ces Cloches les garentissent du froid & du vent; on dit donner de l'air à la Cloche, c'est les lever ou d'un côté seulement, ou par tout, ce qui se fait avec de petits morceaux de bois, ou avec des fourchettes; ainsi on dit hausser les Cloches, baisser les Cloches, les Melons ne peuvent plus tenir sous les Cloches, &c.

De ce mot de Cloche on en fait un Adjectif: Cloché pour dire j'ay cent, deux cents pieds de Melons clochez, cela signifie garnis chacun de leur Cloche.

SE COFINER est un terme de Fleuriste en fait d'Oeillets, pour dire que les feuil-

les au lieu de demeurer bien étendus deviennent comme frisées & recroquebillées.

Coignassier, Coignier est l'Arbre qui porte les Pommes de Coing gros Fruit jaune, dur, acre, & qui n'est bon qu'à faire des Confitures, Marmelades, Pâtes, &c. Ces Coignassiers servent particulièrement en fait d'Arbres fruitiers pour y greffer des Poires soit en fente quand ils sont fort gros, soit en écuffon quand ils sont à peu près de la grosseur du pouce ou un peu plus.

Certains Jardiniers veulent dire que le Coignier est le mâle, & le Coignassier la femelle, pour moy je ne connois point cette différence; quand les pieds sont vigoureux, qu'ils ont l'écorce unie & noirâtre, & font de beaux jets, ils passent pour Coignassiers, & quand ils sont rabougris & chetifs ayant l'écorce raboteuse, ils passent pour Coigniers, & ne sont pas propres à la greffe.

Colet d'Arbre est la partie qui separe le bas caché par la superficie de la terre d'avec la tige de l'Arbre; ainsi on dit qu'il faut empêcher qu'il ne reste de racines au colet d'un Arbre, parce que la chaleur les alterant l'Arbre en souffre.

Arbre décolé se dit, quand la tige a été séparée du pied où la greffe étoit colée avec ce pied.

Colet de Hotte est la partie de la Hotte qui garentit le col de celui qui la porte, & empêche que le Fumier ou la terre n'y entrent, ainsi cette partie touche au dos, & est plus haute que le ventre de la Hotte.

Contre-Espalier se dit des Arbres qu'on met sur le bord du carré qui est le long de l'Allée voisine des Espaliers, en sorte que contre-Espaliers, c'est comme qui diroit Arbres opposez aux Espaliers, & les imitans par leur figure, car on les palisse & on les attache à un treillage fait exprés; aujourd'huy l'usage des contre-Espaliers est extrêmement aboly, & il ne s'en fait plus que fort rarement; on trouve mieux son compte à mettre des Arbres en Buisson à la place des Arbres en contre-Espalier; cependant on couche quelquefois des branches de la Vigne plantée en Espalier pour les faire venir sur le bord du labour, & on les y soutient avec des Echalas, & ainsi y font une maniere de contre-Espalier; de là vient qu'on dit que le Muscat ne mûrit pas si bien en contre-Espalier qu'en Espalier.

Cordeau est une fisselle de la grosseur d'une plume à écrire, dont le Jardinier se sert pour mener bien droit tant son labour & ses planches, que ses Allées & son plan; ce cordeau a par ses deux bouts un bâton pointu d'environ deux pieds de long, autour desquels bâtons le cordeau se tourne, ou se tortille quand l'Ouvrage est fait, & lorsqu'on veut s'en servir on fait entrer un de ces bâtons bien avant dans la terre au point où doit commencer le bord du labour, ou des Allées, ou du plan, ou de la planche, & ensuite en le détortillant on va planter l'autre petit bâton à l'autre point, où se doit terminer la ligne droite dont est question, & on prend soin de bander ce cordeau le plus fort qu'on peut, afin qu'étant bien roide & bien bandé il serve d'une regle infallible pour faire les planches ou labours bien droits; le Masson appelle ligne ce que le Jardinier appelle cordeau; bander le cordeau, tracer le long du cordeau, &c.

Cordé se dit des racines de Plantes potageres, d'où vient qu'on dit Rave cordée, c'est un mot qui signifie que la Rave est devenuë creusée, & par conséquent insipide & mauvaise.

Cornichon se dit d'un petit Concombre mal bâti dans sa figure, qu'on fait confire à la fin d'Octobre.

Coffes de Pois & de Fèves, c'est une enveloppe languette où se forment les Pois ou les Fèves; de là vient écosser des Pois, pour dire sortir les Pois de leur coffe, j'ay des Pois en coffe, &c.

Costière est une espece de terre large de six, sept à huit pieds le long des murs bien exposez, pour y semer ou planter ce qui craint le grand froid ou le grand chaud, sçavoir Laituës, Fraizes, Pois, &c. pour le Printemps, Cerfeuil au Nort pour l'Esté.

Cotty est un terme populaire & affés barbare qu'on dit en fait de Fruits, qui étans tombez sur quelque chose de dur se font meurtris ou froissez en dedans sans être écorchez ou entamez en dehors, ainsi on dit une Poire cottie, une Pomme cottie; telle cottiffeure fait d'ordinaire pourrir le Fruit à l'endroit du coup, & fait ensuite pourrir le reste.

Couche est une certaine quantité de grand Fumier qu'on range proprement avec une Fourche defer, mettant les pointes du Fumier en dedans, & le surplus faisant une maniere de dos par le dehors, si bien que cela fait une espece de planche élevée d'un, deux ou de trois pieds hors de terre, large de quatre à cinq pieds, & de telle longueur que le Jardinier le trouve à propos; on met du terreau ou fumier menu sur cette Couche, pour y élever en Hyver des graines que la terre ne pourroit pas produire à cause du froid, par exemple des Salades, des Fraises, du plan de Melons, de Concombres, &c.

Il y a aussi des Couches fourdes qui se font de la même maniere que les autres pour l'arrangement du Fumier, à la reserve qu'elles se font dans la terre, après y avoir fait une tranchée exprès pour cela de telle profondeur ou largeur qu'on le trouve à propos; ainsi on fait venir des Champignons sur des Couches fourdes.

Concou est une espece de Fraisiier qui fleurit beaucoup & ne nouë jamais, il faut extrêmement faire la guerre à cette sorte de Fraisiiers qui multiplie infiniment en trainasses, si bien qu'on voit beaucoup de Jardins qui en sont pleins, & qui après avoir donné de grandes esperances de Fruit n'ont donné que du déplaisir au Maître; on ne les sçauroit guere connoître que quand à la fin d'Avril & au commencement de May ils comencent à faire leurs môtans, la fleur noircit en déflourissant au lieu de faire une Fraise; de ces coucous les uns sont Fraisiiers nouvellemēt dégenez, & ainsi ils ont leurs feuilles séblables aux bôs, les autres sôt venus de ces degenez, & ceux-ci n'ont pas la feuille si blonde que les bons, mais ils l'ont plus verte & plus veluë.

Couler se dit des Fruits qui ayant fleuri n'ont pas nouë, les Melons ont coulé, la Vigne a coulé, ce qui arrive quand la Vigne étant en fleur il survient des pluyes froides, qui empêchent que le grain de Raisin ne se forme & ne nouë.

Couper est le terme dont on se sert le plus en parlant de la taille des Arbres, mais il y a différentes manieres de couper, car quelquefois je dis qu'il faut couper à l'épaisseur d'un écu, ce qui se fait à l'égard des branches assez grosses qui entrent en dedans de l'Arbre, lesquelles j'ôte pour empêcher qu'elles n'y fassent confusion, & n'y laisse de bois que cette épaisseur d'un écu, afin que la seve venant & trouvant l'ancien passage barré, ou fermé, ou arréré par le moyen de la taille, & ne pouvant continuer à faire une grosse branche elle soit pour ainsi dire contrainte à se partager,

& par conséquent à ne faire que deux petites branches, l'une d'un côté de cette épaisseur d'un écu, & l'autre de l'autre côté, ces deux petites branches sortans en dehors de l'Arbre, & ayant par le moyen de leur petitesse une disposition prochaine à faire des boutons à Fruit sont d'un tres-grand secours.

D'autresfois je coupe en moignon, c'est-à-dire que quand une branche qui avoit été laissée passablement longue de l'année precedente pout être branche à Fruit, à cause qu'elle étoit assez foible & bien placée pour cela, quand, dis-je, cette branche laissée longue ayant reçu plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit recevoir, est devenuë grosse, & a fait d'autres grandes branches à son extrémité, pour lors je fais couper toutes ces nouvelles branches tout le plus près qu'il est possible de leur origine, afin qu'elles ne puissent rien pousser de nouveau, & qu'il en revienne d'autres plus basses dans la longueur de cette branche pour la garnir, ou autrement elle demeureroit sans être garnie d'autres branches, & ainsi elle feroit un défaut fort considerable dans l'Arbre, dans lequel il n'y doit avoir jamais de branches longues & dégarnies; ainsi couper ou tailler en moignon ne se pratique que sur les branches qui étant grosses se trouvent un peu trop longues, car quand elles sont de beaucoup trop longues, par exemple d'un pied ou au delà, je les raccourcis pour les reduire à une longueur raisonnable.

Quelquefois je dis qu'il faut couper en talus & en pied de biche, ce qui se fait à l'égard des extrémités de chaque branche qu'on taille, qui ayant une coupe tant soit peu languette se recouvre plus aisément; mais je coupe particulièrement en talus certaines branches qui étans sur le côté de la mère branches ont une entiere disposition à entrer en dedans de l'Arbre, où elles feroient de la confusion, & je les raccourcis de maniere qu'absolument il n'en reste rien en dedans, & qu'il en reste l'épaisseur d'un bon écu en dehors, & régulièrement de cette épaisseur de talus il en sort ensuite une branche en dehors, qui se trouve propre à être ou branche à fruit, ou branche à bois nécessaire pour la beauté de l'Arbre.

Enfin je dis qu'il faut couper carrément en de certaines rencontres, ce qui se fait à l'égard des Buissons que je fais planter, afin que la taille de l'extrémité étant bien unie & bien égale il se forme tout autour trois ou quatre nouvelles branches bien placées & bien disposées pour faire un Buisson bien rond, bien ouvert, & également garny.

Coupe bourgeon, ou Lisette, Voyez Lisette.

Courçon ou *Crochet* se dit de la branche de Vigne taillée & raccourcie à trois ou quatre yeux, ainsi on dit qu'il est forty trois ou quatre belles branches du *Courçon* de l'année.

Ce mot de *Courçon* ou de *Crochet* se dit aussi en fait d'Arbres; quand la branche de l'année precedente en ayant poussé trois ou quatre de fort belles on est obligé de n'en conserver qu'une d'une longueur raisonnable, c'est-à-dire de cinq à six ou sept pouces, & c'est la branche qui se presente le mieux pour contribuer à la belle figure de l'Arbre; & à l'égard de quelques-unes des autres qui se trouvent à côté ou au dessous de celle qui a été conservée pour la taille de l'année, on les raccourcit à deux ou trois yeux, afin qu'une partie de la sève de la mère branche y entrant forme d'autres branches qui aident à la figure de l'Arbre, & que cependant

celle de l'extrémité qui est la principale ne recevant qu'une portion mediocre de seve ne fasse point de branches trop grosses, ni en trop grande quantité, mais qu'elle en fasse d'une mediocre grosseur, & semblables aux autres principales branches de tout l'Arbre; je fais voir l'usage de ces Coursons dans le Traité de la taille.

Courtiliere est une espece d'Insecte qui se forme dans les Fumiers de Cheval pourris, & par consequent dans les Couches, il est long d'environ deux pouces quand il a sa grosseur naturelle, il est passablement gros, jaunâtre, marche assez vite, & ronger les pieds des Melons, des Chicorées, Laituës, &c. & ainsi les fait mourir.

Crayon se dit de certaines terres dures, blanchâtres, & en quelque façon grasses & huileuses, qui sont tout à fait steriles, qui se trouvent au dessous des bonnes terres, & quelquefois trop près de la superficie, en sorte que le Soleil pénètre trop vite ces bonnes terres, & que les racines des Arbres n'ayant pu pousser assez avant y sont altérées & brûlées, c'est ce qui fait jaunir, & enfin perir les Arbres; il y a donc un crayon blanc, il y en a aussi de noirâtre & de grisâtre.

Crochet d'Arbre, Voyez cy-dessus *Courson*.

Crochet à remuer du Fumier est un Outil, qui ayant deux dents de la longueur de sept à huit pouces renversées en dessous, & étant emmanché dans un manche de trois ou quatre pouces de tour, & d'environ quatre pieds de longueur sert à arracher le Fumier entassé, & si pressé dans une Couche ou dans un tas, qu'avec la Fourche de fer on ne le scauroit déprendre & separer l'un d'avec l'autre.

Croiser se dit des branches d'Espalier qui vont passans les unes sur les autres, & y font une maniere de croix; c'est un défaut qu'il faut éviter autant qu'on peut, mais qui est quelquefois necessaire pour couvrir quelque vuide, & pour lors bien loin de le conter pour un défaut, je le regarde comme une beauté.

Crossette se dit des branches de Vigne qu'on a taillées, en sorte qu'il y reste un peu de vieux bois de l'année precedente; ces Crossettes étant mises en terre font assez aisément des racines; les Bourguignons les appellent Chapons.

Crossette se dit aussi des branches de Figuier taillées, quand il y reste au talon un peu de vieux bois de l'année precedente.

Cruche en Jardinage est la même chose qu'Arrosoir, de là vient qu'on dit une Cruche bien ou mal faite, une Cruche de bonne grandeur, & tout cela s'entend d'un Arrosoir.

Cube, ce terme joint avec ces autres toise, pied, pouce, &c. marque un corps solide, carré en tout sens, hauteur, largeur, longueur & profondeur; les Arpenteurs & Terrassiers en mesurans chaque toise solide le reduisent au cube pour en regler la quantité juste, & par consequent le prix soit de la chose, soit de l'ouvrage à y faire; ainsi on dit j'auray un écu, deux écus, &c. de la toise, cela veut dire ou de la quantité de la chose vendue, achetée, échangée, ou du transport à faire de la chose; on dit aussi une toise cubique, c'est à dire un toisé fait par cubes.

Cueillette de Fruits est un mot assez ordinaire, pour marquer le temps dans lequel on cueille les Fruits; c'est le tems de la cueillette des Fruits, &c.

Cueilloir est une maniere de petit Panier long d'environ un pied, large de cinq à six pouces, n'ayant point d'anses, & fait pour l'ordinaire d'Osier vert assez grossièrement rangé, & c'est dans ces sortes de Cueilloirs que les gens de la campagne apportent au Marché leurs Prunes, Cerises, Groseilles, &c.

Cureures de Court & de Mares font comme la lie & l'égoût qui se trouve au fond d'une Court qu'on nettoye, ou d'une Mare qu'on desseiche, & qu'on nettoye ensuite; les Cureures ayans été mises en état, & long-tems exposées au Soleil font une maniere de terre neuve propre à être employée soit pour des Arbres, soit pour des Legumes, &c.

D

Dentelé se dit de la plûpart des feüilles d'Arbres qui font en quelque façon dentelées tout autour, c'est-à-dire qui ont le bord coupé par petites dents, comme étoit autrefois l'ancienne dentelle.

Décaïffer se dit des Arbres qu'on sort des Caisses où ils étoient; décaïffer des Figuiers, des Orangiers, &c. pour les rencaïffer; ainsi dépoter se dit des Plantes qu'on ôte des Pots où elle étoient.

Déchauffer un Arbre c'est ôter ou découvrir à l'Automne une partie de la terre qui est sur les racines, afin que l'eau des pluyes & des neiges de l'Hyver entre plus avant dans les racines; cela est bon à faire dans les terres seiches, & nullement dans celles qui sont naturellement humides.

Decomber & décombre se dit des maisons qui étant abbattuës laissent beaucoup d'ordures & de poussieres, ainsi décombrer & ôter les décombres c'est ôter toutes les ordures qui restent après quelque démolition de bâtimens.

Defricher une terre c'est remettre en labour, c'est-à-dire labourer une terre qui ne l'a été de long-tems, ou ne l'a peut-être jamais été, & cette terre ainsi defrichée est ensuite employée en semences, ou en plan d'Arbres.

Demeurer, à demeurer se dit des Plantes qu'on sème en pleines terres pour y rester jusques à ce qu'on les consomme, car il y en a qu'on sème pour être transplantées, par exemple les Chicorées blanches, les Porreaux, &c. d'ordinaire on sème à demeurer le Persil, le Cerfeuil, l'Oignon, les Carotes, les Panaiz, &c.

Déplanter c'est arracher de terre un Arbre, ou une Plante qui étoit en place, & sur tout quand on élève cet Arbre ou cette Plante avec un Déplantoir pour la transporter ailleurs si heureusement qu'elle n'en souffre point, & qu'elle y pousse & fleurisse, comme si elle y avoit été originairement plantée.

Déplantoir est l'Outil avec quoy on déplane; cet Outil est fait de feüilles de fer blanc mise en rond en forme de ruyau, & cela avec des charnieres sur les côtez qui doivent se joindre ensemble par le moyen d'un gros fil de fer, qui passant dans les charnieres entretient la rondeur du Déplantoir, pendant qu'à force de bras on le fait entrer dans la terre jusques au dessous des racines de l'Arbre, ou de la Plante qui est à enlever, & ce fil de fer étant ôté après que la Plante a été enlevée, fait que les côtez du fer blanc se retirent un peu, & par ce moyen la more de l'Arbre ou de la Plante sort en son entier, & se place commodément dans le lieu qui luy est destiné; on en fait de petits avec une demy feüille de fer blanc, on en fait d'autres plus grands avec une feüille entière, & d'autres encore plus grands avec deux ou trois feüilles selon les besoins qu'on en peut avoir.

Le mot de Déplantoir se dit aussi d'une Houlete, qui est un morceau de fer de la

largeur de quatre pouces, de la longueur de six à sept, de l'épaisseur d'une bonne ligne, & étant de figure un peu concave, & emmanché d'un manche d'environ cinq ou six pouces de longueur; il sert à enlever des petites Plantes qui ne sont gueres avant en terre, par exemple des Tulipes, des Narcisses, des Fraisières, des Anémones, &c. Cette Houlette est trop connue parmi les Bergers pour avoir besoin d'une plus ample explication: les Jardiniers en ont qui sont tout à fait pointuës comme de la Sauge, qu'on appelle même feuille de Sauge, ils s'en servent dans les terres dures & pierreuses, & ils en ont d'autres qui sont coupées quarrément, & un tant soit peu en rond par en bas, & c'est pour les terres meubles & legeres.

Dépoter, Voyez cy dessus Décaiser.

Dépoüiller un Arbre, c'est luy ôter ou tout son fruit, ou toutes ses feuilles, ainsi un Arbre dépoüillé est un Arbre à qui les vents froids ont fait tomber toutes les feuilles, ou sur lequel on a cueilly tous les fruits qui y étoient.

Détoupillonner, Voyez toupillon.

Diagonale, ligne diagonales, Allées diagonales sont Lignes ou Allées tirées en croix de coin en coin au travers d'un quarré pour en bien voir le niveau.

Dos de bahut, ou dos-d'âne, élever des terres en dos de bahut, c'est-à-dire élever des terres en forme presque ronde sur leur longueur, pour faire égouter les eaux qui le pourroient gâter, *Voyez ados.*

Doüille c'est le trou rond qu'on fait à chaque Outil de fer, qui ne peut servir sans être emmanché, & on met le manche dans ce trou, c'est-à-dire dans cette doüille.

Dragons c'est la même chose que boutures qui sortent aux pieds de quelques Arbres, ou la même chose qu'œilletons, comme on dit en fait d'Artichaux; ainsi on dit qu'un Arbre drageonne trop, par exemple un Acaïa, les Pruniers ordinaires, &c. parce qu'ils poussent trop de petits sauvageons tout autour de leurs pieds; donner des dragons d'Artichaux, c'est-à-dire des œilletons.

E

E *Bouler* se dit d'un tas de terre, ou de sable, ou de pierre, ou de bois, &c. qui étant bien rangez, & se maintenans en bon état viennent à se laisser aller sur les côtez, & par consequent à perdre leur ancienne situation ou disposition; une muraille s'est éboulée, la terre qui étoit sur les bords de la tranchée est venue à s'ébouler; de là vient le mot d'éboulis pour dire la chose éboulée.

Ecaler se dit des Pois & des Fèves qu'on écosse, c'est-à-dire qu'on sort de leur cosse.

Eclaircir du plant c'est en ôter ou arracher une bonne partie quand il est trop dru & trop épais, en sorte que ce qui se doit grossir & se fortifier ne feroit que s'étioler, par exemple des Raves, des Choux, des Porreaux, de l'Oignon, des Laituës à replanter, &c. L'Oseille n'a que faire d'être éclaircie, elle ne sauroit presque être trop druë.

Ecusson, écussonner, voyez greffer.

Effondrer se dit à l'égard de la terre où l'on veut planter des Arbres, lesquels ne

pouvant guéres réussir si la terre n'est bonne, & meuble à la profondeur d'environ trois pieds, il la faut fouïller de cette profondeur pour voir s'il y a lieu d'esperer le succès du plan, & afin d'en ôter en même tems celle qui peut s'y trouver de mauvaise, aussi bien que les pierres & les gravois s'il y en a, & voila ce qu'on appelle effondrer la terre; le terme est assez grossier & peu usité, celui de fouïller & faire des tranchées est mieux reçu.

Emmancher c'est donner un manche à un Outil, dont on ne peut se servir sans cela, par exemple à une Bêche, une Fourche, une Houë, &c. chaque Outil a sa douïlle pour recevoir son manche.

Emouffer, Voyez *mousse*.

Empoter signifie mettre une Plante avec de la terre dans un Pot, pour l'y faire vivre comme en pleine terre.

Empailler se dit des Cloches de Melons, quand on met un peu de paille entre deux en les emboçant les unes dans les autres pour les emporter, & les ferrer jusqu'à l'année suivante; on dit aussi empailler un pied de Cardons ou d'Artichaux pour les faire blanchir.

Encaïsser c'est pareillement mettre un Arbre dans une Caisse, d'où vient le mot d'encaissement d'Orangers;

Emmanequiner c'est en mettre dans un manequin, & remettre ensuite le tout en pleine terre jusqu'à ce qu'on les en ôte pour les mettre ailleurs en place à demeurer.

Enter, Voyez *greffer*.

Entoïser se dit des choses qui se vendent & s'achètent à la toïse, si bien qu'on les met dans des tas d'une figure quarrée pour pouvoir être toïsez; ainsi dit on entoïser du Fumier, de la Pierre, &c.

Ebourgeonner, ébourgeonnement, sont termes qui se disent de la Vigne, à laquelle vers la fin de May, & au commencement de Juin on ôte les bourgeons, c'est-à-dire les branches inutiles & steriles, attendu qu'elles feroient tort aux bonnes qui sont chargées de Fruit; ces mots se disent encore des Arbres fruitiers, desquels on arrache dans le même temps, & encore dans le mois d'Aoust de certaines branches de faux bois, qui venant en dedans du Buisson, ou sur le corps de l'Espalier feroient de la confusion, & nuïroient tant aux fruits qu'aux bonnes branches.

Echalias est un morceau de bois long & quarré d'environ un pouce d'épais, il se fait d'ordinaire de cœur de Chêne fendu exprès pour cela, & est employé à faire le treillage des Espaliers, il s'en fait de telle longueur qu'on veut, mais l'ordinaire est de quatre pieds & demy, & de huit à neuf pieds, & de douze, &c. il s'en fait aussi de branches de Chatanier fendues en deux, trois, quatre, &c.

Echaper & s'emporter, ce sont termes qui se disent à l'égard des Arbres qui sont extrêmement vigoureux, & qu'on appelle furieux, qui ne poussent que de fort grosses branches sans en faire de celles qui doivent fructifier, & qui par ces grands jets font ou des Buissons trop grands, ou des Espaliers qui excèdent la hauteur des murailles sans rien pousser pour garnir le pied; de là vient qu'on dit cet Arbre s'emporte, cet Arbre s'échape, il le faut retenir; cette branche s'est emportée; il faut ôter de ces branches qui s'échaperent trop.

Eclater en Jardinage se dit d'une branche ou d'une racine qu'on détache soit à dessein,

deffein, soit par mal-habileté de l'endroit où elle étoit venuë ; prenez garde de trop baiffer cette branche de peur de l'éclater, ou qu'elle ne s'éclate.

Efeüiller, Voyez feüille.

Egayer un Arbre qui est en Espalier c'est le palisser si proprement que les branches soient également partagées des deux côtez, qu'elles ne soient point liées plusieurs ensemble, mais chacune attachée séparément & en des intervalles égaux de l'une à l'autre, en sorte qu'il n'y ait point de confusion nulle part, & que d'un coup d'œil on puisse voir toutes les parties dont il est composé; on dit aussi égayer un Buïsson, égayer un Arbre de tige, c'est-à-dire ôter les branches qui le rendent confus & étouffé dans le milieu.

Elagner & émonder se dit des Arbres qu'on veut faire monter pour devenir Arbres de belle tige, & pour cet effet on leur ôte toutes les grosses branches, qui sortans dans l'étenduë de la tige consommeroient une partie de la sève, au lieu qu'elle doit monter à la tête pour allonger & fortifier l'Arbre.

Enture, Voyez greffer.

Elancé, une branche élançée signifie une branche veule, c'est-à-dire fort longue, peu grosse à proportion de sa longueur, & entierement dégarinée d'autres branches dans son étenduë; c'est un défaut à un Arbre que d'y voir des branches élançées.

Espalier se dit des Arbres fruitiers plantez le long des murailles, & palissés, c'est-à-dire dont les branches sont attachées depuis le pied jusques en haut à un treillage qu'on a appliqué à ces murailles; j'ay cent, deux cens toises d'Espalier, &c. c'est-à-dire cent ou deux cens toises de murailles garnies d'Arbres fruitiers, &c. L'origine de ce mot ancien peut venir du mot de palissade qu'on a connu de tout temps par les Allées des Parcs & des Jardins, qui sont ornées & accompagnées à droit & à gauche de certains Arbres propres à être tondus & taillez, & retenus en forme de murailles, sçavoir Charmes, Charmilles, Erable, &c. à l'égard de nos Espaliers d'Arbres fruitiers c'est par le moyen de la taille & des liens qu'on les assujettit à faire cette figure plate & étenduë qui ne leur est nullement naturelle, mais de laquelle pourtant ils s'accoutument fort bien, quand ils ont à faire à un Jardinier habile.

Épierrer se dit d'une terre, de laquelle on ôte une quantité de petites pierres ou cailloux qui s'y trouvent; ainsi on dit il faudroit épierrer cette terre, ce qui se fait ou avec une Ciaye, ou simplement avec un Rateau, &c.

Épelucher se dit proprement des Fruits, dont il en faut ôter une bonne partie, & sur tout les plus petits quand il en a trop noüé, comme il arrive quelquefois aux Abricotiers, Pêchers, Poiriers, Pommiers, &c. Cet épeluchement se doit faire quand les Fruits commencent à être gros comme des Noisettes, en sorte qu'ils sont bien assurez, c'est-à-dire qu'ils tiennent bien, & qu'apparemment ils grossiront jusques à parfaite maturité.

Le mot d'épelucher se dit encore à l'égard du bois mort & du bois menu & chiffon, qu'il faut prendre soin d'ôter soit aux Figuiers, soit aux autres Arbres fruitiers.

Équerre est un instrument de quelque matiere solide, dont on se sert pour faire un angle droit, un carré parfait, ainsi on dit se tourner d'équerre pour faire qu'une chose soit parfaitement carrée.

Étage est proprement un terme de bâtiment, d'où les Jardiniers l'ont emprunté pour marquer la conduite qu'ils doivent tenir à l'égard des Arbres sujets à la taille; ils

ils disent donc qu'il ne faut pas laisser monter trop vite leurs Arbres tant les Nains que les Espaliers, mais seulement les laisser monter petit à petit chaque année, & ils appellent cela monter par étage; on dit aussi étage de racines, par exemple il suffit qu'un Arbre ait un seul étage de bonnes racines, c'est-à-dire qu'il ait des racines fortans tout autour du pied, de maniere qu'il ny en ait point de beaucoup plus hautes, ny de beaucoup plus basses les unes que les autres.

Tronçonner c'est couper entierement la tête à un Arbre, en sorte qu'il ne soit plus que comme un tronçon, & cela arrive soit quand on les veut greffer en poupée, soit quand la plûpart des branches de la tête venans à mourir on a lieu de juger que l'Arbre redeviendroit beau, s'il étoit un peu baissé; cela se pratique fort à l'égard des Ormes, des Noyers, Chatagniers, & même des Pêchers de noyau, des Abricotiers, &c.

Évafer est le terme dont le Jardinier se sert, pour dire qu'il faut ouvrir dans le milieu un Arbre qui se ferre trop, ou pour dire qu'un Arbre s'ouvre trop; ainsi disons nous que naturellement les Poiriers de Beurré s'évaferent trop, & qu'il faut prendre soin de les reserrer ou rapprocher; nous disons aussi que les Poiriers de Bourdon se serrent trop, & qu'il les faut ouvrir & évafer.

Evantaire est une maniere de Panier sans anse, long d'environ trois pieds, large de deux, fait assez grossierement d'Osier vert; les Marchandes de Fruits & d'Herbages s'en servent pour porter vendre leurs Marchandises dans les ruës, ayans attaché cette Evantaire avec deux cordes qu'elles se passent sur le col ou sous les aisselles.

Exposition est le terme dont nous nous servons pour marquer l'endroit heureux où le Soleil donne, & l'endroit malheureux où il ne donne que peu, ou point du tout; ainsi disons-nous l'exposition du Levant c'est la muraille qui est vûë des rayons du Soleil depuis le matin jusqu'à midy, l'exposition du Couchant est celle où le Soleil donne depuis midy jusqu'au soir, l'exposition du Midy est celle où il donne le plus long temps dans toute l'étenduë de la journée, l'exposition du Nort est celle où il donne le moins.

F

F*ane* & feüille c'est la même chose, & on s'en sert indifferemment à l'égard des Plantes; la fane ou feüille de cette Plante est différente de celle de cette autre.

Faner & se faner se dit quand les feüilles des Plantes & des Arbres au lieu d'être droites & bien étenduës, comme sont celles des Plans qui se portent bien, sont au contraire renversées, ou en quelque façon pliées & flétries, ce qui marque que l'Arbre souffre, & a besoin d'arrosément, ou marque que la Plante n'a pas encore fait de racines; ainsi les premiers jours que les Melons & Concombres sont plantez ils se fanent, si le Soleil leur donne sur la tête; ainsi les Choux, les Laituës, les Chicorées, &c. paroissent fanées jusqu'à-ce qu'ils ayent commencé à faire de nouvelles racines à l'endroit où l'on vient de les planter: il faut avec quelque poignée de vieux Fumier couvrir la Cloche du Melon nouveau planté, pour l'empêcher de se faner, &c. ainsi l'Oranger qui aiant besoin d'arrosément a ses feüilles un peu fanées demande de l'eau, &c.

Farineux se dit de certaines Poires qui pour l'ordinaire ayans passé leur maturité, ou étans venuës en mauvais fond n'ont plus la quantité d'eau & la finesse de chair qu'elles devroient avoir; ainsi dit-on d'un Lansac, d'un Doyenné, d'un petit-Oin, d'une Epine, &c. cette Poire est farineuse, cette Poire a la chair farineuse.

Fausës Fleurs se dit en fait de Melons & de Concombres, & se font des Fleurs au dessous desquelles il n'y a point de Fruit qui y tienne, car aux bonnes Fleurs des uns & des autres le Fruit paroît devant que la Fleur s'épanouisse au bout, & si le temps est favorable le Fruit nouë, si le temps est mauvais, ou que la Couche ne soit pas assez chaude, ce Fruit coule, c'est-à-dire perit.

Faux Bois est la branche d'Arbre qui est venue dans un endroit où elle ne doit pas venir, & qui a ses yeux plats & fort éloignés les uns des autres, & qui communément devient beaucoup plus grosse & plus longue que toutes les autres de l'Arbre à qui elle vole une bonne partie de leur nourriture, tout de même qu'une fuite sur un tuyau de Fontaine empêche le bel effet qui se doit faire au principal endroit; voila pourquoy nous disons qu'il faut faire la guerre aux branches de faux bois, à moins qu'on ait intention de rajeunir tout l'Arbre sur une telle branche, & par consequant d'ôter toutes les vieilles branches pour ne conserver que la fausse ou les fausses.

Se *Fendre* ou s'ouvrir se dit des Pêches, des Prunes, &c. quand elles quittent bien le noyau; la Pêche se fend, le Pavie ne se fend point, la Prune de Perdrigon bien mûre ne se fend pas bien net, la Prune de Diaprée, de Rochecourbon ne se fend point du tout, les Damas, les Prunes d'Abricot, &c. se fendent net.

Fente, greffer enfente, Voyez greffer.

Feuille de Sauge est une espece de Pioche pointuë par le bout, & s'élargissant un peu en aprochant du manche; il en est d'autres qui sont plates à l'endroit où la feuille de Sauge est pointuë, & s'appellent d'un seul nom Pioches; ces feuilles de Sauge sont propres à foïiller dans les fonds pierreux, & les Pioches sont bonnes à foïiller dans les terroirs qui sont simplement durs sans être pierreux.

Ficher des Echalas est un terme de Vigneron, qui signifie faire entrer un Echalas au pied d'un cep de Vigne pour y attacher les branches nouvelles que la pesanteur du Raisin & des feuilles feroit tomber à bas, & peut-être éclater & rompre; & comme les Jardiniers ont de la Vigne dans leurs Jardins, par exemple quelques pieds sur le bord du labour, ils ont aussi besoin d'y ficher des Echalas.

Figuerie ou figuierie est un terme nouveau qui a été introduit à l'imitation de celui d'Orangerie, & il se dit pour marquer un Jardin particulier, dans lequel on a mis une assez grande quantité de Figuiers soit en place, soit en caisse; j'ay une belle Figuerie, il faut aller dans la Figuerie, c'est-à-dire dans le Jardin des Figues.

Fondre est un terme de Jardinage pour marquer qu'une Plante perit, mes pieds de Melons & de Concombres fondent, les Laituës, les Chicorées fondent, c'est-à-dire perissent & pourrissent dans le pied.

Fond signifie la terre, ou terroir, où l'on fait un Jardin; le fond en est bon, comme aussi le fond n'en est pas bon, le fond est mauvais, & il y a du tuf, ou de l'argille dans le fond, &c. toutes ces manieres de parler signifient que le terroir est propre, ou n'est pas propre à nourrir, ou élever des Plantes, sur tout il n'est pas bon quand le tuf, ou l'argille sont trop près de la superficie, n'en étant par exemple qu'à un
 pied,

ped, ou un pied, & demy, & deux pieds, &c.

Fouler se dit des Oignons, des Beteraves, des Carotes, Panaiz, & autres racines, dont on rompt les montans, ou les feüilles, vers le commencement d'Aoust, pour empêcher que la seve n'y monte pas d'avantage, & qu'ainsi elle demeure en dedans de la terre, & soit employée à grossir la racine, ou l'oignon.

Fourche de Jardinier est un outil de fer composé d'une doiille, & de trois fourchons ou branches pointuës, un peu recourbées en dedans, & longues d'environ un pied; cet Outil étant emmanché d'un manche de trois à quatre pieds sert à remuër des Fumiers, soit pour charger la Hotte ou le Bar, soit pour faire les Couches, & sert aussi pour herfer, ou remuër & rompre les motes de terre nouvellement ensemencée de graines potagères, & les faire par ce moyen entrer au dessous de la superficie où elles doivent germer.

Former & façonner signifient la même chose en Jardinage; il faut prendre soin de bien former & bien façonner un Arbre, & c'est par le moyen de la taille, &c.

Fourcher c'est-à-dire pousser à l'extrémité de la branche taillée d'autres branches, l'une d'un côté & l'autre de l'autre, comme si c'éroit une manière de fourche, ces branches étant nécessaires pour garnir deux côtez opposez soit en espalier, soit en buisson; il faut prendre garde de tailler avec tant d'industrie que si on a besoin de deux branches, & que la branche taillée en puisse faire deux, elles fourchent si bien que ces branches se trouvent placées de maniere qu'on les puisse conserver l'une & l'autre; bien entendu qu'à la taille il ne faut jamais à l'extrémité de la mère-branché y en laisser deux nouvelles de même longueur, en sorte qu'elles fassent une figure de fourche, c'est un désagrément que j'évite soigneusement.

Fourchon c'est l'endroit d'où sortent ces deux branches; prenez garde que le fourchon n'éclate.

Franc sur franc c'est un Arbre greffé sur un Sauvageon de son espèce, ou même sur un autre Arbre qui avoit été greffé d'une autre espèce, par exemple, un Poirier sur un Poirier sauvage, de même aussi un Pommier greffé sur un sauvageon de Pommier, &c.

Fretin signifie beaucoup de branches qui sont inutiles, parce qu'elles sont petites, menuës, chifonnes, & quelquefois usées de vielleffe; il faut à la taille ôter tout le fretin.

Friche signifie une terre inculte; c'est un friche, cette terre est en friche, & de là vient le mot de défricher cy-devant expliqué.

Fruit est la production que fait un Arbre, ou une Plante, tant pour la multiplication de son espèce que pour la nourriture de l'homme; le fruit du Poirier est la Poire, le fruit du Pêcher est la Pêche, le fruit du Fraizier est la Fraize.

Le *Fruit* a coulé, la Vigne a coulé. *Voyez couler.*

Le *Fruit* a bien noiié, n'a pas noiié, *Voyez noier.*

Se mettre à *Fruit* se dit d'un Arbre, qui après avoir été fort long-temps sans faire de Fruit commence enfin d'en avoir; on dit de certains Arbres par exemple des Robine sur franc, des Bourdon sur franc, &c. qu'ils sont tres-difficiles à mettre à fruit, à se mettre à fruit; on dit d'autres Arbres qu'ils se mettent aisément à fruit, par exemple le Beurré, les Orange d'Été, &c. on connoît aux Fruits à noyau qu'ils sont noiiiez, quand la petite aiguille du milieu s'allonge plus que les feüilles de la fleur,

on connoît que le melon nouë & s'arrête, quand au sortir de la fleur il s'éclaircit un peu près de la queuë ; ainsi du Concombre, de la Cirroüille, &c. on connoît que la Poire nouë, quand au sortir de la fleur elle paroît toute formée

Le *Fruit* est mûr, c'est-à-dire bon à manger, & si on ne le prend en ce temps-là, on dit qu'il se passe, c'est-à-dire, il devient mou ou pourri, ainsi une Poire molle s'appelle une Poire passée; il devient aussi insipide, & c'est pourquoy on dit qu'une Pêche trop mûre est insipide, qu'elle est passée, &c.

Fruiterie se dit de la Chambre, ou Serre dans laquelle on met le Fruit pour le garder, & sur tout l'Hyver contre le froid, *Voyez Serre.*

Le *Fumier* est la paille qui ayant servi de litière sous les animaux domestiques, & particulièrement sous les chevaux, & étant imbibée de leur pissat & de leur croûtin se trouve toute rompuë, ce Fumier devient propre pour le Jardinage, sçavoir à faire des Couches & des réchauffemens, quand il est bien chaud, & qu'il est, comme on dit, neuf, c'est-à-dire fraîchement forty de l'Ecurie, & sur tout quand il n'a servy qu'une nuit ou deux de litière, en sorte qu'il n'est nullement pourry; mais quand il est pourry, soit pour avoir servy long-temps de litière, ou pour avoir été employé en Couches, ou avoir été beaucoup moiüllé par les pluyes & les égoûts, il sert pour fumer, amander & engraisser les terres; il en est de même des Fumiers de Mulet.

G

Gaigner un Oeillet, est un terme commun parmy les curieux d'Oeillets, Flamands & Picards, pour dire que de la Semence qu'on avoit faite il en est venu quelque bel Oeillet nouveau.

Galle ou chancre, en fait d'Arbres; signifient la même chose; ainsi le bois des Bergamottes, des Robine, des petit-Muscats, &c. sont sujets à devenir galleux, à avoir de la galle, &c. les Poires de Bergamotte & de Bon-chrétien en plein air dans les terroirs froids & humides sont sujetes à devenir galleuses, &c.

Gazon se dit d'une superficie bien herbuë; gazonner c'est-à-dire, couvrir d'une superficie bien herbuë quelque endroit, soit Allée, soit Talus, soit Parterre, &c. on coupe pour cela dans quelque Pré ou quelque Pelouse pleine d'herbe fine, le dessus par pièces carrées de l'épaisseur d'environ trois pouces, de la largeur d'environ un pied, & de la longueur d'environ un pied & demy, & avec la Bêche on separe ce dessus d'avec le fond, & on le va placer bien proprement à l'endroit qu'on veut gazonner, & qu'il faut soigneusement & souvent arroser & tondre, afin qu'il soit toujours bien vert & bien uny.

Germe & germer se disent de toutes les graines qu'on sème; germe est un petit commencement de racine blanche qui ne fait que de sortir soit de la graine, soit du noyau; le Melon est germé, c'est-à-dire que la racine commence de se montrer; semer des Pois tout-germez, de la Laituë toute germée, cela veut dire qu'on a mis tremper ces Pois, cette graine, &c. dans l'eau, si bien qu'étant attendrie, elle s'est échauffée, & a commencé de faire paroître la premiere pointe de la racine.

Givre est une manière de gelée blanche, qui est si épaisse qu'elle s'attache aux branches d'Arbres, & y fait même quelquefois des glaçons pendans.

Glaise est une sorte de terre verdâtre, grasse, & extrêmement ferrée en foy, qui se trouve en quelques endroits au dessous de la bonne terre, & qui est mortelle pour tout le Jardinage.

Glanc d'Oignon se dit d'une quantité d'Oignons qu'on a attaché avec leur vieille fane tout autour de l'extrémité d'un bâton dans la longueur d'environ un pied & demy, ou de deux pieds, & on les porte ainsi vendre au Marché.

Gomme aux Arbres de noyau sçavoir aux Pêchers, Pruniers, Cerisiers, Abricotiers, &c. signifie une espee de maladie, & est comme une maniere de gangrene ou d'apostume procedant de la corruption de seve de ces Arbres, où elle s'est extravasée, & devenuë en quelque façon solide, ressemblant à peu près à du Cotignac; elle se forme d'ordinaire à quelqu'endroit écorché ou rompu, & fait mourir toutes les parties voisines; si bien que pour éviter qu'elle ne s'étende davantage, il faut couper la branche malade à deux ou trois pouces au dessous de l'endroit affligé; on voit aussi quelquefois, l'Été, mourir des branches aux Pêchers, sans qu'il y ait rien d'écorché; la gomme se met pareillement aux Ecussions, & quelque fois à de grands Arbres à l'endroit de la greffe, ce qui fait mourir toute la tête.

Goulot d'une Cruche ou d'un Arrosoir c'est, pour ainsi dire, la bouche par où l'eau entre dans le ventre de l'Arrosoir.

Grainer c'est monter en graine, faire de la graine; la plûpart des Plantes font, en Esté, de la graine, montent en graine pour se multiplier, autrement l'espee en périroit; c'est une chose incroyable de voir toutes les différences qui se remarquent aux graines tant pour la couleur & la grosseur, que pour la figure & l'ornement; le Microscope y fait voir des merveilles surprenantes, j'en ay fait une description la plus exacte que j'ay pû dans le Traité du Potager; les Plantes donc font une tige qui s'éleve, au haut de laquelle se forme la graine; le Jardinier a souvent le déplaisir de voir que certaines Plantes montent trop-tôt en graine, par exemple les Laituës pommées, la Chicorée, &c. ce qui arrive encore plus quand le terroir n'est pas bon, ou n'est pas amplement arrosé dans les grandes chaleurs; ainsi on peut dire que certaines Plantes grainent de pauvreté: on a aussi le déplaisir de voir que certaines Plantes ne grainent pas comme on voudroit, par exemple les Plantes d'Oeillets, de Passetout, de Choux-fleurs; & dans les terroirs froids & humides le Basilic, le Persil-Macedoine ne grainent point, ou plûtôt grainent si tard que leur graine ne sçauroit mûrir.

Grainier est le Marchand de Graines tant potagères que de fleurs.

Grainetier est le Marchand des autres grosses Graines, sçavoir Avoine, Bled, Pois, Fèves, &c.

Gravois est un terme tiré des bâtimens & signifie une grande quantité de petites pierres & de platras; ainsi il arrive quelquefois qu'on fait un Jardin au même endroit où il y a eu une maison, ou bien dans un endroit où l'on a apporté beaucoup de gravois, de décombres & de démolitions de maisons; nous disons qu'il faut être soigneux de bien ôter tous les gravois, & même quelquefois de passer la terre à la claye, afin qu'étant bien épierrée, c'est-à-dire bien purgée & nettoyée des pierres & platras, dont elle étoit pleine, elle devienne propre à nourrir tout ce qu'on y voudra semer & planter.

Nous disons quelquefois égravillonner, par exemple égravillonner une mote

d'Oranger ou de Figuier, après qu'on en a retranché tout autour & dessous environ les deux tiers, ce qui se faisant à coup de Hache, ou de Serpe, ou de Bêche, la terre qui reste paroît dure, & les racines n'ont pas leur extrémité assez découverte; pour lors, avec la pointe de la Serpette ou d'autre morceau de fer pointu fait exprès, on retire d'entre les racines un peu de la terre qui y étoit, afin que ces racines se trouvant ensuite dans un autre endroit où la terre est nouvelle & meuble en soient promptement revêtues & remplies, & y puissent par conséquent mieux agir pour la production de nouvelles racines.

Greffer, ou enter, sont deux termes synonymes qui signifient faire changer d'espece, ou de nature à un Arbre en y faisant quelque operation; on se sert plus ordinairement du second de ces termes en certaines Provinces où les curieux pour parler de leurs Arbres fruitiers disent, j'ay dix, douze ou quinze Entes de tel Fruit, je vous donneray une Ente, &c. au lieu de dire j'ay dix, douze, quinze Arbres de telle espece; mais du côté de Paris nous nous servons plus ordinairement des mots de greffe & de greffer, ainsi nous disons j'ay quatre, cinq, six, greffes, &c. le surplus de ce qui regarde cette matiere de greffes est amplement expliqué dans la cinquième Partie au Chapitre des greffes.

Il y a aussi de certaines Provinces où l'on se sert du terme d'Enteure, pour dire greffe.

Greffoir ou entoir est un petit Coûteau fait exprès pour greffer, il doit avoir le manche d'un bois dur, ou d'ivoire, & que l'extrémité en soit plate, mince & arrondie pour pouvoir servir à détacher aisément l'écorce d'avec le bois des plus petits Arbres, & y insérer ensuite les Ecussons sans rien blesser ou rompre.

Grenadier est une espece d'Arbre fruitier trop connu pour avoir besoin d'explication particulière, il y en a qui ne font que des fleurs doubles, & il y en a qui font du fruit, après avoir fait des fleurs simples.

Gromeleux se dit de certaines Poires peu bonnes, & ce mot signifie à peu près la même chose que farineux; chair farineuse, chair gromeleuse.

Grosseur ou plutôt en grosseur, cela se dit pour marquer qu'un Fruit a acquis la grosseur qu'il doit avoir pour entrer en maturité, il demeure quelque temps en cet état là sans augmenter; ainsi on dit mes Pêches sont en grosseur, mes Figues ne sont pas encore en grosseur.

H

H*âtif* se dit de tout ce qui vient dans un Jardin devant les autres choses de la même espece, ainsi on dit Pois hâtifs, Cerises hâtives, pour marquer les Pois & les Cerises qui viennent devant les Pois & les Cerises ordinaires.

Et du mot hâtif dérive celui d'hâtiveté, ainsi nous disons que certains Fruits sont estimables pour leur hâtiveté & d'autres pour leur tardiveté.

Hâtif & précoce signifient la même chose, & pareillement hâtiveté & précocité.

Hortolage est un terme assez barbare & assez grossier pour signifier tout ce qu'il y a de Plantes, Légumes & Herbes potagères dans un Jardin potager, il n'est plus guères en usage que parmy quelques Provinciaux.

Hotte est une manière de Manequin fait exprès pour l'attacher sur le dos avec des

des Breteles, & par ce moyen y porter facilement quelques fardeaux, par exemple terre, sable, pierre, linge, fruits, &c. le côté qui se place contre le dos est plat & plus élevé que tout le reste, qui est large & rond par en haut, & un peu pointu par embas, & qu'on peut appeller le ventre; la partie plus haute s'appelle le colet.

Hoüe est une maniere de Bêche renversée comme les Crochets à fumier, & emmanchée d'un manche d'environ deux pieds de long, dont les Vignerons se servent pour labourer leurs Vignes, craignans, disent-ils, de blesser les racines avec la Bêche ordinaire, & même quelques Jardiniers se servent de cet instrument pour labourer leurs Jardins; il en est de fenduës en deux bras qui sont un peu pointuës pour travailler dans les terres fortes & pierreuses; un habile Laboureur qui a accoutumé de se servir de cet Outil fait beaucoup de remuëment de terre en peu de temps, mais aussi il n'entre pas si avant que celui qui se sert de la Bêche ordinaire.

Houlette, voyez cy devant *Déplantoir*.

I

J*alon* & jalonner sont des termes fort particuliers pour les alignemens qu'on veut prendre; ce sont des bâtons bien droits d'une hauteur raisonnable, armez en tête de linge ou de papier blanc, ou simplement blanchis de peinture pour être vûs plus distinctement; on les plante de distance en distance sur des lignes qu'on veut avoir bien droites, soit pour planter des Arbres, soit pour faire des Allées & des tranchées; aussi on dit, il faut jalonner c'est-à-dire, planter des jalons, &c. Voyez *borneyer*, *aligner*, &c.

Jarret d'Arbre est une branche d'Arbre fort longue, & dénuée d'autres branches qui l'accompagnent ny à droit ny à gauche, soit qu'il n'y en soit jamais venu, comme en effet il n'en vient guères qu'aux extrémités, & ainsi une branche laissée longue n'y en aura point fait; soit qu'il y en soit venu, & que le Jardinier mal habile les ait ôtées; on donne le nom de jarret à une telle branche; je ne trouve rien de si vilain que de voir ces sortes de jarrets tant dans un Buïsson que dans un Espalier, & je leur fais autant que je puis une cruelle guerre; si bien que je les ravalle fort bas pour leur faire pousser de nouvelles branches à l'extrémité que je leur donne, avec intention de continuer à tailler d'une longueur raisonnable les plus grosses branches qui en sortiroient, & garnir par ce moyen l'endroit qui étoit vilain par la rencontre du malheureux jarret qui y étoit.

Jauge & jauger parmy les Fontainiers signifient une mesure d'eau pour en sçavoir la quantité de pouces; mais parmy les Jardiniers jauge se prend tantôt pour une espace de terre qu'on laisse vuide en faisant un labour profond, ou pour une fouille de tranchée, afin que dans cette espace on ait la commodité d'y jeter les terres qui sont à labourer, faisant toujours si bien qu'il reste une jauge pareille à la première jusqu'à la fin de la tranchée; & pour lors on remplit cette dernière jauge soit avec les terres qu'on a mis hors de la tranchée pour faire la première jauge, soit avec des terres prises d'ailleurs.

Jauge se prend aussi pour la mesure de la profondeur qu'on veut donner à une tranchée, & est un bâton d'une longueur semblable à celle de cette profondeur, laquelle

mesure

mesure il faut toujours suivre pour entretenir la même profondeur, & la même superficie sans y rien changer; ainsi on dit avoir toujours sa jauge pour ne se pas tromper en faisant la tranchée.

Jardin est une piece de terre qui pour l'ordinaire est renfermée de murailles, & est voisine de la maison pour laquelle est ce Jardin, cette piece de terre étant destinée soit pour les Fruits, & le Potager, soit pour les Fleurs & pour les Arbrisseaux; il y a bien des Jardins qui ne sont fermez que de Hayes, ou de Fossez, &c.

Jardinier est l'Ouvrier qui est chargé du soin & de la culture de ce Jardin.

Jardinage se prend pour la science qui apprend la manière de cultiver ce Jardin; un tel entend bien le Jardinage.

Jet d'Arbre est la branche qui sort de cet Arbre soit du tronc, soit des autres branches: cet Arbre fait de beaux jets, &c.

L

L*ever* se dit des graines qui étant semées viennent à bien sortir de terre; ainsi on dit ma Laituë a bien levé, ma Chicorée n'a point levé, &c.

Lit de Fumier c'est un étage de fourchées de Fumier sur une certaine largeur, par exemple pour faire une Couche de cinq pieds de large, & de trois pieds de haut, il faut environ mettre quatre lits de Fumier l'un sur l'autre pour la hauteur, & couvrir cependant de Fumier la largeur de cinq pieds proposé.

Lisette, autrement Coupe-bourgeon, est un petit animal verdâtre comme une Lentille, qui pendant les mois de May & Juin fait un grand dégât aux jeunes jets des Arbres fruitiers en leur coupant à demy l'extrémité, si bien que cette extrémité vient à perir, & par ce moyen empêche que les jeunes jets ne s'allongent comme ils l'auroient fait sans cela.

M

M*Aille* se dit en matiere de treillage, & signifie les petits carrez qui se font par la rencontre de quatre Echalas qui sont liez les uns aux autres; ce mot est pris des Filets, ou Reseaux, &c.

Maille se dit aussi en fait de Melons & de Concombres, & signifie l'œil d'où sort le Fruit.

Manche c'est un bâton rond d'une grosseur de trois ou quatre pouces de tour, & de quatre pieds de long, avec lequel on emmanche par exemple une Bêche, une Fourche, &c. il y a d'autres Outils auxquels il faut des manches plus courts, par exemple à des Houës, à des Crochets pour Fumier, & d'autres à qui il en faut de plus menus, par exemple à des Ratissoires, des Serfoiëttes, des Coûteaux, des Serpettes, des Scies, &c.

Manne ou Mannequin c'est un Ouvrage d'Osier fait par le Vanier soit pour y mettre quelque chose à transporter, soit pour y planter des Arbres; on nomme Manne ceux qui sont grands, & on nomme Mannequins ceux qui sont petits; ils sont tous ronds, mais les uns à claire-voye, & ceux-là sont de gros Osier, les autres sont pleins,

cela se fait avec du petit Osier qui remplit l'entre-deux du gros; les petits ont neuf à dix pouces de profondeur, & douze à quinze de largeur; quelquefois les Mannes ont deux oreilles ou anses qu'on leur fait sur le bord d'en-haut, & vis à vis l'un de l'autre pour les porter plus aisément à deux quand elles sont pleines; on y passe quelquefois un gros bâton pour les transporter de cette façon.

Marquote & marquoter se disent de la Vigne, des Figuiers, des Coignassiers, &c. auxquels en couchant des branches de ces Arbres cinq ou six pouces avant dans la terre elles y prennent racine, & cela s'appellent marquoter, & pour lors cette branche devenuë enracinée & séparée de l'Arbre auquel elle tenoit, s'appelle une marquote, & vers le Rhône une barbade, & est propre à faire un Arbre de l'espece dont elle est.

On marquote aussi des Fleurs, & sur tout des Oeillets en y faisant une petite entaille au dessous d'un nœud, & remplissant cette fente d'un peu de terre fine, & l'entourant toute de deux ou trois pouces de la même terre soit dans un Cornet de fer blanc attaché en l'air pour les branches qui sont trop hautes pour être couchées, soit dans le Pot, ou en pleine terre, dans lesquels sont les pieds qui ont leurs branches assez basses; ainsi on dit j'ay une douzaine de belles marquotes à vous donner; &c. voicy le temps de marquoter.

Maréchez sont de certains Jardiniers qui se sont établis autour de Paris, & de la plupart des bonnes Villes pour n'élever dans leurs Jardins que des Herbages & des Legumes qu'ils portent tous les jours vendre dans les Marchez publics; leurs Jardins s'appellent Marais, quoy que souvent le terrain ne soit que du sable fort sec.

Marne est une espece de pierre de Chaux tendre, grasse & grisâtre qui se trouve dans le fond de certaines terres, & qui en étant tirée & répandue dans les champs y tient lieu d'un excellent Fumier pour rendre ces terres fertiles; de là vient qu'on dit marnier des terres, c'est-à-dire y répandre de la Marne, laquelle a cette propriété que les terres qui en ont été marnées, sont encore mieux la deuxième & troisième année que la première.

Melon est un Fruit assez connu, il doit être d'ordinaire de la figure à peu près d'un petit Baril, c'est-à-dire longuet, & un peu plus gros dans le milieu qu'aux deux extrémités.

Melon arrêté, *Melon noié*, c'est-à-dire Melon qui au sortir de la fleur commence à grossir, car il en perit beaucoup à la fleur; la même chose se dit des Citrouilles, Concombres, Potirons, &c.

Melon brodé, c'est-à-dire, qui sur son écorce a une maniere de broderie.

Melon lissé, c'est celui qui n'a point de broderie.

Melon frapé, c'est celui qui a quelque marque de maturité qui se fait appercevoir, soit aux gens qui voyent quelque petit endroit jaunissant, soit à l'odorat quand on sent l'odeur de Melon mûr en approchant du nez celui qui est soupçonné d'être frappé.

Mettre à fruit, se mettre à fruit, *Voyez Fruit*.

Meule ou plutôt *mule* de Fumier est un terme dont les Maréchez se servent pour marquer un amas de Fumier chancy, qu'ils ont trouvé en défaisant leurs

Couches , & qu'ils ont mis ensemble pour avoir des Champignons ; ils font les mules autant longues qu'ils peuvent , larges & hautes de quatre à cinq pieds & en dos-d'âne ; on dit aussi mule de Fumier neuf , c'est-à-dire un grand amas de Fumier neuf pour s'en servir soit à couvrir des Plantes , soit à mêler avec du neuf en faisant des Couches.

Mi-côte , ma maison ou mon Jardin sont à mi-côte , ces termes signifient l'endroit qui marque à peu près le milieu d'une coline aisée , c'est-à-dire , une coline peu roide ou peu difficile , soit à monter , soit à descendre , en sorte que cet endroit pourroit passer pour une plaine , s'il ne se trouvoit plus haut que beaucoup de terres voisines sur lesquelles il commande , & fournit le plaisir d'une vûe belle & bien étendue : ce sont de ces sortes de situations qu'on souhaite le plus, sur tout quand elles ont l'avantage d'une bonne exposition.

Mirlicoton est une sorte de grosse Pêche jaune & de Pavie jaune qui mûrit sur la fin de l'Automne ; ce mot est un terme des Jardiniers de Gascogne.

Moignon , couper , tailler en Moignon , *Voyez couper.*

Molette se dit d'un Melon qui est mal fait dans sa figure , c'est-à-dire qui est menu & étranglé soit du côté de la queue , soit du côté de l'œil , ou qui est plat & enfoncé d'un côté , au lieu d'être rond ; molette se dit aussi des Concombres mal-faits.

Monter , les Laituës montent , c'est-à-dire font une tige ; d'où vient qu'on dit le montant d'une Plante ou de la tige.

Morve en fait de Laituës , de Chicorée , &c. est une pourriture qui se met à ces sortes de Plantes & les fait périr ; nos Laituës morvent , ou ont la morve , &c.

Mote d'un Arbre signifie une certaine quantité de terre qui tient aux racines , en sorte qu'elles ne sont pas découvertes ; ainsi on dit lever un Arbre en mote , comme j'en enleve beaucoup , même des Arbres de tige assez gros , ce qui ne se peut faire dans les terres meubles & légères , &c. & quand on rencaisse des Figuiers & des Orangers , on leur retranche une partie de leur mote , &c.

Mouilleure , une bonne mouilleure cela veut dire un ample arrosement ; il faut donner une bonne mouilleure , c'est-à-dire arroser amplement.

Mousse est une manière de petite herbe frisée , crespue & jaunâtre , qui ne croît guères en hauteur , & vient sur la superficie de certaines terres incultes , ou de certains bois ; elle vient aussi sur l'écorce de quelques Arbres fruitiers , & sur tout des Poiriers , où elle fait un grand désagrément à la vûe ; c'est pourquoy je recommande soigneusement d'émousser les Arbres , c'est-à-dire leur ôter la mousse , ce qui se fait en tout temps , mais sur tout pendant les humiditez , & pour cela on se sert du dos d'un couteau , ou bien on fait une manière de couteau de bois avec quoy on racle l'écorce moussue.

Mouvoir la terre dans un Pot , ou dans une Caisse , c'est y faire une manière de petit labour avec quelque petit Outil de fer ou bien de bois , afin que cette terre étant ainsi mouvée , & rendue meuble , l'eau des arrosemens y puisse plus facilement entrer.

N

N *Avrer* une Perche ou un Echalas c'est leur donner un coup de Serpe à l'endroit qui n'est pas assez droit, ce coup de Serpe entrant un peu avant dans la Perche où l'Echallas fait qu'ils obéissent au Jardinier pour les planter de la manière qu'il veut soit en long, soit en ovale, ou en rond.

Niveau se prend en Jardinage ou pour l'instrument avec lequel on cherche à mettre de niveau la superficie d'un Jardin, ou à connoître la différence de ses hauteurs pour les regler suivant les besoins qu'on en a; il y a différentes manières d'instrumens pour cela; ou bien niveau se prend pour faire entendre la disposition de la superficie, quand on dit par exemple qu'une Allée est de niveau, c'est à-dire, qu'elle n'est pas plus haute à un endroit qu'à l'autre, qu'il faut mettre une Terrasse de niveau, &c. on dit aussi quelquefois niveau de pente; il faut dresser une telle Allée suivant son niveau de pente, c'est à-dire, que la pente soit égale par tout dans toute la longueur de l'Allée, en sorte qu'elle paroisse unie d'un bout à l'autre.

Noûer, un Fruit noûé, un Melon noûé, *Voyez Fruit.*

Nouveauté se dit de toutes sortes de Fruits & de Legumes qui par le soin & l'industrie du Jardinier viennent dans leur perfection ou dans leur maturité devant la saison ordinaire, & sur tout en Hyver & au Printemps; ainsi ce sont des nouveautez que d'avoir des Fraizes & des Concombres au commencement d'Avril, des Pois au commencement de May, des Asperges vertes en Novembre, Decembre, Janvier, Fevrier, Mars, des Cerises précoces à la my-May, des Laituës pommées au mois de Mars, &c. un bon Jardinier doit avoir de la passion pour les nouveautez.

Nuille ou nielle est une manière de roüille jaune & de pourriture qui se met sur le bled devant sa maturité, & particulièrement sur le pied & sur les feuilles des Melons, quand il est tombé quelques eaux froides dessus, cette eau les roüille & les fait entierement périr; elle se met aussi sur les Laituës, Chicorées, &c. il se met encore une autre manière de roüille blanche aux Concombres, & s'appelle le blanc, nos Concombres ont le blanc, c'est à-dire qu'ils périssent.

O

O *Blong*; *Voyez carré oblong.*

Oeil d'un Arbre est une manière de petit nœud pointu auquel tiennent les feuilles des Arbres, & d'où sortent les jets.

Oeil de Melon est aussi l'endroit d'où sortent les bras, & se nomme aussi maille.

Oeil d'une Poire, c'est l'extrémité opposée à la queue; cet œil est fait comme une petite couronne qui est enfoncée aux unes, & non aux autres; les Pommes ont pareillement chacune leur œil.

Oreilles de Melons, Concombres, Laituës, &c. sont les deux premières feuilles qui sortent de la graine semée ou de l'amande, & sont différentes de celles qui viennent après; ainsi on dir les bras qui sortent des oreilles de Melons ne valent rien; on peut replanter en Pepiniere des petites Laituës, dès qu'elles ont les oreilles un peu grandes.

P

Paillafson est une invention toute pure de Jardiniers pour faire en Hyver à peu de frais avec de la paille longue & quelques échalias une couverture & des brise-vents à leurs Couches, afin de les défendre du froid qui pourroit gâter leurs Plantes printanières, pour faire ces Paillafsons, ils se font avisez de mettre à plate terre trois échalias longs de six à sept pieds, & de les espacer en parallele de deux à trois pieds l'un de l'autre, ensuite ils ont mis en travers de ces échalias une manière de lit de cette paille longue de l'épaisseur d'un bon pouce, de la hauteur de cinq à six pieds, & de la longueur des échalias, & après ils ont remis trois autres semblables échalias sur ce lit de paille, en sorte qu'ils se rencontrent vis à vis des trois premiers, & qu'avec de l'osier ils ont lié ceux de dessus avec ceux de dessous, & enfin ils ont ajouté encore deux autres échalias en travers, & sur l'un des deux côtez de cet Ouvrage de paille pour tenir le tout plus ferme & plus solide; par ce moyen ils ont serré, renfermé & soutenu la paille entre ces échalias, si bien que le tout ensemble a fait une manière de table; or cette table se mettant debout sur le côté de sa largeur, & étant arrêtée avec des pieux fichés en terre fait une espece de petite muraille qui défend les Couches des vents froids, & pour lors cela s'appelle brise-vent, c'est-à-dire abry contre le vent, parce que cela brise le vent ou le rompt en empêchant de donner sur les Couches, & y fait en même temps une reflexion des rayons du Soleil, qui échauffent cet endroit ainsi abriqué; ou bien mettant ce Paillafson à plat sur les Couches qu'on a garny de quelques autres échalias mis en travers, & soutenus de petits pieux à la distance de 4. à 5. pouces de hauteur, pour empêcher que ces Paillafsons n'approchent de trop près la superficie de ces Couches, ces Paillafsons, dis-je, ainsi mis conservent le plan élevé sur ces Couches en empêchant que les neiges & le froid ordinaire des nuits n'y tombent dessus, par exemple sur des petites Salades, sur des Raves printanières, &c. voilà donc l'origine, la fabrique & l'usage des Paillafsons & des Brise-vents.

Palisser c'est attacher au treillage appliqué contre un mur les branches des Arbres plantez en espaliers, & les attacher si proprement à droit & à gauche, que la muraille en soit entièrement & également couverte: en certains endroits on dit plier les branches au lieu de palisser.

Panache est un terme dont les curieux Fleuristes se servent quand ils parlent de Tulipes, d'Anemones, de Roses, d'Oreilles d'Ours, &c. qui ont le fond de leur couleur naturelle rayé de blanc & de jaune; une Tulipe panachée, une Tulipe qui commence à panacher, &c.

Parallele est un terme emprunté des Mathematiques, pour signifier des Allées d'Arbres avec leurs contre-Allées bien plantées, en sorte que les largeurs de chacune soient toujours bien observées d'un bout à l'autre.

Parterre est une sorte de Jardin distribué par compartimens, qui pour l'ordinaire sont bordez de Buis, & pour ainsi dire dorez d'un beau sable jaune le long & dans le milieu des figures; cette sorte de Jardins est destinée pour les Fleurs & les Arbitraux; il y en a qu'on appelle Parterres de broderie, ou en Broderie, qui sont ceux

où on voit de grands Rainseaux, des Fleurons, des Fleurs-de-Lis, en un mot des figures faites avec du Buis; ceux-là n'ont guere de Fleurs que dans les Plats-bandes du tour, il y en a d'autres qu'on appelle des Découpez, ainsi on dit ce Parterre est un beau Découpé, &c. or ce découpé signifie un Parterre dans lequel il y a plusieurs piéces carrés, ou carrées longues, ou ovales, ou rondes, ou autres figures dans lesquelles on met des Fleurs; enfin il y a d'autres Parterres qu'on appelle Boulingrins, & sont de Gazon figuré.

Un Fruit passé, le Fruit se passe, Voyez Fruit.

Passer à la Claye se dit pour les terres qui étant trop pierreuses ne pourroient faire un bon Jardin; on a donc une Claye qu'on tient entre droite & couchée, & qu'on soutient par derrière avec quelques échalias, cependant le Jardinier prenant sa terre avec sa Paëlle la jette à force contre cette Claye, si bien que la bonne passe au travers, & les pierres tombent en bas du côté du Jardinier, ensuite on les ôte de là, pour continuer à passer ainsi toute la terre qui en a besoin.

Pâteux se dit de certains Fruits qui communément sont trop mûrs, & ont pour ainsi dire une chair de pain à demy cuit; voilà pourquoy on dit de quelques Poires d'Espine, ou de quelques Pêches mal conditionnées qu'elles ont la chair pâteuse, c'est-à-dire peu fondante.

Patte dans le Jardinage ne se dit que pour les Anemones & les Renoncules, effectivement l'oignon ou la racine ressemble en quelque façon à la Patte d'un petit animal, les Pattes se multiplient comme les cayeux des autres oignons de Fleurs, & les graines d'Anemones simples étant semées font de petites Pattes, qui au bout d'un an, ou de deux & de trois deviennent assez fortes pour fleurir; tout le monde sçait assez que les Anemones doubles & les Renoncules, non plus que les Jonquilles & les Narcisses ne font point de graines pour se multiplier.

Pavie, dans le voisinage de Paris, s'entend de ce Fruit, qui ressemblant à une Pêche ne quitte pas le noyau, ainsi Brugnons à l'égard des Pêches violettes est Pavie, le nom de Pavie dans la plûpart des Provinces de Guyenne est le terme general, qui signifie tant les Pavies qui ne quittent pas le noyau, que les Pêches qui le quittent, l'un & l'autre sont connus par leur grosseur, couleur, figure, goût, chair, eau, peau, noyau, &c. l'Arbre qui les produit se nomme Pêcher.

Peau des Fruits est la superficie qui enveloppe la chair de ces Fruits, les uns l'ont plus douce, les autres l'ont plus rude, les uns l'ont lisse & rase, comme les Cerises, les Prunes, les Pêches violettes, les Pêches Cerises, les Brugnons, &c. les autres l'ont un peu veluë, comme toutes les autres Pêches, & les Pommes de Coing; les uns l'ont plus mouëlleuse & douce au toucher, comme les Pêches mûres, les autres l'ont plus ferme, comme les Pêches qui ne sont pas encore mûres & les Pavies.

Pelle est un Outil de bois fait en forme de Bêche pour remuer des terres legères & du sable; il est fait tout d'une piéce, & a le culeron plus long & plus large que les Bêches de fer.

Pelletée est la quantité de terre qui peut se ranger sur une Pelle.

Percer une Couche, se dit des Couches, sur lesquelles on veut semer des Raves dans des trous faits exprès avec un morceau de bois longuet, rond par tout, de la grosseur d'environ deux ou trois pouces de tour, & pointu par le bout qui doit en-

trer dans le terreau; ainsi on dit il faut se mettre à percer cette Couche pour y semer des Raves.

Perchis est une clôture qui se fait avec des Perches, les unes mises & fichées d'un pied avant dans la terre, & espacées d'environ huit à neuf pouces, les autres mises en travers à la même distance, en sorte qu'elles font des mailles, & empêchent que ny des hommes, ny de gros animaux puissent entrer dans l'endroit de terre ainsi clos de Perches.

Pesche est le Fruit qui ressemblant exterieurement à un Pavie en est different par dedans, en ce qu'il quitte le noyau, & à la chair plus delicate.

Pescher de noyau, est un Pêcher venu de noyau, & qui n'a point été greffé ensuite.

Petreau est le Sauvageon qui repousse du pied de quelque Arbre que ce soit; ainsi on dit que les Pruniers repoussent beaucoup de Petreaux.

Pierrée est une petite conduite d'eau qu'on fait sous terre avec du Moilon sec par en bas, & couvert de Mortier par en haut, pour faire écouler des eaux sous-terraines qui rendroient la terre d'un Jardin trop humide, trop froide & pourrissante.

Pierreux se dit de certaines Poires qui naturellement sont dures, & ont une espèce de petites pierres ou gravier, & sur tout vers le cœur; ainsi on dit le gros-Musc est trop pierreux; il en est de même de l'Amadotte, du Bon-Chrétien d'Hyver quand il est petit & contrefait, &c.

Pile ou mule de Fumier est un tas de grand Fumier proprement rangé, ou entassé pendant l'Esté, pour s'en servir l'Hyver à couvrir des Plantes, ou à faire des Couches étant mêlé avec de grand Fumier neuf; de là vient qu'on dit empiler du Fumier, c'est-à-dire le mettre en pile.

Pincer est rompre dans les mois de May, Juin & Juillet l'extrémité des gros jets de Pêchers, pour n'y laisser que trois ou quatre pouces de longueur, afin qu'étant ainsi rompus avec l'ongle, (car il n'y faut point mettre le couteau, ces jets tendres se cassans comme du verre) ils en repoussent trois ou quatre autres de médiocre grosseur au lieu d'un trop gros, & que par ce moyen on ait plus de branches à Fruit; car comme j'ay souvent dit, d'ordinaire les grosses branches n'en font point, ou en font peu; ainsi on en a trois ou quatre au lieu d'une qui auroit été fort grosse & fort longue, & qui auroit dû être taillée l'année ensuite à la longueur de six à sept pouces; il ne faut point pincer les petites branches.

Pioche est un Outil de fer large de trois à quatre pouces, & long de sept à huit, renversé en forme de Crochet à Fumier, & emmanché d'un manche d'environ quatre pieds, dont on se sert pour fouiller des terres dures qui se trouvent en faisant les tranchées d'un Jardin.

Planches de Jardin sont les parties d'un carré de Jardin divisé dans sa largeur en plusieurs portions de la longueur dudit carré, & de la largeur chacune de quatre, cinq à six pieds, & séparé par des sentiers; c'est dans les planches bien fumées & labourées qu'on sème, ou qu'on plante les Legumes & Herbes des Jardins.

Planer des Echaldas pour faire un treillage c'est les polir avec une Plane, en sorte qu'il n'y reste plus de ces échardes qu'ils avoient au sortir des mains de

l'Ouvrier, qui les a faits de cœur de Chêne fendu.

Plane est un Outil tranchant de la longueur d'environ deux pieds, lequel étant emmanché par les deux bouts sert à polir les Echalas, que le Jardinier a couché sur un Erably fait pour cela.

Planter se dit des Arbres & de certaines Plantes qu'on met en terre pour y acquérir la perfection qui leur convient, tant à l'égard des Arbres fruitiers, pour devenir grands & donner des Fruits, qu'à l'égard des Arbrisseaux & Arbres non fruitiers, pour croître, grandir & grossir, aussi bien qu'à l'égard des Plantes pour arriver à l'état où elles doivent être pour être consommées par l'homme; ainsi on plante des Laituës pour pommer, ou pour blanchir, ainsi des Chicorées, des Choux, &c. on plante aussi des Fraiziers, des Melons; &c. pour donner leur Fruit.

Plantoire est un simple morceau de bois rond, & pointu par en-bas avec une manière de manche par en-haut; il sert pour planter les Plantes d'un Potager qui n'ont que peu de racines, & pour lesquelles il ne faut que faire un trou en terre; ainsi plane-t-on les Porreaux, les Choux, les Laituës, les Chicorées, &c. il y a le Plantoir des Planteurs de Buis qui est plus grand, & plus gros, & qui a la partie d'en bas large d'environ trois pouces, & ferrée pour entrer plus aisément.

Plateau de Pois sont les Cosses de Pois qui ne sont défleuris que depuis peu de jours, & sont languettes & tendres, les Pois n'étant qu'à peine formés dedans; j'ay vû des Poisen Plateau; mes Pois ne sont encore qu'en Plateau.

Plate bande se dit d'une Planche de terre qui borde une Allée du côté opposé au labour de l'Espalier, ou quand même il n'y auroit point d'Espalier dans l'autre côté de l'Allée, comme il arrive d'ordinaire en fait de Parterres.

Pleyon est de la paille de Seigle longue & ferme, dont on couvre les petites Salades sur Couches, & dont on fait les Paillassons; on s'en sert aussi pour lier la Vigne aux Echalas.

Pleurer, la Vigne pleure, c'est-à-dire que dans le mois d'Avril, le temps s'étant adoucy, la feve monte en abondance, & sort comme des larmes d'eau par l'endroit taillé.

Pommeraye se dit d'un endroit où il y a beaucoup de Pommiers plantés par ordre.

Poudrette est de la matière fécale fort seiche, & reduite en poudre; on a trouvé ce terme honnête pour enveloper le discours qui traite d'une matière si sale; certains Jardiniers s'en servent pour encaisser leurs Orangers, pour moy je la condamne entièrement.

Pousser, un Arbre pousse, c'est-à-dire que dans le Printemps les Arbres commencent à produire de nouveaux jets à la tête, & de nouvelles racines en terre; d'où vient qu'on dit que les Arbres sur franc poussent en pivot, c'est-à-dire qu'ils pivotent, & que les Arbres sur Coignassier poussent leurs racines entre deux terres.

Pousse d'un Arbre c'est le jet de l'Arbre; un tel Arbre fait une belle pousse, ou fait une vilaine pousse, une chetive pousse, c'est-à-dire un beau jet, un vilain jet, ou un chetif jet.

Prendre, ou plutôt reprendre, se dit d'un Arbre nouveau planté; un Arbre est repris, c'est-à-dire, qu'il a commencé à faire des bonnes racines.

Prendre chair, c'est quand le Fruit commence à grossir ; on dit qu'il prend chair.

Preparer les terres, c'est-à-dire, les disposer pour les rendre propres à être plantées & ensemencées.

Printanier, nouveautz printanières, *Voyez nouveautz.*

Provigner c'est la même chose que marcoter, & se dit de la Vigne seulement.

Prunelaye est un endroit tout planté en Pruniers, soit de Buiffon, soit de Tige, soit d'Espalier.

Puceron est une manière de petit Moucheron qui s'attache aux jets nouveaux des Pêchers, des Pruniers & des Chevre-feüilles, &c. mais sur les feüilles de Melons il y en a de verts, & il y en a de noirs qui font recroquebiller les feüilles où ils s'attachent, & par une espece de contagion, ils rendent malades les Arbres & les Plantes qu'ils attaquent.

Pur est un terme qui, en fait de Fleurs, signifie le contraire de panaché, & marque par conséquent une Fleur qui dans sa couleur naturelle n'a aucune panache, c'est-à-dire aucune raye soit blanche, soit jaune, &c. qui y fasse une diversité riche & agreable; ainsi on dit mes plus belles Tulipes panachées sont devenues pures, c'est-à-dire que leurs feüilles n'ont aucune raye, un tel Oeillet est devenu pur, &c. il y en a qui deviennent la moitié purs, & l'autre moitié restent panachées, grand signe que tout l'Oeillet va bien-tôt devenir tout pur.

Q

Q*uitter* en fait de Prunes & de Pêches est un terme fort ordinaire; car on dit une telle Prune ne quitte pas le noyau, une telle le quitte; les Pêches quittent le noyau, les Brugnons & les Pavies ne le quittent pas, c'est-à-dire, que quand le noyau se détache net de la chair du Fruit, cela s'appelle quitter, & quand il ne s'en peut détacher, cela s'appelle ne pas quitter.

R

R*abougry* est un terme bas & grossier, dont cependant on est obligé de se servir en parlant d'un Arbre fruitier qui ne pousse presque point, ou ne pousse que des jets forts petits, menus, courts, tortus, avec de petites feüilles recroquebillées, & d'ordinaire pleines de Pucerons & de Fourmis; ainsi on dit cet Arbre ne vaut rien, il rechigne, il est tout rabougry, il le faut arracher; il s'en trouve en toute sorte d'Arbres fruitiers, & particulièrement en fait de Pêchers & de Pruniers.

Rabot, en Jardinage, signifie un Outil de bois fait avec une manière de Douve ronde par dehors, & plate par en bas, on y attache vers le milieu un manche long environ de quatre pieds, & on se sert de cet Outil pour rabotter des Allées, c'est-à-dire pour les unir parfaitement, & les rasfermir après que la Charruë ou le Rateau y ont passé.

Racine c'est la production que l'Arbre fait en dedans de la terre pour attirer par là ce qu'il a besoin de nourriture, & pour attacher l'Arbre à la terre, en sorte que les
grands

grands vents ne l'arrachent pas ; les bonnes racines & bien placées font celles qui viennent à la profondeur d'environ un pied, & qui coulent entre deux terres ; celles qui viennent au colet font inutiles , ou plutôt pernicieuses , en ce qu'elles font cause qu'il ne s'en produit pas de mieux placées , & que cependant étant alterées par la chaleur du Soleil , & par le fer des Outils elles rendent l'Arbre malade & jaune ; celles qui pivotent , comme nous avons dit ailleurs, ne font bonnes que pour les Arbres de tige.

Rafraichir une racine c'est couper tout de nouveau, mais si peu que rien, l'extrémité de cette racine, qui ayant été coupée quelque temps auparavant s'étoit un peu seichée, parce qu'on n'avoit pas planté l'Arbre assez tôt, & sans doute que cette racine s'en doit mieux porter, quand l'Arbre est planté aussi-tôt que la racine a été taillée.

Ragrée un endroit scié, est couper avec la Serpette la superficie de cette partie sciée, & comme brûlée par le mouvement de la Scie, ce qu'il est nécessaire de faire, autrement cette partie là pourriroit, & ne se recouvreroit jamais, ce qu'elle doit faire pour la beauté & la propreté de l'Arbre.

Rameau se dit d'une branche d'Arbre coupée pendant l'Esté pour en tirer des écussons à greffer ; ainsi on dit un tel m'a envoyé un, ou deux Rameaux de sa belle Pêche, de sa bonne Prune, &c.

Rame & *Ramberge* est un terme usité en fait de Melons, qui au lieu d'avoir un goût vineux ou sucré, en ont un fort désagréable, qui leur vient d'ordinaire d'avoir été nourris près d'une méchante Herbe puante, & assez ordinaire sur les Couches.

Ramer se dit des Pois, aux pieds desquels on met des branches qu'on appelle autrement des rames, afin que les Pois en croissans s'y attachent, & deviennent plus hauts, & que par conséquent ils fassent plus de cosses ; cela fait aussi qu'il y a plus de facilité à les cueillir.

Rapprocher des Arbres est racourcir les branches de ceux qui s'ouvrent trop, comme les Beurrez, où les branches qui ayant été laissées trop longues & trop étendues soit en Espalier, soit en Buisson font un désagrément dans l'Arbre en y faisant un endroit vuide, qui doit être garny ; ainsi les branches racourcies en produisent de nouvelles à leur extrémité, qui rendent l'Arbre plus fourny & plus plein, comme il le doit être.

Ratatiné est un terme assez bas & grossier, usité cependant quand on parle de gens extrêmement vieux & pauvres, & dont on se sert pour marquer que certaines Plantes viennent mal, & sortent misérablement de terre ; ainsi on dit mes racines ne sortent point bien de terre, elles ne viennent point belles, grosses & longues, elles sont toutes ratatinées ; ce terme signifie à peu près la même chose que rabougry.

Rateau est un Outil soit de bois, soit de fer d'environ un pied & demy, ou deux pieds de longueur, emmanché d'un manche d'environ quatre pieds de long, & armé de dents par la partie qui doit rateler, c'est-à-dire, unir les Allées, les Planches, &c. on en fait quelquefois qui ne sont que de bois, qui ont jusqu'à cinq ou six pieds de long, & qu'un seul homme traîne assez aisément avec une Sangle ou une Bricole passée autour du corps, en sorte que luy seul fait

au moins l'ouvrage de deux à repasser de grandes Allées.

Ratissoire est un petit Outil tranchant long d'environ un pied, & large de quatre pouces, lequel étant emmanché d'un manche de la longueur ordinaire des autres, mais un peu moins gros à proportion de l'Outil, sert à ratifiser, c'est-à-dire à couper les petites herbes des Allées; il y en a de renversées comme des manières de Houës pour ratifiser en tirant à soy, & d'autres qui sont toutes droites, & un peu plus larges pour ratifiser en avant.

Ravaller un Arbre c'est le descendre, & le rendre plus court & plus bas qu'il n'étoit, en luy rognant, ou taillant notablement sa hauteur; ainsi on dit d'une seule branche trop longue, il la faut ravaller d'un pied, d'un demy-pied, &c.

Raves c'est une espece de racines bonnes à manger crûes; ce terme ne se dit icy proprement que de celles qui ont le navet long d'environ un demy pied, & de la grosseur des doigts, & qui sont rouges, tendres & cassantes; les gens qui les portent vendre dans les ruës de Paris, les appellent de la tendrette; dès que les chaleurs viennent les Raves sont un peu trop piquantes, au lieu que dans l'Hyver & le Printemps celles qui viennent sur Couche sont tendres & douces; le mot de Raves se dit dans les Provinces d'une certaine grosse racine plate, dont le Païsan se nourrit, & dont on engraisse les Bœufs, les Cochons, &c.

Raisfort est une espece de Rave qui est fort grosse, toute jeune qu'elle puisse être, & qui a le goût fort piquant.

Les bonnes Raves doivent grossir de navet en même temps qu'elles changent de feiilles; il est très-rare d'avoir de bonnes especes de graines de Raves.

Reborder une Planche c'est avec le Rateau retirer un peu de la terre de la Planche tout autour de sa longueur & de sa largeur, pour retenir dans le milieu l'eau des arrosemens & de la pluye, & empêcher par ce moyen que cette eau ne devienne inutile en s'échappant dans les sentiers.

Receper un Arbre c'est luy couper entièrement la tête, soit pour le greffer d'une autre espece, soit pour luy faire pousser de nouvelles branches, & le rajeunir par ce moyen.

Réchauffement s'entend d'un sentier de Couche, ou de Planche qu'on remplit de Fumier neuf, en sorte que ce Fumier venant à s'échauffer communique sa chaleur à la Couche, si elle est seule, ou aux deux Couches voisines, s'il y en a une d'un côté & l'autre de l'autre, & fait que les Plantes qui y sont, poussent malgré le froid de l'Hyver; ainsi on dit changer, renouveler le réchauffement, remuër le réchauffement, ce qui se pratique beaucoup en fait d'Asperges d'Hyver.

Rechigner est un terme dont on se sert pour parler d'un Arbre qui languit, qui pousse peu, & ne fait que des petits jets foibles, & accompagnez de petites feiilles de couleur jaunâtre; ainsi dit-on d'une Plante potagere, elle rechigne quand elle ne pousse pas vigoureusement; mon Cerfeuil, mon Oignon, mes Artichaux rechignent.

Recouvrir se dit des playes d'Arbres soit dans le corps pour y avoir été écorché, soit à l'extrémité des branches taillées, quand la sève vient à étendre la peau par

dessus,

dessus, en sorte qu'il ne paroisse plus de bois de cet Arbre, ou de cette branche; ainsi on dit les Arbres de cette Pepiniere sont bien recouverts, c'est-à-dire que l'argot du Sauvageon étant coupé auprès de l'endroit greffé, la partie taillée & coupée s'est si bien recouverte d'écorce, que la greffe & le sauvageon ne paroissent pas separez & differents l'un de l'autre.

Recroquebiller, une feuille recroquebillée, c'est-à-dire, une feuille qui au lieu d'être verte & étendue à son ordinaire, est au contraire toute ramassée en rond, frisée, & devenuë jaunâtre & galeuse.

Repasser une Serpette se dit quand on l'aiguise à la Meule, & à la pierre pour la faire mieux couper qu'elle ne faisoit.

Reprendre se dit de l'Arbre nouveau planté quand il a fait de nouvelles racines, en sorte qu'on puisse dire qu'il a repris, & le contraire se dit quand l'Arbre n'a pas repris, c'est-à-dire qu'il n'a fait ny nouvelles racines, ny nouveaux jets.

Retourner une Planche de Jardin c'est la labourer tout de nouveau en la renversant ç'en-dessus-dessous, pour y semer ou planter autre chose.

Rigole & tranchée, en fait de Jardins, sont la même chose, & signifient l'endroit où l'on doit planter des Arbres quand on l'a fouillé de la profondeur & largeur nécessaire, & qu'on en a ôté les pierres & les méchantes terres; j'ay fait de bonnes rigoles, de bonnes tranchées de six pieds de large & de trois de profondeur.

Rompre, en fait de Jardins, se dit à l'occasion des Arbres extraordinairement chargez de Fruits, si bien que les branches en rompent ne pouvans porter un si pesant fardeau, à moins qu'on n'ait soin de les érayer avec des Perches.

Roquette est une espèce de Cresson Alenois, qui se mange en Salade, mais a le goût plus fort que le Cresson.

Rossane est le nom qui se donne à toutes les Pêches & Pavies qui sont de couleur jaune; il y en a de différentes grosseurs, & il y en a de tardives, & d'autres plus hâtives; il y en a qu'on appelle mâle, & ce sont les Pavies, & il y en a qu'on appelle femelles, & ce sont celles qui quittent le noyau; les Jardiniers Gascons, & la plûpart de leurs voisins appellent du seul nom de Rossane les Fruits qui sont également jaunés dedans & dehors sans aucun rouge près du noyau, & donnent cependant le nom de Mirlicoton aux grosses Rossanes tardives; ils appellent Pavies ce qui, quoy que jaune dedans & dehors, a du rouge près du noyau; ils appellent Pêches-Pavies, ce qui a du rouge & du jaune dedans & dehors; ils appellent Persets, le Fruit qui a la chair ou toute blanche, comme les Pavies Madelaine, ou blanche & rouge, comme les Pavies Catillac de quelque manière qu'en soit la peau, soit toute rouge, soit rouge & blanche, & ils appellent d'un nom general Brugnons tout le Fruit qui a la peau lisse; ils appellent Poires-coupe ce qui parmy nous a le nom de Persique & de Pêche de Peau, & donnent le nom general de Pêches sans distinction ny difference d'épites à toutes les autres Pêches, au lieu que nous les appellons, l'une, belle Chevreuse; l'autre, Bourdin; l'une, Pourprée; l'autre, Admirable, &c.

Roux-vents ce sont d'ordinaire les vents du mois d'Avril qui sont froids & fort secs, & sujets à brouir les jets tendres des Pêchers; c'est pourquoy la Lune

d'Avril se nomme assez vulgairement la Lune rousse ; le vent qui regne le plus pendant ce mois là vient du Nord , ou de la bise , c'est-à-dire du Nord-Est.

S

Salade est un composé de différentes Plantes potagères , qu'on mange pour l'ordinaire crûes étant assaisonnées de sel & de vinaigre avec de l'huile : ainsi fait-on un mélange de Laituës soit pommées, soit non-pommées avec des fournitures , par exemple de Baume , d'Estragon , Cerfeuil , Pimprenelle , Pourpier, &c. il y a même des Salades cuites, par exemple des Beteraves ; il y en a de confites dans du sel & du vinaigre , par exemple des petits Concombres , autrement dits des Cornichons, des Capucines , des Capres, des Corons de Pourpier, &c.

Sarcler est un vray terme de Jardinage pour dire ôter les méchantes herbes, qui naissent parmi les bonnes, & les offusquent ; il y a des païs où on appelle cela éherber.

S'avachir en Jardinage se dit de certaines branches d'Arbres, qui au lieu de se soutenir droites ont leur extrémité penchante, comme il arrive à beaucoup d'Orangers, aux Poiriers de fondante de Brest, &c.

Saupoudrer est un terme emprunté du langage des Cuisiniers, & on s'en sert pour dire couvrir légèrement, par exemple saupoudrer de Fumier sec les Chicorées qui commençant à blanchir, & par conséquent à s'attendrir peuvent être gâtées par une première petite gelée ; ce peu de Fumier ainsi jetté légèrement, & en petite quantité sur cette Chicorée, sur ces Laituës pommées, &c. les garentit du tort que leur pourroit faire une première gelée ; bien entendu qu'il faudra doubler telle couverture pour garentir de plus fortes gelées.

Scie est un Outil à dents que tout le monde connoît assez ; quand elle est bonne, & qu'elle a bien de la voye, c'est-à-dire les dents bien écartées, on dit qu'elle passe bien.

S'effriter se dit d'une terre qui à force d'être trop souvent ensemencée, sans aucun secours d'amendement, devient stérile, à moins qu'on ne la laisse reposer pendant quelques années ; de là vient qu'on dit une terre effritée.

Sel de terre est l'esprit qui rend cette terre fertile ; on dit une telle terre a beaucoup de sel, elle produit toujours sans se lasser ; une autre telle terre n'a point de sel, c'est-à-dire, qu'elle devient incapable de produire de long-temps pour peu qu'elle ait produit.

Sentier est un petit espace vuide qui se laisse entre les Planches d'un carré pour y pouvoir passer & repasser en allant arroser, & cueillir ce que les Planches produisent.

Se reposer se dit des terres qu'on laisse quelque temps en friche après avoir beaucoup porté, afin que dans cet intervalle de repos elles deviennent bonnes & fertiles.

Serfoïette est un petit Outil de fer renversé, qui a deux branches pointuës d'un côté, & n'en a point de l'autre, duquel, étant emmanché d'un manche d'environ quatre

quatre pieds de long, on se sert pour mouvoir la terre, c'est-à-dire donner un petit labour autour des petites Plantes, par exemple Laituës, Chicorées, Pois, &c. & cela s'appelle serfoüir.

Serpette est un petit Coûteau courbé, dont on se sert pour tailler les Arbres & la Vigne; il y en a qui se ferment dans leur manche, & celles-là sont fort portatives, & d'autres qui ne se plient pas, lesquelles sont beaucoup incommodés, il leur faut une Gaine, ou autrement elles blefferoient dans la poche; quand la Serpette est bonne, on dit qu'elle passe bien, qu'elle est bien afilée.

S'etioler se dit des Plantes qui pour être trop serrées & pressées dans leur Planche montent plus haut qu'elles ne devroient, & ainsi, au lieu d'être grosses & fortes, elles sont foibles & menuës; on dit la même chose des branches qui sont dans le milieu des Arbres trop confus & trop serrez.

Serre c'est le lieu dans une maison où l'on serre les Plantes en Hyver, par exemple les Artichaux, les Cardons, les Choux-fleurs, &c.

Serre se dit aussi du lieu où l'on serre les Fruits, les Orangers, les Figuiers en caisse, &c. celle des Fruits, comme nous avons dit cy-devant, prend le nom de Fruiterie.

Seve est une liqueur succulente, ou un suc liquide qui n'ayant été originairement que de l'eau toute pure dans la terre, mais de l'eau accompagnée des qualitez naturelles, je veux dire du sel de cette terre, a depuis passé dans les racines, soit par la voye de l'attraction, comme je croy, soit par la voye de l'impulsion, comme croyent quelques Philosophes, & cette eau étant ainsi dans les racines y a été aussi-tôt par l'action de ces racines convertie en seve, c'est-à-dire, en une liqueur conforme à la nature de l'Arbre, ou de la Plante qu'elle doit nourrir, grossir, faire croître & multiplier; car chaque seve est différente selon la différence des Vegetaux; dans les uns elle est visqueuse & gluante, comme dans les Fruits à noyau; dans les autres elle est aqueuse & douce, comme dans les Fruits à pepin, & encore plus dans la Vigne; dans les autres elle est blanche, & semblable à du lait comme dans les Figuiers, dans les Titimales, &c. la nature de cette seve a deux proprietéz de monter d'abord à l'extrémité de la tête & des branches par les canaux, que la nature luy a formez tout exprès entre le bois & l'écorce, & de se convertir partie en bois & en écorce, partie en feuilles & en boutons, & en fruits, &c. l'autre propriété est d'allonger, grossir & multiplier les racines nouvelles en leur communiquant aussi-tôt le don qu'avoient leurs meres, c'est-à-dire, d'attirer de quoy fabriquer incessamment de nouvelle seve, &c. c'est une matiere que j'ay traité plus amplement dans le Traité des Reflexions sur l'Agriculture.

Sevrer un Arbre greffé en approche, sevrer une marcote, &c. c'est separer cet Arbre ou cette marcote d'avec l'Arbre auquel ils tenoient, & dont à proprement parler ils sont les enfans; cette separation se fait en les coupant quand cela se peut faire avec le Coûteau, ou en les sciant quand la Scie y est nécessaire, à cause de la grosseur & de la durezza du bois, &c. ainsi on dit sevrer une marcote de Vigne, de Figuier, d'Oeillet, &c.

Souche est le tronc d'un vieux Arbre coupé à un ou deux pieds de terre; arracher une souche.

Superficie est proprement le dessus de quelque chose ; ainsi on dit la superficie de la terre , la surface de la terre.

S'user, en fait de terre, est la même chose que s'effriter , & est un terme plus usité pour marquer la stérilité survenue à une terre, qui a trop long-temps porté sans avoir eu d'amandement , ou de repos.

T

T*Ailler* est ôter sagement à un Arbre avec la Serpette , ou la Scie , les branches qui luy nuisent , ou luy sont inutiles , & racourcir sagement celles qu'on y laisse , pour faire un Arbre qui soit beau , & qui fasse de beaux & de bons Fruits.

La *Taille* est un terme qui se dit , ou de l'operation de ce chef-d'œuvre du Jardinage , (voilà pourquoy on dit un tel entend bien la taille , un tel n'entend pas la taille) ou se dit de la branche taillée ; ainsi on dit les branches venues sur la taille de l'année precedente doivent être forties en cet ordre , &c.

Talon d'une branche est la partie basse , c'est-à-dire , la plus grosse d'une branche coupée ; ainsi on dit qu'on prend le talon de la branche pour greffer , quand l'extrémité est trop foible.

Talon d'un Artichau, est l'endroit où tiennent les racines, & d'où sortent les feuilles de l'œilleton détaché du principal pied ; ainsi on dit l'œilleton est bon , pourvu que le talon soit jeune & un peu enraciné.

Tardif se dit du Fruit qui ne vient qu'après d'autres d'une même espece , ou qui se garde bien avant dans l'Hyver , par exemple on a des Cerises tardives , des Pêches tardives , des Prunes tardives , des Poires tardives , &c.

Tardiveté est un terme dont on peut , & dont on doit même se servir , quoy que jusqu'à présent inusité , pour dire , par exemple , un tel Fruit est à considérer à cause de sa tardiveté.

Tavelé, marqueté, & ticté sont trois termes synonymes dont on se sert , sur tout en parlant de la peau des Fruits , & de la feuille de quelques Fleurs ; c'est pour faire entendre que cette peau est semée de petits points differents du fond de la peau, sur laquelle ils sont ; ainsi on dit la Poire de Bogy, la Pastourelle, &c. ont la peau tictée, tavelée, marquetée, &c.

Tenir à l'Arbre , c'est être attaché à l'Arbre ; ainsi disons nous qu'il ne faut pas avoir en Arbres de tige les Fruits qui n'y tiennent guère , comme les Virgoulées , &c. mais qu'on y peut avoir ceux qui tiennent bien , comme les Martin-sec , les Franc-real , &c.

Tendreté est un terme qu'il seroit à souhaiter de voir en usage , aussi bien que le sont acreté , dureté , maturité , insipidité , &c. le mot de tendreté seroit nécessaire & propre à exprimer la chair tendre de certains Fruits , comme ceux d'acreté , dureté , insipidité , &c. le sont pour marquer la chair acre , dure & insipide de quelques autres ; ainsi ce seroit une bonne manière de parler que de dire un tel Fruit est à estimer à cause de sa tendreté , comme l'on dit un tel est à mépriser à cause de son acreté , & de sa dureté , un tel à cause de son insipidité,

insipidité, &c. le mot de tendresse qui est si bien employé quand on parle des sentimens du cœur, est trop relevé pour descendre jusqu'à la matière du mérite des Fruits.

Terrasse se dit d'une quantité considérable de terre qui est plus haute que le terrain voisin, sur lequel elle commande, soit que cette terre ait été ainsi élevée exprès, comme c'est l'ordinaire, pour servir d'Allée revêtuë de bonnes murailles de pierre; ou dressée en talus pour se bien soutenir, soit que cette terre se trouve ainsi naturellement élevée; c'est pourquoy on dit une Allée en terrasse, un Jardin en terrasse, c'est-à-dire, une Allée, ou un Jardin plus haut que le terrain voisin, auquel il tient.

Terrassier se dit de l'entrepreneur qui doit remuër, ôter, ou porter une quantité de terre; ainsi on dit j'ay fait marché avec un Terrassier pour fouiller mes Caves, pour applanir mon Jardin, pour faire mes Allées en terrasse, &c.

Terre parmy les Jardiniers se prend pour le fond dans lequel on doit planter des Arbres & des Legumes, ou semer quelques graines; & ce fond ou cette terre reçoit beaucoup de différentes dénnotations, par exemple

La terre se nomme aigre, amère, & puante, quand, à la flairer, ou à goûter de l'eau dans laquelle elle a trempé, on y sent de l'aigreur, de l'amertume, & de la puanteur.

Elle se nomme terre argilleuse, quand elle approche de la nature de l'argille, ou glaise, en ce qu'elle est grasse, lourde, materielle, froide, & se coupant comme du Beurre, & même sujette à se fendre pendant les chaleurs de l'Esté.

Quelques-uns même la nomment terre-morte.

Elle se nomme bonne, quand on y fait aisément venir tout ce qu'on veut; & mauvaise, quand ny Arbres, ny semences n'y réussissent point.

Elle se nomme terre chaude & brûlante, quand elle est si légère, & si seiche, qu'aux moindres chaleurs tous les Plants qui y sont seichent, & périssent.

Elle se nomme terre grouëtte quand elle est mêlée d'un assez grand nombre de petites pierres.

Elle se nomme terre coriace, & par quelques-uns acariâtre, & caste, quand avec la Bêche elle se coupe à peu-près comme la glaize, & celle-là est très-difficile à cultiver, parce que les eaux la délayent comme du mortier frais fait, & la chaleur survenante la rend dure comme des pierres, & la fait fendre.

Elle se nomme terre forte, & terre franche, quand, sans être argilleuse, elle est comme le fond des bonnes Prairies, en sorte que la maniant elle tient aux doigts comme de la pâte, & se met aisément en telle figure qu'on veut soit ronde, soit longue, &c.

Elle se nomme terre froide, humide, & tardive, quand au Printemps elle a peine à s'échauffer pour faire ses premières productions, en sorte que tout y vient naturellement plus tard qu'en d'autres endroits voisins.

Elle s'appelle hâtive quand les Fruits y mûrissent de bonne heure, comme à saint Germain, à Paris, à saint Maur, & tardive par un effet contraire.

Elle

Elle s'appelle terre meuble, & légère, quand elle n'a point de corps; & qu'au contraire elle approche du sablonneux.

Elle s'appelle terre neuve, quand elle n'a jamais servy à la production & nourriture d'aucune Plante, telle est celle qui se trouve à trois ou quatre pieds de la superficie, ou même plus avant.

Elle s'appelle terre portée, quand sur tout on l'a prise en quelque endroit de dehors, pour la porter dans le Jardin.

Elle s'appelle terre reposée, quand elle a été un an ou deux, ou plus long-temps sans être cultivée.

Elle s'appelle terre travaillée, & terre usée, quand elle a été long-temps à produire sans cesse, & sans secours d'amendemens.

Enfin elle s'appelle terre veule, quand les Plantes n'y peuvent faire des racines par sa trop grande légèreté.

Terreau, ou *Terrau*, est du Fumier tellement vieux & consommé, qu'il paroît plutôt approcher de la nature d'une terre noire meuble, que d'avoir rien qui sente la Paille, & le Fumier; on l'appelle aussi Fumier menu, ou fient menu.

Toise est une mesure de six pieds de long marquée avec de petits clous par pieds, par pouces, par lignes, &c. avec laquelle on mesure les longueurs & les hauteurs des Jardins, & de leurs murailles, des tas de Fumier, & des terres enlevées, ou transportées, &c. elle est communément de bois; il s'en fait aussi avec de petites chaînes de fer, ou de cuivre; le pied est de douze pouces, & le pouce est de douze lignes.

Toiser est mesurer avec la toise pour voir combien une Allée, ou une muraille, ont de longueur, de largeur & de hauteur, combien un tas de quelque chose, soit Fumier, soit terre, soit pierre contient de toises cubes.

Toise cube est la quantité de deux cens seize pieds de la même chose mesurée, ou toisée, &c.

Touffe, par exemple de Violiers, d'Alleluya, de Marguerites, de Baume, &c. se dit d'un gros pied composé de plusieurs petits, qui peuvent être separez l'un de l'autre, & par conséquent plantez séparément pour se mettre en état de devenir touffe à leur tour.

Toupillon se dit proprement en fait d'Orangers, & veut dire une confusion de plusieurs branches fort petites en grosseurs & longueur, chargées de petites feuilles, & venues fort près les unes des autres; c'est ainsi que d'ordinaire, du nombril de chaque feuille des branches d'Orangers de l'année précédente, il en sort beaucoup de petites; le Jardinier habile doit être soigneux de détoupillonner, c'est-à-dire, d'ôter une grande partie de ce fretin de branches pour n'en conserver qu'une, ou deux qui doivent être les mieux placées pour la figure de l'Arbre, & celles-là étant seules reçoivent toute la nourriture qui alloit au grand nombre, & ainsi deviennent plus belles, plus grosses & plus longues, & font de plus belles feuilles, de plus belles Fleurs, & de plus beaux Fruits; ces toupillons sont l'endroit où il s'amasse le plus d'ordure, & sur tout de Punaises.

Tourner se prend quelquefois pour la première marque de maturité; ainsi on dit le Fruit commence à tourner, le Fruit est tourné; il mange du Raisin qui n'est pas seulement tourné; la vérité est que le commencement de maturité se connoît

en ce que la couleur de la plûpart des Fruits change pour prendre un teint jaune au lieu de verdâtre que ce Fruit avoit, ce qui se voit aux Poires, aux Pêches, &c. & aux autres il noircit, ou rougit, ou s'éclaircit comme au Raisin, aux Prunes, aux Cerises, &c.

D'autres fois tourner se prend pour un commencement de corruption & de pourriture; ainsi on dit ces Cerises ne valent plus rien, elles sont toutes tournées.

Trappe, un pied de Melon trappe, cela veut dire un pied ramassé, un pied fort & nullement étioilé, ou trop élevé, & trop alongé.

Tracer c'est marquer avec le traçoir les traits d'un Parterre, soit découpé, soit en broderie, pour y planter le buis.

Tracer se dit aussi des racines qui coulent entre deux terres, c'est-à-dire, peu avant dans la terre, & un peu au dessous de la superficie.

Traçoir est un Outil de fer pointu emmanché d'un manche de quatre à cinq pieds de long, dont on se sert pour tracer, &c.

Treillage est un Ouvrage en bois destiné pour palisser, c'est-à-dire, pour attacher les Arbres d'Espalier; il est fait d'échalas liez carrément les uns sur les autres avec du fil de fer, & cela en distances égales, en sorte que les mailles en sont à peu près carrées; les plus ordinaires sont de six à sept pouces, ou de huit à neuf, elles ne sont pas bien si on les fait plus grandes; j'ay dit ailleurs de quelle maniere on s'y prend pour faire ce treillage.

On en fait en quelques endroits avec du seul fil de fer assez gros en vûë d'éviter la dépense, & en effet il coûte moins que le treillage de bois, mais outre qu'il ne fait pas tant d'ornement pour le Jardin, il n'est pas aussi si commode pour y attacher les branches, & souvent il se lâche & obéit; de plus il fait tort, & sur tout aux branches de Pêchers, en ce qu'il les écorche & les coupe, & par ce moyen y cause la gomme qui les fait périr.

Il s'en fait aussi d'une autre maniere qui coûte fort peu, & c'est avec des lates de deux pouces de large clouées les unes sur les autres, pour faire les mailles de la même figure de celles des échalas; j'ay aussi expliqué ailleurs comment on s'y prend pour faire cette sorte de treillage, qui quoi qu'elle ne soit pas mauvaise pour le service, & que même elle dure assez long-temps, elle sent pourtant trop sa gueuserie pour l'employer dans le Jardin d'un honnête homme; il la faut laisser aux pauvres gens qui se font un métier d'élever des Fruits pour vendre.

Treillisage est un mauvais mot pour dire treillage, il ne s'en faut point servir.

Tranchée, Voyez rigole.

Troche, trochets, à troche, à trochets, ce sont termes dont on se sert pour dire un bouquet de sept ou huit fruit d'une même espee, tenans encore à la queue, & tous sortis d'un même bouton; cela se dit particulièrement du petit-Muscatois, du Muscatois à troche, du Muscatois à trochets, &c.

Trouser les menuës branches qui sont trop basses, c'est-à-dire, les relever en les attachant à quelque chose qui les soutienne.

Tuf est un fond pierreux & dur qui se trouve un peu au dessous de la superficie de la bonne terre; c'est ce qui fait dire qu'étant nécessaire qu'il y ait trois pieds de profondeur de bonne terre en routes sortes de Jardins, il faut rompre le tuf, & l'ôter

devant que de planter des Arbres dans l'endroit où étoit ce tuf, ou autrement rien ne réussira; en de certains endroits on dit pipan, & non pas tuf.

V

V*Egetaux* se dit de toutes sortes de Plantes, Racines, Herbes & Arbres qui vivent dans la terre, où ils prennent de la grosseur, de la longueur, & de l'étendue; de là viennent les termes de végétation & d'ame végétative.

Veine de terre se dit de certains cantons d'un Jardin qui produisent mieux, ou plus mal que le reste du terrain; ainsi on dit une bonne veine de terre, une méchante veine de terre, &c.

Verdures, c'est un terme general pour signifier toutes les Plantes, dont la bonté & l'usage consistent à leurs feuilles, par exemple l'Oseille, le Persil, le Cerfeuil, la Porrée, &c.

Verges signifie proprement un enclos d'Arbres fruitiers de tige, & se dit à cet égard de toutes sortes d'especes de Fruits qui sont à haut vent, soit Poiriers, soit Pommiers, ou Pruniers, ou Cerisiers, &c.

Vermoulu se dit d'un bois tout piqué, ou percé de vers; ce qui arrive sur tout à l'Aubier.

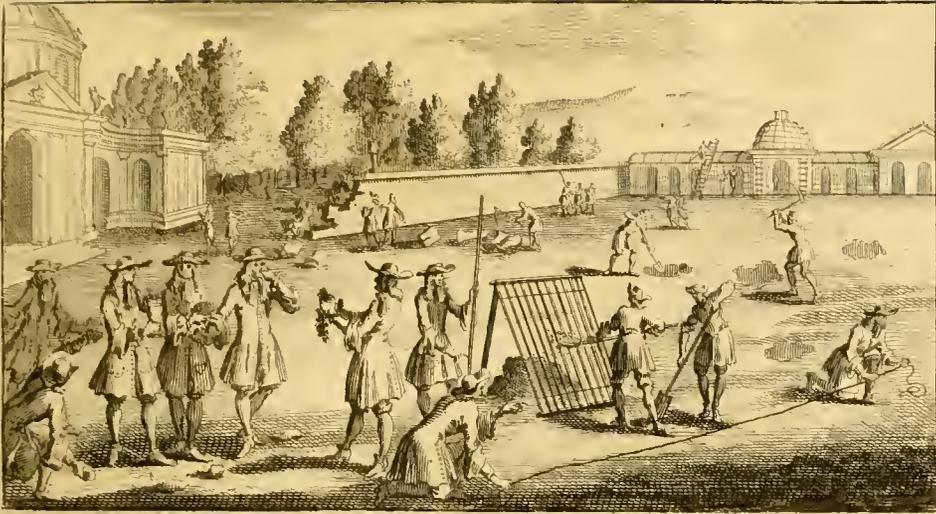
Veule, Voyez terre veule, branche veule & bois veule.

Virgoulée est le nom d'une Poire d'Hyver tres-excellente; elle porte le nom du lieu d'où elle a été premièrement tirée pour venir dans le grand monde de la curiosité; ce lieu est un Village de Limousin près d'une Ville nommée Saint Leonard; beaucoup de gens disent Poire de Virgouleuse, au lieu de dire de Virgoulée; chacun dira comme il lui plaira, mais à parler franchement je n'aime pas ce terme de Virgouleuse.

Voye, en fait de Scie, est une distance raisonnable entre les dents d'une Scie, qui doivent être disposées de manière qu'étant bien pointuës l'une sorte en dehors d'un côté, & l'autre en dehors de l'autre côté; ces dents ainsi écartées font que la Scie passe aisément, & par consequent qu'elle a autant de voye qu'il lui en faut pour avancer de couper.

Vrilles sont certains petits liens que la nature a donné aux branches de Vigne comme une espece de mains pour s'agraffer, ou s'acrocher à tout ce qui se trouve dans son voisinage, en sorte que par le moyen de ce secours chaque branche puisse aisément porter le fardeau de son Raisin; faute de quoy elle se détacheroit aisément du Courfon d'où elle est sortie, & auquel effectivement elle tient fort peu.

Fin de la premiere Partie.



SECONDE PARTIE
DES

JARDINS FRUITIERS
ET POTAGERS.



Uy particulièrement à traiter ici de quatre choses ; la première de ce qui regarde les avantages à souhaiter pour des Jardins à faire ; la seconde de ce qui regarde les terres , eu égard à ces Jardins ; la troisième de ce qui est à faire pour corriger les défauts qui se trouvent dans des Jardins faits ; & la quatrième de la manière de cultiver les Jardins, & du temperament de terre qui convient à chaque espèce de Fruit.

Je parlerai de ce qui regarde le premier article , après avoir premièrement dit que je n'ay ici à traiter que des Fruitiers & Potagers, soit qu'ils soient Jardins de Ville , qui d'ordinaire ne sont que de médiocre grandeur , le terrain des bonnes Villes étant trop précieux pour en occuper beaucoup en Jardinage, soit qu'ils soient Jardins de Campagne qui sont régulièrement assez grands , tout au moins le sont-ils plus que ceux de Ville, & cela à proportion des commoditez du Maître , & de l'importance ou merite de chaque maison.

Je sçay bien que régulièrement parlant les uns & les autres de ces Jardins & de Ville & de Campagne sont faits pour le service des Maisons, & que par consequent ils les doivent accompagner de près ; mais en ce qui regarde ceux de Campagne qui ont besoin d'être d'une étendue & d'un rapport considerable, attendu qu'ils sont nécessaires pour la nourriture & pour le plaisir , je sçay bien que peut - être

seroit-il à souhaiter que les Maisons fussent faites pour les Jardins, & non pas les Jardins pour les Maisons, c'est-à-dire, qu'une des principales considérations à faire quand on choisit des situations de Maisons, fût de souhaiter particulièrement d'y pouvoir aisément faire de beaux & de bons Jardins, ce qui pourtant ne se fait guères; on a beaucoup d'autres égards qui touchent davantage, & qui sont absolument qu'on se détermine; ce sera, par exemple, la beauré de la vûe & la proximité d'une Rivière, ou d'un Bois; ce sera la commodité & le plaisir de la Chasse, ce sera la facilité d'y faire des Fontaines & des Canaux, l'utilité du revenu, ou quelque considération d'un voisinage d'amis, &c. si bien que les Jardins, dont il est question, sont presque la dernière chose à laquelle on vient à penser, & ainsi ils sont bien plutôt des Ouvrages de nécessité, & d'après coup que des Ouvrages de choix & de prévoyance.

Aussi est-il bien plus ordinaire de se trouver Maître d'une maison toute bâtie, soit par achapt, soit par succession, &c. que d'en choisir la situation, & d'en commencer les fondemens; ainsi d'ordinaire on est entièrement assujetty à faire des Jardins tels que les dépendances de la maison les peuvent permettre, & voilà pourquoi ils ne sont pas d'ordinaire aussi bons qu'ils le devoient être.

Mais supposé qu'on fût en état de choisir, je prendray la liberté d'expliquer ici ce qu'il me semble qu'on auroit à faire pour bien réussir dans le choix du Jardin d'une maison, comme volontiers aussi je m'expliquerois sur le choix à faire de la situation de cette maison, mais il ne s'agit pas ici de cela.

CHAPITRE PREMIER.

Des conditions nécessaires pour un bon Jardin Fruitier & Potager.

IE trouve en ceci sept considérations particulières à avoir, & toutes à mon avis très-importantes.

Premièrement, je voudrois que le fond de ce Jardin fût bon, c'est-à-dire la terre bonne, quelle qu'en puisse être la couleur.

En second lieu, que la situation, & l'exposition en fussent favorables.

En troisième lieu, qu'il y eût au moins facilement de l'eau pour les arrosemens.

En quatrième lieu, qu'il y eût peu de pente dans son assiete.

En cinquième lieu, que la figure en fût agreable, & l'entrée bien placée.

En sixième lieu, qu'il y eût une clôture de murailles, qui fussent même assez hautes.

Et enfin, que si ce Jardin n'est pas en vûe de la maison, ce qui n'est pas toujours à souhaiter, qu'au moins non seulement il n'en fût guères éloigné; mais que sur tout l'abord en fût aisé & commode; expliquons séparément chacun de ces sept articles pour faire voir si mon souhait est fondé sur d'assez bonnes raisons, & s'il seroit important qu'il fût exécuté.

CHAPITRE II.

De la terre en general.

Pour pouvoir expliquer premièrement ce que c'est que la terre, non pas à la prendre philosophiquement, ou Chrétiennement, c'est-à-dire en gros & toute ensemble, car ce n'est pas une question à traiter ici; on est assez content de sçavoir que la terre, à la considérer dans ce sens là, est une grande masse ronde, qui faisant une partie du monde créé est située au milieu de la Sphère celeste, où par les ordres du Createur elle se soutient pour ainsi dire de son propre poids.

Mais à prendre la terre en bon Laboureur, ou en Jardinier pour pouvoir expliquer ce que c'est, eu égard à toutes les petites parties dont elle est composée, & à la culture qu'elle reçoit de la main de l'homme.

Dans ce sens-là, il me semble pouvoir dire que la terre est une quantité d'une certaine espece de sable tres-menu, qui par le moyen d'un certain sel, dont la nature a pourvu chaque grain de ce sable, est propre à la production des Végétaux, & pour cela il faut qu'il y ait plusieurs grains ensemble, qui venans à recevoir une humidité temperée font un corps un peu lié, & venans ensuite à recevoir certains degrez de chaleur moderée font, ce semble, un corps animé, si bien que, sans ces deux secours, d'humidité & de chaleur, cette terre demeure inutile, & pour ainsi dire morte; c'est ainsi à peu près que la farine, qui est un tout composé d'un nombre infini de petites parties routes bien séparées l'une de l'autre, cette farine, dis-je, venant à être mouillée jusqu'à un certain point, fait tantôt de la pâte, & tantôt de la bouillie, si bien que l'une & l'autre étant assaisonnées d'un peu de sel, & ensuite échauffées jusqu'à un certain point, deviennent propres pour la nourriture de l'homme; au lieu que cette farine demeureroit inutile, & pour ainsi dire morte, si l'eau, le sel & le feu ne venoient en quelque façon à l'animer; sur quoi cependant il y a cette grande difference entre la terre & la farine, que celle-ci une fois mouillée change tellement de nature qu'elle ne sçauroit plus revenir à son premier état, quoi que l'humidité en soit entièrement sortie, & qu'au contraire la terre ayant une fois perdu l'humidité qui lui étoit venue, se trouve au même état qu'elle étoit auparavant, quand il lui revient une seconde humidité; mais cette difference ne doit point détruire nôtre comparaison.

Ce qui me fait dire que la terre est une espece de sable est, qu'à la toucher elle paroît véritablement quelque chose de sablonneux; je n'iray point jusqu'à vouloir expliquer ce que c'est que sable, car je n'en sçaurois rien dire ni de singulier, ni de nouveau, mais je dirai seulement que généralement parlant il est de plusieurs espees de sable, les uns entièrement arides & stériles, comme sont ceux de la mer, des rivières, des sablières, &c. les autres gras & fertiles, & de ceux-cy les uns le sont plus, & c'est ce qui fait les bonnes terres, les autres le sont moins, ou ne le sont point du tout, & c'est ce qui fait les terres médiocrement bonnes, ou les terres mauvaises, & sur tout les terres légères, arides & sablonneuses: de plus les uns sont plus doux, & ceux-là sont ce qu'on appelle terre douce &

meuble ; les autres sont plus grossiers , & ceux-ci sont ce qu'on appelle une terre rude & difficile à gouverner ; enfin il en est d'onctueux & d'adherans les uns aux autres, dont ceux qui le sont médiocrement sont les terres fortes, ceux qui le sont un peu plus sont les terres franches , & ceux qui le sont extrêmement sont les terres argilleuses, & les glaises , terres incapables de culture.

Outre les différences de sable fondées sur la fécondité & la stérilité, il y en a encore d'autres fondées sur les couleurs ; car parmi les sables les uns sont noirâtres, les autres sont rougeâtres, il y en a de blancs, il y en a de gris , il y en a de jaunes, &c. & voilà ce qui fait qu'on appelle des terres noires, des terres blanches , des terres rouges, & des terres grises, &c. ces sortes de couleurs ne sont pas grandement essentielles pour la bonté de la terre , comme nous dirons ci-après.

Or il est vrai de dire que ces sables fertiles ont effectivement en soi de certaines qualitez, ou si vous voulez un certain sel de fécondité qu'ils communiquent à l'eau qui les humecte , & qui étant assaisonnée de ces qualitez doit servir pour la production des Plantes , tout de même que le Sené, la Rubarbe, & la plûpart des Plantes ont en soi des vertus & propriétés medecinales , qui pour servir à la santé de l'homme se communiquent à l'eau dans laquelle on les met infuser , &c. c'est une vérité dont personne ne sçauroit douter.

Je pourrois bien avancer ici premièrement que la terre (à la considerer en soi comme un des quatre élemens) n'a véritablement aucune disposition première & naturelle pour la végétation , ^a car ses principales qualitez sont d'être froide & sèche, au lieu que la végétation demande du chaud & de l'humide ; mais comme par l'ordre & le commandement exprès de la divine Providence elle se trouve douée du sel nécessaire à la fécondité , & qu'ensuite elle est secourüe tant des rayons du Soleil, & des feux souterrains qui l'échauffent, que de quelques eaux qui l'humectent, elle change pour ainsi dire de nature ; si bien que pour obéir à un commandement si absolu du souverain Maître, ^b elle paroît, ce semble, un être vivant & animé, un être qui a son action particulière, c'est à sçavoir de produire, comme si en effet les Plantes n'étoient à son égard que comme les dents de l'animal sont à l'égard de cet animal, c'est-à-dire que comme c'est l'animal qui vit, & non pas les dents qui vivent, ainsi ce seroit la terre qu'on devrait dire vivante, & non pas les végétaux, cette terre, dis-je, pour obéir à ce commandement fait ce grand nombre de productions si différentes que nous avons tant lieu d'admirer.

^c Je pourrois dire, en second lieu , qu'il se fit un second commandement après la malediction causée par la désobéissance de l'homme , & qu'en vertu de ce second commandement, il semble que la plus forte inclination de cette terre n'aille véritablement qu'à produire de mauvaises Plantes ; si bien que ce même homme ayant en même temps pour sa punition reçu ordre particulier de cultiver cette terre pour en tirer sa subsistance, ^d il se trouve en quelque façon obligé de lui faire une guerre perpétuelle ; il employe donc tout son travail & toute son industrie à vaincre & à dompter la tâcheuse inclination de cette terre, & cette terre aussi de son côté se défend autant qu'elle peut pour éluder & traverser l'autorité subalterne de ce second Maître.

Ainsi

^a Et vocavit Deus aridam terram. *Gen. cap. 1. v. 11.*

^b Germinet terra herbam virentem, &c. *Gen. cap. 1. v. 11.*

^c Spinus, & tribulus germinabit tibi, &c. *Gen. cap. 3. v. 18.*

^d In laboribus comedes ex eâ cunctis diebus vitæ tuæ. *Gen. cap. 3. v. 17.*

• Ainsi voit-on que n'étant nullement portée à favoriser des enfans qui lui sont en quelque façon étrangers, & que par la culture on lui fait produire malgré qu'elle en ait, elle retombe, aussi-tôt qu'elle peut, à pousser vigoureusement ses chardons, ses orties, & mille autres Plantes qui nous sont inutiles, & qui sont proprement ses enfans naturels & bien-aimés.

En cela semblable à ces enfans qui ne se lasseroient presque jamais de jouer à des jeux volontaires, quelques rudes & violents qu'ils soient, & qui cependant paroissent fatiguez à faire tout ce qu'une autorité supérieure leur commande pour leur bien, quelque légère que soit la peine à l'exécuter.

• Cette terre est donc forcée d'obéir en beaucoup de choses à ce que l'homme exige d'elle; peut-être la pourroit-on en cela comparer à un jeune Poulin vigoureux & revêche, qui se trouvant assujetty à la main, & à l'éperon d'un Ecuyer habile, devient l'instrument des plaisirs, des combats, des triomphes, &c.

• En troisième lieu, je pourrois dire que toutes sortes de terres ne sont pas propres à toutes sortes de productions, de manière que chaque climat paroît assez réduit à quelque chose de singulier, qu'on lui voit produire heureusement & facilement, au lieu que d'autres Plantes n'y peuvent réussir qu'avec beaucoup de soin & de fatigue; & voilà où l'homme a besoin d'industrie, & même, pour ainsi dire, a besoin d'opiniâtreté pour vaincre enfin la résistance qu'il trouve quelquefois dans la culture de sa terre.

Ces succès heureux ou malheureux de certaines Plantes en de certains endroits nous doivent faire visiblement connoître, quelle sorte de terre est parfaitement propre pour chaque sorte de Fruit, & quelle n'y est pas propre, par exemple, les grands Cerisiers de la Vallée de Montmorency, les beaux Pruniers des Colines de Meudon, &c. m'instruisent quelle doit être la terre qu'il faut pour les Cerises, & quelle pour les Prunes, &c. afin que je ne m'aie pas engagé à en vouloir élever dans des terres d'un temperament tout différent avec confiance & présomption d'y réussir sans peine.

Je pourrois enfin dire ce que tout le monde sçait assez, qu'il est des terres beaucoup meilleures les unes que les autres, soit dans chaque climat, soit aussi quelquefois dans chaque portion de mediocre étendue, ce qu'on appelle en termes vulgaires des veines de terre; car, par exemple, là le Froment vient bien, & là tout auprès il ne peut venir le terrein n'y étant propre que pour du Seigle, ou autres petits bleds; là le vin est bon, & là tout auprès il ne l'est pas; en tel endroit le Muscat mûrit parfaitement bien, en tel autre il n'acquiert ni le goût, ni la fermeté, ni la couleur, &c.

D'où il s'ensuit qu'il est tres-difficile de donner des règles generales & positives pour chaque climat en general, attendu la grande proximité ou le grand voisinage qui se trouve des bonnes terres avec les mauvaises.

Si bien que comme nous disons, eu égard à la production des terres en chaque climat, qu'il en est de tres-bonnes, c'est-à-dire, d'extrêmement fertiles, aussi avons-nous lieu de dire, eu égard à cette même production, qu'il en est de tres-mauvaises, c'est-

• Sponte sua quæ se tollunt in luminis auras, in fræcunda quidem, sed læta, & fortia surgunt. *Virg. Georg. 2.*

• Loquere terra, & respondebit tibi, &c. *Iob.*

• Nec verò terra fecit omnes omnia possunt. *Virg. Georg. 11.*

c'est-à-dire d'extrêmement stériles, cette différence provenant apparemment des qualitez qui sont internes à chaque fond, puisqu'on ne peut pas la faire venir du côté du Soleil qui les regarde toutes d'une égale manière; elle peut aussi provenir d'ailleurs, comme nous l'expliquerons ci-après; mais enfin nôtre Jardin demande absolument de la terre; voyons maintenant quelles sont les conditions nécessaires à cette terre pour faire que nôtre Jardin y réussisse.

CHAPITRE III.

Des conditions nécessaires à la terre d'un Jardin pour pouvoir dire qu'elle est bonne.

IL y a beaucoup de choses à dire sur le fait des terres, dont il est nécessaire d'avoir connoissance; je parlerai de chacune en particulier sans rien omettre de ce que j'y puis sçavoir, mais comme nous avons ci-devant établi que la première chose & la plus essentielle qui est à souhaiter pour un Jardin fruitier & potager est, que la terre y soit bonne, il faut s'attacher à expliquer d'abord ce que c'est qu'une bonne terre, & pour cet effet je dis que plusieurs choses y doivent concourir.

Il faut premièrement que ses productions soient vigoureuses & nombreuses.

En second lieu, que cette terre se rétablisse aisément d'elle-même quand elle a été altérée.

En troisième lieu, qu'elle n'ait aucun mauvais goût.

En quatrième lieu, qu'elle ait au moins trois pieds de profondeur.

En cinquième lieu, qu'elle soit meuble, c'est-à-dire facile à labourer, & sans pierres.

En sixième lieu, qu'elle ne soit ni trop humide, ni trop sèche.

J'explique ces six maximes en six Sections particulières avant que d'en venir aux autres conditions nécessaires pour la perfection d'un Jardin fruitier.

SECTION PREMIÈRE

De la première preuve d'une bonne terre.

IL me semble que ce qui doit faire dire qu'un fond, ou qu'une terre est véritablement bonne, c'est principalement quand on lui voit faire d'elle-même des productions & fort vigoureuses, & fort nombreuses, sans que presque jamais elle paroisse épuisée, quand les Planes y croissent à vûe d'œil, ayans la fane large, épaisse, soutenue, &c. quand les Arbres en peu d'années y viennent grands, les jets en sont beaux, les feuilles vertes, & se maintiennent bien jusqu'à la rigueur des gelées, que l'écorce enfin en est belle, vive, luisante, &c. avec de telles marques on ne peut douter que la terre ne soit très-bonne.

SECTION

* Quid faciat Ictas segetes, &c. Virg. Georg. 1.

SECTION SECONDE.

De la seconde preuve d'une bonne terre.

IL faut encore que la nature dont cette terre est pourvûë, repare aisément ce qui à son égard a été alteré par quelque accident extraordinaire, sçavoir alteré par un grand chaud, ou un grand froid, par une grande sécheresse, ou une grande humidité, par une longue nourriture de quelques Plantes étrangères, &c. en sorte qu'elle revienne sûrement à son ancienne bonté, si on la laisse en repos, & pour ainsi dire, abandonnée à elle-même, & sur sa bonne foy ; ce qui suppose que les accidens qui l'avoient troublée dans ses productions ordinaires viennent à cesser ; sa bonne nature, & particulièrement sa situation heureuse en sont apparemment les principales causes, & cela est si vray à l'égard de cette situation, que telle terre qui est admirablement bonne en tel endroit, cessera bien-tôt de l'être, si on la porte en quelqu'autre où elle ne trouve pas la bonne fortune d'une situation avantageuse, & qu'au contraire telle terre qui là étoit assez sterile, deviendra icy bien produisante, si la situation se rencontre meilleure.

De là vient que les terres qu'on appelle rapportées, quelques bonnes qu'elles fussent dans l'endroit d'où on les a forties, elles n'ont cependant à proprement parler qu'une bonté passagère, & ainsi elles cesseront bien-tôt d'être bonnes à leur ordinaire, si elles ne rencontrent pas une situation qui leur soit propre, & il faudra des secours extraordinaires pour les entretenir en état de bien faire.

Il faut donc établir pour une maxime constante qu'on ne peut pas dire qu'une terre soit bonne, si elle ne marque une grande fertilité par ses productions naturelles, & si d'elle-même elle n'est capable de se rétablir ; c'est pourquoy c'est absolument de ces sortes de terres qu'il faut avoir dans ses Jardins, & ne se pas attendre de pouvoir à force de dépense, c'est à-dire, à force de fumiers & d'amandemens corriger pleinement une stérilité naturelle, ce qui se doit particulièrement entendre à l'égard des Fruits ; car pour les Herbes potagères ayant & beaucoup de fumiers, & beaucoup d'eau, & beaucoup de Jardiniers qui soient infatigables au travail, on en fait assez venir dans un fond médiocrement bon ; mais en cela il en coûte trop pour réussir, & le véritable plaisir du Jardin ne se rencontre pas avec tant de peine & tant de frais.

SECTION TROISIÈME

Troisième preuve d'une bonne terre.

DE plus il me semble que ce qui doit faire dire qu'une terre est véritablement bonne, c'est d'être sans aucune odeur, & sans aucun goût ; en effet il est inutile pour nos Fruits d'être les enfans d'une terre extrêmement féconde, & par conséquent d'avoir de la grosseur & de la beauté, si d'ailleurs cette terre a quelque mauvaise odeur, ou quelque mauvais goût, parce que les Fruits &

les Légumes en tiennent infailliblement, & partant ils ne peuvent avoir la bonté, qui fait leur principal mérite.

L'exemple des vins qui prennent le goût du terroir, sert de preuve convaincante à cette vérité, étant constant que la sève, qui est préparée par les racines, ne se fait simplement que de l'eau, laquelle se trouvant dans la terre, où ces racines ont à travailler, est nécessairement imbibée du goût, & des qualités de cette terre, & les retient sans doute dans ce changement qui luy arrive, quand elle devient sève.

Constamment la terre pour être bonne doit être entièrement comme l'eau qui est bonne, c'est-à-dire, que sans être ou acre, ou insipide, & douceâtre elle ne doit sentir quoy que ce soit, ny en bien, ny en mal.

C'est la première observation à faire, & la plus importante pour refondre & déterminer le fond d'un Jardin, quand d'ailleurs il paroît fertile; or cette observation n'est pas difficile, il n'y a personne qui ne la puisse faire, soit à flairer simplement une poignée de cette terre, pour juger de son odeur, soit à goûter l'eau dans laquelle elle aura trempé, pour juger de son goût; par exemple, on en fera tremper dans un verre quelque petite quantité cinq ou six heures durant, & ensuite l'ayant passée dans un linge bien net, pour ôter tout soubçon d'ordure & de mal propreté, on la goûtera; & par le goût bon, ou mauvais, de puanteur, & d'acreté, ou d'agrément, & de douceur qu'on y trouvera, on jugera si la terre est propre ou non pour faire de bons Fruits, afin de se refondre à y faire son Jardin, ou à ne l'y pas faire; on ne sçauroit être trop délicat, & trop difficile sur le fait du bon goût, on ne l'est pas tant à l'égard des Légumes, dont la plupart perdent dans la cuisson ce qu'ils peuvent avoir de désagréable.

SECTION QUATRIÈME.

Quatrième preuve d'une bonne terre.

Quoy qu'il semble que pour juger sûrement qu'un fond est bon, il ne faille autre chose que de voir, que tout ce qu'il produit est vigoureux, qu'il ne se lasse point de produire, & que la terre n'y a nul mauvais goût, cependant il faut que la connoissance de nôtre curieux, qui veut faire un Jardin, aille encore plus loin; il est nécessaire de sonder la profondeur de ce fond; il faut fouiller dans ses entrailles pour voir, s'il s'y trouve au moins trois pieds de terre, qui soit aussi bonne que celle la de superficie; les Arbres qu'il y plantera sont plus difficiles à élever que ces autres que la nature y a produits d'elle-même; ils ne réussissent point, s'ils ne sont pour ainsi dire assurez d'avoir une provision de vivres pour l'avenir, & cette provision est d'avoir trois pieds de bonne terre, & meuble au dessus; de plus comme à force de demander tous les jours choses nouvelles à cette terre, elle vient enfin à se lasser, & devient paresseuse, & maigre dans ses productions, on a besoin d'y faire quelque changement; le plus important de tous, & le plus aisé est de mettre à l'air la terre qui étoit dans le fond, où n'ayant rien à s'occuper elle conservoit sa fécondité naturelle,

en attendant qu'on la mît à l'épreuve de son sçavoir faire , c'est-à-dire qu'on l'exposât au Soleil, & qu'on luy donnât quelque culture ; dans ce mouvement la terre de la superficie descend & prend la place de celle, qu'on aura ôtée, & c'est pour y être à son tour dans un repos capable de la rétablir entièrement au bout de quelques années, & pour la mettre en état d'agir ensuite aussi-bien que jamais, semblable pour ainsi dire à ces animaux, qui quelque fatiguez qu'ils soient à la fin d'une journée de travail, rentrent le lendemain à l'ouvrage avec la même vigueur qu'auparavant, pourvû qu'ils ayent passé la nuit sans rien faire.

Ce n'est pas assez d'avoir ébly, qu'il faut absolument trois pieds de profondeur de bonne terre pour les Arbres, il est encore important de décider ce qu'il en faut pour les Legumes à longue racine, par exemple Artichaux, Bétteraves, Scorfonneres, Panaiz, Carotes, &c. il me semble que pour tout cela il en faut aussi absolument trois pieds ; les autres Plantes par exemple les Salades, les verdures, les Choux, &c. peuvent réussir avec un pied de moins ; mais les curieux, qui en l'un & l'autre cas soit, des Arbres, soit des gros Legumes se contentent d'une plus petite profondeur que celle, que je viens de marquer, se trompent assurément beaucoup, & sont à plaindre, où plutôt à blâmer ; ils seront sujets à avoir quantité d'Arbres jaunes & malades, à en voir perir une bonne partie, & par conséquent obliger à recommencer de faire une dépense nouvelle, pour en planter d'autres dans le temps qu'après cinq ou six années de patience ils devroient profiter de leurs Plans, & enfin ils seront au moins sujets à avoir des Fruits, & des Legumes petits, mauvais & avortez, &c. de tels inconveniens meritent bien les égards que je recommande, pour choisir une terre d'une profondeur suffisante.

SECTION CINQUIÈME.

Cinquième preuve d'une bonne terre.

LA fertilité naturelle & perpetuelle des terres, leur goût, & leur profondeur létablies, comme quatre conditions indispensables, j'estime encore pour une cinquième condition, que la terre sans être trop légère doit être meuble, c'est-à-dire facile à labourer (telles sont celles qu'on appelle un sablon gras, une terre de chénevière, &c.) & que même il est à souhaiter pour cela qu'elle soit peu pierreuse, non seulement parce que les labours y sont plus aisez, & que les Plantes y réussissent mieux, mais encore pour plaire davantage aux yeux, qui sont sans doute bleffez de voir beaucoup de pierres, ou de plâtras dans un labour ; si bien que quand les terres ont ce désagrément d'être pierreuses, il y faut remédier ; or quand elles ne le sont guères, un coup de rateau qu'on passera dessus après chaque labour, les nettoiera aisément ; mais si elles le sont beaucoup, je croy qu'il en faut venir à la dépense de faire passer la terre à la Claye ; j'explique l'usage de l'operation à la Claye dans le Traité de la préparation des terres.

^a Les terres meubles ont de grands avantages pour la culture, elles sont commodes aux Plantes pour la multiplication de leurs racines, elles boivent facilement l'eau, soit des pluyes, soit des arrosemens, & conservent cependant assez d'humidité pour la végétation; elles n'ont aussi pas de peine à être échauffées des rayons du Soleil, & par conséquent à être hâtives dans leur production, & c'est ce que tout le monde souhaite particulièrement.

SECTION SIXIÈME.

Sixieme marque d'une bonne terre.

Rien ne fait mieux connoître ce que c'est que terres meubles, que de voir celles qui ne le sont pas, par exemple

Les terres trop fortes, & qui se coupent à la Bêche comme des terres franches, ou comme des terres glaizes, ces fortes de terres sont sujettes à se feller, comme on dit, c'est-à-dire à se ferrer, & s'endurcir, en sorte qu'elles deviennent presque impénétrables à l'eau des pluyes & des arrosemens, ce qui est un inconvenient très-fâcheux & très-pernicieux pour la culture, elles sont encore de leur naturel sujettes à être pourrissantes, froides, & tardives, conservans dans leur fond une humidité perpetuelle, trois des plus mauvaises qualitez que les terres puissent avoir; leur superficie se fend aussi aisément dans les temps de hâle & de sécheresse, jusques-là même qu'à cause de leur dureté elles ne peuvent pour lors souffrir aucun labour, & par conséquent ny nouveaux plans, ny nouvelles semences; c'est pourquoy elles sont cause d'une terrible disette dans la plûpart des saisons, outre que telles fentes nuisent extrêmement & aux Arbres, & aux plantes déjà reprises, parce qu'elles en découvrent les racines, elles rompent les nouvelles, & les empêchent de continuer leurs fonctions.

On ne peut pas être mieux instruit que je le suis de tous les désordres, qui arrivent à de telles terres, & de tous les embarras qu'elles causent dans la culture, surquoy il n'est pas ce me semble, hors de propos que je fasse icy en passant un petit détail de ce que j'ay été obligé de faire au Potager de Versailles, dont les terres sont à peu près de la nature de celles, qu'on voudroit ne trouver nulle part, & que nous n'y aurions pas, s'il avoit été facile d'y en faire porter de meilleures; la nécessité de faire un Potager dans une situation commode pour les promenades, & la satisfaction du Roy a déterminé l'endroit où est ce Potager, & la difficulté de trouver d'excellentes terres dans le voisinage a été cause qu'on s'est contenté d'y en avoir de passablement bonnes.

Ce Potager est dans un endroit où étoit un grand Etang fort profond; il a fallu remplir la place de cet Etang pour luy donner même une superficie plus haute que celle du terrain d'alentour, autrement étant un Marais, & l'égoût des montagnes voisines, il n'auroit jamais réüssi pour l'usage auquel il étoit destiné; on a eu facilité à remplir cet Etang par le moyen des sables, qu'on avoit à sortir pour faire la Piece d'eau voisine, aussi y en a-t-on fait porter jusqu'à dix

&

^a Optima puti arva solo id venti curant, gelidæque pruine, & labefacta movens robustius jugera soli.
For. Georg. 2.

& douze pieds de profondeur par tout ; mais pour avoir des terres qui fussent propres à mettre au dessus de ces sables, & les avoir promptement (la dépense, & le temps pour le transport éloigné de la grande quantité, qui étoit nécessaire dans près de vingt-cinq arpens de superficie, étoient capables de dégoûter de l'entreprise) on a donc été obligé de prendre de celles qui étoient les plus proches, c'est-à-dire sur la montagne de Satory ; en les examinant sur le lieu, je trouvoy qu'elles étoient une manière de terre franche, qui devenoient en bouillie, ou en mortier, quand après de grandes pluyes l'eau y séjournoit beaucoup, & pour ainsi dire se pétrifioient, quand il faisoit sec ; je voyois qu'elle n'imbiboit pas aisément les eaux ordinaires, & cela me faisoit beaucoup de peine, mais j'en attribuois le défaut au tuf, qui se trouvoit sur cette montagne au second fer de Bêche, & me consolais dans l'esperance d'y trouver un remede par le moyen des sables, sur lesquels ces terres se trouveroient posées ; sur ce fondement, je disposay les terres du Potager pour être d'une superficie plane, & sans aucune pente, comme sont ordinairement les Jardins de tout le monde ; mais je fus bien surpris, quand je vis le contraire de ce que j'avois esperé ; cette terre ne changea point de nature pour avoir changé de lieu, elle demeura impenetrable aux eaux ; ce que j'eus de plus favorable en cecy, fut que j'eus dès la premiere année à essuyer le plus grand mal qui me pouvoit arriver, car il survint de si grandes, & de si frequentes averfes d'eau, que tout le Jardin paroissoit être redevenu un Etang, ou au moins une marre bourbeuse, inaccessible, & sur tout mortelle & pour les Arbres qui en étoient déracinez, & pour toutes les Plantes potageres qui en étoient submergées ; il fallut chercher un remede convenable à un si grand inconvenient, ou autrement ce grand Ouvrage du Potager, dont la dépense avoit fait tant de bruit, & dont la figure donnoit tant de plaisir, auroit été inutile ; heureusement en faisant faire ce Potager j'avois fait faire un Aqueduc qui le traversoit, & qui devoit recevoir toutes les eaux des montagnes, qui avoient accoustumé de venir dans ce même endroit faire l'ancien Etang, & étoient nécessaires pour aller faire la grande Pièce d'eau voisine ; je pensay donc à faire en sorte que les eaux, qui m'étoient si pernicieuses, allassent se perdre dans ce grand Aqueduc, & pour cet effet je crûs qu'il en falloit venir à élever chaque carré en dos de bahu ; le remede étoit bon, mais si pour cette elevation il avoit fallu faire porter des terres nouvelles, il étoit violent, & pour en employer un plus doux, je m'avisay de me servir de grand Fumier, dont j'avois beaucoup, tant à mettre par dessous, qu'à mêler avec les terres destinées pour les Legumes, & m'en suis très-bien trouvé ; le succès en a été fort bon, & la dépense très petite ; en faisant cet Ouvrage je donnay en même-temps une pente imperceptible à chaque carré, pour mener dans un des coins toutes les eaux qui s'écoulerôient de tous les côtez ainsi élevez ; je fis faire à chacun de ces coins une petite pierrée, qui prenoit ces eaux, & les portoit dans l'Aqueduc ; je ne fus pas long-temps à m'appercevoir que cette invention étoit bonne ; mes carrés avec leurs Plantes, & mes plate-bandes avec leurs Arbres se conservèrent dans le bon état où je les souhaitois, & contribuèrent notablement à la conservation, & au bon goût de tout ce que j'y pouvois élever.

Cette manière de dos de bahu parut d'abord une chose surprenante par sa

nouveauté, mais elle eût la bonne fortune de plaire au Roy, dont le discernement, & le bon goût sont infinis en toutes choses; quel honneur & quelle joye ne fust-ce point pour moy d'avoir l'approbation d'un si grand Prince: Il jugea donc que l'invention n'étoit pas moins agreable que nouvelle, & d'autant plus qu'elle étoit souverainement utile, joint l'avantage qu'elle donne d'augmenter de trois arpens la premiere superficie du Potager; je ne doute point que cette manière de dos de bahu ne soit imitée dans tous les lieux qui seront ou de terre semblable à la nôtre, ou qui seront sujets aux inondations des grandes pluyes, ou qui naturellement sont trop marécageux.

Que si on n'en vient pas à faire une élévation, tout au moins faut-il avoir recours à de frequents labours, pour éviter les inconveniens qui arrivent aux terres, qui se gercent, c'est-à-dire qui se fendent aisément dans les grosses & longues chaleurs; le remede en est bon & infailible.

SECTION SEPTIÈME.

Septième marque d'une bonne terre.

Nous venons de voir combien font de peine les terres trop lourdes, trop grasses, & trop fortes, & y avons trouvé le remede; d'un autre côté celles qui sont trop légères, & par conséquent arides ont de si grands inconveniens à craindre qu'elles sont capables de dégoûter entièrement nôtre curieux.

Premièrement par la difficulté du remede qui y seroit necessaire, & en second lieu par la necessité de faire de grands & frequents arrosemens, qui coûtent beaucoup, & sans lesquels cependant les terres deviennent, ou demeurent steriles; en troisième lieu par le peu de progrès que les Fruits & les Legumes y font pendant l'Esté, à moins d'un secours extraordinaire, enfin par le petit nombre de Végétaux qui s'en peuvent accommoder en fait de nos Jardins, dans lesquels cependant il est necessaire d'en avoir de toutes les fortes pour être pleinement satisfait.

Voyons maintenant ce qui regarde ces terres trop sèches & trop légères, & examinons si on en peut corriger le défaut.

Assez souvent les terres sont sèches & légères, parce que la nature les a d'abord formées dans ce temperament, telles sont les terres de tourbe sèche dans de certains Marais, telles sont les terres sablonneuses de la Plaine de Grenelle; il est assez difficile, mais non pas impossible de les rendre plus lourdes & plus grasses; le seul expédient consiste dans un grand transport d'autres terres fortes, pour les mêler parmy, ou bien il faudroit faire couler dans le fond quelque décharge d'eau, qui se répandit par tout, ce qui n'est guères praticable; quelquefois aussi cette sécheresse & cette légèreté proviennent de ce que d'ordinaire c'est un sable tout pur, qui se trouve au dessous de telles terres arides, si sur tout elles n'ont pas assez de profondeur, & qui par conséquent n'y fait pas un lit assez solide, & assez serré, pour pouvoir arrêter les eaux qui proviennent de dehors, soit par des pluyes, ou neiges; soit par d'autres voyes; ces eaux pénétrant aisément le corps de ces terres viennent
jusqu'à

jusqu'à ce sable, qui étant, pour ainsi dire, une manière de Crible les laisse passer, & descendre plus bas, comme à l'endroit de leur centre, où elles sont entraînées par leur pesanteur, & ainsi il ne se conserve aucune humidité, ni fraîcheur dans le fond de cette terre pour en communiquer aux parties supérieures; si bien que par là cette terre retombe toujours dans son aridité naturelle, & par conséquent dans sa stérilité; car enfin elle ne sçauroit rien produire, si en même temps elle n'est accompagnée d'un peu d'humidité, & d'une chaleur tempérée.

Si on est en liberté de choisir un fond pour se faire un Jardin, je ne croy pas, qu'on soit assez mal-avisé pour en prendre un si défectueux; si au contraire la nécessité y oblige indispensablement, il y a trois choses à faire, auxquelles il ne faut pas manquer.

La première, c'est d'ôter de ce sable tout pur autant qu'il en faut pour faire la profondeur nécessaire de trois pieds, & ensuite y porter suffisamment de la meilleure terre, qu'on peut commodément trouver, en sorte que la quantité de trois pieds s'y rencontre.

La seconde est de tenir tous les endroits qui sont à labourer, un peu plus bas que les Allées, en sorte que les eaux qui tombent dans ces Allées, ayent leur pente entière dans les terres en labour.

Et la dernière est de faire en Hyver jeter dans ces labours toutes les neiges des Allées, & de par tout ailleurs, d'où l'on en pourra faire facilement porter; il se fait par ce moyen une certaine provision d'humidité dans le fond de cette terre, pour luy aider à faire ses fonctions pendant les grandes chaleurs de l'Esté.

Je me suis toujours servy de ces trois expédiens, & les ay fait pratiquer à mes amis; j'assure avec vérité que nous nous en sommes tous merveilleusement bien trouvez, & qu'il y a grande seureté à les pratiquer.

Personne n'ignore que, quand au dedans de la terre il y a de l'eau à une médiocre profondeur, par exemple environ à trois pieds, (ce qui se trouve d'ordinaire dans le fond des Valées, où l'on a ce qui s'appelle un bon sable noir) personne, dis-je, n'ignore qu'en tel cas il se fait dans la profondeur de cette terre une piltration naturelle, qui élève une partie de cette eau jusqu'à la superficie, & c'est cela qui entretient la terre dans un bon tempérament pour la production, la rend extrêmement bonne; que si au contraire cette eau étant en assez grande quantité se trouve trop près de la superficie, par exemple à un pied, ou à un peu plus, & que là étant arrêtée par quelque lit de tuf, ou de glaise, elle y séjourne, parce qu'elle est empêchée de descendre plus bas, la terre d'un tel endroit devient trop humide; si bien qu'à moins qu'on ne donne à ces eaux souterraines une décharge, qui les porte dehors, ou à moins que pour les élever on ne fasse de ces dos de bahu, que j'ay cy-devant expliquez, une telle terre devient froide, pourrissante, & en un mot mauvaise.

Ainsi doit-on tenir pour certain, que c'est de là que proviennent assez souvent les humiditez des terres, soit celles qui sont excessives, soit celles qui ne le sont pas; ces humiditez proviennent aussi quelquefois d'ailleurs, comme nous le dirons cy-après.

Je

Je croy être obligé de dire icy , qu'à l'égard de cette différence de terres soit fortes, & grasses, soit sèches, & légères, il y a cette distinction à faire, qui est que dans les pais froids il est à souhaiter d'y avoir de la terre légère, afin qu'avec un peu de chaleur elle soit facile à échauffer, au lieu que dans les pais chauds il vaut mieux y avoir de la terre assez forte, & assez grasse, afin que les chaleurs ne puissent pas si aisément pénétrer dans le fond, ny par conséquent altérer les Plantes : ^a le Prince des Poètes, originaire d'un tel pais, paroît faire cas de ces fortes de terres grasses, même pour les Vignes, mais ce n'est qu'en égard à l'abondance ; car quand il est question de la bonté, & de la délicatesse du vin, il en parle bien différemment, faisant connoître que les terres légères, & un peu maigres sont propres pour le bon vin, comme les terres fortes le sont pour le bon bled.

^b Il y a quelquefois des terres d'un temperament si juste, & d'une constitution si avantageuse, que toutes fortes de Legumes, & toutes fortes de Fruits, de quelque espèce qu'ils soient, y réussissent parfaitement, & même ces fortes de terres étant simplement cultivées des labours ordinaires pour les Arbres fruitiers se conservent bonnes pendant plusieurs années, sans avoir besoin d'aucuns secours d'amandement, si ce n'est pour les Legumes.

^c Heureux qui voulant faire un Jardin nouveau en trouve de semblables, en sorte qu'il ait lieu de dire, qu'il a dans son fond les conditions importantes, que je viens d'expliquer, sçavoir une terre fertile, une terre sans goût, une terre suffisamment profonde, une terre meuble, & peu pierreuse, une terre qui ne soit ni trop forte & trop humide, ni trop légère & trop sèche, parce qu'il peut s'asseurer d'un succès infailible, en ce qui dépend purement du fond ; à plus forte raison que ne doit-il pas espérer, s'il prend soin quelquefois de faire foïiller, & remuer entièrement la terre à la profondeur que j'ay cy-dessus marquée, tant pour être assuré qu'elle est toujours meuble par tout, que pour donner lieu à chaque partie de faire alternativement son devoir, & si par dessus cela il ne manque de luy faire donner la culture ordinaire, qu'elle demande.

J'ay eu l'honneur de faire pour un grand Ministre un des meilleurs Potagers qu'on puisse voir ; j'eus liberté d'en choisir le fond, & le trouvay tel que je le souhaitois, & par conséquent tel que je le souhaite à tous les honnêtes gens, qui sont curieux du Jardinage ; ce Potager est tellement parfait, qu'on n'y voit rien de mediocre, ni rien qui se démente ; aussi est-il vray qu'on ne voit nulle part ny d'Arbres plus vigoureux, ni de Fruits plus excellens, & en plus grande quantité, ni de plus beaux & de meilleurs Legumes ; il n'y manque qu'une seule chose, qui est de n'être pas aussi hâtif que les Jardins, qui sont des terres fort sablonneuses ; mais ce défaut, que l'art ne sçauroit corriger, est amplement recompensé par tous les autres avantages que je viens de marquer.

CHAPITRE

^a At quæ pinguis humus, dulcique uligine læta, quique frequens herbis & fertilis ubere campus. *Georg. 2.* & paulo post.

^b Hic tibi prævalidas olim, multoque fluentes sufficiet Baccho vites : hic fertilis vix, &c. *Georg. 2.*

^c Densa, magis Cereri : rarissima quaque, Lyæo. *Et superius.*

Altera frumentis quoniam faver, altera Bacho. *Ibidem Georg. 2.*

CHAPITRE IV.

Des autres termes dont on se sert en parlant des terres.

Après avoir expliqué quelles sont les bonnes qualitez, qu'on doit souhaiter à la terre des Jardins, je pourrois bien me mettre à expliquer les autres conditions, qui sont nécessaires pour la perfection de ces mêmes Jardins, sçavoir la situation, l'exposition, la figure, la facilité des arrosemens, &c.

Mais parce que dans nôtre Jardinage assez souvent nous parlons de terres usées, de terres reposées, de terres neuves, de terres portées, &c. je croy qu'avant que de passer outre, je dois dire ce que j'en pense.

SECTION HUITIÈME.

Des terres usées.

Premièrement il a été dit de tout temps que les terres s'usent à la longue, quelque quantité de sel qu'elles ayent pour entretenir leur fertilité, c'est-à-dire quelques bonnes qu'elles soient naturellement, avec cette différence seulement que, comme il y en a de très-excellentes, & qu'il y en a aussi de très-médiocres, les unes s'usent bien plutôt, & plus aisément que ne font pas les autres; on peut dire qu'il en est à peu près à leur égard comme des trésors de chaque Etat; constamment il y en a de très-puissans, mais il y en a aussi qui ne le font guere, c'est ce qui fait que l'un est bien plus capable de soutenir de longues guerres, & de faire de grandes dépenses, que n'est pas l'autre; mais enfin les trésors de celui qui est fort riche, ne sont pas infinis, ils peuvent s'user, & en effet il arrive quelquefois qu'ils s'usent, c'est-à-dire qu'ils s'épuisent, soit pour avoir été mal conduits, & mal employez, soit pour avoir été trop répandus, quoi que ç'ait été peut-être en vûe d'autres avantages, dont l'Etat profite; il faut quelquefois, pour ainsi dire, des amandemens étrangers à cet Etat, par exemple un grand commerce, une alliance importante, &c. & sur tout point de longues guerres, ni de grandes dissipations, il lui faut au moins du repos, & de l'économie; pareillement quelque fécondité que la terre possède, elle s'épuise à la longue par la quantité de ses productions, c'est-à-dire, de celles où elle a été forcée, & mais non pas de celles qui lui sont naturelles & volontaires, car elle ne fait ce semble que s'en joier; ainsi par exemple la terre d'un bon Pré, bien loin de s'user à nourrir l'herbe qu'elle produit tous les ans, elle augmente de plus en plus sa disposition à en produire, comme si en effet elle avoit plaisir à suivre sa pente; mais si on lui veut faire changer de fonction, & qu'au lieu d'herbe on la veuille forcer à donner du Sainfoin, ou du Bled, ou quelque autre grain qui lui est étranger, on ne fera pas long-temps à s'appercevoir, que premierement elle commence à ne plus faire si bien qu'elle avoit accoutumé, & qu'enfin elle vient à ce point de faire dire, qu'elle est usée

L

^a Sponte sua que se tollunt in luminis auras, infœcunda quidem, sed læta, & fortia surgunt, quippe solo natura subest. Georg. 2.

& qu'il luy faut quelque secours pour la remettre en vigueur, ou autrement elle fera quelque temps presque inutile; peut-être qu'aussi les terres où le Sainfoin, le Bled, & les autres grains viennent d'eux-mêmes, (car apparemment ces premiers grains sont venus naturellement & sans industrie dans quelques terres) peut-être, dis-je, que ces terres à grain pourroient plus facilement s'user à faire du Foin, qu'à continuer de les produire: il est donc constant par l'expérience de tous les Laboueurs, qu'on voit souvent des terres usées.

J'ajoute que selon la plus grande, ou la moins grande quantité de sel, qu'il faut à chaque Plante en particulier, car elles n'en consomment pas toutes également, certaine terre qui en est abondamment pourvûë, pousse, sans s'user si-tôt, plusieurs différentes sortes de Plantes, & quelquefois toutes ensemble, & en même temps, témoins les bons fonds de Pré, ou chaque endroit est plein d'une infinité de différentes Plantes, toutes également vigoureuses; quelquefois, & c'est quand le fond n'est que médiocrement bon, cette terre n'en produit plusieurs que successivement les unes après les autres, comme on le voit aux petits Bleds, l'Orge, l'Avoine, &c. qu'on sème dans les terres qui viennent de porter le Froment, le Seigle, & qui n'étant pas capables d'en produire si-tôt d'autres semblables, ont encore dequoy pour en produire de moindres.

La même chose se doit dire d'une terre qui a été long-temps en Vignoble, en Fustaye, en Arbres fruitiers, &c. en effet si on y détruit ces sortes de Plantes, il ne faut pas s'attendre qu'elle puisse réüssir à l'employer tout incontinent de la même manière qu'elle l'étoit, puisqu'elle est usée à cet égard; cependant elle ne l'est pas si absolument, qu'elle ne soit encore en état de faire quelque autre chose; elle pourra même réüssir pour un temps à la production des Plantes plus petites, & moins voraces, par exemple des herbes potagères, de Pois, des Fèves, &c. mais enfin elle viendra à essuyer la condition commune de toutes les terres, qui est de devenir usées.

C'est icy où le Jardinier doit faire voir, s'il est habile; car il doit avoir une application perpetuelle pour remarquer, de quelle manière toutes les Plantes de son Jardin viennent, afin de ne point perdre de temps à employer sa terre en choses qui cessent de bien faire; il ne laissera pas pour cela aucune partie de son Jardin en friche, il se contentera seulement de faire changer de place à ses Legumes, & à ses semences; sa terre n'est jamais si usée, c'est-à-dire si épuisée, & si essritée, qu'elle doive demeurer entièrement inutile; ainsi il luy fera produire de toutes choses les unes après les autres, pourvû qu'il ne la laisse pas manquer de quelques secours, qui lui sont nécessaires; si toutefois il étoit obligé de remettre des choses semblables à la place des anciennes, par exemple, des Arbres nouveaux à la place de ceux qui sont morts, il y a quelque ouvrage à faire, & quelque économie à pratiquer; j'en parleray cy-après, & de plus la manière de bien employer les terres est amplement examinée dans le Traité du Potager.

S E C T I O N N E U V I E M E.

Des terres reposées.

Ces termes de terres reposées font juger , que les terres ont besoin quelquefois de repos , & que par ce repos elles se rétablissent , soit que les influences des Astres , & sur tout les pluyes, fassent cette reparation si utile , (elles y contribuent assurément beaucoup) soit plutôt que ces terres ayent en soy un fond de fécondité naturelle avec une faculté , non pas véritablement de rendre cette fécondité inépuisable, mais de la rétablir, & de la reproduire, quand après avoir été altérée à force de productions continuelles , on laisse pour quelque temps la terre en repos , comme si en effet on l'abandonnoit à sa discretion , & qu'on la crût capable de connoître son mal , & d'y apporter le remède; c'est ainsi que les Philosophes attribuent à l'air une force élastique , & pour me servir d'un exemple plus sensible , c'est ainsi que l'eau a en soy un fond de fraîcheur naturelle avec un principe de rétablir , & reproduire cette fraîcheur , quand après que le feu , ou le Soleil l'ont échauffée , on l'éloigne ensuite hors de leur portée ; constamment la chaleur luy est étrangère , & pour ainsi dire ennemie , si bien qu'elle tient cette eau dans un état violent ; mais quand on l'éloigne de ce qui luy causoit , & entretenoit cette chaleur , & que par ce moyen on la laisse , pour ainsi dire , en repos , elle détruit ce qui la rendoit défectueuse , & redevient petit à petit fraîche comme auparavant , c'est-à-dire , qu'elle recouvre la perfection , qui est naturelle à son être , & à son temperament.

Ainsi la bonne terre est altérée par la nourriture de quelques Plantes , qui luy étoient étrangères , & qui épuisoient en même temps & tout son ancien sel , & même tout le nouveau , à mesure qu'elle le reparoit ; mais si on vient à la décharger de ces Plantes , & qu'on la laisse quelque temps sans luy rien demander , c'est-à-dire qu'on la laisse en repos , elle se rétablira dans sa fécondité naturelle , & particulièrement si pour de petites Plantes ordinaires on y mêle un peu de secours de bon Fumier , jusques-là même que le chaume , qu'on y laissera pourrir,^a ou qu'on y brûlera , luy donnera de nouvelles forces.

La nature nous fait voir en cela une véritable circulation , comme je l'expliqueray cy-après dans le Chapitre des amandemens.

S E C T I O N D I X I E M E.

Des terres portées.

Ily a peu de choses à dire sur le fait des terres portées , si ce n'est que c'est une nouveauté introduite de nos jours dans le Jardinage ; l'Auteur des Georgiques , qui a si exactement traité de la différence des terres , n'a fait aucune mention de celle-cy ; on ne vient d'ordinaire à cet expédient de faire porter des terres que quand on veut faire un Jardin dans un endroit , qui n'a aucune terre , ce

^a Saepe etiam steriles incendere profuit agros. Georg. I.

qui n'arrive pas souvent au moins pour de grands Jardins , ou que quand on veut changer quelque endroit de tranchée , qu'on a lieu de juger être usé ; on va donc prendre des terres dans un lieu, où il y en a de fort bonnes, malheur à celui, qui étant réduit à faire la dépense du transport n'en choisit que de mauvaises ; je croi qu'il arrive à peu de gens de faire une si lourde faute.

Les bonnes terres trouvent ce semble quelque augmentation de bonté dans ce transport, & voilà ce qui fait dire, tel & tel Jardin ne sçauroit être mauvais ; puisqu'il n'y a que des terres portées; la raison de cette amélioration par le transport n'est pas moins difficile à rendre , que celle de l'amendement , qui vient de brûler les chaumes ; le Poëte en rend quatre sans se déterminer sur aucune, voulant peut-être nous insinuer, qu'il les juge toutes également bonnes; ainsi il me paroît constant , que les terres augmentent de bonté par le transport , soit que dans le grand remuement l'air les pénétrant d'avantage y réveille quelque principe de vigueur , qui étoit caché , soit que cet air là purifie des mauvaises qualitez qu'elle avoit contractées , soit enfin qu'il la rende plus meuble, & plus pénétrable aux racines , qui vont pour ainsi dire chercher à vivre par tout, où il y a quelque aliment nouveau à prendre.

SECTION ONZIÈME.

Des terres neuves.

Reste à dire ce que c'est que terres neuves , je veux dire terres qui n'ont jamais vû le Soleil ; c'est un secours nouvellement introduit dans nos Jardins, & apparemment aussi inconnu dans l'ancienne Agriculture , que celui des terres portées , dont il n'est non plus fait aucune mention dans les Auteurs : nous en faisons un cas très-particulier , & dans la vérité nous n'en sçaurions trop faire, puisqu'il est vrai que ces terres neuves ont non seulement tout le premier sel , qui leur a été donné au moment de la création , mais aussi la plûpart de celui des terres de la superficie , lequel est venu à celle de dessous , y étant porté par le moyen de l'eau des pluies, ou des arrosemens , dont la pesanteur la fait descendre par tout où elle peut pénétrer ; ce sel se conserve dans ces terres cachées, jusqu'à ce que revenans elles-mêmes superficie , l'air leur donne une disposition propre à employer ce semblé avec éclat la fécondité, dont elles sont dotées; en effet elles ne sont pas , pour ainsi dire , si-tôt en liberté d'agir, qu'elles produisent des Végétaux d'une beauté surprenante.

Il n'est pas difficile d'entendre ce que c'est que terres neuves ; toutes les terres l'ont été originairement , c'est-à-dire au moment de leur création , Dieu par son commandement leur ayant fait le don de la faculté de produire , qui n'avoit point encore été mis en usage : depuis ce temps-là toutes les terres de la superficie de ce corps terrestre ne peuvent plus être appellées neuves , puisque toutes celles qui ont été capables de produire , n'ont pas cessé d'agir jusqu'à présent ; mais parce qu'il y a a bien des endroits, où le fond de la terre , à deux , ou trois pieds de la superficie , est toujours demeuré sans action , & d'autres , où la superficie même a été empêchée d'agir , cela fait que nous avons des terres neuves , pour nous en servir dans nos besoins ; ainsi ce que nous entendons par terres neuves ce sont simplement celles , qui n'ont servi à la nourriture d'aucune Plante , par exemple celles qui sont au
dessous

deffous de trois pieds de la superficie, jusqu'à quelque profondeur que ce puisse être, pourvû qu'elles soient effectivement terres; ou bien nous entendons celles, qui ayans déjà nourri plusieurs Plantes, ont été ensuite long-temps sans en nourrir d'autres, par exemple celles, sur lesquelles on est venu à faire des édifices: nous disons, & c'est l'expérience qui nous l'apprend, que dans les premières années les unes, & les autres de ces terres sont merveilleuses, & particulièrement pour nos Jardins; toutes sortes de Plantes, & de Legumes y embelissent, croissent, & grossissent à vûë d'œil; & si nous y plantons des Arbres, pourvû qu'ils soient bons en soi, & qu'ils ayent été bien plantez, il y en a peu qui n'y réussissent, au lieu que dans celles, qui sont méchantes, ou qui sont effectivement usées, il en meurt la plûpart, quelque bien conditionnez qu'ils soient, & quelque soin qu'on ait pris à les bien planter.

Les yeux ne sont point capables de distinguer, si une terre est ou neuve, ou usée; la connoissance de leur mérite doit venir d'ailleurs; les unes & les autres se ressemblent extrêmement, & on pourroit dire avec assez de raison, que les terres qui sont méchantes, soit pour l'avoir toujours été, soit pour l'être devenues, sont à peu près comme la poudre à canon, qui est ou méchante, ou éventée: le feu n'y scauroit prendre, & cependant elle ressemble entièrement à la bonne; ainsi les terres, qui sont ou naturellement méchantes, & infertiles, ou qui ayans été bonnes se trouvent enfin usées; comme elles n'ont pas de quoy être animées, quand la chaleur, & l'humidité leur viennent, elles demeurent comme mortes auprès d'un secours, qui en animeroit d'autres; si bien que ne contribuant nullement à l'action des vieilles racines des Arbres, celles-cy enfin pourrissent, & avec elles pourrit tout le reste du corps de l'Arbre, comme je l'ay amplement expliqué dans mes réflexions sur le commencement de la Végétation.

D'où il s'ensuit, que premièrement il est agreable de faire de nouveaux Plans dans de bonnes terres neuves, & qu'en second lieu tous ceux qui font des Jardins nouveaux, devroient assurément avoir cette précaution d'en faire préparer une maniere de Magazin, afin d'y avoir un recours aisé, & commode, quand ils ont besoin de replanter quelques Arbres nouveaux, ce qui arrive assez souvent; la place des Allées, ou tout au moins la place d'une partie est tres-propre pour ces sortes de provisions, & je m'en fers pour cela, au lieu de faire comme on fait d'ordinaire, c'est-à-dire, de les remplir toutes des gravois, & ordures qu'on aura sorties des carrez, & des tranchées; combien de fois voit-on arriver, que faute d'une telle facilité pour des terres neuves, qu'il faudroit remettre dans les tranchées, & qu'on y remettrait, si on en avoit, on perd son temps, son argent, & son plaisir à refaire de nouveaux Plans à la place des vieux, qui sont morts; en effet il en réchape tres-peu dans ces sortes de terres vieilles, & mal conditionnées.

Je ne puis m'empêcher d'avoir grande pitié de ceux, qui manquent ici d'une prévoyance si utile, & si nécessaire.

Avant que de finir ce que j'avois à dire sur le fait des terres, il faut que je dise un mot de la couleur, qui fait assez souvent juger de leurs bonnes, ou de leurs mauvaises qualitez.

De la couleur des bonnes terres.

J'ay déjà dit plusieurs fois, que la marque la plus essentielle, & la plus assurée de la bonté d'un fond de terre étoit celle, qui se prend de la beauté naturelle de ses productions; on voudroit bien encore établir une autre marque certaine sur la couleur, & dire, que la grise noirâtre fait une preuve convaincante en cette matière, aussi bien qu'elle y fait le plus grand agrément pour la vûë.

Ce n'est pas seulement de nos jours que cette question a été agitée; les grands Auteurs de l'Antiquité y ont fait reflexion devant nous; pour moy je n'ay aucune prévention sur cela, ayant vû qu'il est de bonnes, & de mauvaises terres de toutes couleurs: a mais constamment cette grise noirâtre, qui plaît le plus, & qui a mérité l'approbation des siècles passez, est d'ordinaire à cet égard un des meilleurs signes de bonté, sans être pourtant infallible; nous en voyons quelquefois de rougeâtres, & de blanchâtres, qui sont merveilleuses, mais rarement en voyons-nous de blanches, de qui on puisse dire la même chose, comme aussi en voyons-nous de noires, soit sur le haut de quelques montagnes, soit dans de certains valons, lesquelles sont très infertiles; c'est une manière de sablon mort, qui ne peut tout au plus produire que des Genets, & des Bruières.

Il en faut donc venir à dire, que la véritable marque pour bien connoître la terre n'est point la couleur, dont elle est, non pas même la profondeur; il n'y a en effet que les productions, qu'elle fait belles naturellement: ce sont elles seules, qui doivent faire décider à cet égard, par exemple en pleine campagne, ce sera de ces bons herbages, que les animaux mangent volontiers; ce sera des ronces, & des hièbles; en Potagers, ce sera de gros Artichaux, de grosses Laituës, de grandes Oseilles, &c. ce sera sur tout, comme il a été dit cy-dessus, des Arbres bien vigoureux, ce sera de grands jets, qu'on leur voit faire, ce sera des feuilles fort larges, & fort vertes, dont ils sont garnis, &c. & voilà ce que nous devons regarder comme des témoins irréprochables, & à la déposition desquels il faut absolument se tenir, sans se fier entièrement à aucun autre; la grosseur, ou la petitesse des Fruits sont bien quelque chose à cet égard; mais on n'en peut pas tirer une conviction manifeste; nous voyons souvent des Fruits fort gros sur des Arbres foibles, & des Fruits fort menus sur des Arbres qui se portent bien: j'explique ailleurs les raisons d'une si grande différence.

CHAPITRE V.

De la situation que demandent nos Jardins.

Après avoir assez amplement expliqué ce qui regarde le fait particulier des terres, je reviens à traiter des autres conditions nécessaires pour la perfection

a Nigra ferè, & presso pinguis sub vomere terra. Georg. 2.

tion des Jardins fruitiers & potagers , dont la seconde me paroît être celle de la situation.

Il y une distinction à faire , sçavoir s'il est question d'un simple Potager sans aucun mélange de Fruit , excepté ceux qui sont rouges , Fraises , Framboises , Cerises , Groseilles , car ils font une partie du Potager , ou si d'un simple Fruitier , sans qu'il y soit mention d'aucuns Legumes ; il arrive quelquefois qu'on fait le Fruitier en un endroit , & le Potager en un autre , ou si enfin ce Jardin doit être composé de l'un & de l'autre.

Au premier cas, où il ne s'agit que d'un simple Potager, sans doute que les Valons sont préférables à toute autre situation , ils ont d'ordinaire tout ce qui est à souhaiter pour un bon fond, ils sont propres à être une excellente Prairie , la terre y est meuble, elle est apparemment d'une suffisante profondeur, elle est engraisée de tour ce qu'il y a de bon sur les montagnes voisines , les beaux Légumes y viennent aisément, & abondamment, les Fruits rouges y acquièrent la douceur , & la grosseur, qui les rendent recommandables, les arrosemens y sont sans doute aisez, les sources, & les petits ruisseaux ne manquent guère de s'y trouver , mais ils ont un grand inconvenient à craindre , qui sont les inondations : quand ce malheur là survient, il se fauve peu de ces Plantes , qui doivent durer plus d'un an dans la terre : les Asperges , les Artichaux , les Fraisiers trouvent leur destruction dans le séjour d'une eau débordée, ainsi tout l'avantage, qu'un bon valon promet, est infiniment combattu par la désolation, dont il est menacé.

Au second cas, où il ne s'agit que d'avoir de bons Fruits, & d'en avoir de bonne heure, constamment tous les terrains un peu secs , & élevez l'emportent sur les autres, supposé toujours que le fond en soit bon , & assez profond ; les principaux Fruits y ont peut-être moins de grosseur, mais aussi ils sont recompensés par le beau coloris, par le bon goût, & par la maturité avancée ; qu'elle différence entre les Muscats de ces sortes de situations sèches, & les Muscats des vallées humides ; à dire le vray les Muscats sont la pierre de touche, qui fait juger, si le Jardin est bien ou mal situé ; de quel mérite sont les Epines d'Hyver, les Bergamottes, les Lansac, les Petit-oins, les Louïses-bonnes, &c. venues dans un terrain élevé, au prix de ces mêmes espèces de Poires nourries dans un fond de Pré ; ces sortes de Fruits sont une autre preuve convaincante sur le fait de la situation du Fruitier.

a Mais enfin, s'il est question de ces sortes de Jardins, qui sont désirés de la plupart du monde, c'est-à-dire de ces Jardins, où l'on veut avoir & Fruits, & Légumes, le choix n'est pas difficile à faire : ce sont assurément les my-côtes, qui fournissent tout ce qui est nécessaire pour l'un & pour l'autre, supposé toujours que les conditions du bon fond s'y rencontrent ; cela étant, la terre n'y est jamais ny trop sèche, ny trop humide ; les eaux de la montagne y coulant sans cesse, & n'y séjournant point y font le temperament qui lui est nécessaire ; la chaleur du Soleil y fait son devoir sans être combattue du froid, qui est inséparable des lieux marécageux ; mais ces my-côtes, pour être entièrement comme nous les souhaitons, ne doivent pas être trop roides : les avalaisons des orages, que les Etez ont coutume de fournir, y feroient de trop grands désordres ; ce sont de ces my-côtes, où la pente est presque

presque imperceptible, où chaque coup de tonnerre ne fait pas craindre de fâcheuses suites, & où l'on n'a pas le déplaisir de voir tantôt ses Arbres arrachez par les ravines, tantôt les terres du haut emportées en bas, tantôt les Allées entièrement ravagées, enfin toute la propriété, l'agrément, & l'utilité renversées. Il seroit véritablement à souhaiter, que tous les Jardins des honnêtes gens eussent de ces situations heureuses; mais comme on n'a pas toujours cette bonne fortune, & que souvent on est réduit à en faire les uns au milieu de grandes Plaines, & c'est ce qui est le plus ordinaire, les autres sur des montagnes, les autres enfin dans des Valons; nous dirons ci-après ce qu'il est nécessaire d'y ménager, pour y réussir tout le mieux qu'il est possible.

CHAPITRE VI.

Des expositions de Jardins tant en general, qu'en particulier, avec l'explication de ce que chacune peut avoir de bon & de mauvais.

CE n'est pas assez que le fond d'un Jardin soit bon, & bien situé, il faut encore que ce Jardin soit bien exposé; on ne peut point dire qu'une mi-côte mal exposée soit une situation bien avantageuse; or il y a régulièrement quatre sortes d'expositions, sçavoir, le Levant, le Couchant, le Midi, & le Nort, toutes faciles à entendre par les noms, qui leur ont été donnez, avec cette circonspection, que chez les Jardiniers ces termes, Levant, Couchant, Midi, & Nort, signifient tout le contraire de ce qu'ils signifient chez les Astrologues, & les Geographes: car ceux-ci ne regardent que les endroits, où le Soleil paroît actuellement, & non pas les endroits, que ces rayons éclairent; ils donnent par exemple le nom de Levant à l'endroit, où ils voyent lever le Soleil, le nom de Couchant à l'endroit, où ils le voyent coucher, &c. mais les Jardiniers ne regardent particulièrement que les endroits de leur Jardin, sur lesquels le Soleil donne, & de quelle manière dans tout le cours de la journée il y donne, soit à l'égard de tout le Jardin, soit à l'égard de quelqu'un de ses côtez; par exemple à l'égard des côtez, si les Jardiniers voyent que le Soleil à son lever, & pendant toute la première moitié du jour continuë de luire sur un côté, ils appellent ce côté le côté du Levant, & c'est en effet en matière de Jardins le véritable Levant, en sorte que, si le Soleil y commence plus tard, ou y finit plutôt, cela ne se doit point appeller Levant, & par la même raison ils appellent Couchant le côté, sur lequel le Soleil luit pendant toute la seconde moitié du jour, c'est-à-dire depuis midi jusqu'au soir, & selon le même usage de parler, ils appellent Midi l'endroit, où le Soleil donne depuis environ neuf heures du matin jusqu'au soir, ou même l'endroit où il donne le plus long-temps dans toute la journée à quelque heure qu'il commence, ou qu'il cesse d'y donner; enfin ils appellent le côté du Nort celui qui est opposé au Midi, & qui par conséquent est l'endroit le moins favorisé des rayons du Soleil; car il n'en jouit peut être qu'environ une, ou deux heures le matin, & autant sur le soir; voilà donc au vrai ce que c'est qu'expositions en fait de Jardinage, & particulièrement en fait de murailles des Jardins, & par là on entend

ce

ce que veut dire cette maniere de parler si ordinaire parmy les Jardiniers, mes Fruits du Levant sont meilleurs que ceux du Couchant; mes Espaliers du Levant sont moins souvent arrosez des pluies, que ceux du Couchant, &c.

* De plus, ces noms d'expositions marquent encore, quels sont les vents, qui peuvent le plus, ou le moins donner sur de tels Jardins, & par conséquent leur faire plus, ou moins de préjudice; car les vents à l'égard des Jardins, & sur tout pour les Arbres, sont presque tous à craindre; mais véritablement les uns plus, les autres moins, & cela eu égard aux différentes saisons de l'année.

Or quoy qu'on puisse dire, qu'en quelque situation que soit un Jardin, il a nécessairement tous les aspects du Soleil, & que par conséquent il est en état de jouir des faveurs de toutes les expositions, & de craindre aussi la disgrâce de tous les vents, cependant de l'aveu de tout le monde il est certain qu'il y en a de mieux exposez les uns que les autres; & cela s'entend particulièrement de ceux, qui sont sur des côteaux, dont les uns sont éclairés du Soleil Levant, les autres du Couchant, les uns au Midy, les autres au Nort; car pour les Jardins qui se trouvent dans les Plaines & qui ne sont à couvert ny de montagnes, ny de hautes fustayes, ny de grands bâtimens, la différence de ces expositions n'en est pas si sensible.

L'usage de parler pour marquer les expositions en fait de chaque Jardin pris tout ensemble, & sans distinction particulière de côtez; cet usage de parler, dis-jé, veut, qu'on les entende par rapport à l'exposition de tout le côteau, où ces Jardins se trouvent situez, comme l'usage de parler des expositions de murailles en particulier veut, qu'elles dépendent de quelle maniere chacune est éclairée du Soleil dans le cours de la journée; ainsi par exemple, quand en parlant d'un Jardin situé sur un côteau on dit, qu'il est au levant, cela veut dire, que le Soleil y donne tout aussi-tôt qu'il se leve, & n'y est presque point l'après-dinée, & quand on dit mon Jardin est en plein Midy, cela veut dire que le Soleil y donne tout le jour, ou tout au moins depuis neuf à dix heures du matin jusqu'au soir, & par la même raison, quand on dit un tel Jardin est au Couchant; c'est-à-dire que le Soleil ne commence véritablement à y donner que sur le midy, mais aussi qu'il n'en part plus jusqu'à ce qu'il se couche.

Présentement qu'il est bien entendu ce que c'est qu'expositions, si on veut décider, qu'elle est la meilleure des quatre, soit en general pour tout le Jardin, soit en particulier pour chacun de ses côtez; il faut premièrement sçavoir, que celle du Midy, & celle du Levant sont du consentement de tous les Jardiniers les deux principales, & partant elles l'emportent sur les deux autres; il faut aussi sçavoir que celle du couchant n'est point mauvaise, & qu'au moins elle est beaucoup plus considérable que celle du Nort, qui est par conséquent la moins bonne de toutes.

En second lieu, pour décider entre les deux principales, quelle est celle qui vaut le mieux; il faut pour cela distinguer le temperament des terres: car si elles sont fortes, & par conséquent froides, celle du Midy leur vaut mieux: si elles sont un peu légères, & par conséquent chaudes, celle du Levant leur sera plus favorable.

L'exposition du Midy en toutes sortes de terres est d'ordinaire propre à conserver les Plantes des rigueurs de l'Hyver, à donner du goût aux Légumes, & aux Fruits, & à avancer tout ce qui dans chaque saison doit venir de bonne heure; & partant si elle est favorable en toutes sortes de terres, elle doit à plus forte raison

M

* Triste lupus stabulis, maturis frugibus imbres, arboribus venti, &c. *Virgil. buc. Ecl. 3.*

l'être en terres fortes, qui ne sçauroient presqu'agir, si le Soleil ne les anime d'une chaleur extraordinaire, & en effet c'est l'exposition qu'il y faut affecter, autant qu'il est possible; il n'en est pas de même en fait des terres légères, & sur tout dans les climats chauds; elle est sujette à y brûler tellement les Plantes en Été, que les Potagers y deviennent inutiles, elle y engendre mille Pucerons qui percent, ou recroquebillent les feuilles, elle empêche que les Fruits ny aprochent de la grosseur, qui leur convient, & par là en diminuë le bon gout, & souvent même elle les fait tomber avant le temps; ce qui arrive quelquefois en ce qu'elle altère les branches; les feuilles, ou même la queue de ces Fruits, comme nous le voyons au Muscat, aux Pêches, & quelquefois aussi en ce qu'elle enduret trop la peau de chaque Fruit, jusques-là même que souvent elle la grille, & la gerce; en effet combien de Pêches, & de Figues d'espaliers perissent ainsi par des chaleurs excessives! cela étant il n'est pas difficile de décider sur le choix de ces deux expositions, eu égard à la différence des terres; il faut donc souhaiter celle du Midy dans les lieux froids, & humides, & ne la pas tant affecter dans les fonds arides, & sablonneux.

Generalement parlant cette exposition du midy est à couvert des vents du Nord, qui par leur froideur ordinaire sont toujours cruels, & funestes à toutes sortes de Jardins, & c'est ce qui souvent la fait par tout rechercher préférablement à celle du Levant: mais aussi est-il constant, qu'en terres légères celle-cy étant, comme elle est, favorisée des rosées de la nuit, & des premiers rayons doux, & benins du Soleil levant, elle y fait des biens admirables soit pour la maturité, la grosseur, & le bon goût, soit pour la conservation des Arbres, & des Légumes, &c. soit sur tout parce que pour comble de bonheur elle défend du vent de Galerne; ce vent prend sa naissance entre le Couchant & le Nord, & comme régulièrement il souffle au Printemps, il est ordinairement suivy de gelées blanches; qui sont de grandes destructrices de Fleurs & de Fruits aux Arbres fruitiers, où elles peuvent donner, & cette consideration fait que même en terres fortes on n'a pas trop de peine à se consoler de n'y avoir que l'exposition du Levant, mais toujours sûrement je la croy la meilleure pour les terres légères.

Quoy que sans hésiter j'aye préféré l'exposition du Couchant à celle du Nord, la dernière étant constamment la plus mauvaise des deux, cependant en fait de ces climats, où la chaleur étant excessive brûle, & ruine absolument tout ce qui est trop long-temps éclairé du Soleil, celle du Nord doit avoir la préférence sur l'autre; en effet nos Jardins n'ont besoin que d'une chaleur modérée pour nourrir doucement ce qu'ils produisent, & sur tout pour conduire les Fruits en parfaite maturité, & par conséquent dans les climats où le Soleil paroît trop violent, j'affecterois plus volontiers une exposition de Nord, qui n'auroit par exemple que quatre à cinq heures de Soleil Levant, & autant de Couchant, que toute autre, soit celle qui la brûleroit presque tout le long du jour, soit celle qui n'y donneroit que pendant la moitié; & même sûrement en ces sortes de climats chauds, il ne faut à l'Espalier du Midy nuls de nos Fruits à pepin, ou à noyau; ils sont trop délicats pour cela, il n'y faut que des Orangers, des Citroniers, des Grenadiers, des Figuiers, des Muscats, &c. & même il y faut conserver la plus grande partie des feuilles, les autres expositions pourront être assez bonnes à ces Fruits tendres, qui ne peuvent souffrir celle du Midy.

Après avoir vû les avantages qu'on peut esperer des bonnes expositions, voicy
les

les inconveniens qu'on y doit craindre; mais comme il n'y font pas infailliblement ordinaires, il faut à la verité y être préparé, mais cependant, s'en consoler, s'ils arrivent, veü l'impossibilité des remedes.

L'exposition du Midy generalement parlant est sujette à de grands vents depuis la my-Aoust jusqu'à la my-Octobre, si bien que souvent il en tombe beaucoup de Fruits, les uns avant qu'ils ayent leur grosseur, ny qu'ils aprochent de leur maturité, les autres même étant mûrs y tombent, & se cassent; * ainsi on a le déplaisir d'en voir la plûpart miserablement périr, au lieu de parvenir à faire leur devoir, qui est de nourrir, & recompenser le Maître du Jardin; d'où vient qu'en tels Jardins directement exposez aux vents de Midy, mais qui d'ailleurs ont les avantages tant estimez en Jardinage; en tels Jardins, dis je, les Espaliers sont fort à souhaiter; les Buissons s'y défendent assez bien, mais les Arbres de tige y sont fort à plaindre, & sur tout ceux des especes, dont les Fruits tiennent peu à la queue, par exemple les Virgoulé, les Vertelongue, les Saint Germain, &c. ainsi il n'y en faut guères mettre de ceux-là, & se contenter d'y en avoir de ceux, qui ont le don de résister mieux à la violence des vents; par exemple les Epine, les Ambret, les Leschâsserie, les Martin sec, &c. ou s'en tenir à ceux d'Eté, qui sont bons dans le temps de leur chute, sçavoir les Cuisse-Madame, les petit Muscat, les Blanquets, les Robine, les Rousselets, &c.

L'exposition du Levant, quelque merveilleuse qu'elle soit, ne manque pas d'avoir ses affections quelque fois; au Printemps elle est sujette à des vents de Nord-Est, c'est-à-dire vents de bize fort secs, & fort froids, vents qui brouissent les feuilles, & les jets nouveaux, & sur tout à l'égard des Pêchers; ils sont même souvent tomber beaucoup de Fruits à pepin, & à noyau, & particulièrement des Figes naissantes, dans le temps que leur grosseur déjà raisonnable commençoit à donner de grandes esperances de bonne recolte; ces vents de bize ne sont pas les seuls ennemis de cette exposition, ce qui l'incommode encore beaucoup, & sur tout pour les Espaliers du Levant, c'est d'être privez du benefice des pluyes, qui ne venans guères que du Couchant ne sçauroient donner jusques dans les pieds des murs, & ainsi les Arbres y ont à souffrir d'une sécheresse qui leur est mortelle, si on n'y remédie par les expediens, que j'ay expliquez dans le Traité des Espaliers.

L'exposition du Couchant craint non seulement & au Printemps le vent de Galigne, vent si pernicieux pour les Arbres en fleur, & en Automne les vents de la saison, ces grands abateurs de Fruits, mais aussi, & cela particulièrement dans les terres humides & froides, elle craint les grandes pluyes, qui d'ordinaire venant fréquentes du côté du Soleil Couchant, y font assez souvent de grandes désolations; d'un autre côté dans les terres sèches, & legères, ces sortes de pluyes y reparent les defauts de la sterilité, & rétablissent tout le mal, que la sécheresse y avoit pû faire.

A l'égard de l'exposition du Nord en fait d'Espaliers, si d'un côté elle est tolérable pour tous les Fruits d'Eté, & pour quelques-uns d'Automne, que n'a-t-elle point à craindre pour la beauté, & le bon goût de ceux d'Hyver: mais aussi quels avantages n'a-t-elle point pendant les grandes chaleurs pour les Legumes, & pour les Fruits rouges, qu'on veut faire durer long-temps, sçavoir les Fraizes, Framboises, Groseilles, &c. c'est une matière que j'ai encore amplement expliquée tant dans le Traité du Potager, que dans l'usage, & l'emploi qu'on doit faire de chaque muraille

* Et jam maturis metuendus Jupiter uvis. *Virg. Georg. 2.*

de Jardin en particulier.

Enfin ce qui résulte de ce petit Traité des expositions est, que chacune a son bien, & son mal; il faut sçavoir profiter de l'un, & se défendre de l'autre tout le plus qu'il sera possible à nôtre industrie.

CHAPITRE VII.

De la troisième condition, qui demande dans nos Jardins la facilité des arrosemens.

* C'Est une chose constante, & universellement établie, qu'il n'est point possible d'avoir un beau & bon Jardin, & particulièrement pour un Potager, à moins que pendant une grande partie de l'année on ne les garentisse de leur grande ennemie, qui est la sécheresse; le Printemps, & l'Été sont sujets à de grandes chaleurs, & de grands hâles, & par conséquent tous les Légumes de la saison, qui doivent être parfaits, & abondans, ne peuvent donner aucun plaisir, s'ils ne sont grandement humectez; ils ne profitent & n'acquièrent qu'à force d'eau les bonnes qualitez, qu'ils doivent avoir, c'est-à-dire de la grandeur, de la grosseur, de la douceur, & sur tout de la délicatesse, c'est-à-dire de la tendreté, s'il est permis d'user d'un tel terme, qui paroît encore barbare, mais qui cependant étant fort significatif nous seroit extrêmement nécessaire; je dis donc que les Légumes courent toujours risque d'être petits, amers, durs, & insipides, quand ils n'ont pas le secours des grosses, & longues pluies, qui d'ordinaire sont assez incertaines, ou qu'au moins ils n'ont pas celui des grands & fréquens arrosemens, dont nous devons être les maîtres.

Et même quelque pluie qu'il fasse, qui véritablement pourra être favorable aux petites Plantes, comme sont Fraises, Verdures, Pois, Fèves, Salades, Oignons, &c. il y a cependant d'autres Plantes dans nos Jardins, qui demandent quelque chose de plus, par exemple des Artichaux d'un an, ou de deux, qu'il faut régulièrement arroser deux ou trois fois la semaine à une cruchée dans chaque pied; que si pour ces Artichaux on s'attend que quelques pluies aient satisfait à leurs besoins, on s'aperçoit bien-tôt qu'on est grandement trompé, les Moucheron s'y mettent, la Pomme demeure petite, dure, & sèche, & enfin les ailes ne produisent que des fêiilles; l'expérience de ce qui se voit chez les bons Maréchez, justifie assez la nécessité, & l'importance des arrosemens; quelque pluie qu'il fasse pendant l'Été, ils ne cessent guère d'arroser même tous leurs Jardins; aussi voit-on que leur marchandise est beaucoup plus belle que celle des autres, qui arrosent moins.

Nous avons régulièrement sept, ou huit mois de l'année, qu'il faut arroser tout ce qui est dans un Potager: il n'y a que les Asperges qui en sont exemptes, parce que ne venant à faire leur devoir qu'à l'entrée du Printemps, c'est assez pour elles que de se sentir des humiditez de l'Hyver, elles n'en ont plus besoin passé les mois d'Avril, & May; mais comme ces deux mois sont les temps de hâle, & de sécheresse, on est assez souvent obligé d'arroser jusqu'aux Arbres nouveaux plantez, & même quelquefois il est bon d'arroser ceux, qui ayans retenu une grande quantité de Fruit paroissent

* *Aqua nutritivum virgultorum, & diversos singulis usus ministrat, &c. Ex D. Hieronimo.*

roissent médiocrement vigoureux , & demandent quelques secours pour conduire à bonne fin la recolte , qu'ils nous préparent ; sur toutes choses ayant à faire à des terres légères & sèches , il en faut venir à ces arrosemens dans le temps du solstice d'Esté , & même il y en faut encore faire de nouveaux dans le mois d'Août , quand les Fruits commencent à prendre chair , & que la saison se trouve fort sèche ; autrement ils demeurent petits , & d'ordinaire pierreaux , & peu agréables.

De là il s'ensuit , qu'absolument il faut de l'eau dans les Jardins , & même en assez honnête quantité , pour y pouvoir faire en temps & lieu les arrosemens necessaires ; car en verité qu'est-ce que c'est qu'une terre sans eau ,^a si ce n'est une terre la plûpart du temps inutile pour le rapport , & désagréable pour la vûë ; le grand secret est de choisir des situations , où on puisse avoir la commodité de l'eau , & partant quiconque ne fait pas d'abord un capital de cet article , mérite bien qu'on le blâme , ou qu'on le plaigne.

La plus ordinaire , & en même temps la plus misérable des ressources pour les arrosemens est celle des puits : il faut bien en avoir , quand on ne peut rien de mieux , mais au moins les doit-on fouhaiter peu profonds , car assurément il est fort à craindre que les arrosemens ne soient très-médiocres , & par conséquent peu utiles , quand l'eau coûte beaucoup à tirer ; l'avantage de Pompes , quoy que souvent trompeuses , se peut bien en cela conter pour quelque chose , mais sur tout la décharge de quelques fontaines , ou même quelques fontaines conduites exprès , un canal voisin , un petit reservoir bienourny , & bien entretenu avec des tuyaux , & des cuvettes distribuées en plusieurs carrez , sont pour ainsi dire l'ame de la végétation ; sans cela tout est mort , ou languissant dans les Jardins , quoy que le Jardinier n'en ait aucun reproche à craindre ; mais avec cela tout le Jardin doit être vigoureux , & abondant en chaque saison de l'année , & par ce moyen combien d'honneur , & de gloire pour ceux qui sont chargez de sa conduite , mais aussi que d'opprobre , & d'ignominie pour eux , quand ils n'ont aucun prétexte pour s'excuser.

CHAPITRE VIII.

De la quatrième condition , qui demande que le Jardin soit à peu près de niveau dans toute sa superficie.

IL est très-difficile , & même assez rare de trouver des situations qui soient si égales en toute leur étendue , qu'il n'y ait nulle pente d'aucun côté , cependant il n'est pas impossible ; je ne croy pas qu'il faille beaucoup se mettre en peine d'en chercher , qui soit d'un niveau aussi égal que celui d'une Pièce d'eau , mais on doit être bien aise , quand on en a d'assez heureuses pour cela ; les grandes pentes sont assurément très-importunes dans les Jardins : les ravines , qui se font dans les temps de fortes pluyes , y font de cruels dégâts,

^a Anima mea , sicut terra sine aqua. *Psalm. Reg.*

& il faut de terribles ouvrages pour les rétablir ; les pentes mediocres ne font pas de grands maux, elles font même du bien, quand sur tout dans une terre sèche elles sont tournées vers une muraille exposée au Levant ; cette partie, comme nous l'avons déjà dit, se trouve rarement baignée des eaux du Ciel ; c'est celle du Couchant, où donnent la plupart des pluyes, & ainsi une pente, qui conduit les eaux vers ce Levant, est une chose extrêmement favorable.

J'estime donc qu'autant qu'il est possible, il faut préférer une assiette qui a peu de pente, à un autre qui en a beaucoup, & qu'en tout cas, si quelqu'une est tolerable, ce n'est que celle dont je viens de parler ; jusques là que dans les Jardins, qui péchent pour être un peu secs, ou un peu élevez, & sont d'un niveau parfaitement égal, il est expedient d'y ménager quelque pente, par exemple, il en faut préparer une qui soit imperceptible, & perpetuelle dans toutes les Allées, qui régnerent le long du Levant, & pareillement une dans celles, qui régnerent le long du Midi, afin que l'eau des pluyes, qui est inutile dans ces Allées, y trouve sa décharge jusques dans les pieds des Arbres de ces deux expositions.

Une telle pente artificielle produit deux bons effets, le premier en ce qu'il est à souhaiter que ces endroits là soient toujourns un peu humides, & que leur aridité, soit qu'elle vienne de la nature du fond, & de la situation, soit qu'elle vienne de l'ardeur du Soleil, puisse être par de telles eaux heureusement corrigée : & le second, en ce que par ce moyen on empêche que ces eaux ne se jettent en quelque autre partie du Jardin, où elles pourroient nuire.

Que si on est indispensablement obligé de prendre pour son Jardin une situation qui ait beaucoup de pente, j'explique ci-après dans le Chapitre treize ce que je croy devoir être fait, pour tâcher d'en corriger le défaut, autant que l'industrie est capable de le faire.

CHAPITRE IX.

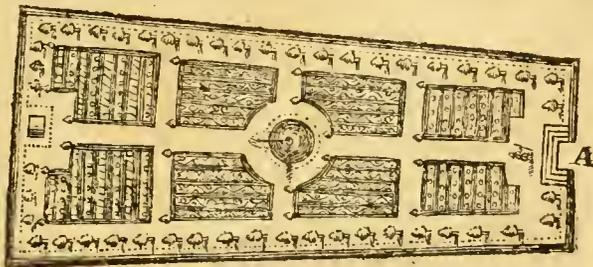
De la cinquième condition, qui demande que la figure d'un Jardin soit agréable, & que son entrée soit bien placée.

JE n'auray pas de peine à prouver que la figure de nos Jardins doit être agreable ; il est necessaire que les yeux y trouvent d'abord de quoi être contents, & qu'il n'y ait rien de bizarre qui les blesse ; la plus belle figure qu'on puisse souhaiter pour un Fruitier, ou pour un Potager, & même la plus commode pour la culture, & sans doute celle qui fait un beau carré, & sur tout quand elle est si parfaite, & si bien proportionnée dans son étendue, que non seulement les encoignures sont à angles droits, mais que sur tout la longueur excède d'environ une fois & demie, ou deux fois l'étendue de la largeur, par exemple de vingt toises sur dix, ou douze, de quarante sur dix-huit, ou vingt, de quatre-vingts sur quarante, cinquante, ou soixante, &c. car il est certain que dans ces figures carrées le Jardinier trouve aisément

ment de beaux carrez à faire, & de belles Planches à dresser ; il y a plaisir de voir de veritables carrez de Fraises, d'Artichaux, d'Asperges, &c. de grandes Planches de Cerfeuil, de Persil, d'Oseille, tout cela bien uni, bien tiré, bien compassé, &c. ce qu'il ne sçauroit faire dans les figures irrégulières, ou au moins a-t-il toujours beaucoup de temps à perdre, quand pour en cacher en quelque façon la difformité, il tâche d'y trouver quelque chose qui aproche du carré.

D'où il est aisé de conclure, combien en fait de Potagers je trouve à redire à toutes les autres figures de découpez, de diagonales, de ronds, d'ovales, de triangles, &c. qui ne doivent en effet être reçûes que dans les Bosquets, & les Parterres ; aussi sont-ce des lieux où elles sont en même temps & d'un grand usage, & d'une grande beauté ; je ne doute pas qu'on ne soit toujours fort curieux de donner à son Jardin cette belle figure, dont il est ici question, quand on taille comme on dit en plein drap, on est à plaindre quand quelque sujettion de malheureux voisinage nous réduit à souffrir des figures estropiées, des enclavez, des côtez inégaux, &c. heureux qui peut avoir des voisins d'humeur gracieuse, & accommodante, malheureux qui en a de bourrus, & de difficile accès.

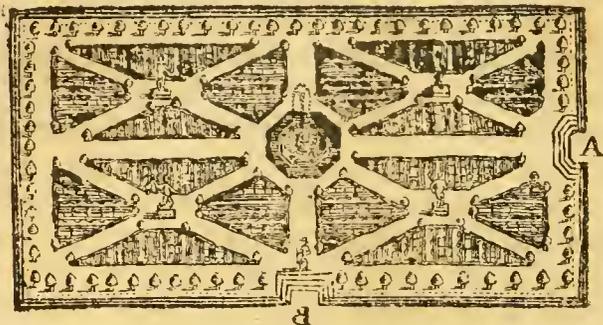
Quoique la figure d'un carré oblong, & à angles droits soit la plus convenable, cependant j'ay fait un beau Potager de cent dix toises de long sur soixante de large, qui tire un peu à la figure .A. de Losange ; & comme j'ay dis-



posé la principale entrée dans le milieu du plus petit côté, à peine s'apperçoit-on de la petite irrégularité, qu'un Geometre y trouveroit, & c'est une précaution grandement nécessaire de cacher autant qu'on peut de certains défauts médiocres, qui se trouvent dans la place du Jardin, & de disposer les Allées, & le partage des carrez, tout de même que si tout le terrain étoit d'une figure parfaitement carrée ; quoi que les angles, ni les quatre côtez n'y soient parfaitement égaux, cela n'empêche pas que les Blanchés qu'on y dresse, n'y paroissent parfaites dans leur proportion.

De plus, pour l'agrément de nôtre Potager, & sur tout s'il est grand, il est à souhaiter que l'entrée soit justement par le milieu de la partie qui a le plus d'étendue, comme il paroît à la figure au point .A. afin de trouver en face une Allée, qui ayant toute la longueur du Jardin paroisse belle, & coupe le terrain en deux parties égales ; chacune de ces parties, qui font des carrez trop longs pour leur largeur, seront ensuite subdivisées en d'autres plus petits carrez, s'il en est besoin ; cette entrée ne seroit pas si bien de se rencontrer par le milieu

milieu d'un des deux petits côtéz , comme il paroît à la figure .B. une vûë qui soit



longue en face , & médiocrement large sur les côtéz, plaît beaucoup mieux , qu'une vûë longue par les côtéz , & courte en face ; cependant il arrive quelquefois que l'entrée n'a pû être autrement disposée , & il faut s'en consoler , comme aussi quoy qu'elle ne soit pas tout à fait si bien de se rencontrer par quelque encoignure , ou approchant de là ; il y a toutefois de fort beaux Jardins que j'ay faits , & qui ont leur entrée dans le coin , je n'aurois pas manqué de la mieux mettre , ou placer , si la disposition du terrain l'avoit pû permettre ; ce qui empêche qu'on n'y trouve à redire , c'est la belle Allée qui se presente d'abord , & qui regne le long d'un des grands Espaliers, dont la vûë se trouve fort satisfaite, quand il est bien entretenu, telle est par exemple l'entrée du Potager de Ramboüillet.

CHAPITRE X.

De la sixième condition qui demande que le Jardin soit clos de murailles , & de portes bien fermantes.

Cette clôture que je demande , fait bien voir que je ne me soucie pas trop pour un Fruitier , & un Potager , qu'il ait de ces vûës de dehors , qui sont si nécessaires pour les autres Jardins , ce n'est pas que quand la situation le permet , je ne sois fort aise d'en profiter , mais il est vrai que je demande particulièrement que mon Jardin se trouve en sûreté contre les voleurs , soit étrangers , soit domestiques , & que les yeux trouvent tellement dequoy se réjouir en parcourant tout ce qu'il doit avoir , que jamais il ne vienne en tête de souhaiter rien de plus divertissant.

Un Espalier bien garni , des Buissons bien faits , & bien vigoureux , toutes sortes de beaux , & de bons Fruits de chaque saison , de belles Planches , & beaux carrez bien fournis de tous les Légumes importans , de Allées nettes, & de d'une largeur proportionnée , de belles bordures qui soient toutes de choses utiles pour la maison ; enfin une diversité bien entendüe de tout ce qui est nécessaire dans un Potager , en sorte qu'on n'y manque de rien , tant pour avoir du hâtif , & du tardif , que pour l'abondance du milieu des saisons , ce sont-là dans la vérité ce qu'on doit

doit chercher à voir dans nos Jardins, & non pas un clocher, ou un bois en perspective, un grand chemin, ou une rivière voisine; il faut, ce semble, que pour ainsi dire, la nappe soit toujours mise dans un beau Jardin, & non pas se mettre en peine de voir ce qui se passe à la campagne.

Un Potager auroit la plus belle vûë du monde, que cependant il me paroîtroit en soi fort vilain, si ayant besoin de ce qu'il doit fournir, au lieu de l'y trouver on étoit obligé ou de s'en passer avec chagrin, ou d'avoir recours à ses voisins, ou à sa bource.

Je veux donc préférablement à toute sorte de vûë, que mon Jardin soit clos de murailles, quand même elles me devroient ôter quelque beau point de vûë, joint que l'abri qu'elles peuvent donner contre des vents facheux, & des gelées printanieres sont ici d'une grande consideration; on ne sçauroit guère avoir de plaisir de son Jardin, avoir par exemple des Légumes hâtifs, & de beaux Fruits sans le secours de ces murailles, & même il est bien des choses, qui craignans le grand chaud auroient peine à venir dans le fort de l'Été, si une muraille exposée au Nord ne les favorisoit d'un peu d'ombre.

Les murailles en effet sont si nécessaires pour les Jardins, que même pour les multiplier je me fais autant que je puis de petits Jardins dans le voisinage du grand, & l'utilité que j'en tire, est non seulement pour avoir davantage d'Espaliers, & d'abri, ce qui est très-important, mais aussi pour corriger quelque défaut, & quelque irrégularité, qui rendroit désagréable le grand Jardin; car enfin je veux à quelque prix que ce soit avoir un Jardin principal, qui plaise & dans sa figure, & dans sa grandeur, & qui soit destiné pour les grands Légumes, & gour quelques Arbres de tige; un grand Jardin plairoit sans doute moins, si par exemple il étoit trop long pour sa largeur, ou trop large pour sa longueur, s'il avoit un coin, ou quelque biais sensible, qui le défigurât, & qui étant retranché rendroit tout le reste carré, ainsi tels Jardins venans à être rappetissez, soit par l'une de leurs extrémités, soit par les deux ensemble donneront lieu de faire de petits Jardins utiles, & agréables, comme j'en ay fait en plusieurs grandes maisons du voisinage de Paris.

Outre la clôture des murailles je veux encore de bonnes ferrures aux portes, afin que mon Jardinier me réponde de tout ce qui est dans le Jardin; je sçai bien qu'il en est de fort sages, & de fort soigneux, mais je sçai bien qu'il en est qui ne demandent pas mieux que d'avoir quelques prétextes.

CHAPITRE XI.

De la dernière condition, qui demande que le Jardin Fruitier, & Potager ne soit pas loin de la maison, & que l'abord en soit aisè, & commode.

JE sçay bien qu'à la campagne il est de grandes maisons, & de mediocres, les unes pouvant être accompagnées de plusieurs Jardins, les autres se contentans d'un seul.

A l'égard de celles qui peuvent avoir plusieurs Jardins, il est à la verité très à

propos que ceux qui sont destinez pour les Fleurs, & les Arbrisseaux, c'est-à-dire les Parterres soient en face du principal aspect de la maison; rien n'est plus agreable que de voir en tout temps de ce côté-là un bel émail de fleurs succedant les unes aux autres quelles qu'elles soient; ce sont plusieurs changemens de décorations sur un theatre, dont la figure ne change point, ce sont des matieres perpetuelles de plaisir tant pour la vûë, que pour l'odorat, outre que comme d'ordinaire ce Parterre est un lieu aussi public, & aussi ouvert à tout le monde que la cour même de la maison, on a sans doute la prévoyance de n'y mettre rien, dont la perte puisse inquiéter.

Je veux bien donc qu'en de telles maisons le Fruitier, & le Potager ne soient pas au plus bel endroit, il est sujet à avoir beaucoup de choses quoique necessaires, dôt la vûë, ou l'odorat ne sont pas toujours satisfaits, & sur tout il produit beaucoup de choses, qui sont pour le plaisir du Maître, & ainsi sont capables de tenter des friands indiscrets; ce sont matieres de chagrin, & de plaintes qu'il est bon d'empêcher en mettant nos Jardins hors de la portée du public.

C'est pourquoy autant que faire se peut, nous nous contentons de les établir au meilleur fond, qui sans faire tort à la place du Parterre se trouve assez près de la maison, & qui est aussi d'un abord commode, & aisé; nos anciens ont été de ce sentiment, quand ils ont dit que les pas du Maître, ^a c'est-à-dire ses frequentes visites faisoient un merveilleux engrais pour les Jardins; qui dit engrais, dit en même temps propreté, abondance, bonté, beauté, &c. si bien que les Jardins éloignez, ou de difficile abord sont sujets aux desordres, à l'ordure, à la stérilité, &c.

Je veux fort esperer, que comme dans le commencement de cet Ouvrage j'ay bien osé dire, que nul ne doit entreprendre d'avoir un de nos Jardins, s'il n'en entendoit passablement la culture, qu'aussi personne ne s'en fera, à moins qu'il ne puisse se donner le plaisir de le bien faire cultiver, & par consequent il le voudra voir souvent, ce qu'il ne sçauroit faire, si ce Jardin est éloigné, ou d'un accès rude, & difficile.

A l'égard des maisons, qui absolument ne peuvent avoir qu'un seul Jardin, je n'estime pas qu'il puisse entrer dans la pensée de personne de l'employer tout en Buis, & Boulingrins, au lieu de l'employer en Fruits, & en Légumes; & en tel cas soit aux champs, soit à la ville, si la place du Jardin est d'une raisonnable grandeur, je trouve à propos d'en prendre un peu du plus voisin, pour en faire un petit parterre, le reste sera pour tout ce qui est utile, & necessaire, mais si la place est mediocre, & serrée je conseille, qu'on n'y fasse aucun Parterre, car pour moi je n'y en ferois point, étant persuadé, qu'on se peut aisément passer de fleurs; prenant donc ce parti d'employer son terrain en Plantes qui sont de service, on peut, & on doit affecter de mettre le plus en vûë du logis ce qui plaît le mieux de toutes les parties du Potager, & mettre le plus à l'écart ce qui pourroit blesser les yeux, ou l'odorat; les beaux Espaliers, les beaux Buiffons de Fruits, les Verdures, les Artichaux, les Salades, l'action perpetuelle des Jardiniers, &c. peuvent bien occuper le voisinage de quelques fenêtrés, & même pour des maisons assez considerables, aussi bien que pour des maisons mediocres.

Je

Je suis même si persuadé du plaisir innocent, que peut donner la vûë d'un beau Potager, que dans tous les grands Jardins je conseille d'y faire quelque joli cabinet, & cela non seulement pour s'y refugier en cas d'orage inopiné, ce qui arrive assez souvent, mais aussi pour l'agrément, qu'il y a de voir à son aise cultiver une terre bien employée.

Nonobstant tout ce que je viens de dire pour un fort petit Jardin, je ne condamne nullement les Maîtres, qui suivans leur inclination affectent plus d'avoir des Fleurs, que du Potager.

Après avoir dit ce qui est à souhaiter, quand on peut choisir la place d'un Jardin, disons maintenant ce qui est à faire, quand dans la dépendance de la maison on se trouve réduit, & assujetty à quelque place quelle qu'elle soit, régulière, ou non régulière, bonne, mediocre, ou mauvaise, & suivons le même ordre que nous avons suivi dans le prétendu choix, que je viens d'expliquer.

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

De ce qui est à faire pour corriger un fond, qui est défectueux, soit dans la qualité de sa terre, soit dans la trop petite quantité.

COMME l'article le plus important d'un Jardin Fruitier, & Potager est, que le fond en soit bon, si cependant dans l'endroit où doit être ce Jardin, il y a sur le fait de ce fond quelque défaut considerable, & qui puisse être corrigé, il me semble que j'aurois tort de passer outre sans dire sur cela ce que j'y voudrois faire; or il me semble, que telles fortes de defauts se réduisent particulièrement à cinq.

Le premier est, que la terre y soit tout à fait mauvaise.

Le second, qu'elle y soit médiocrement bonne.

Le troisième, qu'étant assez bonne il n'y en ait pas assez suffisamment.

Le quatrième, que même il n'y en ait point du tout.

Le cinquième enfin, que quelque bonne qu'elle soit, les trop grandes humiditez, auxquelles elle est sujette, peuvent la rendre incapable de profiter du soïn, & de la culture d'un Jardinier habile.

Pour ce qui est du premier cas, je ne scaurois m'empêcher d'abord de plaindre ceux qui déburent si mal, que de faire un Jardin dans un endroit, où le fond est entièrement défectueux, & sur tout s'ils sont en état de le mieux placer, je les trouve en effet à plaindre, premièrement à cause de la grande dépense, qui est une chose que je crains particulièrement en fait de Fruitiers, & Potagers, étant persuadé, que le propre de tels Jardins n'est pas de coûter beaucoup, mais de rapporter amplement, & à peu de frais: je les trouve en deuxième lieu à plaindre à cause du peu de succès, qui est infaillible en de telles entreprises, & sur tout quand on n'y fait qu'à demi les ouvrages nécessaires; Dieu veuille qu'il n'y ait jamais lieu de faire de telles plaintes à l'occasion de nos curieux; mais cependant s'il est inévitable de tomber dans ce premier cas, où la place du Jardin à faire n'est remplie que de très-méchante terre, comme cela arrive quelquefois, cherchons tous

les remedes qu'on y peut apporter , & tâchons de faire enfin ce Jardin dont est question , & de le rendre le moins mauvais , & avec le moins de frais qu'il sera possible.

Premièrement dont si la terre est entièrement défectueuse , soit en ce qu'elle est puante , soit en ce que ce n'est absolument que glaize , ou argille , ou crayon ; c'est-à-dire terre de carrière, soit en ce que ce n'est que pierre, gravois , & cailloux, soit enfin en ce que ce n'est que du sable sec de quelque couleur qu'il soit, mais toujours aussi peu fertile que celui de rivière, & que cependant la superficie se trouve à la hauteur raisonnable , où on peut souhaiter , que le Jardin soit : je dirai ci-après ce que j'entens par cette hauteur.

Si, dis-je , cette terre se trouve être de quelqu'une des mauvaises qualitez , que je viens d'expliquer , je ne croi pas qu'il y ait d'autre expédient pour réüssir , que celui de la faire toute enlever , & cela à la profondeur de trois pieds aux endroits, où devront être les principaux ornemens du Jardin , sçavoir les Arbres , & les Plantes à longues racines , & de deux bons pieds aux autres endroits , où devront être les menuës Plantes , & ensuite il y faudra remettre pareille quantité de la meilleure terre , qu'on y pourra commodément faire porter , ce qui étant fait , on doit être en repos pour long-temps , tout ira bien , sans qu'on ait besoin de se mettre en peine d'autres amandemens ; que si on n'a pas la commodité de la quantité de bonne terre , qui seroit nécessaire à mettre par tout , il faut au moins tâcher d'en avoir pour la place des Arbres , & se contenter d'en remettre de mediocrement bonne pour le reste du Jardin , c'est-à-dire pour les Plantes potagères, il ne sera pas difficile de l'améliorer, comme il sera dit ci-après.

Je sçay bien que telle dépense de grands transports de terre fait peur , & sur tout quand il s'agit de grands Jardins , aussi n'arrive t-il guère , qu'on ait lieu de s'engager à la faire ; ce sont des Ouvrages de Roi , le Potager de Versailles en est un terrible échantillon ; mais pour ce qui est de petits Jardins de ville ; assez souvent il arrive occasion de l'entreprendre , & comme pour lors cette dépense n'est pas trop grande , aussi se peut-il aisément faire qu'elle est tolerable ; voilà donc ce qui est à faire , quand la superficie du Jardin n'a pas plus de hauteur qu'elle en doit avoir , & qu'il n'y a d'autre défaut que celui de la mauvaise qualité du fond.

Afin de m'expliquer sur cette hauteur je suppose , qu'il s'agit seulement ici du Jardin , qui tient immédiatement à la maison ; pour laquelle il est , & nullement d'un autre , qui en étant éloigné n'a pas besoin de tant de précaution ; or il me semble que ce premier Jardin doit se trouver dans une situation un peu plus basse que la maison , ainsi cette maison étant plus haute elle doit avoir un Perron avec quelques marches pour descendre à ce Jardin , c'est une beauté que l'on a de coutume d'y souhaiter en telles occasions , & sans doute qu'une telle hauteur de deux , ou trois pieds au dessus de la superficie du Jardin , le rend beaucoup plus agreable à voir , qu'il ne le paroîtroit , s'il étoit de niveau avec le seuil de la porte , à plus forte raison paroît-il plus beau que ceux qui sont dans une situation plus haute que le rez de chaussée , & où par consequent on ne peut aller qu'en montant , & qui par là sont sujets à des inconveniens assez facheux.

Je reviens aux autres cas ci-devant proposez pour dire , que si tel lieu plein de

méchante

méchante terre est trop bas d'environ cinq, ou six pieds dans sa superficie, il est assez visible que ce sera la moitié de la dépense sauvée, n'y ayant rien à enlever, & n'y ayant obligation que de rehausser, mais en tout cas il faut toujours faire son conte premièrement sur la situation un peu basse, où doit être le Jardin eu égard à la maison, & en deuxième lieu sur les trois pieds de terre qu'il faut porter, & particulièrement pour les Arbres, & pour les grosses Plantes, & afin de ne s'y point tromper il faudra avec une jauge réglée mesurer cette terre sur le lieu où on la prend, attendu que telle hauteur de trois pieds de terre cube, qui vient à être nouvellement remuée, paroîtra d'abord faire une plus grande dimension, mais enfin elle se doit ensuite affaisser, & réduire au moins à la hauteur proposée, laquelle je tiens toujours indispensablement nécessaire, & si on n'a pas eu la précaution de mesurer la terre avant que de l'enlever, il ne faut pas croire qu'on en ait suffisamment mis à l'endroit où elle est portée, à moins que les premiers mois on n'y en trouve au moins approchant de quatre pieds de hauteur; les pluyes, & le séjour l'auront bien-tôt réduite à trois, & si les premiers jours on n'y en avoit trouvé que trois, on se trouveroit quelque-temps après n'en avoir tout au plus que deux, c'est-à-dire trop peu d'un pied, & ainsi au bout de quelques années on auroit le déplaisir de voir périr tous ses Arbres, & d'être réduit à recommencer tout de nouveau, si on continuoit dans la passion de réussir pour ses Fruits.

Dans le voisinage des grandes Villes on a quelquefois de grandes commoditez pour rehausser & remplir des places de Jardins, sans qu'il en coûte beaucoup, on n'a qu'à donner la liberté d'y venir décharger les décombres qui se font des fondations de maisons, mais souvent telle commodité coûte beaucoup de temps, dont en fait de Plans la perte est infiniment à craindre, & coûte même assez d'argent pour faire passer à la Claye telles terres de rapport, autrement on court grand risque d'avoir dans son Jardin plus de pierre, & de méchant sable, que de véritable terre, & par conséquent d'avoir un méchant Jardin; sur cela chacun consultera sa bourse, & son plaisir, & ensuite prendra le parti qui lui sera le plus convenable.

La réponse que je viens de faire pour le premier article, où il s'agit d'une terre entièrement mauvaise, qui se trouve à l'endroit où doit être le Jardin; cette réponse, dis-je, sert pareillement pour le quatrième article, où l'on suppose une place de Jardin qui n'a nulle terre quelle qu'elle soit, il y en faut faire porter trois pieds de bonne, & la prendre le plus près qu'il est possible, pour qu'il en coûte beaucoup moins.

Au second cas, quand la terre ayant la profondeur nécessaire est cependant médiocrement bonne, c'est-à-dire qu'elle est ou un peu trop sèche, & légère, ou un peu trop forte, & humide, car voila les défauts ordinaires, ou bien enfin qu'on a lieu de la croire trop usée; en tel cas, il faut absolument se mettre d'abord en peine de l'accommoder, supposé qu'en effet on ait dessein d'y élever toutes les mêmes choses, qu'on fait produire aux bonnes terres; le meilleur de tous les remèdes est toujours de faire porter, si on peut, quelques bonnes terres neuves, avec cette précaution de prendre de la terre franche pour mêler avec la légère, & de prendre de la sablonneuse pour mêler avec la forte, & enfin d'en prendre de véritablement bonne pour mêler avec celle qui est trop

usée, à moins qu'on ne lui veuille donner le temps de s'améliorer par le repos; que si, comme je l'ay déjà dit au premier article, on n'a pas lieu d'avoir suffisamment des terres pour tout le Jardin, on commencera par faire la provision importante pour les Arbres, & au surplus on aura recours aux amandemens ordinaires pour le fait des Plantes potageres.

En troisième lieu, quand la terre est véritablement bonne, mais que cependant il n'y en a pas assez pour parvenir à faire les trois pieds de profondeur, on a sur cela deux considérations à faire, la première est d'examiner si nôtre superficie est de la hauteur convenable, ou si elle ne l'est pas, quand elle est de la hauteur convenable, il faut nécessairement enlever ce qu'il y a de mauvais dans le fond soit sable, soit glaise, soit pierre, & y rapporter de meilleure terre à la place, autant qu'on en a besoin pour avoir la profondeur requise, & conserver toujours nôtre même hauteur.

A plus forte raison faut-il faire la même operation, c'est-à-dire, ôter ce qu'il y a de mauvais au dessous de la bonne terre, quand la superficie étant trop haute eu égard au rez de chaussée de la maison, on est obligé de l'abaisser, pour faire que d'un Perron on se trouve plus élevé que le niveau du Jardin; chacun peut aisément se régler en cela sur le plus, ou sur le moins, c'est-à-dire sur l'exigence de son terrain, & de ses besoins, mais toujours il faut s'assurer tant de la quantité proposée de bonne terre, que de la distance qui doit être depuis la superficie du Jardin jusqu'à la porte qui lui sert d'entrée.

Que si la terre étant en l'état qu'on la peut souhaiter soit par la quantité, soit par la bonté, cependant la superficie est trop basse, il faut pareillement voir de combien elle l'est trop, afin de la hausser conformément à nos besoins, & à nos souhaits; il pourroit peut-être arriver qu'elle seroit si basse, qu'on seroit obligé de la hausser de beaucoup au delà de trois pieds, en ce cas il faudroit relever, & mettre à part tout ce qu'on a de bonne terre, & ensuite on seroit apporter de tout ce qu'on pourroit, bon ou mauvais, pour hausser suffisamment le fond, & cela fait on remettrait la bonne par dessus avec l'économie, & le mélange ci-devant expliqué. Je voudrois bien avoir de meilleurs expédiens à proposer pour éviter la dépense du transport, mais de bonne foi je n'en sçai point.

Il reste à voir ce qui est à faire au cinquième cas, où il est question de corriger dans le Jardin les trop grandes humiditez qui y sont, & dont le propre est de faire tout pourrir, & rendre les productions non seulement tardives, mais aussi insipides, & mauvaises; il n'y a que les terrains chauds, & secs, qui soient hâtifs; ceux qui sont humides sont toujours froids, & par conséquent n'ont aucune disposition pour les nouveutez. ^a Ce froid qui est inséparable de l'humidité, est de tous les défauts le plus difficile à corriger; l'antiquité l'a connu aussi bien que nous, & lui a donné même le nom de scelerat: ^b mais cependant comme la terre a été soumise à l'industrie de l'homme, & qu'il y a peu de choses dont enfin le travail ne puisse venir à bout, rendons conte de ce qu'une longue experience nous a appris pour ce fait là.

Les humiditez dans la terre, sont naturelles & perpetuelles, ou elles n'y sont qu'acci-

^a At sceleratum exquirere frigus difficile est. *Georg.* 2.

^b Labor omnia vincit improbus, &c. *Virg. Georg.* 1.

qu'accidentelles & passagères, au premier cas, nous avons deux expédiens.

Le premier est de détourner de loin, s'il se peut, par des canaux, ou par des pierrées les eaux qui nous incommode, & leur donner une décharge qui les éloigne de nous, cela étant les terres ne manqueront pas de devenir sèches, & quand on ne peut pas se servir du premier.

Le second expédient est d'élever en dos de bahu, soit les carrez entiers, soit seulement de grandes planches, & pour cet effet faire de grandes rigolles creusées pour servir d'une manière de sentiers : les terres qui en sortent serviront à enfler ou ces carrez, ou ces planches.

Que si les humiditez n'y sont que passagères, & que ce soit par exemple les grandes pluies qui les causent, & que la nature du terrain ne soit pas propre à les imbibber, il en faut pareillement venir à l'élevation des terres pour les égoûter, & à la construction de quelques pierrées, qui portent ces eaux au-delà du Jardin.

Que si enfin l'humidité n'est pas extraordinairement grande, il faut faire le contraire de ce que nous avons dit de faire dans les terres fort seiches, c'est-à-dire élever les terres un peu plus hautes que les Allées, en sorte que ces Allées servent d'égoût à ces terres élevées, tout de même que dans l'autre cas les labours des plattebandes servent d'égoût pour recevoir & profiter des eaux des Allées voisines.

Or pour élever les terres il n'y a rien de meilleur à faire que ce que nous avons dit pour hauffer les superficies ; que si on n'a pas la commodité du transport des terres, & qu'on ait celle de beaucoup de grand Fumier, comme je l'ay au Potager de Versailles, il faut se servir de ce grand Fumier, & le mêler abondamment dans le fond des terres, en sorte qu'on les élève tout autant qu'elles ont besoin de l'être, & toujours les grandes pierrées sont d'une utilité considérable.

Je finis ce qui regarde la préparation de ces fonds, qui sont défectueux, soit par la qualité, soit par la trop petite quantité, en exhortant soigneusement ceux qui fouillent des terres le long de quelques murs, à prendre garde premièrement de ne pas approcher trop près des fondations, il y faut toujours laisser quelque petit talus solide sans le fouïller, autrement il y a peril que le mur ne vienne à tomber, ou par son propre fardeau, ou par quelque pluye inopinée. J'exhorte en second lieu à faire en sorte que telles tranchées soient remplies d'abord qu'elles ont été vidées, ou plutôt qu'elles soient remplies en même temps, & une partie après l'autre, faute de quoi, & par les mêmes raisons le peril de la chute est encore plus grand.

Après avoir examiné ce qui regarde les conditions qui sont nécessaires pour un Jardin Fruitier, & Potager à faire, sçavoir la qualité, & la quantité de bonne terre, la situation heureuse, l'exposition favorable, la facilité des arrosemens, le niveau du terrain, la figure, & l'entrée du Jardin, la clôture, & la proximité du lieu, avoir aussi proposé les moyens de corriger les défauts de sécheresse, & d'humidité, il reste encore à parler sur le fait des pentes, quand elles sont trop grandes pour le Jardin, auquel on est nécessairement assujetti.

CHAPITRE XIII.

Concernant les pentes de chaque Jardin.

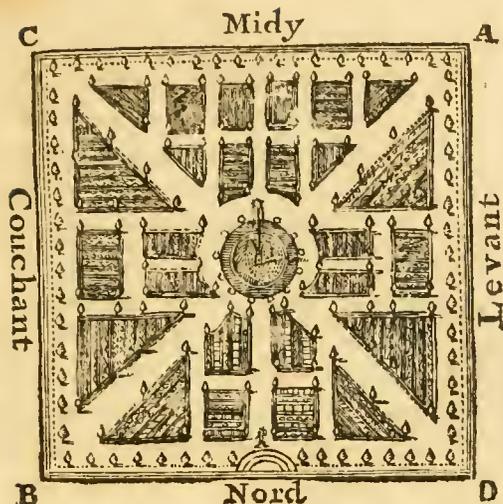
Nous avons dit ci-dessus ce qui est à souhaiter pour certaines pentes, qui peuvent être favorables dans les Jardins, & avons insinué ce qui est à craindre contre les inconveniens des grandes; il faut presentement dire ce qui est à faire pour apporter du remède à celles qui peuvent être corrigées; c'est pourquoi d'abord que la place du Jardin est resoluë sur les considerations ci-devant établies, soit que la figure en soit bien carrée, en sorte que les côtez, & les angles y soient ou entièrement, ou au moins à peu près égaux, & parallèles, ce qui est le plus à souhaiter, soit qu'elle soit irréguliere, ayant inégaux ou les angles, ou les côtez, ou ayant peut-être plus ou moins de quatre côtez, & de quatre angles, les uns, & les autres differens entr'eux, ou dans leur longueur, ou dans leur ouverture, &c. ce sont des defauts qu'il est bon d'éviter si on peut, ou tout au moins faut-il tâcher de les rectifier.

Cette place du Jardin étant, dis-je, resoluë soit volontairement, soit par nécessité, il ne faut point commencer à la clore, que premierement on n'ait pris le niveau de tout le terrain pour en connoître les pentes, & prendre sur cela des resolutions necessaires, autrement on tombera en beaucoup de grands inconveniens, soit à l'égard des murailles qui sont à faire, soit à l'égard des Allées, & des carrez qu'il faut dresser.

Constamment chaque pièce de terre peut avoir plusieurs pentes toutes differentes, sçavoir une, deux, ou trois pour autant de côtez, & une pour chaque diagonale, & on ne peut bien sçavoir le niveau d'un Jardin, qu'on n'ait pris, & ensuite réglé toutes ces pentes.

Les diagonales, pour parler plus intelligiblement en faveur de quelques Jardiniers, sont comme qui diroit, les deux bras d'une croix de saint André, qu'on peut, & qu'on doit figurer par tranchées menées de coin en coin au travers d'une place.

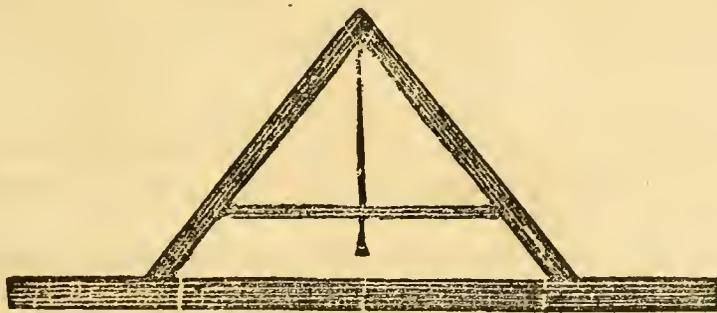
Il n'est pas necessaire de dire que les niveaux de pente se prennent toujours à commencer par l'endroit le plus haut de la pièce à niveler, pour aller au plus bas, qui lui est opposé, tout le monde sçait assez; ainsi le niveau des diagonales se prend à commencer à un coin, ou angle, pour aller à un coin plus bas, & opposé, par exemple la diagonale .A. .B. commence à un coin, ou angle qui est formé par la rencontre de deux côtez, dont l'un est exposé au Levant, & l'autre au Midi, pour aller à un coin plus bas, & opposé, qui est formé par la rencontre du côté exposé au Couchât, & du côté exposé au Nord; l'autre diagonale se tirera de l'un à l'autre des deux coins, ou angles .C. .D. qui reste dans la figure que nous examinons, & qui est ici marquée. Le niveau des expositions se prend tout



le long de chaque côté, à commencer comme nous avons dit, par la partie la plus haute, pour venir à la plus basse.

Or pour prendre chaque niveau bien juste, il faut que ce soit sur une ligne bien droite, qui sera tirée soit le long du côté à niveler, ce qui est le meilleur, soit sur une autre ligne bien parallèle à ce côté.

Chaque niveau pour être assez juste, non pas véritablement aussi juste que celui des eaux des fontaines, dans lesquelles jusqu'à une demi ligne tout est tres-important, mais enfin pour être suffisant à l'usage dont est question, chaque niveau, dis-je, se doit prendre avec la règle, & l'équaire, c'est-à-dire avec l'outil qui porte le nom



de niveau, & qui, comme tout le monde sçait, est triangulaire ayant un plomb, ou autre petite boule pendue à une petite corde, & cette corde attachée à l'angle obtus; il faut que cet équaire étant posé sur sa règle, cette petite corde rencontre l'entaille qui est faite exprès, tant au haut de cet angle, que sur le point du milieu du côté qui sert de baze à cet instrument, en sorte que le niveau n'est jamais bien, jusques à ce que naturellement cette corde avec son plomb se repose dans ces deux entailles.

Voici de quelle maniere on s'y prend pour faire cette operation; peut-être me pourrois-je bien passer de l'expliquer étant déjà si bien expliquée dans tant de Livres, & de Mathématique, & de Méchanique; mais peut-être aussi que nôtre Jardi-

nier n'en a pas en main , & qu'il sera content de ce que j'en dis ici.

Outre l'équaire & la règle , dont celle-ci doit être bien droite , & avoir la longueur de deux ou trois toises, il faut encore des jalons , c'est-à-dire des bâtons pointus , qui soient propres à ficher en terre à force de coups de maillets ; il faut donc avoir un maillet , & enfin il faut ces trois bâtons d'une longueur fort juste , & fort égale , qui soient environ de trois à quatre pieds , tous trois fendus par l'extrémité qui doit rester en dehors , afin d'y mettre un peu de papier blanc dans cette extrémité.

Je n'aurois que faire de dire (car cela s'entend assez) qu'il faut être au moins trois ou quatre personnes , sçavoir trois pendant qu'on se sert de la règle , & quatre quand on en vient aux bâtons ; une de ces personnes doit en tous les cas être à l'endroit le plus bas du côté à niveler , & y avoir une perche pour servir de point de vûë , afin de hauffer , ou baiffer cette perche , suivant l'ordre de celui qui vise pour régler l'alignement.

Or donc pour trouver le niveau , ayant pris un temps calme , sans vent , & sans pluye , & s'il se peut un peu sombre , ou au moins s'étant placé de manière que la grande lueur du Soleil ne puisse pas incommoder la vûë , on fait d'abord entrer un de ces jalons jusqu'à la superficie , qui doit demeurer , & un autre en ligne droite un peu au dessous , en sorte que la règle puisse être immédiatement , & commodément placée dessus , & cela fait on met le niveau sur cette règle , faisant hauffer ou baiffer le second jalon , jusqu'à ce qu'enfin le plomb tombe juste , & de soi-même sans aucun mouvement de vent , ou d'autre chose dans ses entailles.

Et cela étant , on arrête absolument le second jalon , on ôte le niveau , & pour lors se couchant tout plat à terre , on peut sur cette règle ainsi fixée , & ajustée , mirer , viser , ou borneyer vers la personne d'en bas qui tient la perche avec un linge blanc , ou noir au bout d'en haut , & qui peut-être aura eu besoin de monter sur une échelle , sur une muraille , ou sur quelque Arbre , pour hauffer ou baiffer cette perche , suivant l'ordre du borneyeur , & cela jusqu'à ce que l'extrémité en ayant été observée par le borneyeur , on suppute juste combien de pieds & de toises il y a en ligne droite , & à plomb depuis cette extrémité , qui est le haut de la perche , ou du jalon , jusqu'à la superficie naturelle de la terre , qui est immédiatement au dessous de cette perche , &c.

Et parce que la posture de se coucher est trop incommode , on peut & on doit creuser la terre auprès du premier jalon fiché en terre , & la creuser jusqu'à ce qu'on y puisse commodément être , ou à genoux , ou assis , ou debout pour borneyer à son aise , ou bien on peut emprunter , comme on dit , c'est à-dire se servir de deux de ces bâtons ci-devant marquez , & pour cet effet on les pose chacun sur chacun de deux autres qui sont ficher en terre , ou sur quelque autre pièce de bois , ou de terre , qu'on aura mise exprès pour cela , & on les y tient bien droits , ensuite on met la règle sur ces bâtons , on voit encore avec l'équaire , si la règle est bien justement de niveau , & cela étant on borneye , & si on a besoin d'une troisième personne , & par conséquent d'un troisième bâton , on les place avec la même justesse que les deux premiers , & le troisième en quelque distance qu'il soit , ayant un linge , ou papier , ou chapeau sur le haut de ce jalon , sert pour borneyer plus commodément ; si bien qu'ayant rencontré au bout de la vûë l'extrémité de la perche , ou
du

du bâton, qui sont tenus en bas, on déduit sur le tout la hauteur empruntée des bâtons, aussi bien que la hauteur de la règle, & ainsi on aura son niveau juste, par exemple en borneyant on a trouvé que depuis le haut de la perche jusqu'à la superficie de la terre, il y douze pieds, on commence à déduire sur cela les quatre pieds empruntez des bâtons, sur le haut desquels le borneyeur avoit posé sa règle, on déduit ensuite les trois, ou quatre pouces de la hauteur du bois de la règle, tout cela ensemble fait quatre pieds, quatre pouces, & par ce moyen on trouve qu'il y a environ sept pieds, huit pouces de pente depuis l'endroit de la superficie, qui est réglée, & à demeurer, d'où le borneyeur visoit, jusqu'à la superficie de la partie, où étoit le dernier jalon, & dont on cherche le niveau.

Or ou ces pentes sont fort rudes, ou elles ne le sont que médiocrement.

Les médiocres sont tolerables, c'est-à-dire celles qui n'ont par exemple qu'un demi pouce, ou un pouce & demi par toise, si bien qu'il ne faut pas trop se mettre en peine de les corriger, si la dépense en doit être un peu grande, & ainsi sur une longueur de vingt toises une pente d'environ un pied, ou deux pieds, ou deux pieds & demi, ne feroit pas grand mal, elle feroit presque insensible, n'étant que d'un demi pouce, ou d'un pouce & demi par toise; mais cependant on s'en peut encore consoler, & sur tout si la longueur est grande, car assurément une pente de douze, ou quinze pieds sur quatre-vingt toises de long, quoique très-fâcheuse, elle est cependant moins sensible, & même moins incommode qu'une pente de deux pieds & demi sur vingt toises, quoique la proportion soit entièrement égale.

Que si une pente de deux pouces, ou deux pouces & demi par toise commence à être rude, que fera-ce d'une pente de trois, de quatre, de cinq, & même davantage, il faut assurément tâcher de la corriger, ce qui se peut en quatre manières.

Sçavoir premièrement en baissant simplement le terrain élevé autant qu'on a besoin qu'il soit baissé pour adoucir la partie trop élevée, ou en second lieu en portant dans l'endroit le plus bas ce qu'on ôte de l'endroit plus haut, & de cette façon une pente de cinq pieds, par exemple se trouvera réduite à trois, si ayant ôté la hauteur d'un pied de l'endroit le plus haut, si bien qu'il ne luy en reste plus que quatre, on la porte à l'endroit le plus bas, de sorte que de formais il se trouve d'un pied plus haut qu'il n'étoit, &c.

Et comme il faut sur tout prendre garde que nous ayons toujours nos trois bons pieds de profondeur de bonne terre, aussi devant que de rien baisser de la partie élevée, il faut y avoir fait des trous en differens endroits pour y examiner, combien nous y avons de bonnes terres, & pour décider sur cela, si nous en pouvons effectivement ôter quelque chose, & combien, ou si nous n'en pouvons rien ôter sans faire tort au fond du Jardin; le parti sur cela est bien-tôt pris, car si la profondeur de bonne terre est assez grande pour en pouvoir diminuer une partie, on en fait ôter la quantité dont on a besoin, pour moderer la pente dont est question.

Mais si au contraire on n'en peut pas ôter sans alterer la profondeur, ou quantité qu'il est nécessaire d'y avoir, en ce cas là il faut avoir recours à un troisième expédient, qui est ou ne rien changer à cette hauteur, & relever la partie basse, comme on le pourra pour le mieux, c'est-à-dire mettre encore des bonnes terres sur ce

qu'il y en a déjà de bonnes, si on le peut commodement, ou bien relever, & retroussier cette bonne pour en mettre de méchantes au fond, y remettre même des pierres; & des gravois, si on ne peut rien de mieux, & ensuite on recouvrira le tout de cette bonne terre qu'on aura premièrement relevée, ou bien si on peut baisser le terrain de la partie haute, on relevera tout ce qu'il peut y avoir de bonne terre, & on la mettra à part jusqu'à ce qu'on ait fouillé, & enlevé de la méchante de dessous, autant qu'on aura trouvé à propos d'en enlever, & cela fait on reportera tout de nouveau les bonnes à la place de ces méchantes.

Que si nul de ces trois expediens ne peut être mis en usage, il faut enfin se servir d'un quatrième, qui est assez de dépense, mais il est indispensablement nécessaire, & c'est au Maître qui se trouve dans une situation si fâcheuse à s'en consoler lui-même, s'il veut avoir un Jardin qui lui soit utile & agreable, puisque sans cela il n'y sçauroit absolument parvenir.

C'est-à-dire qu'il faut partager cette grande pente en differens degrez, ou différentes portions, pour en faire plusieurs terrasses particulières, les unes plus hautes, les autres plus basses, & toutes plus, ou moins larges, selon que la pente est plus, ou moins rude, & ensuite on disposera chacune de ces terrasses en soi selon ce que nous venons de dire, qu'il faut faire quand il est question de corriger des pentes mediocres; mais ce n'est pas tout, car il en faudra encore venir à arrêter, ou soutenir chacune de ces terrasses pour les empêcher de s'ébouler, & ce sera ou par de petits murs, ou par de petits talus bien battus, & bien trepignez, avec quelques degrez bien placez pour descendre de l'une à l'autre, ou même on y descendra par quelque talus, qu'on gazonnera exprès, afin de les rendre & plus solides, & de plus longue durée, & enfin comme si c'étoit autant de Jardins separez, on les accompagnera d'Allées d'une largeur proportionnée à leur longueur, comme nous dirons ci-après.

Pour finir cette matière, il ne me reste plus qu'à dire, que les petits murs pourront servir à faire de fort bons Espaliers, si l'exposition en est bonne, ou même serviront pour y mettre des Framboisiers, des Groseilliers, & du Bourdela, si l'exposition en est au Nord; à l'égard des petits talus il ne seront point inutiles, & au contraire quand ils sont tournez au Midy, ou au Levant, on s'en servira soit pour y élever d'abord des Plantes printanières, par exemple des Laituës d'Hyver, des Pois, des Fèves, des Fraises, des Artichaux, &c. & le Printemps étant passé ils seront employez à élever des graines de Pourpier, de Basilic, &c. ou bien même si on a une grande quantité de ces talus bien exposez, on en pourra employer pour toujours une partie en bons Raisins, & en autres Fruits, comme j'ai fait au Potager du Roi, à de certains talus faits exprès pour cela.

Que si nos talus regardent le Nord ils seront bons tout l'Esté pour élever du Cerfeuil, ou même pour y semer ce qui doit être replanté, sçavoir Laituës, Chicorées, Choux, Céleri, &c. car enfin il n'y a nul endroit d'un Jardin qui ne puisse être bon à quelque chose.

Une précaution nécessaire pour ces talus est, que non seulement dans le temps qu'on les fait ils doivent être extrêmement battus, & trepignez dans le fond; mais que sur tout il faut que la partie haute de chaque talus soit un peu plus élevée que l'Allée qui lui est voisine, ou autrement l'égoût de la pente de toute la terrasse les

aura ruïnez , & démolis en peu de temps ; que si nonobstant cette précaution il y arrive quelque accident , il ne faudra pas manquer tous les Hyvers d'y faire les reparations necessaires , qui ne vont qu'à y rapporter quelques terres , les bien trépingner , & battre tout de nouveau n'y laissant rien de meuble que les trois , ou quatre pouces de superficie de bonne terre , qu'on laboure après coup , pour rendre cette terre propre à produire quelque chose.

Et comme je ne prétens pas toûjours que les grandes pentes des Jardins soient enfin tellement corrigées qu'il n'y en reste plus du tout , je veux non seulement que d'espace en espace on fasse dans les Allées de petits arrêts qui détournent les eaux des grandes pluyes dans les carrez voisins ; ces arrêts se font avec des ais mis en terre au travers des Allées , & n'excedans que de deux , ou trois pouces la superficie de ces Allées ; mais même si ces arrêts ne fussent pas , je veux qu'au bas de chaque Jardin on ménage une sortie pour la décharge de ces eaux , ou qu'au moins si le voisinage ne permet pas cette sortie , on fasse sur son propre fond un grand trou , c'est-à-dire un grand puillard plein de pierres séches , dans lequel toutes ces eaux puissent venir se perdre , car autrement il n'est guère de murs qui puissent long-temps résister à de grandes avalaisons sans se démolir , & par consequent faire de grands défords.

CHAPITRE XIV.

*De la disposition , ou distribution de tout le terrain de chaque Fruitier ,
& Potager.*

DANS chaque Jardin fruitier & potager nous avons deux principales considerations à avoir ; la première est de mettre ce Jardin sur le pied d'être utile , & abondant dans ses productions à proportion de son étendue , & de la bonté de son fond.

La seconde consideration est de mettre ce Jardin sur le pied d'être agreable à voir , & d'être commode soit pour la promenade , soit pour la culture , & pour la cueillette , car en effet ce sont les deux premières vûës qu'on s'est proposé en le faisant , & pour cela on ne doit pas seulement sçavoir ce que la terre d'elle-même est capable de faire sans être beaucoup secouruë , mais aussi ce qu'elle est capable de faire avec tel & tel secours qu'on lui peut donner.

Pour parvenir au premier point , qui est l'utilité du rapport , il faut avec toute l'économie , & la prudence possible employer si bien en plans & en semences les meilleurs endroits du Jardin , qu'il n'y en reste pas un seul d'inutile , mettant à chacun ce qui peut le mieux y réussir , & pour parvenir au second point , qui est la beauté , & la commodité , il faut non seulement distribuër agreablement son terrain par carrez , mais aussi faire necessairement des Allées qui soient propres , bien placées , & d'une largeur convenable à l'état du lieu , étant certain qu'il n'est point de Jardins d'honnête homme sans des Allées raisonnables , & que les grands en demandent de plus grandes , & en plus grand nombre que ne font ni les petits , ni les medieres.

Or ce qu'on appelle les meilleurs endroits du Jardin sont bien véritablement ceux où est le meilleur fond, si en effet ce qui est assez ordinaire, il n'est pas également bon par tout, comme il seroit à souhaiter; mais la bonté étant égale par tout les meilleurs endroits du Jardin, sont particulièrement ceux, qui sont le plus à l'abri des vents, & qui par conséquent peuvent le plus profiter de la reflexion causée par les murs.

Et ce qu'on appelle des Allées nécessaires, & bien placées; c'est que communément il en faut, soit dans le voisinage des murailles, afin de mieux voir les Espaliers, de les cultiver plus facilement, & avoir la commodité d'en cueillir les Fruits, soit dans tout le corps du Jardin, afin que le terrain soit divisé en carrez égaux, & que la promenade soit multipliée, aussi bien que le plaisir de voir, & de visiter ce que contiennent ces carrez, & afin que pareillement leur culture en soit & plus aisée, & plus commode pour le Jardinier.

Il faut donc, comme j'ay dit, dans nôtre distribution chercher en même-temps & l'utilité du rapport, & la commodité, tant de la culture, que de la promenade.

A l'égard de cette utilité, nous la trouverons, si premièrement le long de tous les murs, sans excepter même quelquefois la face de la maison, & sur tout quand le Jardin est petit, nous y plantons de bons Arbres en Espaliers, & qu'au tour des carrez nous y plantions aussi des Arbres, pour y en avoir en Buiffons, autrefois on faisoit des contre-Espalier, mais l'usage en est presque aboli, il faisoit assez de peine à bien entretenir, & n'étoit que d'un tres-mediocre rapport.

En deuxième lieu nous trouverons cette utilité, si nos carrez sont garnis de bordures utiles, & qui soient passablement éloignées de ces Buiffons, & si enfin le corps de chaque carré est perpetuellement rempli de bons Légumes, en sorte qu'on n'en ait pas si-tôt cueilli un d'une saison, qu'en même temps on prépare la terre pour y en remettre un autre d'une autre saison.

On verra ci-après dans la troisième partie, quelles sortes d'Arbres on devra planter en toutes sortes de Jardins, soit pour les Espaliers, soit pour les Buiffons; on verra dans la quatrième comment il les faut tailler & cultiver, & on verra dans la sixième, qui contient le Traité du Potager, quelles sont les bordures que j'appelle utiles, & quels sont les Légumes de chaque saison avec la culture, qui leur convient pour les avoir beaux, bons, & à propos.

Ce n'est pas assez d'avoir dit en general ce qui regarde l'utilité du rapport, il faut dire aussi ce qui regarde la commodité de la culture, & le plaisir de la promenade, & pour cet effet ce que nous avons ici présentement à faire, c'est de régler la largeur des labours, soit des Espaliers, soit des platte-bandes, quand on en fait, régler la grandeur des carrez, & enfin régler la place, & la largeur des Allées de chaque Jardin, de quelque grandeur qu'il soit.

Quand je parlerai ici d'Allées, je n'entens uniquement que la place employée pour la promenade, & rien autre chose, comme font quelques uns, qui dans leur disposition appellent Allée tout ce qu'il y a de place depuis le mur jusqu'aux Buiffons du contre-Espalier, ou ce qu'il y a de distance d'un Buiffon à l'autre dans le partage des carrez; certe place d'Allée ne doit jamais être moins large que de cinq à six pieds quelque petit que soit le Jardin, & n'en doit jamais guère excéder dix-huit

ou vingt, quelque grand Potager que ce puisse être : & voilà pour ce qui est de la largeur, avec cette précaution que premièrement chaque Allée doit être plus, ou moins large suivant sa longueur, & en second lieu qu'elle doit toujours être tenue bien nette, bien unie, & bien sablée, si on peut, & que cependant elle soit ferme sous les pieds, autrement la promenade n'y seroit pas agréable.

Il est à propos de dire ici que ce qui fait la différence d'une Allée d'avec un sentier est, que dans l'Allée il faut au moins se pouvoir promener deux personnes de front, & ainsi elle ne peut avoir moins d'environ cinq à six pieds de large, sans quoi ce ne seroit plus une véritable Allée, mais plutôt un grand sentier, & à l'égard du sentier il suffit qu'on y puisse passer seul, & ainsi il peut même se contenter d'un pied de large, ou un & demi au plus.

CHAPITRE XV.

De la disposition, ou distribution d'un tres-petit Jardin.

IE viens presentement au détail de chaque Jardin, & dis que communément il n'est guère de Jardins qui n'ayent au moins cinq à six toises de large avec une longueur proportionnée, ne pouvant croire qu'on puisse donner le nom de Jardin à une place qui auroit moins de largeur, mais toujours quelle qu'elle soit, il est certain que telle place étant bien située, c'est-à-dire située en face de la maison, elle en fait toute la gayeté, soit qu'elle y touche immédiatement, soit que quelque petite cour l'en separe; s'il s'agit donc d'un de ces Jardins si petits, il me semble que pour mieux ménager le terrain, l'entrée se doit faire au milieu de cette largeur, & y doit trouver une Allée d'environ six pieds, cette Allée y sera toute seule n'y ayant que de petits sentiers d'un bon pied de large le long du labour des Espaliers; que si l'entrée se faisoit par un des coins, comme quelquefois la nécessité y oblige, il faut pareillement se contenter d'une seule Allée, qui regne tout du long de la première muraille qui se presente dans le coin; cette Allée pourra avoir du Soleil une partie du jour, & de l'ombre l'autre partie, & par ce moyen on y aura quelquefois la promenade agréable.

Que si tel Jardin de cinq à six toises de large se trouve avoir une longueur de dix à douze, on pourra fort bien à chaque extrémité, ou au moins à une des deux ménager quelque Allée de pareille largeur que la précédente, & sur tout ce doit être à l'extrémité qui est la plus près du logis, & en ce cas là il faut même tenir cette Allée un peu plus large que l'autre; c'est une observation qui se doit nécessairement pratiquer en toutes sortes de Jardins, & particulièrement dans les grands, afin que, comme d'ordinaire à l'entrée de chaque Jardin on a de coutume de s'arrêter un peu pour le considérer, on y trouve d'abord une place, qui soit passablement grande, & par conséquent agréable, & riante; ces Allées des extrémités donneront lieu à la promenade de deux, ou trois compagnies séparées; ce qui est toujours une chose à souhaiter.

Je veux de plus que les Allées qui se font dans le voisinage des Espaliers, soient au moins éloignées de trois à quatre pieds des murs, afin que les Arbres de ces

Espaliers

Espaliers ayent au moins trois à quatre pieds de labour, au lieu qu'on avoit accoutumé de leur en donner beaucoup moins, & par ce moyen ce labour étant raisonnablement grand, comme je le souhaite pour tous les Espaliers, jusqu'à le faire beaucoup plus grand dans les grands Jardins, les Arbres y sont non-seulement mieux nourris, mais encore outre les bordures qui soutiennent les terres de ce labour, & font figure agreable dans les Jardins, on y peut élever quelques-unes de ces Plantes utiles, qui aiment le voisinage des murs, c'est-à-dire qui aiment un abri capable de les défendre sur tout des vents froids, & dangereux, condition absolument nécessaire, pour avoir quelque chose de printanier.

CHAPITRE XVI.

Sur la largeur qu'il faut donner aux labours des Espaliers.

J'Exhorte ici tout le monde à faire reflexion sur cet article, où je conseille de placer les Allées assez loin des Espaliers, & cela fondé sur l'avantage que peut produire l'abry des murailles, abri qui se trouve entierement inutile, quand il ne favorise que des Allées, auxquelles il ne sert de rien; car enfin que trois ou quatre pieds de terre soient cultivées à droit ou à gauche de l'Allée, quel inconvenient en arrive-t-il pour le bon usage qu'on doit faire de la terre de chaque Jardin, au lieu que ces trois ou quatre pieds de plus que je fais cultiver attenant du petit labour, auquel on réduisoit d'ordinaire les Espaliers, feront beaucoup plus de profit en cet endroit là, que si, étant employez à faire une partie de l'Allée, on en cultivoit une pareille quantité de l'autre côté de cette Allée, en sorte que l'abry ne pût porter jusque-là.

Je ne veux pas tout à fait décider si dans de fort petits Jardins il y faut planter des Fruitiers en buissons, c'est à chaque Maître à suivre sur cela son inclination, cependant j'estime que le mieux seroit de n'y en point mettre, à moins que ce ne fût de petits Pommiers de Paradis, ou quelques pieds de Groseillers; je craindrois que ces Buissons ne vinssent enfin si grands qu'ils en offusquassent les Espaliers, pour lesquels j'ay ici beaucoup de respect, outre que sans doute ils incommoderoient la promenade, c'est-à-dire la rendroient désagreable, en ce que dans ces petits lieux on n'y auroit pas assez d'air à respirer.

Je voudrois donc employer à autre chose qu'à des Arbres fruitiers le petit terrain dont est question, & ce seroit par exemple en Fraises ou en Salades, & herbes potageres, &c. ou peut-être même je l'employerois partie d'une façon, & partie de l'autre pour y avoir en tout temps quelque peu de chose à cueillir, & ainsi toute la place de nôtre petit Jardin, dont nous avons divisé la largeur par une seule Allée dans le milieu, ou que nous avons retrécie par une Allée le long d'un des Espaliers, seroit coupée au travers de sa longueur en planches de quatre à cinq pieds de large avec plusieurs petits sentiers.

Après avoir bien examiné la distribution que je viens de faire, je la trouve si raisonnable que même je n'en ferois point d'autre que celle-là, s'il s'agissoit de
Jardins

Jardins de sept à huit toises de large, ny même de ceux qui en ont huit à neuf.

CHAPITRE XVII.

De la distribution ou disposition d'un Jardin d'une honnête grandeur.

MAIS s'il étoit question d'un Jardin de dix à onze, ou d'onze à douze toises, ce qui fait un Jardin d'une honnête grandeur, soit qu'on ait trouvé à propos, eu égard à la disposition du logis pour lequel il est, d'y faire l'entrée au milieu, ou de la faire à un des côtéz, dans l'un & dans l'autre cas les Allées que j'y ferois auroient sept pieds de large, & j'en donneroie même jusques à huit ou neuf à celle qui est parallèle à la face du Logis, laissant comme j'ay marqué cy-devant un labour de cinq à six pied pour chaque Espalier, si bien que dans cette disposition je ne ferois d'Allées que le long de tous les Espaliers, & ainsi il me resteroit au milieu du Jardin un carré d'environ six à sept toises de large, ou de sept à huit sur toute nôtre longueur, & s'il se trouvoit que cette longueur fût de quinze à vingt, ou même davantage, il la faudroit couper en deux portions égales par une Allée à peu près semblable à celles des Espaliers, mais je ne la couperois que par un sentier d'environ trois pieds, si ce carré n'avoit de ce sens là que dix à douze toises.

Or il dépendroit encore de l'inclination du Maître d'employer ce carré, soit entièrement en Quinconce d'Arbres fruitiers avec des Fraiziers, & quelques petits Légumes parmy, pour les y avoir seulement pendant les cinq ou six premières années que les Poiriers seroient à devenir grands, soit de l'employer partie en Arbres fruitiers, c'est-à-dire d'en mettre sur le bord des Allées, gardant toujours l'éloignement & la distance que j'ay cy-devant marquée, & à l'égard du reste, il seroit, comme on dit vulgairement, *en hortolage*, c'est à sçavoir, en Salades, Verdures, Artichaux, Fraizes, & à dire le vrai ce seroit le parti qui me pleroit ici le mieux, ou peut-être emploierois-je entièrement en Arbres fruitiers la moitié qui seroit la plus éloignée du logis, & emploierois l'autre en légumes, si chacune se trouvoit sept à huit toises de long sur la largeur proposée.

CHAPITRE XVIII.

De la distribution ou disposition d'un Jardin de quinze à vingt toises de large, & de celui de vingt-cinq à trente & de trente à quarante.

JE viens présentement à une place d'environ quinze à vingt toises de large sur quelque longueur que ce soit, & considère ceci comme un beau Jardin, & d'abord je veux premièrement examiner si la maison touche ce Jardin, ou si elle ne le touche pas, & en deuxième lieu si cette maison est bâtie, de belle pierre de taille, ou simplement de moilon enduit, ou recrepi.

Si la maison ne touche pas au Jardin on fera sans doute des Espaliers à toutes les murailles, si le Jardin est entièrement fermé, & même si elle y touche, & que la face

ne soit qu'endue, ou recreepie, on y en pourra pareillement faire, pour profiter sur tout de la largeur, & hauteur des trumeaux, aussi bien que du bas des fenêtres, mais si l'Architecture en est belle & riche, je veux qu'on la laisse nuë, & exposée aux yeux de tout le monde, ce seroit dommage de cacher un si bel ornement par l'esperance d'un peu de Fruit davantage.

En telle place donc qui a quinze ou vingt toises de large, si la longueur alloit jusqu'à vingt-cinq, ou trente toises, il y auroit sans doute des Allées d'environ huit à neuf pieds de large le long de tous les Espaliers, & elles seroient de neuf à dix, ou de quelques pieds de plus, si cette longueur alloit à trente-cinq ou quarante toises, & même l'Allée qui se presente à l'entrée, & est paralelle, à la face du logis, quelque grande que fût la longueur du Jardin, auroit toujourns au moins cinq à six pieds de plus que les autres, elle en pourroit bien avoir jusqu'à douze, ou même davantage, si elle étoit en terrasse, comme il arrive quelquefois; les terrasses qui sont voisines d'une belle maison, ne sçauroient presque avoir trop de largeur.

Outre les Allées que nous venons de marquer tout autour de nôtre Jardin, il y en auroit encore une dans le milieu de cette largeur pour la couper en deux parties égales, si cette largeur étoit de vingt toises, ou un peu plus, & elle pourroit avoir quatre ou cinq pieds plus que celles qui sont paralelles le long des murs à droit & à gauche, & particulièrement si celle-cy répondoit à l'entrée de la maison.

Pour ce qui est de la longueur de nôtre Jardin que nous supposons de trente à quarante toises, elle doit être coupée en deux par une Allée de traverse, qui soit à peu près large comme les Allées des côtéz, ou seulement de quelques pieds moins, attendu que son étenduë n'est pas si grande, outre que d'ordinaire elle est plus ferrée par les Arbres qui la pourront border à droit & à gauche, que ne sont celles des côtéz, lesquelles étans favorisées dans leur longueur par la largeur du labour de l'Espalier ont plus d'air que celle du milieu.

Une telle Allée de traverse fera deux carrez, qui pourront avoir chacun environ six ou sept toises d'un sens, sur neuf, ou dix, ou douze de l'autre.

Surquoy je trouve à propos de dire qu'un carré de quelque Jardin que ce soit, est toujours beau, quand il a douze à treize toises dans sa longueur, & six, sept, ou huit dans sa largeur; à plus forte raison quand il est à peu près égal dans tous ses côtéz, & sur tout quand il a un peu plus de longueur que de largeur.

S'il arrive quelquefois que pour dresser une Allée d'un des côtéz du Jardin on soit gehenné par une muraille, qui au lieu d'être tirée droite, se trouve en ligne courbe le long d'une partie de son étenduë, en tel cas, dans lequel il ne faut pas pretendre qu'on puisse entierement corriger ce defaut, je suis d'avis qu'on fasse toujours son Allée regulierement à angles droits, c'est-à-dire carrée, la commençant à quatre pieds de distance à l'endroit de la muraille qui peut le plus avancer dans l'Allée, & la mettant carrément à l'extrémité où elle doit finir, elle sera garnie à droit & à gauche de solies bordures qui la marqueront; & pour ce qui est des endroits où il se trouvera beaucoup plus de largeur de terre qu'il n'en faudroit selon nôtre disposition ordinaire, on l'emploiera utilement soit en Fraisières, soit en d'autres Plantes qui ne sont pas capables d'offusquer l'Espalier.

On a quelquefois une longueur de soixante, ou quatrevingt toises, & même davantage sur la largeur de dix-huit à vingt, dont nous parlons, en tel cas on ne doit pas

pas manquer de diviser cette longueur en trois ou quatre portions égales par des Allées de traverse, mais comme une telle longueur paroît peu proportionnée pour cette largeur, je voudrois qu'à la distance d'environ quarante à cinquante toises de l'entrée de nôtre Jardin on arrêât la vûë par quelque muraille, ou au moins par quelque palissade; telle muraille serviroit utilement à multiplier les Espaliers, ou telle palissade pourroit être de Raisins, ou d'Arbres fruitiers & ainsi nous profiterions en toutes manieres, soit pour l'utilité du rapport, soit pour l'agrément de la vûë.

Quand la place du Jardin auroit dans sa largeur vingt-cinq, trente, trente-cinq, ou quarante toises, je n'en ferois point d'autre distribution que celle que nous avons faite à une largeur de quinze à vingt, si ce n'est que les Allées pourroient avoir quelques pieds de plus, eu égard à leur longueur.

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

De la disposition, ou distribution des Jardins d'une grandeur extraordinaire.

SI la largeur du Jardin dont est question alloit à soixante, soixante & dix, ou quatre-vingt toises, ou même davantage, je la couperois en quatre portions égales, comme j'ai fait à Versailles, & en beaucoup d'autres Potagers, ou bien j'y ferois des contre-Allées garnies de Buiffons sur les platte-bandes, comme j'ai fait à Ramboüillet pour Monseig. le Duc de Montausier, à la charge que dans ces deux cas les deux Allées qui seroient paralelles à la principale, laquelle nous supposons dans le milieu, & large d'environ trois toises, ne seroient que de huit à neuf pieds; il me semble qu'on devoit avoir regret de les faire plus larges, parce que ce seroit trop de terre employée en simple promenade.

Nous avons dit cy-dessus qu'elle peut être à peu près la grandeur des carrez d'un Potager, & ainsi sans le repeter nous trouverons que ces deux moindres Allées nous en donneront de beaux, soit pour leur largeur, soit pour leur longueur, car la même chose que nous disons d'une largeur à diviser, se doit aussi entendre d'une longueur à partager; & toujours doit-on croire que quand une place de Jardin approche de quatre-vingt toises dans sa largeur, & les passe dans sa longueur, comme le grand carré du Potager du Roi, elle fait un Potager véritablement grand, puisqu'il est au moins de sept à huit arpens, & en tel cas les carrez peuvent avoir quatorze à quinze toize toises d'un sens sur dix-huit, & vingt de l'autre.

Je ne croy pas qu'il faille traiter plus amplement ce qui regarde la disposition, ou distribution du terrain de chaque Jardin fruitier, & potager; il suffit que nous ayons dit cy-dessus que quand on peut avoir davantage de tels Jardins fruitiers, & potagers, comme les Princes, & grands Seigneurs en ont besoin, il en faut venir à faire de petits Jardins particuliers dans le voisinage du grand, comme j'ay fait à Chantilli, à Seaux, à saint Ouën, &c. ou tout autour du grand, comme à celui de Versailles, ou bien il en faut venir à employer en Vergers d'Arbres de tige le surplus de la place qu'on veut faire cultiver; car en verité les trop grands Potagers sont sujers à de grands embarras, & de grandes dépenses, qui tres-souvent sont inutiles par le défaut des soins nécessaires.

CHAPITRE XX.

De la manière de cultiver les Jardins fruitiers.

QUOYQUE cette culture prise en general renferme tout ce que nous expliquons en plusieurs Traitez particuliers, cependant mon intention ici est de la renfermer seulement à trois choses; sçavoir premierement aux labours qu'il faut faire à la terre, en second lieu à la propreté que demandent les Jardins en tout temps; le reste de la culture de la terre sera examiné dans le Traité des Potagers.

C'est pourquoi il faut faire son conte que comme la terre, autant de fois qu'elle est chaude & humide, se trouve toûjours dans une disposition prochaine à agir, c'est-à-dire à produire quelques Plantes, soit bonnes, soit mauvaises, soit même, ce semble, inutiles pour l'homme, parce que, pour ainsi dire, elle ne peut jamais être oisive, aussi faut-il que la production qu'elle fait d'une chose nuise assurément à la production d'une autre.

La raison en est, que premierement son sel interieur, c'est-à-dire sa fertilité, ou sa capacité d'agir, n'est nullement infinie, elle s'épuise à force de produire, comme tout le monde sçait; ainsi plusieurs Plantes se trouvant voisines il arrive toûjours que toutes, ou qu'au moins une grande partie, en sont plus petites, parce que ce qui devoit servir de nourriture à toutes, étant divisé à plusieurs, la portion de chacune en a été par conséquent plus petite, & ainsi elles en ont été toutes plus mal nourries, ou bien il arrive que quelqu'une s'étant trouvée plus vivace, soit pour être venue naturellement, soit pour être d'un temperament plus propre pour cet endroit de terre qui les nourrit, cette Plante a sucé plus que les autres la nourriture qui étoit en cet endroit-là toute préparée pour la végétation.

Et ce n'est pas seulement par dedans que la terre nous paroît épuisée dans sa production, quand une trop grande quantité de différentes Plantes l'ont épuisée par leurs racines, nous disons encore que cette terre est alterée quand elle a été empêchée de recevoir le bénéfice des rosées de la nuit, & de plusieurs petites pluyes qui viennent de temps en temps; ce sont en effet ces rosées, * & ces petites pluyes qui ont le don de reparer, & de rétablir, c'est-à-dire, d'amander cette terre, pourvu qu'elles puissent pénétrer jusqu'à ses parties interieures; ainsi quand la feuille de toutes ces Plantes qui couvrent cette terre, vient à recevoir ces fortes d'humiditez, elle est cause qu'elles ne descendent pas plus bas, & ainsi elles restent exposées au Soleil, qui les rarefiant aussi tôt qu'il les éclaire & les échauffe, les convertit en vapeurs, & par conséquent les rend pour lors inutiles à l'égard de cette terre.

Il s'ensuit donc de ce raisonnement que quand nous voulons que nos Arbres, & particulièrement les Buissons & les Arbres de tige soient bien nourris, & par conséquent bien vigoureux, & par-là agréables à la vue, il faut faire en sorte.

Premièrement qu'ils ne soient pas trop près les uns des autres, afin que la nourriture soit moins partagée.

En second lieu faire en sorte que dans leur voisinage il n'y ait aucunes sortes de

Plantes

* Exiguâ tantum gelidus ros nocte reponet. Georg. 21.

Plantes, qui puissent, ou par dedans voler leur nourriture, ou par dehors empêcher le rafraichissement & le secours, qui sûrement leur doivent venir par les pluyes, & par les rosées.

En troisiéme lieu, il faut faire en sorte que les terres soient toujours meubles, & par consequent souvent labourées, tant afin que les humiditez des pluyes ou des rosées puissent aisément, & promptement pénétrer jusqu'aux racines, qu'afin que la terre puisse être convenablement échauffée des rayons du Soleil, dont elle a un besoin indispensable.

Or pour parvenir à mettre cette terre en état de produire avantageusement ce que nous lui demandons, sans lui donner le temps de s'employer à autre chose, & pour faire aussi qu'il y ait de la propreté dans toute leur étendue, il faut être soigneux de labourer cette terre, l'amander, & la ratifier quand elle en a besoin: Examinons présentement ces quatre sortes de culture pour en faire voir la maniere, l'usage, la cause & le succès.

CHAPITRE XXI.

Des Labours.

Les labours à proprement parler ne sont autre chose qu'un mouvement, ou remuement, qui se faisant à la superficie de la terre pénètre jusqu'à une certaine profondeur, en sorte que les parties de dessus, & celle de dessous prennent reciproquement la place les unes des autres; or mon intention n'étant point de parler ici des labours qui se font avec la Charruë en pleine campagne, mais seulement des labours de nos Jardins, il faut sçavoir qu'il s'en fait de plusieurs façons.

Premièrement à la Bêche, & à la Houë, & cela dans les terres aisées.

En second lieu il s'en fait à la Fourche & à la Bèchoche, & cela dans les terres pierreuse, & cependant assez fortes; il s'en fait aussi de plus profonds, sçavoir par exemple en pleine terre, & au milieu des carrez, & il s'en fait de plus legers, sçavoir autour des pieds des Arbres, sur les Asperges, parmy les menus Légumes, &c.

Il faut sçavoir ensuite que vray-semblablement la cause, ou le motif des labours n'est pas simplement pour faire que les terres en soient plus agreables à la vûë, quoy qu'en effet elles le deviennent, mais que c'est premièrement pour rendre meubles celles qui ne le sont pas, ou d'entretenir en état celles qui le sont naturellement; il faut sçavoir en second lieu, que c'est principalement pour augmenter par ce moyen la fertilité dans les terres qui en ont peu, ou la conserver dans celles qui en ont suffisamment: il ne se doit point faire de labours aux terres qui sont entièrement steriles.

* Quand je parle de rendre des terres meubles, j'entens les rendre en quelque façon sablonneuses & déliées, en sorte que l'humidité & la chaleur qui viennent de dehors, les pénètrent aisément, & qu'elles ne soient nullement compactes, adhérentes, & unies ensemble, ainsi que sont les terres argilleuses, & les terres glaises, lesquelles par la constitution de leur nature ne se trouvent aucunement propres pour la végétation.

* Eg

* Et c'est pourquoy solum. (namque hoc in ista terra accidit); Georg. 2.

* Et quand je parle de tâcher de donner de la fertilité, j'entens que le labour doit contribuer à donner un temperament de chaud & d'humide à une terre, qui d'ailleurs est pourveüe du sel, dont elle a besoin pour la principale partie de la fertilité; ce temperament de chaud & d'humide étant si necessaire à la terre, que sans luy son sel luy est entierement inutile, si bien qu'elle ne peut faire aucune production de plantes, tout de même que l'animal ne peut jouir d'une santé parfaite, quand il est sans le temperament des qualitez élémentaires.

Or ce n'est pas assez d'avoir rendu raison de la cause du labour, il en faut venir à donner des regles, qui puissent servir à procurer aux terres ce temperament, dont il est question.

Sur quoy je dis qu'il faut sçavoir que certaines terres s'échauffent aisément, par exemple, celles qui sont legères, & ainsi à l'égard de la chaleur, nous y avons moins de choses à faire; mais comme d'ordinaire elles sont sèches & arides, il faut soigneusement travailler pour leur procurer de l'humidité, d'autres ont plus de peine à s'échauffer: par exemple, les terres fortes & froides; celles-cy demandent peu de culture pour un surcroit d'humidité: au contraire souvent elles en ont trop; mais elles demandent beaucoup de secours pour une augmentation de chaleur.

De plus certaines plantes veulent plus d'humidité, par exemple des Artichaux, des Salades de l'Oseille, des plantes à grosses racines: il faut disposer les terres qui les produisent à profiter amplement des eaux de dehors: les autres s'en contentent de moins, par exemple, les Arbres fruitiers, les Asperges, &c. ainsi il n'est pas necessaire de se trop tourmenter pour leur en faire venir; mais quoy que ç'en soit comme nous n'avons rien dans nos Jardins, ou la chaleur & l'humidité doivent être excessives, aussi n'y avons nous rien, où il ne soit necessaire d'y en avoir un peu. Le Soleil, les pluyes & les eaux souterraines pourvoient à une partie, c'est à nous à pourvoir par d'autres voyes à ce qui peut manquer du reste; & c'est ce que nous faisons par une culture bien entenduë, dont les labours font une principale partie.

† Ces labours se doivent faire en différens temps, & même différamment pour la multiplicité, eu égard à la différence des Terres & des Saisons; les terres qui sont chaudes & sèches doivent en Eté être labourées, ou un peu avant la pluye, ou pendant la pluye, ou incontinet après, & sur tout s'il y a apparence qu'il en doive encore venir; si bien que pour lors on ne sçauroit presque les labourer, ny trop souvent, ny trop avant quand il pleut: comme par la raison des contraires, il ne les faut guères jamais labourer pendant le grand chaud, à moins que de les arroser aussi-tôt.* Ces frequens labours donnent passage à l'eau des pluyes, & les font pénétrer vers les racines qui en ont besoin; au lieu que sans cela, elles demeureroient sur la surface, où elles seroient inutiles, & bien-tôt après évaporées: les labours donnent aussi passage aux chaleurs, sans lesquels l'humidité ne sçauroit de rien servir.

Au contraire les terres froides, fortes & humides, ne doivent jamais être labourées

* *Optima putri arva solo; id vinti eurant, gelidæque pruinae, & labefacta morvens, robustus jugera fossor.* *Georg. 2.*

Prima Ceres ferro mortales vettere terram instituit, cum jam glandes, atque aibura sacrae deficerent silvæ, & victum Dodona negaret. *Georg. 1.*

Cultûque frequenti in quascumque voces artes, haud tarda sequuntur. *Georg. 2.*

† *Omne quot annis terque quaterque solum sciendum, glebæque versis æternùm frangenda bidentibus.* *Georg. 2.*

* *Et cæca relaxat spiramenta, novas veniat quæ succus in herbas.* *Georg. 1.*

rées en temps de pluye, mais plutôt pendant les plus grandes chaleurs; en effet pour lors on ne sçauoit les labourer, ny trop souvent, ny trop avant, en veuë particulièrement d'empêcher qu'elles ne se fendent par dessus; ce qui, comme nous avons souvent dit, fait grand tort aux racines, & afin qu'étant amolies par les labours, la chaleur y pénètre plus aisément, & par ce moyen détruisse le froid, qui empêche l'action des racines, & fait des arbres jaunes.

La nature de la terre nous fait voir en cela, aussi-bien qu'en beaucoup d'autres choses, qu'elle veut être réglée, en sorte que d'un côté elle répond assez heureusement à nos intentions, quand elle est sagement traitée; & qu'aussi de l'autre elle s'y oppose, quand on la veut gouverner à contre-temps: la Saison de mettre en terre la plupart des grains, qui d'ordinaire ne se sement chacun que dans une saison, le temps de faire des greffes, de tailler, & de planter, tant les vignes, que les arbres, &c. ce qui pareillement ne se fait qu'en certains mois: tout cela sont autant d'instructions que la nature nous donne, afin de nous apprendre à bien étudier ce que la terre demande, & en quel temps précisément elle le demande; c'est par là qu'une grande application m'a appris qu'il étoit bon de labourer souvent les Arbres, soit en terre sèche & légère, soit en terre forte & humide, mais les uns en temps de pluye, & les autres en temps de chaleur.

* Ces labours frequens que je viens de conseiller, quand on a la commodité de les faire, sont d'une grande utilité; car outre qu'ils empêchent qu'une partie de la bonté de la terre ne s'épuise à la production, & nourriture de méchantes plantes: ils font au contraire, que ces méchantes herbes mises au fonds de la terre s'y pourrissent, & y servent d'un nouvel engrais; mais de plus ces labours frequens détruisent en partie les anciennes maximes, qui n'avoient établi qu'un labour pour chaque Saison; & tout ce que j'y trouve de bon est, que tout au moins elles en établissent la nécessité, & par conséquent l'utilité; mais j'ajoute qu'ils ne sont pas suffisans, à moins que dans les intervalles de ces labours, on ne prenne soin de ratifiser, ou arracher les méchantes herbes, qui particulièrement l'Été & l'Autonne, viennent à se produire sur les terres, & s'y multiplient à l'infini, si on les y laisse grainer.

Il faut dire ici en passant que les temps auxquels les Arbres fleurissent, & que la Vigne pousse, sont extrêmement dangereux pour les labours, il n'en faut jamais faire pour lors ni à ces Arbres, ni à cette Vigne; la terre fraîchement remuée au Printemps exhale beaucoup de vapeurs, qui aux moindres gelées blanches, lesquelles sont fort ordinaires en cette Saison là, étant arrêtées près de la superficie de la terre s'arrêtent sur les Fleurs, les attendrissent en les humectant, & ainsi les rendant susceptibles de la gelée contribuent à les faire perir; les terres qui ne sont pas labourées en ce temps-là, & qui par conséquent ont la superficie dure, & ferme, ne sont pas sujettes à exhaler tant de vapeurs, ni par conséquent sujettes à tant d'accidens de gelées.

De ce que j'ay dit cy-devant pour favoriser la nourriture de nos Arbres, il s'en suit que je condamne fort ceux qui sement ou plantent, soit beaucoup d'herbes potagères, soit beaucoup de Fraisières, ou de Fleurs tout auprès des pieds de leurs Arbres, telles Plantes leur font sans doute un tres-grand préjudice.

La regle que je pratique pour les labours qu'il faut faire à nos Arbres, tant en

Hyp

* Exercetia frequens tollunt, atque laxat arvis. *Virg. Georg. II.*

Hyver qu'au Printemps est, que dans les terres sèches & légères, j'en fais donner un grand à l'entrée de l'Hyver, & un pareil incontinent après qu'il est passé, afin que les pluyes & neiges d'Hyver, & les pluyes du Printemps entrent aisément dans nos terres, qui ont besoin de beaucoup d'humidité; & à l'égard des terres fortes & humides, je leur fais donner au mois d'Octobre un petit labour, seulement pour ôter les méchantes herbes, & attens à leur en donner un fort grand à la fin d'Avril, ou au commencement de May, quand les Fruits sont tout à fait noïez, & les grandes humiditez passées; ainsi la superficie de telles terres s'étant trouvée dure, ferme, & ferrée n'a laissé que peu de passage pour les eaux d'Hyver & du Printemps, dont nous n'avons ici nul besoin, les neiges étant venues à fondre, & n'ayant pû pénétrer sont demeurées partie sur la surface, & là ont été converties en vapeurs, & partie suivant la pente des lieux, sont descenduës pour aller dans les rivières voisines.

Je dois ici dire que rien n'humecte tant, & ne pénètre si avant que l'eau de la fonte des neiges; je n'ay guère vû que l'eau des pluyes ait pénétré au-delà d'un pied, mais pour ce qui est de l'eau des neiges elle pénètre jusqu'à deux & trois pieds, tant parce qu'elle est plus pesante que l'eau des pluyes ordinaires, que parce que se fondant lentement, & petit à petit, & par le dessus de la masse des neiges, elles s'insinuent plus aisément sans en être empêchée par le hâle des vents, ou par la chaleur du Soleil.

C'est pourquoi autant que je crains les grandes neiges pour les terres fortes, & humides, si bien que j'en fais enlever tout ce qui se peut d'auprès de nos Fruitiers, autant prens-je soin d'en ramasser dans les terres légères, pour y faire une manière de magasin d'humidité, & sur tout, en ces fortes de terres, je relève celles qui seroient inutilement dans les Allées, & les fais rejeter sur les labours des Espaliers, & particulièrement aux expositions du Midi qui sont en Eté les plus échauffées, & les plus succées, & aussi aux expositions du Levant, même dans les fortes terres, parce que les eaux des pluyes d'Esté n'y venant presque jamais, les terres de ces expositions demeurent d'ordinaire plus altérées, & par conséquent les Arbres y souffrent.

Cette nécessité de labourer que je recommande, & que je conseille, est quelquefois combattuë par le succès de certains Arbres, qui étant couverts de pavé, ou de sable battu autour du pied ne laissent pas de bien faire, quoi qu'ils ne soient jamais labourez, à quoi j'ai deux choses à répondre; la première que comme d'ordinaire tels Arbres sont sous des égoûts, il y tombe beaucoup d'eau qui pénétrant au travers des jointures de chaque pavé, ou du sable battu leur fournit assez de nourriture pour les racines; & la seconde que l'humidité qui a ainsi pénétré dans ces terres couvertes de pavé, s'y conserve bien mieux, & plus long-tems que dans les autres, le hâle des vents, & la chaleur du Soleil ne pouvant la détruire; cependant je ne laisse pas de recommander les labours, tant pour le bien de la terre & des Plantes, que pour le plaisir de la vûë; l'expérience universelle que nous avons sur cela, ne peut-être détruite par une si petite objection, non plus que l'usage du pain, & des vétemens ne peut être condamné, quoique les Sauvages ne le connoissent pas; les Figuiers, Orangers, & autres Plantes,

* *Rapidae potentia folis acrior, aut boreæ penetrabile frigus adurât. Georg. 1.*

& Arbrisseaux en Caisse justifient assez la nécessité des labours pour donner passage à l'eau des arrosemens, faute dequoy ils ne manquent pas de languir, & souvent même de perir.

CHAPITRE XXII.

Des Amandemens.

Après avoir expliqué le motif, l'usage & la manière des labours, il faut faire la même chose à l'égard des amandemens, qui ne signifient autre chose qu'une amélioration de terre; nous avons déjà dit que cette amélioration se pouvoit faire avec toutes sortes de Fumiers, il en faut donc expliquer le motif, l'usage & la manière.

À l'égard du motif, il est pareillement vrai de dire que quand nous amandons, ou fumons la terre, ce doit être en vûë de donner de la fertilité à celle qui n'en a pas, c'est-à-dire; qui a beaucoup de défauts, & par conséquent peu de disposition à produire, ou de l'entretenir dans celle qui en a, & qui la pourroit perdre, si de temps en temps on ne lui faisoit quelques réparations nécessaires; ainsi nous devons amander cette terre plus ou moins, selon les productions que nous lui demandons, soit au-delà de ses forces, soit conformément à son pouvoir, & l'amander aussi plus ou moins, selon le temperament dont elle est, bon ou mauvais: il faut, par exemple, amplement des Fumiers pour produire des herbes potagères, qui viennent en peu de temps en abondance, & se succèdent promptement les unes aux autres dans un petit espace de terrain, qui sans cela se pourroit effriter; d'un autre côté il en faut peu, ou point du tout pour nourrir les Arbres qui étant longs à venir ne font que des productions médiocres, eu égard à la terre qu'ils occupent; & enfin quoi qu'ils demeurent fort long-temps au même endroit où ils sont, cependant par le moyen de leurs racines qui s'étendent à droit & à gauche, ils prennent au loin & au large la nourriture qui leur convient; j'ajoute qu'il en faut moins pour le fond, qui de soi a beaucoup de fécondité, que pour celui qui en a fort peu, & enfin il en faut davantage pour les terres froides & humides, que pour celles qui sont chaudes & sèches.

Constamment, & personne ne l'ignore, les grands défauts de la terre consistent, comme j'ay dit ci-dessus, ou en trop d'humidité, laquelle d'ordinaire est accompagnée du froid, & de la grande pesanteur, ou en trop de sécheresse, qui est aussi régulièrement accompagnée d'une excessive légèreté, & d'une grande disposition à être brûlante; nous voyons aussi que des Fumiers que nous pouvons employer, les uns sont gras & rafraîchissans, par exemple, ceux de Bœuf & de Vache, les autres sont chauds & légers, par exemple, ceux de Mouton, ceux de Cheval & de Pigeon, &c. & comme le remède doit avoir des vertus contraires au mal qu'il doit guerir, nous devons employer les Fumiers chauds & légers dans les terres humides, froides & pesantes, afin de les échauffer, & les rendre plus mobiles & plus légères, & employer les Fumiers de Bœufs & de Vaches dans les terres maigres, sèches & légères, afin de les rendre plus grasses & plus

materielles, & par ce moyen empêcher que les grands hâles du Printemps, & les grandes chaleurs de l'Eté ne les alterent trop aisément.

Il se fait aujourd'huy de grandes Dissertations dans la Philosophie, & dans la Chimie, pour chercher à décider quels sont les meilleurs Fumiers, & on le fait avec la même exactitude que les Mathematiciens apportent à décider ce qui est necessaire pour faire une ligne droite, &c. le public est grandement obligé à ces Messieurs, qui portent leur curiosité, & leurs observations si avant dans les secrets de la nature; j'espère que nous en tirerons de grands avantages, mais en attendant qu'ils soient arrivez, je croy & pour moy, & pour ceux en faveur de qui j'écris, que nous ne sçaurions mieux faire que d'aller en cecy, comme je fais, c'est-à-dire, aller bonnement, simplement & grossièrement, sçachant d'ailleurs que la fertilité des terres ne consiste pas, pour ainsi dire, dans un point indivisible; ^a aussi bien loin de vouloir donner du scrupule à personne, ni sur tout intimider par aucun endroit nos Jardiniers sur le fait de la culture, je veux au contraire chercher à la leur faciliter autant qu'il me sera possible.

Et pour cet effet il me semble pouvoir dire ici encore une fois, qu'on se peut faire une certaine idée de richesses dans la terre sur ce fondement, que constamment il y a dans ses entrailles un sel qui fait sa fertilité, & ce sel est le tresor unique & veritable de cette terre: ainsi disons-nous que les écus d'un avare qui font sa richesse & son opulence, sont le tresor qu'il possède, cet avare demeurera toujours également riche & pécutieux, si premièrement il ne dépense rien, ou si en second lieu, quelque largesse qu'il fasse de son bien, il arrive qu'autant qu'il dépense d'or ou d'argent d'une main, autant en reçoit-il de l'autre; il avoit hier dépensé dix écus, aujourd'huy il a accumulé soit en or, soit en argent, soit en denrées la valeur de dix écus, le voilà donc également riche, si bien que demain il sera en état de dépenser la même somme, & de ramasser le jour d'après, soit le même argent en espee, ce qui n'est pas ordinaire, soit la valeur, &c. & ainsi à l'infiny tel circuit est réel & effectif.

^b Nous devons sçavoir pour certain que la terre a été créée avec une disposition à produire des Plantes, & que (hors quelques pierres & les métaux qui sont des ouvrages extraordinaires de la nature) il n'y a rien sur cette terre qui ne soit sorti de son sein, & cela par les voyes de la végétation, & par conséquent tout ce que nous voyons de Plantes végétatives est une partie de cette terre, & ainsi nous pouvons assurer qu'il n'y a rien (quoique ce puisse être, pourvu qu'il soit materiel) qui ne puisse servir à amander cette terre en y retournant par les voyes de la corruption, sous quelque figure qu'il y retourne, parce que tout ce qui rentre dans cette terre, luy rend en quelque façon ce qu'elle avoit perdu, soit en même espee, soit la valeur, & en effet il redevient terre, comme il étoit auparavant; ainsi toutes sortes d'étoffes, & de linge, la chair, la peau, les os, & les ongles des animaux, les bouës, les urines, les excremens, le bois des Arbres, leur fruit, leur marc, leurs feuilles, les cendres, la paille, toutes sortes de grains, &c. bref generalement tout ce qui est palpable, & sensible sur la terre

^a Fundit humo facilem vicium justissima tellus. *Georg. 2.*

^b Germineat terra herbam virentem, &c. *Genese.*

terre (hors peut-être comme j'ay dit la plûpart des pierres , & tous les métaux) tout cela rentrant dans les terres y sert d'amélioration , si bien qu'ayant facilité d'en répandre souvent , & commodément sur les terres , comme on l'a dans les bonnes Fermes , & particulièrement dans le voisinage des grandes Villes , & comme on le pratique pour la semence des Bleds , & pour les Légumes , on met ces terres en état de pouvoir continuër à produire toujours , & sans relâche.

De plus si nos terres quoyque bonnes sont empêchées de produire , par exemple , celles sur lesquelles on a fait des édifices ; ces terres couvertes de bâtimens ressemblent malgré elles à ce riche qui ne fait nulle dépense , & qui en pourroit faire beaucoup ; elles demeurent toujours , comme disent les Philosophes , également fertiles en puissance , c'est à-dire également capables de produire , & produiroient actuellement si elles n'en étoient pas empêchées ; à l'égard des autres qui produisent en tout temps , si en labourant on remet dans le fond du labour ce qu'elles avoient produit de Plantes , comme cela arrive souvent , & sur tout dans les cantons où se fait la guerre ; ces Plantes ainsi remises au dessous de la superficie de cette terre y pourrissent , & y font un engrais de la même quantité , & de la même valeur à peu près que ce qu'il en avoit coûté à cette terre pour les produire , ou bien même c'est le même sel en espèce qui lui revient , & la rend aussi riche , c'est-à-dire aussi fertile qu'auparavant.

Et si on enlève toutes les productions d'un tel quartier de terre , comme cela est fort ordinaire , & que d'un côté on lui donne à peu près autant de la production d'une autre terre , & cela par le moyen des pailles pourries , & même , pour ainsi dire , assaisonnées des excréments de quelques animaux , lesquels excréments sont encore originairement sortis de la terre , & en font une partie , cette terre ayant par ce moyen réparé sa perte , elle se trouve tout aussi riche , c'est-à-dire tout aussi fertile qu'elle étoit.

Il faut donc en quelque façon regarder les Fumiers à l'égard de la terre , comme une espèce de monnoye qui repare les trésors de cette terre.

Or comme il est de plusieurs espèces de monnoye , l'une plus précieuse , & l'autre moins , mais toujours les unes , & les autres étant monnoyes qui ont cours dans le commerce , & enrichissent , aussi est-il de plusieurs sortes de Fumiers , les uns un peu meilleurs que les autres , mais toujours ils sont tous propres à amander , c'est-à-dire à reparer la perte que cette terre avoit faite en produisant ; ainsi la substance de la terre ne s'use point pour devenir enfin à rien , en sorte qu'on puisse dire qu'elle diminuë , car où en seroit-elle presentement , après avoir tant produit depuis le commencement des siècles ? ce n'est proprement que son sel qui se diminuë , ou qui , pour mieux dire , change de place , & qui ensuite pouvant revenir , comme il le fait , est capable de rétablir cette terre au même état qu'elle avoit été.

Les Alambics de la Chimie manifestent assez ce que c'est que ce sel , & font voir en petit combien il en faut peu pour animer une assez grande quantité de terre.

A propos dequoy je dois dire , qu'il est ce semble du Fumier à l'égard des terres qui sont de différent temperament , ce qu'il est du sel à l'égard des différentes viandes , soit celles qui sont fines & délicates , comme les Perdrix , les Moutons , soit celles qui sont matérielles & grossières , comme le Bœuf , le Cochon , &c.

celles-ci souffrent sans doute dans l'assaisonnement qu'on leur fait, une bien plus grande quantité de sel sans en être gâtées que n'en peuvent pas souffrir les autres, il a fallu en effet bien plus de sel pour une bonne piece de Bœuf qu'on a renduë meilleure en la salant, qu'il n'en faut pour saler une pièce de Mouton, quoi que de la même grosseur, & au contraire à l'égard du goût de l'homme les viandes grossières en sont abonnées, quand elles sont notablement salées, au lieu que les viandes de Mouton qu'on saleroit également, en seroient beaucoup moins bonnes, ou pour mieux dire en seroient plus mauvaises.

Et d'ailleurs comme il est du sel qui sale plus, par exemple le gris, & du sel qui sale moins, par exemple le blanc, aussi pour ce qui est d'échauffer, ou animer la terre, il est des Fumiers qui amandent & échauffent plus, & ce sont par exemple ceux de Mouton & de Cheval, & il en est qui amandent & échauffent moins, & ce sont par exemple ceux de Cochon, ceux de Vache, &c. il faut user sagement des uns & des autres, l'expérience justifie assez cette faculté d'échauffer en fait de Fumiers, en ce qu'une certaine quantité de celui de Cheval étant entassé fait une chaleur considérable, jusqu'à se convertir quelquefois en véritable feu, au lieu qu'un tas de Fumier de Vache n'en vient jamais à s'échauffer de cette façon.

Et partant si on vouloit mettre beaucoup de fumier de Cheval ou de Mouton dans des terres légères & sablonneuses, qui n'ont pas besoin d'être si échauffées, on y feroit tort au lieu d'y bien faire: ces Fumiers sont trop brûlans; mais suivant l'avis du Poëte, on en pourroit mettre beaucoup de celui de Vache, qui est plus gras, & moins chaud; & au contraire ce qui n'est pas propre pour les terres chaudes & arides, est tres-propre pour les terres froides & humides; celles-ci, qui naturellement ne produisent que trop de méchantes herbes, ont besoin d'être échauffées, & pour ainsi dire animées pour les disposer à nous en produire de meilleures.

CHAPITRE XXIII.

Des Fumiers.

CE n'est pas assez d'avoir parlé des amandemens en general, il en faut venir à un détail plus particulier; & pour cet effet, j'estime qu'il est nécessaire d'examiner cinq choses principales sur le fait du Fumier, qui est le plus ordinaire des amandemens.

La première, ce que c'est que Fumier.

La seconde, de combien de façons il y en a.

La troisième, quel est le meilleur de tous.

La quatrième, quel est le bon temps de l'employer.

Et la cinquième enfin, quelle est la manière d'en faire un si bon usage, que les terres en soient amandées, c'est-à-dire renduës plus fertiles, comme c'est l'intention de celui qui l'emploie.

A l'égard

a Arida tantum ne saturare sino pingui pudeat sola, &c. *Georg.* L.
Humida majores herbas alit, ipsaque justò latior. *Georg.* L.

A l'égal d du premier chef, je ne puis m'empêcher de dire que le Fumier étant une chose si vulgaire, & si connue, il paroît inutile & presque ridicule de vouloir ce semble travailler à en donner la connoissance, cependant pour continuer à suivre exactement le dessein, que j'ay eu en tout ce Traité, qui est de ne pas obmettre jusqu'à la moindre singularité de tout ce qui appartient à nôtre Jardinage, je croy être obligé de parler de ce Fumier, non pas en effet pour le faire connoître à des gens qui ne le connoissent point, car il seroit difficile d'en trouver, mais pour y faire quelques observations qui sont assez importantes dans la matière dont il s'agit.

Je dis donc que le Fumier est un composé de deux choses, dont la première est une certaine quantité de paille qui a servy de litière à des animaux domestiques, & la seconde ce sont les excréments que les animaux ont lâché parmi, & qui se font en quelque façon incorporez avec cette paille; constamment ni la paille seule, fût-elle même à demi pourrie, ne fait pas de bon Fumier, ni les excréments de ces animaux étant tous seuls ne sont pas propres à en faire suffisamment pour donner envie de les employer; il faut absolument que pour cela l'un & l'autre soient mêlez ensemble, c'est un fait que personne n'ignore.

On n'ignore pas non plus que comme dans les maisons on a de ces animaux pour en tirer du plaisir, & de l'utilité, on a aussi des lieux particuliers où on les met pour leur donner le temps de repaître, & de se reposer; ces lieux ont des noms particuliers & differens, ils s'appellent Ecuries quand ils servent pour Chevaux, pour Mulets, &c. & s'appellent Erables quand ils ne sont que pour des Bœufs, Vaches, Moutons, Cochons, &c. les grands Chasseurs ont outre cela des Chenils pour leurs Chiens, mais il n'en revient guères de ce qui est traité dans ce Chapitre; l'usage ordinaire & domestique est, que sous ces animaux, & particulièrement sous les principaux d'entr'eux, qui sont les Chevaux, on met tous les jours une assez bonne quantité de paille fraîche & neuve, bien étendue & bien éparpillée, & cela s'appelle leur faire de la litière, comme qui diroit leur faire une manière de lit, afin que s'y couchans, & y prenans du repos ils se délassent quand ils sont fatiguez, & se remettent en état de recommencer tout de nouveau leur service accoutumé; cette litière donc sert pour les conserver en santé, pour aider à rétablir leur vigueur, & aussi pour les tenir plus propres, & plus agreables à la vûë.

Mais ce n'est pas tout, car ensuite elle doit encore être bonne à quelqu'autre chose, en effet cette paille étant ainsi employée sous le nom de litière, devient non seulement toute froissée, & toute brisée par le trepignement, l'agitation, & le mouvement de ces animaux, mais aussi leurs excréments qui l'ont imbibée, changée de couleur, & à demi pourrie, font qu'elle devient pour ainsi dire d'une nature différente, si bien qu'étant toute corrompue, & n'étant plus propre à continuer de servir de litière, on est obligé de l'ôter du lieu où elle étoit, pour y en remettre de nouvelle, qui à son tour aura la même destinée.

Cette première litière, étant donc sortie de dessous ces animaux, & mise dehors toute ensemble, n'est pas regardée comme un tas d'ordures à rejeter, elle prend dans nôtre langue ce nom de Fumier dont est question, & qu'apparemment la fumée qui en sort lui a fait donner, & sous ce nom-là elle se trouve non seulement

une chose fort utile, mais même nécessaire pour le bien du genre humain.

Or ce qui est cause de ce nouveau service qu'elle rend étant ainsi devenuë Fumier, est, que ces excremens d'animaux lui ont communiqué une certaine qualité, ou plutôt un certain sel qu'ils contiennent en soi, & qui fait qu'étant entassée elle vient à s'échauffer considérablement en elle-même, & à échauffer en même temps tout ce qui se trouve immédiatement près d'elle, comme nous expliquerons plus particulièrement ci-après.

Après avoir ainsi expliqué ce que c'est que Fumiers, s'il est vrai de dire que telle explication n'étoit guère nécessaire, tout au moins est-il fort important d'expliquer les autres quatre articles, à commencer par celui qui doit apprendre de combien de façons de Fumiers on peut avoir.

a Il résulte de ce que j'ay dit ci-dessus, que comme il y a par tout beaucoup de Chevaux, il y a par tout beaucoup de Fumiers de Cheval, qu'il y en a quelque peu de Mulets, &c. qu'il y en a assez de Vaches, & qu'enfin les Moutons, & les Cochons en font quelque petite quantité, on peut dire aussi que ce qu'il y a de volatiles en certaines maisons, sçavoir Pigeons, Poules, Oyes, &c. font quelque petite maniere de Fumier, mais c'est si peu de chose, qu'à peine on doit-on parler.

Les grands animaux dont est question, ne sont pas seuls à contribuer par leurs excremens à la composition des Fumiers, & des amandemens de la terre, toutes les parties de leurs corps quand elles viennent à pourrir, & même leurs ongles & leurs os engraisent les terres, les feuilles des Arbres qu'on amasse l'Automne, & qui étant mises dans quelqu'endroit humide, & sur tout à quelqu'égoût d'Etable ou d'Ecurie sont venues à se pourrir, servent encore de quelques secours dans les lieux où la paille & les animaux ne sont pas trop communs.

Il n'est pas jusqu'à la cendre de toutes les matières combustibles qui ne soit ici d'un fort bon usage, pour la petite quantité qu'on en peut avoir, & non seulement la cendre, mais aussi les bois pourris, & généralement tout ce qui étant sorti de la terre se trouve corruptible, devient Fumier à la terre quand il y revient, & qu'ils s'y corrompt.

Nous avons même des gens qui pour multiplier le nombre des Fumiers, ou d'amandemens, veulent que les terres de gazon, & les terres de grand chemin puissent servir à cela, j'en diray cy-dessous mon avis; je me contente de dire ici que cette maniere de terre blanchâtre, qui se trouve dans les entrailles de quelques pieces de terre, & qu'on appelle marne, & qui paroît être dans une disposition prochaine à devenir pierre, doit être considérée comme un amendement propre pour aider à la production de certaines choses, comme je l'expliqueray ci-dessous.

b Ce n'est pas assez d'avoir expliqué la diversité des Fumiers, il faut voir quelles sont leurs qualitez particulières, afin que cette connoissance nous apprenne à en faire un choix qui soit bon pour les besoins que nous en avons.

Il y a deux principales proprietés en fait de Fumiers: l'une est d'engraisser, c'est-à-dire d'engraisser les terres, & les abonner, ou rendre plus fertiles, & tous les

Fumiers

a La diversité des Fumiers.

b Le choix des Fumiers.

Fumiers devenus bien pourris ont cela de commun entr'eux, mais véritablement les uns plus, les autres moins; la seconde propriété est de produire une certaine chaleur qui soit sensible, & capable de faire quelquel'effet considerable; les anciens ont connu la première, & n'ont point connu la seconde, celle-ci ne se trouve guères qu'aux Fumiers de Cheval & de Muler, quand ils sont nouveaux faits, & encore un peu humides, & dans la verité ces sortes de Fumiers sont d'un usage merveilleux dans nos Jardins, & particulièrement dans l'Hyver; l'on pourroit dire qu'ils y tiennent lieu du grand astre qui anime & vivifie toutes choses; en effet ils y font en ce temps-là presque la même fonction, que l'ardeur du Soleil a coûtume d'y faire pendant l'Été; car par exemple, étant rangez en forme de Couches, ils servent à nous donner des nouveautez printannieres, sçavoir des Concombres, des Raves, des petites Salades, des Melons, & tout cela long-tems devant que la nature en puisse donner; ils servent dans le fort des gelées à nous faire avoir des Verdures, des Fleurs, & ce qui est plus singulier des Asperges bien vertes, & meilleures que les ordinaires; ils servent pour avancer de beaucoup la maturité des Fraizes, des Figues en Caisses, des Pois, &c. ils servent enfin pour faire venir des Champignons en tout temps.

Que si pour ainsi dire les Fumiers ont un merite particulier quand ils sont nouveaux, & qu'ils ont encore leur première chaleur, ils en ont aussi un autre, quand sans estre pourris ils sont vieux & secs, & que leur chaleur est entièrement passée, ils servent à devenir couverture, c'est-à-dire à conserver contre le froid ce que la gelée peut endommager & détruire, ainsi pendant l'Hyver ils sont employez à couvrir des Figuiers, des Artichaux, des Chicorées, du Celery, &c. qui sont toutes mannes d'un grand prix dans le Jardinage, & qui périroient sans le secours des Fumiers qui les couvrent; leur utilité ne se borne pas là, elle va encore plus loin, car après avoir fait figure en tant d'endroits, comme enfin suivant la condition de tous les êtres sublunaires, ils viennent à estre pourris, c'est pour lors qu'ils servent au dernier usage, dont je traite ici, qui est d'amander les terres.

Cet amandement suppose deux grandes conditions, dont l'une regarde le temps qui est propre à le faire, & l'autre regarde la manière de le bien faire.

A l'égard du tems, il ne faut pas croire que toutes les saisons de l'année soient bonnes pour employer les Fumiers, nous n'avons pour cela que les cinq mois de l'année, qui sont les plus humides, sçavoir depuis le commencement de Novembre jusques vers la fin de Mars; ces Fumiers seroient inutiles dans le sein de la terre, s'ils n'achevoient pas de s'y pourrir entièrement, il n'y a que les pluyes qui puissent faire certe consommation; ceux qu'on employe dans les autres tems n'y font que sécher, se chancier, & ainsi bien loin d'estre favorables aux végétaux, ils leur sont pernicieux & funestes, & sur tout s'ils sont en trop grande quantité; car il s'y engendre de gros vers blancs qui restent dans la terre, & y rongent tout ce qu'ils y trouvent de tendre, au lieu que les grandes humiditez d'Automne & d'Hyver venant à achever de faire pourrir petit à petit la substance grossière & materielle de ce Fumier, le sel qui y est contenu passe dans les parties intérieures de la terre; c'est ainsi que ce sel se répand dans les endroits, d'où les Plantes tirent leur nourriture, c'est-à-dire vers le voisinage des racines, qui seules ont le talent de profiter

profiter du bénéfice de ces Fumiers, & par ce moyen les végétaux achevent d'acquiescer toute la perfection qui leur convient, la grosseur, la grandeur, & le reste, &c.

Il s'ensuit donc que l'Hyver est l'unique saison qui soit propre à faire les grands amandemens, c'est aux habiles Jardiniers à ne laisser pas inutilement passer un temps qui est précieux pour leurs occupations; il ne faut pas même qu'en cela ils aient égard ni aux quartiers de la Lune, ni aux vents quels qu'ils puissent être, nonobstant les traditions de quelques Anciens, & nonobstant tout ce qu'en peuvent dire quelques Livres de Jardinage; ce sont toutes observations, qui ne faisant que donner de l'embaras m'ont paru, quant au fait, extrêmement inutiles, & n'ont été bonnes tout au plus qu'à donner quelque matière d'embellissement dans la Poésie, & peut-être à faire valoir quelque Jardinier, ou visionnaire, ou grand causeur.

Venons présentement à la manière de bien employer ces Fumiers; cette manière doit donner deux instructions, l'une est de marquer les endroits de terre où le Fumier doit être mis, & la seconde d'en marquer à peu près la juste quantité.

Pour le premier chef, il est question de sçavoir que quelquefois il s'agit de fumer à vive jauge, c'est-à-dire de fumer amplement, & un peu avant dans le fond de la terre, & quelquefois aussi il ne s'agit que de fumer légèrement la superficie; pour le premier chef je ne me trouve pas de l'avis de ceux qui mettent le Fumier par lits au fond des tranchées, quelque soin qu'ils prennent de faire à chaque lit un grand labour, pour y mêler ensemble la terre & le Fumier, & ma raison confirmée d'une longue expérience est, que ce qu'il y a de bon dans ce Fumier ainsi employé devient bien-tôt inutile, puisqu'il passe trop bas avec les humiditez qui l'entraînent avec elles, & le portent à des endroits où les racines ne sçauroient pénétrer, outre que le mouvement qui se fait ainsi à labourer ces trois ou quatre lits dans chaque tranchée, au lieu de contribuer à rendre la terre meuble, qui est une condition de la dernière importance, il ne fait que la presser & l'endurcir par le trepignement qu'on ne peut éviter d'y faire en labourant.

Je veux donc, comme j'ay dit ailleurs, que le Fumier s'employe pour la terre, de la même manière que la cendre s'employe dans les Lessives, c'est-à-dire que comme on ne met la cendre que sur la superficie du linge, qu'on a entassé dans le Cuvier, & qu'il est question de dégraisser, aussi on ne met le Fumier que vers la superficie de la terre, qu'il faut amander; je le redis encore, ce n'est point la grosse substance du Fumier qui fertilise, non plus que ce n'est point la grosse substance de la cendre qui dégrasse, c'est ce sel invisible qui est contenu dans ces matières, & qui se mariant avec les eaux qui les mouillent, descend avec elles par tout où leur pesanteur les porte, & y fait ce qu'il est capable d'y faire.

Mais ce n'est pas assez de sçavoir le bon endroit à mettre les Fumiers, il faut encore voir en quelle quantité il est bon de l'y mettre; pour expliquer cet article il faut sçavoir que comme il y a des Fumiers qui ont bien plus de sel à communiquer les uns que les autres, aussi y a-t-il des terres qui ont plus besoin d'amandemens

les

* Et cui putre solum. *Georg.* 2.

les unes que les autres; j'entens toujours parler des terres à Plantes potagères, & non pas des terres à planter des Arbres, car à celles-cy je n'en veux point du tout, ^a supposant toujours que pour peu qu'elles soient bonnes, elles le sont assez pour nourrir des Arbres, desquels on espère du Fruit qui soit agreable au goût; le Vigneron qui s'étudie à faire d'excellent vin, s'apperçoit bien que l'usage du Fumier est entièrement contraire à son intention, & que si peut-être les engrais en augmentent la quantité, constamment ils en diminuent le mérite, quoyque cependant le défaut eût pû être corrigé par la fermentation & le bouillonnement, ou pour ainsi dire par la cuisson de la Cuve; à plus forte raison que ne devons nous point craindre pour le goût des Fruits, qui sans aucuns apprêts de cuisson, ou d'autres choses passent immédiatement de l'Arbre à la bouche.

Que si les terres ne sont nullement bonnes, je ne puis, comme je l'ay ci-devant établi, m'empêcher de condamner ceux qui perdent le tems à y planter, au lieu d'y en avoir fait porter de meilleures, la quantité n'en doit pas être grande, ni par conséquent la dépense, attendu qu'on ne s'avise guère de vouloir faire de fort grands plans d'Arbres dans de fort méchans fonds.

Que si nonobstant mon sentiment sur ce fait particulier de plant d'Arbres, on s'opiniâtre à vouloir fumer les tranchées, où l'on en veut planter, je veux bien expliquer la manière dont je conseille de le faire, afin qu'il en coûte moins, & qu'au moins l'ouvrage soit mieux fait, & plutôt.

Je suppose par exemple qu'il soit question de préparer une tranchée de six pieds de large, soit le long d'une muraille pour y faire des Espaliers, soit autour d'un carré pour y mettre des Buissons; je veux qu'on examine d'abord ce qu'on peut avoir de Fumier, soit de Cheval, soit de Vache, comme étant les deux sortes dont on se sert le plus ordinairement, & dont on a la plus grande quantité; cette connoissance apprendra si on en peut mettre beaucoup ou non: je veux ensuite qu'on le fasse porter par distances égales, le long de la tranchée qui est à faire, & qu'après cela on fasse une ouverture de la tranchée de trois pieds de creux, & d'environ une toise de long sur la largeur proposée, en sorte qu'avant d'employer son Fumier, on ait devant soi cet espace vuide & libre; je veux aussi qu'on ait trois hommes, deux avec des Bêches pour remuer les terres, & un avec une Fourche pour le Fumier; je veux enfin que deux prennent de ces terres qui sont à fouiller, & qu'ils les jettent à l'extrémité de la place vuide, en sorte que la hauteur de la tranchée y soit remplie, & même d'un demi pied plus haut que la superficie voisine, prenant soin de mettre au fond la terre qui étoit à la superficie, & que celle qui étoit au fond devienne à son tour la superficie de la tranchée nouvelle; cette terre jettée de la manière que je l'entens, fait un talus naturel, au bas duquel tombe par même moyen ce qui se trouve de pierres, qu'on ôte sur le champ, & pendant que les deux hommes jettent ainsi la terre qui fait ce talus, je veux que le troisième qui sera resté sur le bord de la tranchée, prenne du Fumier avec la Fourche, & que sans cesse il le jette également, non pas dans le bas, mais seulement sur le haut du talus dont est question, & qu'il le répande, en sorte qu'il soit si bien dispersé qu'il n'en reste jamais beaucoup ensemble; par

R

ce moyen , supposé toujours que les travailleurs agissent vivement & de concert , il se fait tout d'un coup deux choses fort importantes en peu de temps , & à peu de frais ; la première que le Fumier se trouve placé , & mêlé dans la terre comme il le doit être , & la seconde que cette terre étant maniée de fond en comble devient meuble , comme on le doit souhaiter.

Je ne veux pas oublier d'avertir ceux qui fouillent le long d'une muraille , qu'ils prennent bien garde de n'approcher pas trop près de la fondation , de peur qu'étant endommagée , la muraille ne fût en peril de tomber ; il y faut toujours laisser un petit talus de terre dure dans le fond.

Que s'il n'est pas seulement question d'une simple tranchée pour des Arbres , mais de tous les carrez destinez aux Plantes potagères dans un Jardin où la terre n'a pas les bonnes qualitez qui sont à y souhaiter , il faut indispensablement suivre la même methode , & multiplier seulement le nombre de ceux qui doivent fouiller , ou labourer , & y proportionner le nombre de ceux qui auront les Fumiers à répandre ; il faut toujours la même profondeur de terre , & toujours faire une première ouverture de tranchée d'environ une toise de large , & qu'elle soit par exemple de la longueur de tout un côté du carré , & pour cet effet on mettra le long du carré à fouiller la terre qu'on sort de la tranchée , & qui servira pour remplir la jauge qu'on trouvera vuide à la fin du carré ; cependant on fera arriver , soit à la Hotte , soit à la Civière , soit avec les Animaux de bât les Fumiers dans le voisinage de la place vuide , on mettra un nombre suffisant de gens pour les répandre sur le haut des talus , à mesure que les autres jettent sans cesse de nouvelles terres vers les places vuides.

Je répons qu'avec un tel concert d'Ouvriers qui s'entendent bien dans leur ouvrage , on disposera une terre à faire de tres-beaux , & de tres-bons Légumes , prenant soin d'y faire enfin un labour universel pour rendre la superficie égale.

Je veux seulement qu'on observe que si la terre qui a besoin d'être amandée est de nature sèche & sablonneuse , on y employe des Fumiers les plus gras , par exemple de ceux de Vache , ou même de ceux de Cheval qu'on a fait pourrir dans un lieu humide ; je ne fais guère de mention des Fumiers de Cochon , car outre qu'ils sont assez rares , ils renferment une puanteur qui empêche de les souhaiter , ils sont capables d'infecter la terre , & de lui donner un mauvais goût , dont les Fruits seroient infectez plutôt que d'en être abonnés ; que si ce sont des terres grossières , fortes & humides , on y mettra les Fumiers les plus grands & les plus secs , par exemple ceux de Cheval & de Mulet , contant toujours que la quantité y doit être , non pas excessive , ni trop petite , mais médiocre & modérée , l'excès en ceci est dangereux ; d'un autre côté à n'en point mettre dans la terre dont est question , c'est un défaut qui se fera bien-tôt sentir , comme aussi d'y en mettre trop peu est un secours , qui pour n'être pas suffisant , doit être regardé comme inutile , & sur tout pour des terres maigres , à qui on demande au-delà de leur force , c'est-à-dire beaucoup de Légumes , gros & bien nourris.

La mesure que je croy la plus raisonnable pour l'employ de ce Fumier , est d'en répandre une hottée de mediocre grandeur sur la longueur de chaque toise de talus , quand il a environ l'épaisseur d'un pied de terre , ainsi une longueur de vingt toises sur la largeur de six pieds , & sur la profondeur de trois en consommera six

vingt hottées de cette mediocre grandeur, c'est-à-dire, telle à peu près qu'une femme la peut porter.

Que si on n'a pas de Fumier pour en faire le mélange, que je viens d'expliquer, il faut se contenter d'en répandre sur la superficie le peu qu'on en peut avoir, & le répandre également, & après cela en faisant un bon labour d'environ neuf à dix pouces de profondeur, on l'enterrera de manière qu'il ne paroisse plus par le dehors, & que cependant il ne soit pas trop avant, & pour ainsi dire hors de la portée des racines des Plantes.

Le Crotin de Mouton & de Chevre est tout propre pour cette manière de Fumier, & il suffit extrêmement d'en répandre un ou deux pouces d'épais, cette petite quantité contribuera à amander la terre tout autant qu'une plus grande des Fumiers de Cheval, ou de Vache.

Dans la verité je regarde le Crotin de Mouton comme celuy de tous les Fumiers qui a le plus de disposition à fertiliser toute sorte de terre; on verra plus particulièrement dans le Traité de la culture des Orangers, combien j'en fais de cas au dessus de tous les autres.

La Poudrette, les cureures de Colombier & de Poulalier peuvent faire quelques amendemens, mais je ne m'en fers gueres; l'un est trop puant, & assez rare, les autres sont pleins de Mouchérons, qui s'attachans aux Plantes leur portent grand préjudice.

A l'égard des excremens qui viennent des Animaux aquatiques, ils ne valent rien du tout, non plus que ceux qui viennent des Garennes de Lapin, témoin la sterilité qui paroît autour des Clapiers; les feuilles d'hortolage pourris sont quelque chose de livide & de froid, qui bien loin d'amander fait pourrir les nouvelles Plantes, & ainsi il ne s'en faut nullement servir.

Les feuilles d'Arbres qu'on a ramassées, & fait pourrir dans quelques fonds humides, deviennent plutôt du terreau que du Fumier, si bien qu'elles sont plus propres à répandre pour garantir du hâle, qu'à fumer le dedans de la terre.

Le terreau est le dernier service qu'on retire du Fumier, ce Fumier ayant servi à faire des Couches s'y est tellement consommé, qu'il est enfin devenu aussi meuble que de la terre, & pour lors il est employé non plus comme Fumier qui engraisse, mais comme terre qui produit de petites Plantes; & ainsi on en met sept à huit pouces d'épais sur les Couches nouvelles pour y élever des Salades, des Raves, des Légumes à replanter, ou pour y planter à demeurer, comme Melons, Concombres, Laituës pommées, &c. on en répand aussi environ deux pouces d'épais sur les terres nouvellementensemencées au Printemps, & dans l'Été, quand elles sont ou de nature trop séché, ou de nature qui s'endurcit, & se fend aisément à la chaleur; les graines sécheroient dans la première, & ne pourroient percer la superficie dans l'autre.

On a recours à ce terreau, qui conservant sa fraîcheur produite par les labours, ou par les arrosemens, fait que les graines germent aisément, & y levent ensuite heureusement; ce terreau fait encore ce bien au Jardinier, qu'il empêche les oiseaux de manger les nouvelles graines.

Les cendres quelles qu'elles soient seroient d'un grand usage pour améliorer les terres, si on en avoit beaucoup, & comme on n'en a que tres-peu, on les met aux

pieds de quelque Figuier , ou de quelqu'autre Arbre , & elles n'y font pas inutiles.

Certaines gens font particulièrement cas des terres de gazon pour servir d'amandement , & pour moy je les regarde dans un autre sens , c'est-à-dire comme propres à produire par elles-mêmes , & non pas à faire produire à d'autres , & j'estime encore davantage les terres qui sont au deffous de ce gazon, que nous appellons terres neuves , & qui par consequent n'ayant jamais été travaillées se trouvent neuves, c'est-à-dire, pleines de toute la fertilité que les bonnes terres peuvent avoir en elles, & partant heureux qui en peut faire des Jardins entiers.

Que si enfin on n'est pas en état d'aller jusques-là , & qu'au moins on en puisse avoir une quantité raisonnable , je voudrois qu'on l'employât ou toute entiere pour les Arbres fruitiers, ou qu'on l'employât au moins de la même manière que j'ay fait employer les Fumiers pour les amandemens à vive jauge.

CHAPITRE XXIV.

Pour sçavoir s'il est bon de fumer les Arbres.

IE ne sçaurois approuver le sentiment de ceux qui étant prévenus de l'erreur commune sur le fait des Fumiers, en mettent indifferemment par tout, jusques-la que pour en faire une grande maxime , ils disent d'une manière assez populaire, que particulièrement à l'égard des Arbres on ne leur sçauroit donner trop d'amitié, c'est le terme doux & galant dont il se servent en parlant de ce qu'on appelle vulgairement Fumier.

Mais pour faire voir si leur opinion est un peu raisonnable , je les prie de répondre à cinq choses que j'ay à leur demander sur ce sujet.

La premiere, s'ils entendent parler de toutes sortes d'Arbres.

La seconde, si c'est seulement des Arbres fruitiers.

La troisiéme, si en fait de ces Arbres fruitiers, c'est de tous en general qu'ils parlent, soit vigoureux pour les entretenir, soit infirmes pour les rétablir.

La quatriéme, s'ils ont une règle certaine pour la quantité de Fumier qu'il faut donner à chacun , & pour l'endroit où il le faut placer.

Et la cinquiéme, si on les doit fumer en toute sorte de terre , soit bonnes , soit mauvaises.

Je n'oserois pas croire que leur pensée pour les Fumiers s'étendent generalement a tous les Arbres , puisque de l'aveu de tout le monde ceux des Forests , ceux de plaine campagne , & ceux des avenues des maisons se portent d'ordinaire fort bien sans avoir jamais été fumez , si ces Messieurs conviennent de ces veritez sur le fait des Arbres qui ne sont pas fruitiers , ils tombent sans y penser dans la conviction à l'égard de ceux qui le sont , puisque constamment les uns & les autres se nourrissent de la même manière, c'est-à-dire par leurs racines ; en effet ces racines ayant à travailler dans une terre naturelle , quand elle est passablement bonne , elles ne manquent pas d'y trouver suffisamment ce qui leur est nécessaire pour la vie.

Mais quoi que ç'en soit , vrai-semblablement ces Messieurs se retranchent à appliquer seulement aux Arbres fruitiers la maxime dont il s'agit ; or de bonne foi je ne croi point qu'ils osent avouër que leur intention soit de parler de tous en general ; car quelle apparence de dire qu'une même chose soit également bonne pour tant d'Arbres qui se trouvent d'une constitution si différente, les uns plus ou moins vigoureux , les autres pareillement plus ou moins infirmes, les uns de Fruits à pepin , les autres de Fruits à noyau , &c. cependant ils ne se font point encore expliquer sur cette difficulté , & n'ont jamais parlé qu'en termes generaux sur cette matière, ou comme nous avons dit , ils employent le beau nom d'amitié pour persuader plus agreablement.

Je ne croi pas non plus que si on les presse de se déclarer , ils aillent dire qu'ils entendent parler des plus vigoureux , puisque constamment la grande vigueur paroissant incompatible avec l'abondance des Fruits , ce seroit un méchant expédient pour tâcher d'en faire venir que d'avoir recours à une chose qu'ils croiroient propre à entretenir cette vigueur , ou peut-être même l'augmenter ; & de plus le Fumier n'étant regardé que comme un remede , & les remedes n'étant vrai-semblablement que pour les malades , il s'ensuit que ce Fumier ne doit point être pour ces Arbres , qui bien loin d'avoir aucune infirmité marquent dans toute leur étendue une santé parfaite , ainsi supposé que le Fumier soit capable de faire quelque chose aux Arbres , je croy certainement , qu'il pourroit nuire à ceux-ci plutôt que de leur procurer quelque avantage.

Il faut donc qu'on vienne à dire que ce sont les Arbres infirmes qu'on croit avoir besoin du secours des Fumiers ; mais pour en venir , s'il est possible , à défabuser d'une telle erreur , j'assure d'abord & de bonne foi , que par une experience étudiée pendant une longue suite d'années, je sçai seurement que tout le Fumier du monde ne sçauroit rien operer en faveur de quelqu'Arbre que ce soit ; j'avois été long-tems dans l'erreur commune , ma curiosité ayant commencé par là , aussi bien que par la routine des décours, &c. mais enfin j'en suis heureusement revenu , & tous ceux qui sans aucune prévention voudront s'instruire de la verité du fait , conviendront avec moi que tout au plus la peine & la dépense en sont inutiles ; je dis même qu'on est bien-heureux si elles n'ont point été pernicieuses ; car ces Fumiers , comme j'ay dit ailleurs , sont sujets à engendrer des vers qui font mourir les Arbres , ou au moins toute leur vertu ne sçauroit faire produire que de petites racines ; or telles racines qui sont veritablement bonnes pour de petites Plantes, ne peuvent absolument contribuer à faire ces beaux jets, qui font connoître qu'un Arbre est vigoureux au point qu'on les demande.

Mais pour aller un peu plus avant dans la preuve convaincante de cette verité que j'établis , je voudrois bien qu'on me dit au juste ce que c'est qu'un Arbre infirme , c'est une matiere dont je parle assez amplement dans le Traité des maladies des Arbres , &c. & quant à present je me contente de dire , que par exemple un Poirier infirme n'est pas toujours celui qui pousse jaune , on en voit de fort vigoureux qui ont le feuillage de cette couleur-là , c'est seulement celui dont il meurt quelques grosses branches vieilles , ou celui dont l'extrémité des jets séchent, ou celui qui n'en fait aucuns, & demeure galeux, plein de chancres & de mousse, & cependant fleurit infiniment, mais où peu de Fruits y noient, ou ce qu'il en noué demeure

petit, piétreux & mauvais; que si l'Arbre pousse de grands jets jaunes, ce qui d'ordinaire arrive à quelques Poiriers sur Coignassiers, qui étant plantez en terre un peu sèche & maigre se portent naturellement bien, ce défaut de feuilles jaunes vient de ce que quelques principales racines se trouvant à fleur de terre y sont altérées par les chaleurs d'Été; or le Fumier employé pour amander, & par conséquent mis un peu avant dans la terre ne sçauroit empêcher cela.

D'un autre côté, si à cet Arbre infirme, il meurt quelques branches, ce défaut peut venir, soit de ce que l'Arbre est trop chargé de branches, eu égard à son peu de vigueur, en sorte qu'il ne peut fournir à les nourrir toutes, soit de ce qu'il est planté trop haut, ou trop bas, soit enfin de ce que la terre, qui le doit nourrir, est ou mauvaise, ou usée, & sur tout que dans le pied de l'Arbre il y a beaucoup de racines mortes.

Or au premier cas, le Fumier ne déchargera pas cet Arbre de son trop grand fardeau: au second, il ne fera pas qu'il devienne mieux planté; & au troisième, il ne ressuscitera pas les racines mortes, & enfin n'en fera point venir de grosses nouvelles; car jamais les Fumiers n'ont pu parvenir jusques-là, tant les grands, quelques pourris qu'ils soient, que les petits qu'on appelle terreaux: ainsi tant qu'il ne se fera point de grosses racines nouvelles, il ne se fera point aussi de beaux jets nouveaux; & tant qu'il ne se fera point de ces sortes de jets nouveaux, les Arbres demeureront toujours vilains, & les fruits ne seront jamais bien conditionnez dans leur qualité, ni ne satisferont pas non plus par l'abondance.

Joint que si le Fumier pouvoit rendre vigoureux un Arbre qui ne l'étoit pas. Premièrement je l'aurois éprouvé quelquefois, après l'avoir essayé si souvent; & cela étant, j'aurois grand tort de me revolter contre une opinion si bien établie, & de vouloir en même temps introduire une doctrine nouvelle, qui, au lieu de me faire quelque bien, ne seroit propre qu'à me tourner en ridicule: en second lieu, si les Fumiers pouvoient donner de la vigueur, & sur tout à des Arbres vieux & infirmes, il en arriveroit sans doute un inconvenient tres-fâcheux, qui seroit de faire pousser quantité de faux bois, & de détruire la disposition où cet Arbre étoit pour fructifier; car enfin, contre l'intention du Maître, ils feroient allonger en bois les boutons qui s'étoient arrondis pour faire le Fruit, & il faut nécessairement ôter ces sortes de bois comme mal conditionnez & mal placez.

J'explique plus particulièrement dans un autre endroit, ce qui en tel cas est à faire pour le mieux, & c'est dans la fin du cinquième Livre où je propose les remedes à l'infirmité des vieux Arbres.

Mais supposé qu'il fût bon de fumer les Arbres, dont je ne conviens pas, quelle mesure juste peut-on avoir pour le plus ou le moins de Fumier qu'il faudroit à chacun, la petite ou la médiocre quantité feront-elles le même effet que la grande, ou la grande ne fera t-elle pas davantage que la petite ou la médiocre, &c. & de plus en quel endroit placera-t-on ce Fumier, sera-ce bien près du tronc, sera ce loin? il sera inutile près du tronc, puisque les extrêmités des racines, où se fait toute l'action, étant éloignées de là n'en pourroient profiter, & cependant c'est particulièrement en cet endroit là où l'on a accoutumé de le mettre, ce seroit donc dans le voisinage de ces extrêmités où il faudroit placer cet amendement, mais le moyen de sçavoir au vrai en quelle partie elles se trouvent, joint que ces

extrêmités

extrémitez qui s'allongent tous les ans, changent par conséquent de place tous les ans, &c.

Je finis par cette observation qui est si vulgaire, qu'on voit des Arbres infirmes dans les bonnes terres, aussi bien que dans celles qui ne le sont pas; faudra-t-il faire le même remède dans les unes que dans les autres? il me paroît assez difficile de répondre juste sur ces trois dernières questions, si bien que constamment on s'engage à de grands embarras, si on veut faire consister dans les Fumiers le seul bon remède qu'il faut aux Arbres fruitiers, soit quand il s'agit de les entretenir dans la vigueur qu'ils ont, soit quand il s'agit de recouvrer celle qu'ils ont perdue; je trouve beaucoup mieux mon conte, & à moins de frais, à me servir de terres neuves que d'aucuns Fumiers, quels qu'ils puissent être; j'explique ailleurs la manière d'employer ces terres neuves, & c'est ce qui m'a fait dire encore dans un autre endroit, qu'une des principales conditions, pour réussir à planter de jeunes Arbres, si d'ailleurs ils sont bons & bien taillez par les racines, est de les planter dans une terre qui soit au moins passablement bonne, & qui n'ait jamais été fumée.

CHAPITRE XXV.

Quelle sorte de terre convient le mieux à chaque espece d'Arbres fruitiers.

JE finis cette seconde partie après avoir dit que les Sauvageons de Poiriers, de Pommiers, & même ceux qui s'appellent Paradis, & pareillement les Pruniers & les Figuiers s'accommodent assez bien de toute sorte de terre, soit chaude & sèche, soit froide & humide, pourvû qu'il y ait suffisamment de fond, c'est-à-dire, au moins deux bons pieds & demi, ou trois pieds, encore le Figuier se passe-t-il à beaucoup moins.

Le Coignassier ne s'accommode point des terres sèches & légères, il y jaunit trop aisément; l'Amandier & le Pêcher de noyau font mieux dans celle-cy que dans les terres fortes, dans lesquelles ils sont tres-sujets à la gomme; telles terres fortes sont plus propres pour les Pruniers, les Merisiers, les Groseillers, les Framboisiers, &c. la Vigne veut plutôt certaines terres légères pour y faire de bon raisin & de bon vin, que les terres fortes & froides; le Cerisier de pied fait assez bien dans celles qui sont sèches & légères, mais encore mieux dans les terres franches.

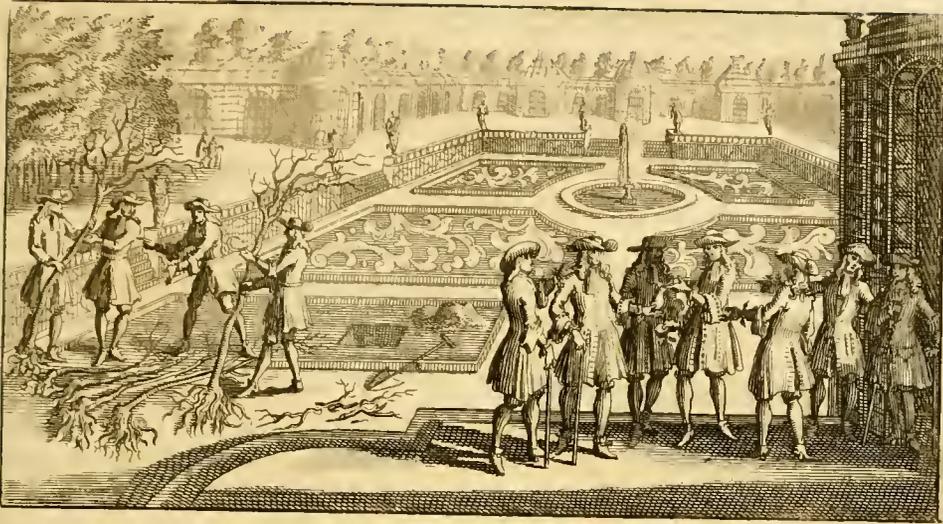
Après avoir expliqué quelles sortes de terres sont les meilleures pour chaque sorte de Plant, on pourroit, ce semble, tirer les conséquences nécessaires pour les especes de Fruits qui sont greffez sur ces sortes de Plant, par exemple pour les Poiriers qui sont greffez sur franc, ou sur Coignassier, pour les Pêchers greffez sur Pruniers, ou sur Amandiers, &c.

Mais cependant, comme nous dirons ci-après, il n'en est pas pour le bon goût des Fruits la même chose que pour la vigueur des Arbres; les Poires de Bon-chrétien d'Hyver, de Petit-oïn, de Lansac, d'Espine, &c. seront toujours insipides, & la plupart pierreuses, ou pâteuses, & farineuses, si elles sont dans un fond froid & humide,

humide , quel que soit le pied Sauvageon , ou Coignassier , & principalement en Buisson ; il en fera de même pour les Pêches , les Pavies , &c. ces sortes de Fruits demandent particulièrement le terroir assez sec , ou qu'au moins il soit déféché par des pierrées & des pantes étudiées , si naturellement il est humide ; enfin , généralement parlant , les Arbres sont d'ordinaire vigoureux dans les terres fortes , mais les Fruits n'y acquièrent guère le bon goût qui leur convient , & qu'ils trouvent dans les terres plus sèches.

Ce n'est pas assez que nous ayons nos Jardins bien cultivez par les labours & les amandemens , il les faut encore tenir fort propres , c'est-à-dire qu'il faut que les Allées soient toujours bien nettes de pierres , & de méchantes herbes , toujours fermes pour s'y promener aisément & commodément , que les labours soient pareillement nets & de pierres , & de méchantes herbes , que les Arbres soient toujours nets de Toupillons , de Chenilles , de Limaçons , de Mouffe , &c. bref les Jardins utiles doivent autant plaire , quand ils sont vieux faits , qu'ils plaisent peu quand ils viennent de l'être , & par là ils sont différens des Parterres , qui ne sont jamais si propres & si beaux à voir que le jour qu'ils sortent des mains de l'Ouvrier ; car pour lors ils sont embellis de Fleurs plantées de nouveau , ils ont leurs Allées bien sablées & bien tirées , les gazons tous frais , enfin ils ressemblent , pour ainsi dire , à ces nouvelles mariées qu'on vient d'ajuster de poudre , de mouches , de rubans , de bouquets , &c. pour les rendre plus agréables , au lieu que nos Jardins utiles qui doivent véritablement sentir la ménagère de la maison , doivent avoir une propreté aisée & naturelle , & non pas une propreté contrainte & étudiée.

Fin de la seconde Partie.



TROISIEME PARTIE
DES
JARDINS FRUITIERS
ET POTAGERS.

De ce qui est à faire en toute sorte de Jardins , tant pour choisir sagement , que pour proportionner & placer en chacun les meilleures especes d' Arbres fruitiers , qu'on y peut mettre , soit en Buisson , soit en Espalier , soit de haute tige.

Parmi les Fruits qui sont presentement dans le commerce du monde ; on peut dire sans prévention qu'il en est de si exquis , & de si parfaits , qu'on ne connoit rien de plus délicieux au goût , & peut être même ne connoit-on guère rien de plus utile à la santé ; aussi voyons-nous qu'on est tellement accoûtumé d'en user en tout temps , que peu s'en faut qu'on ne les mette au nombre des choses , qui sont absolument necessaires à la vie ; on ne voit plus personne qui s'en puisse passer , si bien qu'enfin il n'est rien qu'on ne fasse pour en avoir : c'est ce qui fait que quelques magnifiques & abondans que soient les grands regales , on y trouve toujours à redire , si de beaux & de bons Fruits n'en relèvent l'éclat , & n'en laissent une grande idée dans l'esprit des conviez ; de là vient pareillement que la maison de campagne la plus somptueuse & la plus superbe manque d'un de ses principaux ornemens , si elle n'est accompagnée de Jardins fruitiers qui soient beaux & bien entendus ; aussi la nature qui ne fait rien en vain , a été

soigneuse de nous produire un nombre infini de différentes sortes de Fruits, & en même temps nous a inspiré une forte inclination, non seulement à cultiver ceux de nos climats, mais même à les multiplier en y joignant ceux des Païs étrangers; si bien qu'à vray dire nous devons regarder cette abondance comme une des plus grandes obligations que nous lui ayons, & il semble même que tout ce qu'elle a fait d'ailleurs pour nous faire vivre & subsister, seroit peu de chose, ^a si nous étions privez de ce trésor, que le Jardinage nous fournit, trésor qui nous est d'un extrême secours; car en effet qu'avons-nous de plus précieux & de plus commode dans la vie, que de trouver de bons Fruits dans tous les païs habitez? qu'avons-nous de plus important que d'en avoir amplement pour toutes les saisons de l'année.

Ce seroit ici un beau champ à faire l'éloge de ces riches presens, que la terre fournit d'elle-même jusques dans les forests les plus obscures, & dans les déserts les plus affreux; mais c'est un parti, qui n'est nullement de ma profession, & encore moins de mon dessein: aussi comme je me sens incapable de l'entreprendre avec succès, je n'ay garde de m'y embarquer; je me retranche plus volontier à communiquer avec plaisir, ce que mon experience m'a fait trouver, pour apprendre à tirer de grands avantages de ces chefs-d'œuvres de la nature, & aider sur tout à les perfectionner par nostre industrie.

Or quoi que sous le nom de Fruits on entende generalement tout ce qui est Fruit de Jardins, je ne prétens pas pourtant parler ici de ceux qu'on peut appeller Fruits de la petite classe, par exemple des Fraises, Framboises, Groscilles, & non pas même des Melons, quoique constamment dans le genre de Fruits il n'y ait rien de plus excellent: ce sont articles que je reserve pour faire partie du Potager; je ne parlerai donc ici que de ceux, qui viennent à des Arbres, & qui, quand l'espece en est bonne, & le terroir bien conditionné, sont les veritables ornemens des Jardins; car autrement il y en a beaucoup, qui au lieu de faire honneur, sont, pour ainsi dire, affront au maître qui les cultive.

Après que j'auray parié de ces bons fruits de toute sorte d'Arbres, je parlerai aussi de ces sortes de raisins, dont les honnêtes gens font tant de cas.

^b Je ne puis passer outre, que je n'aye marqué, combien je suis surpris de tout ce qu'on voit de Fruits, tant en general, qu'en particulier: pour les especes j'ai lieu de l'être beaucoup, pour en avoir fait des descriptions exactes, tant du dedans, que du dehors, soit en fait de Fruits à pepin, soit en fait de Fruits à noyau, & même en fait de Figues & de Raisins, comme on le verra ci-après; jusques-là qu'en matière de Poires seulement, je puis dire avec verité, que j'en ay vû, goûté & décrit plus de trois cens especes toutes tres-differentes les unes des autres, sans y en avoir cependant trouvé qu'une trentaine, qui, à mon goût fussent excellentes; en sorte qu'elles me parussent avoir régulièrement plus de bonnes qualitez, que de mauvaises.

Je m'attens bien de trouver des curieux, à qui mon avis sur le fait du choix ne plaira pas en toutes choses; mais ils me permettront, s'il leur plaît, de leur faire
ici

^a *Divise arboribus patriæ. Georg. 2.*

^b *Sed neque quam multæ species, nec nomina quæ sint, est numerus, neque enim numero comprehendere refert; quem qui scire velit, Libyci, velit equoris idem discere, quam multæ zephyris turbentur arenæ, &c. Georg. 2.*

ici une tres-humble prière, qui est, qu'au paravant de prononcer contre moi sur l'estime, ou sur le mépris que je fais de certains Fruits, ils commencent par examiner particulièrement mon intention, qui cherche à établir une suite perpétuelle de bons Fruits, & qu'après cela ils ayent à se souvenir premièrement, qu'il ne faut point disputer des goûts : c'est un principe incontestable : se souvenir en second lieu, qu'il faut avoir de grands égards, soit à la bizarrerie des saisons, dont nous ne sommes pas les maîtres, soit à la diversité des terres & des climats, que l'on sçait être presque infinie, soit à la nature du pied de l'Arbre, qui quelquefois est bon, & quelquefois mauvais, soit enfin à la manière ou figure, dans laquelle les Arbres produisent.

Ce sont toutes matières qui demandent beaucoup de considérations, & sont tres-capables de faire balancer les opinions des juges ; il se trouve quelquefois de méchantes Poires parmi des Virgoulé, des Leschasserie, des Ambrette, des Epine, &c. il se trouve de méchantes Pêches parmi des Mignonnes, des Madelaines, des Violettes, des Admirables, &c. il se trouve enfin de méchantes Prunes parmi les Perdrigons, de méchants Raisins parmi les Muscats, & de méchantes Figues parmi le plus estimées, &c. n'est-ce pas de quoi étonner un curieux, autant appliqué que je le suis, & serois-je excusable, si je supprimois sur cela les grandes observations, & les reflexions que j'y ay faites : d'où enfin j'ay conclu que, quoy que dans une certaine espece de bons Fruits il s'en trouve quelques-uns de défectueux, il ne s'en suit pas pour cela que toute l'espece soit à rejeter, ni que pareillement il faille faire grand cas d'une autre, qui, quoy que connue pour mauvaise parmi les habiles connoisseurs, ne laisse pas d'en fournir quelques-unes de passables, dont les gens peu délicats se rendent amoureux.

Tout le monde convient premièrement que sur le fait des Fruits, en ce qui regarde leur nature, il y en a de trois classes, c'est à sçavoir qu'il y en a de tres bons, qu'il y en a de tres-mauvais, & qu'enfin il y en a qui ne pouvant être compris dans le nombre de ceux-là, peuvent être regardez comme Fruits simplement passables & médiocres ; ce ne sont d'ordinaire que ces derniers, qui trouvant par-ci par-là des amis, & des partisans, donnent lieu de disputer pour le choisis ; car rarement arrive-t-il qu'on ne soit pas d'accord pour l'estime des premiers, & pour le mépris des seconds : une bonne Poire de Rouffelet, ou de Virgoulé est estimée par tout ; une Poire de Parmein, ou de Fontarabie est aussi méprisée par tout : mais il n'en est pas de même pour un Doyené, pour un Saint Lezin, &c.

On convient aussi, que par exemple tel Fruit est mauvais une année, ou à une certaine exposition, qui aura paru bon plusieurs autres années de suite, ou à d'autres expositions ; & reciproquement tel Fruit se trouve bon cette année-ci, qu'on n'aura pû souffrir les précédentes.

Et enfin on convient que dans une sorte de terre, & de climat, & de figure d'Arbre, tel Fruit est bon, qui regulièrement se trouve mauvais dans un different climat, ou dans un autre fond, ou dans une autre figure d'Arbre ; il s'en faut de beaucoup, que par exemple tout ce qui est bon Fruit en plein vent soit également bon en Buisson, &c. ni que tout ce qui réüssit en Espalier ait par tout la même destinée en plein air, &c. ny que tout ce qui est bon dans un fond sablonneux le soit également dans une terre humide, &c. je feray sur cela une discussion autant exacte

qu'il me sera possible , pour tâcher d'en venir à décider sur le choix, & sur l'ordre de la préférence , dont il s'agit.

Et de plus , comme apparemment je ne suis pas encore parvenu à connoître tout ce qu'il y a de bons Fruits dans l'Europe , encore moins ce qu'il y en a dans le reste de l'Univers ; il y en a peut-être qui pourroient icy réussir , & qui par conséquent si j'en connoissois le mérite , me feroient changer quelque chose dans la disposition que j'établiray ; j'en demeure d'accord , car comme je suis assez persuadé qu'il ne s'en fait plus de nouveaux , aussi ne disconviens-je pas que de temps en temps il ne s'en découvre quelques-uns , qui , après avoir été long temps dans l'obscurité de certains cantons éloignez , viennent enfin à se faire connoître , & admirer dans le grand monde ; nous en avons bien parmi nos plus exquis , dont j'ose dire qu'il n'étoit ici aucune mention dans les premières années de ma curiosité.

Je ne manquerai pas de tirer avantage des nouveutez , s'il nous en arrive , & j'exhorte de tout mon cœur tous ceux qui verront ce Traité à vouloir témoigner pour le public le même zèle , dont à cet égard je fais profession ; au moins est-il certain que je n'ay pas voulu hazarder de dire ce que je pense particulièrement en cette matière de choix, & de proportion de Fruits, qu'après y avoir grandement travaillé ; j'ay eu pour but de donner enfin un avis qu'on peut sûrement suivre , & executer dans une bonne partie du Royaume , & dans tous les climats qui lui sont semblables ; & c'est dans cette vûë que j'entretiens depuis plus de trente ans un commerce particulier avec la plûpart des curieux de nôtre siècle , tant de Paris & de nos Provinces de France , que des païs éloignez , & des Royaumes circonvoisins. Je me suis étudié à avoir par tout des amis illustres en Jardinage , pour profiter autant que j'ay pû de leurs lumieres , & de leurs richesses dans le temps que de mon côté je tâchois de ne leur être pas inutile ; & comme , sans vanité , je n'y ay pas trop mal réussi jusqu'à présent , on peut s'assurer que je ne discontinuëray jamais de travailler avec tout le soin possible , pour attirer parmi nous ce qu'il y aura ailleurs de plus considerable en fait de Fruits, c'est-à-dire enfin que je prétens non seulement essayer de satisfaire & régler en ceci ma curiosité , qui n'est pas petite , mais aussi celle des honnêtes Jardiniers , qui n'est pas moins grande que la mienne.

Or quoi qu'il ne soit pas mauvais d'être toujours en queste pour découvrir , s'il se peut , quelques Fruits nouveaux , qui meritent nos soins & nôtre culture , & c'est ce que je fais sans aucun relâche ; il me semble cependant que nous pouvons présentement nous vanter d'avoir de quoi faire des Jardins , qui soient raisonnablement garnis pour toutes les saisons de l'année : si bien que je croi pouvoir dire qu'il n'y a pas trop grande necessité de nous mettre fort en peine d'en chercher davantage. Il y a vingt-cinq ou trente ans que nous n'aurions pas pû avancer la même chose , & sans doute nos pères étoient beaucoup moins riches que nous ne le sommes.

Toutefois il en faut convenir de bonne foi , nous avons les mois de Mars & d'Avril qui sont à plaindre , ils manquent de bons Fruits tendres & beurrez : les fortes de Poires qui sont restées pour ces temps-là , n'ont pas le don de plaire , comme celles qui viennent de passer , ni même comme pour la plûpart elles l'avoient autrefois ;

autrefois ; il semble qu'elles vont tous les jours en diminuant de leur ancien credit ; il faut cependant s'en contenter jusqu'à ce qu'on en ait de meilleures à mettre en leur place : mais sur tout je trouve qu'on n'est pas trop malheureux , si les Poires de Bon-chrétien, qui sont les dernières à acquérir leur maturité, sont pourvûës de toute la bonté qu'elles peuvent avoir , car sans doute il en est de tres-bonnes ; les Pommes qui restent, & qui doivent durer jusqu'au mois de Juin satisfont bien quelques curieux dans la fin de l'Hyver, & dans le commencement du Printemps , mais en verité ce n'est ni le plus grand nombre , ni sur tout les principaux.

Pour établir donc, & autoriser mon jugement sur ce que nous avons de Fruits connus, je puis assurer, & on le doit croire, que je ne me suis pas contenté de les avoir plusieurs années de suite vûs, goûtez & examinez sans prévention aucune, & avec une exactitude aussi grande que la matière le requeroit, mais que même pour tâcher de ne rien déterminer que bien à propos, j'ay fait de fréquentes assemblées de curieux, c'est-à-dire, de gens fort entendus en ce fait-là, & d'un goût peut-être aussi délicat qu'il y en ait dans le Royaume.

Après tant de précautions & d'experiences je me suis enfin resolu à faire ce Traité, & pour y réüssir, & avoir en même temps occasion de dire ce qu'il y a de bon ou de mauvais en chaque Fruit en particulier, avec les differens noms, dont la plûpart sont déguisez suivant les differens pais où ils se trouvent : car le nombre des Fruits qui n'ont qu'un nom, & particulièrement en fait de Poires, comme par exemple le Bon-chrétien, le Rouffelet, le Beurré, le Messire Jean, le Portail, &c. est tres-mediocre ; il n'en est pas de même pour les autres Poires, pour les Prunes, les Pêches, les Pommes, &c. il n'y en a guère qui n'ayent deux & trois noms, & souvent d'avantage.

J'ay crû premièrement que, comme je l'ay promis, je devois tâcher de faire le portrait, ou la description de chaque Fruit, & de la faire même assez grande, afin que cela puisse servir d'instruction pour une chose, que je croi necessaire, tout au moins elle est importante, c'est-à-dire, pour apprendre plus aisément, soit à la vûë, soit au goût, le seul & veritable nom que les Fruits doivent avoir, & ce sera sans doute celui qui sera en usage parmi les habiles curieux de la Cour, tout de même qu'aux autres choses on suit exactement la mode, & les manières qui s'y pratiquent.

De cette détermination du nom de chaque Fruit bien autorisé par la description que j'en aurai faite, il arrivera, comme j'espere, qu'on ne tombera plus dans l'inconvenient d'en avoir de méchants sous le nom de ceux qui sont bons, & d'en avoir un même sous differens noms, & par conséquent de n'avoir que peu d'especes, quand on croyoit en avoir beaucoup, en égard au grand nombre d'Arbres qu'on avoit dans son Jardin ; je mettrai ces descriptions aux endroits, ou je décideray du choix de chaque Fruit en particulier, & comme j'ay dit ailleurs, elles ne seront que pour ceux qui voudront prendre la peine de les lire ; les autres qui n'auront que l'empressement de sçavoir au plûtôt quels sont les bons, & quelle proportion est à y garder en chaque Jardin, trouveront ci-après un petit Abregé qui pourra sur le champ les satisfaire.

J'ay crû en second lieu, qu'il ne seroit pas mal à propos de supposer que j'ay à

donner mon avis à quantité de nouveaux curieux l'un après l'autre , tous voulans planter des Arbres fruitiers , mais tous embarrassés pour se déterminer , tant sur le choix des especes , que sur le nombre des Arbres de chacune.

Le premier , par exemple , n'ayant peut-être uniquement de place que pour un Arbre , soit à mettre en Buisson , soit à mettre en Espalier , le second , n'en ayant que pour deux , l'un ayant place pour une centaine d'Arbres , l'autre en ayant pour beaucoup davantage , &c. ils cherchent tous à se déterminer sur le choix , & le cherchent avec chaleur ; car rien n'est pareil à celle d'un nouveau curieux , qui meurt d'envie de voir son Jardin fait , & promptement fait , mais ni les uns , ni les autres ne sçavent par où commencer , n'ayant encore pour cela reçu aucun secours de personne.

Pour soulager leur peine & leur inquiétude , je me mets à la place de tous tant qu'ils sont , successivement les uns après les autres , afin de conseiller à chacun de faire , ce qu'actuellement je ferois moi-même , si j'avois à faire ce que chacun d'eux entreprend ; si bien que tantôt je suis un curieux qui veut planter un tres-petit Jardin , tantôt j'en suis un autre qui en veut planter un mediocre , & tantôt un autre qui en veut planter un fort grand ; & même le personnage que je fais ici , n'est pas seulement pour aider à bien faire un Plant nouveau ; je prétens aussi apprendre par même moyen à en corriger un vieux qui n'est pas bien entendu , de manière que je veux faire en sorte qu'au bout de quelques années chacun de ceux , qui voudront suivre mon avis , trouve infailliblement dans ses Jardins le plaisir , qu'il s'y étoit proposé.

On pourra dire qu'il n'est pas trop ordinaire d'avoir des Jardins si petits , qu'on n'y puisse planter qu'un Arbre , ou deux de chaque sorte ; mais quand bien même cela feroit , ce qui n'est pourtant pas , témoin les Jardins de tant de Religieux dans les Convents , & de tant de petits Bourgeois dans les Villes , &c. je demande cependant la liberté de le supposer comme une chose qui me paroît non seulement commode dans mon dessein , mais qui sur tout me paroît nécessaire pour faire mieux , & plus utilement entendre à tout le monde.

a Et cela étant , je dois avertir d'abord , que parmi toutes les especes de Fruits , soit à pépin , soit à noyau , il y en a que je plante volontiers dans un Jardin d'une certaine grandeur , & que je n'estime pas assez pour les planter dans un Jardin d'une plus petite étendue ; ce qui peut entrer dans le petit , pouvant bien véritablement être reçu dans le grand , mais du grand au petit la conséquence ne me paroissant pas bonne.

De plus , comme il y a différentes manières d'avoir des Arbres fruitiers , je dois aussi avertir , par exemple en fait de Poires , qu'il y a des especes que je ne veux gueres qu'en Buissons , comme des Beurré , des Virgoulé , &c. & d'autres que je mets volontiers en Arbres de tige , comme tous les Fruits de mediocre grosseur , & sur tout ceux qui ont disposition à être pâteux & insipides , comme les Petit-oia , Sucré-vert , Espine , Louïse-bonne , Lanfac , &c. J'avertis aussi qu'il y en a , qui regulierement ne viennent bien qu'en Espaliers , comme les Bon-chrétien , les Bergamottes , petit Muscat , &c. d'autres qui réussissent assez heureusement de quelque manière qu'on les mette , comme les Rouffelets , les Robine , les Leschasserie , les S. Germain , &c.

Enfin

Enfin y ayant différentes natures de fond, & différentes situations de Jardins, je dois avertir.

Qu'il y a des Fruits qui ne veulent que des terres sèches, comme les Pêches, les Muscats, & d'autres qui ne réussissent pas mal dans celles qui sont un peu humides, comme les Cerises, les Prunes, &c.

Qu'il y a des fonds qui ne s'accommodent pas indifféremment de toutes sortes de Plans, par exemple les Pêchers sur les Pruniers, les Poiriers sur Coignassiers aiment mieux les fonds gras que les fonds secs; au contraire des Pêchers sur Aman-dier, & des Poiriers sur franc, les uns & les autres faisant fort bien dans les fonds sablonneux.

Qu'il y a des Fruits qui ne viennent bien qu'à l'abri du froid, témoin les Muscats & les Figues, & sur tout dans le voisinage de Paris, & d'autres qui souffrent assez bien le grand air, comme tous les Fruits rouges, & la plupart des Fruits à pepin.

Et qu'enfin les terroirs humides sont propres à faire de gros Fruits, mais non pas à en faire de fort délicats, à moins d'un soin & d'une culture extraordinaire, au lieu que les terroirs secs sont propres à les faire de bon goût, mais aussi ne les font-ils que petits, s'ils ne sont extraordinairement secourus.

Voulant dire mon avis sur toutes ces différences, sçavoir différence de grandeur de Jardin, différence d'expositions dans ces Jardins, différence de situations & de terre, différence de figures d'Arbres & de qualité des pieds, sur lesquels ces Arbres sont greffez, comme aussi voulant dire particulièrement mon avis sur toutes sortes de Fruits, premièrement, pour faire choisir les meilleurs, en deuxième lieu, faire que parmi ces meilleurs on ne s'arrête qu'à ceux, qui peuvent le mieux réussir en la figure d'Arbres, qu'on les doit planter; en troisième lieu, faire qu'à chaque Arbre on destine la place du Jardin, qui lui est la plus nécessaire; & enfin faire qu'il y ait une juste proportion dans le nombre d'Arbres de chaque espece.

Je parlerai d'abord des Fruits à pepin à commencer par les Poiriers, pour sçavoir premièrement qui sont ceux qui peuvent réussir en Buisson; en second lieu qui sont ceux qu'on peut heureusement planter en Arbres de tige; en troisième lieu qui sont ceux qui demandent d'être en Espalier, & enfin qui sont ceux qui donnent satisfaction en toutes manières: après cela je dirai succinctement tout ce que je pense à l'égard des Pommes, pour marquer celles que j'estime le plus, & celles que j'estime le moins, soit pour buisson, soit pour plein vent; car je ne croi pas qu'il faille se mettre en peine d'en avoir d'une autre manière, c'est-à dire d'en avoir en Espalier.

Après avoir employé en buissons & en Arbre de tige tout le terrain du milieu de chaque Jardin, je viendrai ensuite à la partie la plus curieuse des Jardins, qui sont les Espaliers, & tâcherai de faire connoître de quelle façon j'estime, qu'il faut employer utilement ce qu'on a de murailles, quelque petite, ou quelque grande quantité de toises qu'on en ait; quels Fruits sur tout méritent d'y avoir place, & quels Fruits sont indignes d'en approcher; sur quoi je traiteray non seulement des Prunes & des Pêches, mais aussi des Figues & du Raisin, &c. je diray quels Fruits de tous ceux-là se plaisent à certaines expositions, & n'en peuvent

guere souffrir d'autres , & quels enfin font d'assez bon naturel pour s'accommoder passablement de toutes.

Quand j'entreprends de donner conseil pour le chois , & la proportion des Fruits , il y a un article , sur lequel je fais grande difference entre les curieux qui en veulent pour le plaisir de leur goût , & les gens qui ne se proposent d'en élever que pour les vendre.

Les premiers qui sont ceux que je regarde ici particulièrement , doivent sur tout chercher , pour ainsi dire , le merite interieur de chaque Fruit , soit par rapport à eux-mêmes , soit par rapport aux amis à qui ils en destinent.

Les autres ne doivent presque se mettre en peine que de la beauté, de la grosseur, de l'abondance ordinaire, & sur tout de ces anciennes especes, qui ont le plus de débit: l'Orange, la Poire à deux têtes, le Martin-sec, &c. l'emportent en cela d'une grande hauteur sur les Espines, Leschafferie, Petit-oïn, Crafane, &c.

Mais en ce qui regarde la culture, je ne les distingue guere les unes des autres , il faut qu'ils sçachent (sans prendre cependant cette maxime à la rigueur) ^a que ce n'est pas communément la grande quantité d'Arbres , qui à proportion de la grande dépense , où elle a embarqué , rapporte la grande quantité de Fruits ; c est bien plutôt le nombre mediocre , bien entendu & bien cultivé , qui satisfait de toutes maniere.

Le soin necessaire aux Arbres des Jardins ordinaires , aussi bien qu'aux Potagers ne sçauroit s'étendre heureusement aux fort grandes entreprises ; il faut se réduire aux mediocres , quand on veut avoir un succès presque infaillible , avec cette précaution néanmoins que ce qui est petit pour telle personne , se peut appeller grand pour telle autre , & qu'au contraire ce qui seroit trop grand pour un tel curieux peu accommodé , se trouve trop petit pour un autre qui a mieux moyen de le faire cultiver.

^b Mais enfin il n'y a gueres d'ouvrages où il faille avoir plus de prudence à entreprendre , que j'en souhaite à chacun dans celui-ci , attendu la disposition maligne qui paroît être dans tout le Jardinage à aller , pour ainsi dire , plutôt de mal en pis , que de bien en mieux ; de maniere qu'on peut dire avec les Anciens, ^c qu'on y a affaire , ou contre un ennemi redoutable qui dresse perpetuellement des embûches , ou contre un impitoyable créancier qui ne donne aucun relâche pour ses payemens , ou contre un adversaire furieux qui accable infailliblement , si on n'est assez robuste pour le terrasser d'abord , ou enfin contre une rivière rapide , qu'il faut toujours remonter à force de voiles & d'avirons.

Ce n'est pas assez d'avoir rendu conte de la conduite que je dois ici tenir , il est encore expedient que j'explique nettement , en quoi consiste mon goût en toutes sortes de Fruits , & premièrement en matiere de Poires , afin qu'après avoir déclaré ce qui me plaît , ou ce qui me déplaît , tant en celles qui se mangent crûes , qu'en celles qui ne sont bonnes que cuites , il n'y ait personne de sur-

pris

^a Melior est culta exiguitas , quam neglecta magnitudo. *Palladius.*

^b Res agrestis est insidiosissima cunctant. *Columella.*

Imbecillior ager , quam agricola esse debet , quoniam cum sit cum eo colluctandus , si fundus pro-

vaicat , alitit Dominum. *Ibid.*

^c Gravem patitur albutis creditoem , qui agrum colit , cui sine spe absolutiois adstrictus est. *Palla-*

dus.

pris des loüanges que je donnerai aux unes, & du peu de cas que je ferai des autres, ayant en cela uniquement suivi mon goût; mais cependant étant persuadé que celui des honnêtes gens n'en fera pas beaucoup éloigné.

^a Et pour cela je dis qu'en fait de Poires cruës j'aime en premier lieu celles qui ont la chair beurrée, ou tout au moins tendre & délicate, avec une eau douce, sucrée & de bon goût, & sur tout quand il s'y rencontre un peu de parfum, ^b telle sont les Poires de Bergamotte, de Vertelongue, de Beurré, de Leschafferie, d'Ambréte, de Rouffelet, de Virgoulé, de Marquise, de Petit-oïn, d'Espine d'Hyver, de Saint Germain, de Salviati, de Lanfac, de Crasane, de petit Muscat, de Cuiffe-Madame, &c.

En Second lieu, au défaut de ces premières, j'aime assez celles qui ont la chair cassante, avec une eau douce & sucrée, & quelque fois un peu parfumée, comme le Bon-chretien d'Hyver venu en bon lieu, la Robine, la Cassolette, le Bon-chretien d'Esté Musqué, le Martin-sec, & même quelquefois le Portail, le Messire-Jean, l'Orange verte, &c.

En troisième lieu, je fais véritablement cas de celles qui ont un assez grand parfum, mais je voudrois bien ne le trouver pas renfermé dans une chair extrêmement dure, pierreuse, & pleine de marc, comme l'Amadote, la grosse Queuë, le Citron, le gros Musc d'Hyver, &c. cette dureté & cette pierre me déplaisent tellement dans toute sorte de Poires, que quoy-que j'aime passionnément, un petit parfum dans les Fruits, ces deux grands défauts ruinent auprès de moy une bonne partie de la considération, que j'aurois sans cela pour ces Poires musquées que je viens de nommer.

Après m'être expliqué de ce qui me plaît aux Poires cruës il n'est pas difficile de deviner ce qui m'y peut particulièrement déplaire, & sans doute c'est premièrement une chair qui au lieu d'être ou beurrée, ou tendre, ou agreablement cassante, se trouve pâteuse, comme celle de la Bellissime, du Beurré musqué, du Beurré blanc, ou Sablonneuse, comme celle de la Valée musquée, de la plûpart des Doyenné, &c. ou aigre comme celle de la Valée ordinaire, &c. ou dure & coriace comme celle de la Bernardiere, du trouvé de Montagne, &c. ou pleine de Marc & de pierre, comme celle du Pernan musqué, du Milet, &c. ou d'un goût sauvage, comme le Gilogile, les Poires de fosse, & une infinité d'autres, dont je ferai un Catalogue particulier.

A l'égard des Poires à cuire, je n'en veux gueres que de celles qui sont grosses, qui font une Compote de belle couleur, qui ont la chair douce & un peu ferme, & sur tout qui se gardent assez avant dans l'Hyver, telles sont les Double-fleur, le Franc-real, l'Angobert, & le Donville; le Bon-chretien sur tout est admirable cuit, quoi que sa Compote péche en couleur, & dans la verité quand il y a quelque Poire défectueuse dans sa figure, ou dans son coloris, il ne la faut servir que cuite, car la Poire de Bon-chretien qui n'a pas ces défauts, demande à paroître dans son naturel, c'est-à-dire qu'elle mérite qu'on la serve cruë.

De plus l'Amadote, le Besidery, & sur tout la Poire de Lanfac pour l'Automne, & généralement presque toutes les Poires d'Hyver qui sont bonnes, à manger cruës,

T

^a Non aliter, qui adverso vix flumine lembum, remigiis subigit. *Virg. Georg. I.*

^b Mon goût en fait de Poires.

comme la Virgoulé, la Louïse-bonne, le Martin-sec, le Saint Lezin, &c. sont admirables cuites, pourvû qu'on les mette au feu devant qu'elles soient arrivées en maturité; car autrement la cuisson les réduit trop en bouillie; le Certeau d'Hyver quoique tres bon à cuire, me paroît trop petit pour en avoir aucun Arbre en Buïsson, il faut se contenter d'en avoir quelqu'un de tige dans les grands Vergers; le Gâtelier se met trop aisément en Marmelade; le Catillac, le Fontarabie, le Parmein, &c. ont une acreté, qu'aucun sucre ne sçauroit vaincre, & même peu s'en faut que les Poires de Livre, & d'Amour ne soient de ce nombre là.

J'ajoute à ces premières observations que, si dans un tres-bon fond on est réduit à n'avoir qu'un fort petit Jardin; si bien que n'y ayant de place que pour un tres-petit nombre d'Arbres, on ne peut par consequent y en avoir un pied au moins de chacune des principales especes; j'ajoute, dis-je, qu'en tel cas peut-être n'est-on pas trop à condamner, si on essaye après-coup d'avoir sur chaque pied d'Arbre deux sortes de Fruits excellens, & de saisons différentes, par exemple un Bon-chrétien avec un Beurré, un Leschasserie avec un Arbrete, une Pêche violette avec une Mignonne, une Madeleine blanche avec une Admirable, &c. il peut y avoir assez de raisons pour soutenir une telle diversité de Fruits appliquée sur un même sujet, pourvû que le pied étant vigoureux ait fait de beaux jets en deux differens endroits de l'Arbre, autrement l'entreprise se trouvera sans succès, étant inutile de greffer sur la partie foible d'un Arbre, & d'esperer d'y avoir du Fruit aussi beau, & aussi long-temps que de l'autre côté qui est vigoureux.

J'ajoute enfin que je suis ennemy juré de la multiplicité affectée, & que je ne suis nullement touché du plaisir de certains curieux, qui croient, & le disent publiquement, qu'il faut avoir de tout dans leurs Jardins; il y en a qui sont si peu délicats, qu'ils se vantent par exemple d'avoir jusqu'à d'eux & trois cens sortes de Poires, lesquelles ils prétendent être bonnes, au moins n'être pas mauvaises: ils disent à peu près la même chose à l'égard de la bonté pour les Pêches, les Prunes, les Pommes, les Raisins, &c. dont ils vantent encore une multitude effroyable.

Ce grand nombre de Fruits me fait peur, sçachant certainement qu'au moins il ne peut pas être veritable sur le fait de la bonté; je ne sçaurois me refoudre avec ces sortes de curieux à me mettre en état d'avoir, par exemple en même temps une bonne Poire, & d'autres mediocres, quelques belles aux yeux que celles-ci puissent être, je multiplie bien plus volontiers les especes qui sont infailliblement bonnes, pour en avoir dans une même saison beaucoup d'une seule qui est excellente, que je ne me laisse aller à la diversité composée de Fruits, qui sont peut-être agreables à la vûë, mais sûrement sont mauvais au goût, ou tout au moins n'ont-ils qu'une bonté mediocre, c'est-à-dire, une petite bonté accompagnée de grands défauts.

Je sçay bien qu'il n'est rien de plus plaissant dans une compagnie curieuse & affamée de bons Fruits, que d'en pouvoir fournir en même temps de plusieurs sortes, quand ils ont chacun assez de bonté pour embarrasser les gens délicats à juger du meilleur, comme cela peut arriver dans les mois de Juillet & d'Aoust pour les Fruits d'Été, & dans les mois d'Octobre, Novembre & Decembre pour ceux d'Automne & d'Hyver; mais à mon sens je ne trouve guere rien de plus miserable pour un honnête curieux, que d'en vouloir avoir simplement pour en faire parade dans la bigarrure de certaines pyramides; ce sont Fruits dont il ne faut approcher que de

la vûë, & qui ne font pour l'ordinaire que des décorations de table, qui font véritablement aujourd'huy à la mode, & qui en effet ont quelque chose de grand & de magnifique, mais qui ne font pas pour cela moins inutiles, si ce n'est pour faire honneur à l'Officier qui les a rangées avec tant de simetrie.

Surquoy je dirai en passant que dans les grandes maisons où ces sortes de pyramides font en usage, & devenûes en quelque façon nécessaires, il faut une application particulière pour avoir dans les grandissimes Jardins de quoi en pouvoir faire en chaque saison de l'année qui soient belles, & composées de bons Fruits, ce qui peut être ne sera pas fort difficile.

Mais pour les Jardins mediocres, il faut simplement se piquer d'y avoir des magasins de bonté & de delicatesse, & non pas de ces magasins d'ornemens & de parade; peut-être même que si on parvenoit à l'abondance de ces beaux & bons Fruits, que je prétens établir, les pyramides, qui en seroient uniquement construites, comme elles vaudroient en effet beaucoup mieux que les autres, quoi que moins diversifiées de couleurs, de figures & d'especes de Fruits, aussi seroient elles & mieux reçûës, & plus estimées.

Tout au moins, sans vouloir entreprendre de ruiner les autres pyramides, qui font en possession de paroître sur les grandes tables, je demande qu'elles soient toujours accompagnées d'une jolie Corbeille pleine des principaux Fruits de la saison, & que chacun de ces Fruits-là soit beau, & tous parfaitement meurs; cela s'appelle des hors-d'œuvre à la Cour des Rois & des Princes, & ainsi comme l'honneur de la pyramide est de s'en retourner toujours saine & entiere sans avoir souffert aucune brèche, ny dans sa construction, ny dans sa symetrie, je pretens au contraire que l'honneur de la Corbeille consiste à s'en retourner toujours vuide, & sans remporter rien de ce qu'elle avoit présenté.

* Je ne veux pas agiter icy, s'il est expedient de planter des Buiffons dans les Jardins, car personne n'en doute, & sur tout pour les Jardins qui sont de grande étendue, & qui peuvent recevoir de toutes sortes d'Arbres; je n'agiteray pas non plus, s'il en faut mettre dans les fort petits, puisqu'il dépend de l'inclination de ceux qui en sont les maîtres, d'en user ainsi que bon leur semblera.

Mais supposé que la resolution étant prise d'y en mettre on ne fût pas encore déterminé pour le genre de Fruits qu'il faudroit choisir pour cela, je pourrois bien agiter à quel genre en effet il seroit plus à propos de se déterminer pour en avoir quelque Buiffon dans ce petit Jardin, sçavoir si à Poirier ou à Pommier, Prunier ou Pêcher, Figuier ou Cerisier, &c.

* Surquoy je déciderois d'abord que tous les Arbres qui font de gros Buiffons, & ceux qui ne font pas d'un prompt rapport, aussi bien que ceux qui ne font pas des Fruits assez importants, je déciderois, dis-je, que tous ces Arbres là doivent à mon sens être entièrement banis des fort petits Jardins, & partant les Cerisiers de toutes sortes, & les Pommiers sur franc n'y entreroient pas; à l'égard du Pommier sur Paradis il n'en seroit pas de même, car il fait les Buiffons si petits qu'on en peut aisément avoir une petite quantité dans un petit Jardin, sans qu'ils y fassent le moindre embarras du monde.

T 2

* S'il est bon de planter des Buiffons dans des petits Jardins,

* Quels Fruits en Buiffon doivent être choisis pour les petits Jardins.

Le Pêcher pourroit bien y pretendre place par l'excellence de son bon Fruit, mais on a à lui reprocher qu'en peu d'années il devient trop grand, & fait un trop vilain Buiffon, & qu'enfin il est trop sujet à couler dans le temps de la fleur, pour faire esperer qu'il puisse donner contentement, outre qu'il n'est que trop vrai, qu'à la reserve de quelques Jardins de Ville, qui sont à couvert du Nord par de grands bâtimens, ou par de fort hautes murailles, les Pêchers en Buiffon ne sçauroient guere réussir nulle part; il les faut laisser pour les pais chauds, où ils font merveilles dans les Vignes.

Les Pruniers de ces sortes d'especes que nous estimons le plus, tombent & dans l'inconvenient de la grandeur extraordinaire, & dans celui du rapport tardif & incertain, & par-là sont exclus de ces petits Jardins, dont il est question.

La même chose est pour le Figuier, qui par dessus cela demande pendant l'Hyver trop de sujétion pour les couvertures, faite de quoi il court grand risque de périr.

Enfin tout se réduit au Poirier, pour lequel j'incline, tant parce que, s'il est bien conduit, il peut ne pas devenir un Buiffon monstrieux, que parce qu'au contraire il peut être agreable, & donner du plaisir tout le long de l'année, soit par son rapport assez prompt, assez copieux & assez important, soit par sa figure ronde, ouverte, & bien entenduë, qui subsiste en tout temps; nous verrons quel sera ce Poirier à planter dans un Jardin, dans lequel le Maître ne veut ou ne peut avoir qu'un Buiffon; quel sera le deuxième, s'il y a place pour le mettre, & ensuite nous continuerons d'examiner quels seront tous les autres, qu'il faudra planter dans chacun des autres Jardins de différente grandeur, déterminant en même temps ceux qui devront être sur franc, & ceux qui devront être sur Coignassier.

* Mais tout cela ne sera qu'après avoir premierement supposé que chacun des Jardins, dont je vais parler, est fermé de quelque sorte de murailles, & par consequent en état d'y recevoir quelques Espaliers pour promettre au moins avec plus de certitude le plaisir de quelques bons Fruits d'Été & d'Automne; je ne conte gueres pour Jardins ceux qui n'ont point cet avantage de clôture de murailles, quand ce ne seroit que pour être garentis des vents froids.

Avoir encore supposé qu'il est ici question d'un petit Jardin accompagné de toutes les conditions qui sont necessaires à l'égard de la terre, & que nous avons cy-devant expliquées.

Et avoir enfin supposé que pour les petits Jardins le but de la veritable curiosité est bien plus d'avoir du Fruit qui soit beau & bon, que simplement d'en avoir bientôt, quel qu'il puisse être; car si cela est, je ne conseillerai pas de planter un Arbre de nos meilleures especes; j'ouvriroy d'autres avis qui ne sont gueres de mon goût, & par consequent ne seront gueres bons à suivre, & ce sera par exemple de ne planter que de l'Orange verte, ou du Beurré blanc, du Doyenné, ou du Besidery, &c. ces especes d'arbres donneront seurement plutôt du Fruit, que ne seront pas les principales; ou même si voulant de veritables bons Fruits, on ne se soucie pas d'avoir de ces Arbres bien faits, qui en tout temps doivent contenter la vûë, tant par l'ordre de leur disposition, que par la beauté de leur figure, je conseilleray qu'après en avoir choisi des bonnes especes, on les plante indi-

* Clôture de murailles necessaires dans les Jardins.

indifferemment tels qu'ils sortent des Pepinieres, je veux dire qu'on les plante avec la plûpart de leurs branches, & cependant avec peu de racines; c'est un moyen qui d'ordinaire est assez seur pour avoir bien-tôt du Fruit, & l'avoir bon; mais aussi est-il seur pour l'avoir petit, pour en avoir peu sur chaque Arbre, pour n'en avoir pas long-temps, & pour avoir touÿours un Plan rustique & miserable; j'ajoute même qu'assez souvent avec une telle avidité on tombe dans l'inconvenient du Chien d'Épôse, qui perdit tout pour vouloir trop avoir.

J'avouë ingenuëment que j'ay une aversion singulière pour les Arbres mal-faits, & par consequent pour tous les empressements qui nous les procurent immanquablement; c'est pourquoy pour un Jardin qu'on pretend devoir être agreable par ses Arbres aussi bien l'Hyver, quand ils sont entierement dépoüillez, que l'Été & l'Automne, quand ils ont leur grand ornement de Fruits & de feuilles; pour un tel Jardin, dis-je, je ne me resoudray pas volontiers à n'y planter que de ces especes d'Arbres, qui à la verité font bien-tôt du Fruit, mais le font mauvais, ou de ceux qui commencent par y être de vilaine figure, & ne doivent jamais devenir beaux.

Je sçay bien que generalement parlant l'intention de tous ceux qui plantent, est non seulement d'avoir du Fruit, mais d'en avoir promptement, & on a raison; je voudrois bien qu'à cet égard l'ordre de la nature s'accommodât à nos desirs, pour nous en donner beaucoup plûtôt qu'elle ne fait sur des Arbres taillez; & nous en donner particulièrement de beaux & de bons; on n'a pû encore trouver le secret de la faire notablement avancer sans la détruire; l'habileté du Jardinier est bien en cela d'un secours extraordinaire, cependant il faut se resoudre d'accorder à cette sage mere le temps qu'elle prend de quatre, cinq & six années pour la production des Fruits à pepin, cela sur certains Arbres plûtôt, & sur d'autres plus tard, & se consoler, de ce que premièrement dans la suite elle récompense amplement de la disette passée, & en second lieu de ce que pour nous donner des Fruits à noyau, & des Figues, & du Raisin, elle prend d'ordinaire moins de temps; car en effet trois & quatre ans de Plant d'Arbres bien faits ne passent point qu'on ne commence d'y en avoir assez considerablement, en attendant la pleine moisson de la cinq, ou sixième année, & de grand nombre d'autres.

Mais si pour avoir des Fruits à pepin, le temps ordinaire à attendre paroît trop long, & qu'on ait de grands Jardins (car cela n'est point praticable dans les petits) je veux bien par exemple qu'en quelque endroit à l'écart du Jardin principal on hazarde de sacrifier un nombre de Poiriers des meilleures especes de chaque saison, les y plantant tous entiers, comme j'ay dit cy-dessus, & même les plantant fort près à-près en façon de Pepinieres, c'est-à-dire environ à deux ou trois pieds l'un de l'autre: en cet état-là étant bien soignez ils pourront donner assez-tôt quelques bons Fruits, & même de passablement beaux, & ce fera au moins un commencement de consolation en attendant que le beau Jardin soit en état de faire son devoir [j'ay suivi cet expedient dans le Potager de Versailles, tant pour de certains Fruits, qui dans les terres froides & humides ne sont pas trop heureux en Buisson, que particulièrement pour de certaines especes, dont les noms nouveaux qui me les rendoient inconnues, me donnoient impatience d'en voir promptement le Fruit, & m'en suis fort bien trouvé] joint que

l'intention que j'avois de parvenir bien-tôt à l'abondance, & d'élever par ce moyen des Arbres de tige beaux & bien feurs, dont je prévoyois devoir avoir besoin, m'a tres-heureusement réuissi; il faut bien s'attendre que, si on garde trop long temps de tels Arbres, ils courront risque de périr, ou au moins sûrement de devenir inutiles à d'autres Plans, c'est aux curieux riches & puissans, & qui font de grands Jardins à s'examiner là-dessus, afin de prendre le parti, ou d'une dépense un peu plus grande, pour essayer par ce moyen de goûter plutôt le plaisir d'avoir des Fruits, ou prendre le parti de la patience avec moins de frais, pour n'avoir de Fruits qu'un peu plus tard, & les avoir sûrement plus beaux, & en plus grande quantité.

Quoi que j'aye grand sujet de craindre, que la Préface de cette troisième Partie, toute nécessaire qu'elle a été, n'ait paru trop longue aux nouveaux curieux, car sans doute ils ne demandent ici qu'à sçavoir au plutôt quels sont les bons Arbres, dont ils doivent garnir leurs Jardins, cependant j'ay encore trois choses à ajoûter devant que d'en venir à ce qui les doit satisfaire.

Je dois établir en premier lieu, que par exemple dans les parties de l'Europe où le froid & le chaud ne sont ny trop longs, ni trop violens, la nature s'étant pour ainsi dire engagée d'y donner de certains Fruits pendant quelques mois de l'année, il est constant qu'une fois tous les ans ces Fruits y doivent venir en maturité, mais il n'est pas moins constant que cela se fait plutôt dans un lieu, & plus tard dans un autre, cette différence provenant de la mesure de chaleur qui domine en chacun; ainsi dans les climats plus chauds les Fruits de chaque saison y meurent, avant que de mourir dans les climats plus froids, & de plus il en meurt quelques-uns dans ceux-là, & particulièrement en fait de Figues, de Raisins & de Pêches, qui ne sçau-roient mourir dans ceux qui sont froids: c'est pourquoi l'Italie, la Provence, le Languedoc, & la Guyenne voyent non seulement mourir en Juin & Juillet, ce qu'au deçà de la rivière de Loire nous ne voyons mourir que dans les mois d'Août & de Septembre, mais même on y voit mourir quelques Fruits, qui faute de chaleur suffisante ne réussissent pas dans le voisinage du Nort; aussi comme il est vrai que dans ces Provinces plus meridionales tous les Fruits d'Automne & d'Hyver sont presque passez, quand à peine les nôtres commencent de mourir; en récompense nous sommes souvent en pleine moisson dans le temps qu'il ne leur reste plus rien.

Nous voyons à peu près la même chose dans un même climat à l'égard des terres, & des années qui se trouvant plus ou moins chaudes, sont par conséquent plus ou moins hâtives; par exemple pour les terres chaudes d'ordinaire le terrain de Paris devance de plus de quinze jours le terroir de Versailles, & pour les années chaudes celles de 1686. nous a fait mourir dans le mois d'Août des Pêches & des Muscats, qui dans les années 1685. & 1687. lesquelles étoient plus froides, & plus humides, ne mourirent qu'après la mi-Septembre.

Cela suppose la même différence pour la maturité plus ou moins avancée de tous les autres Fruits de chaque mois de l'année; ce sont d'ordinaire May, Juin & Juillet qui décident de la destinée de chaque Fruit pour le temps de leur maturité; c'est à l'habile curieux de prendre bien ses mesures sur ce pied là, pour ne pas laisser les

Fruits

Fruits d'Automne & d'Hyver trop long temps sur les Arbres dans les années chaudes, & ensuite pour ne pas se laisser surprendre à la maturité, qui doit venir à ces Fruits quelques temps après qu'ils sont serrez; constamment il en périt beaucoup dans la serre, faute d'être pris aussi-tôt qu'ils le devoient être; je donne ailleurs des remedes pour empêcher au moins une partie du mal.

La maturité des Muscats, qui sont en bon fonds, & en bonne exposition, doit ce me semble servir d'une grande règle pour deux principaux articles en fait de Fruits; le premier est pour sçavoir ceux qui peuvent meurir, ou ne pas meurir en chaque Jardin dans les mois de Septembre & d'Octobre; car sûrement par tout où le Muscat meurit, tous les Fruits de l'arrière saison y meuriront, & reciproquement par tout où il ne meurit pas, la plupart de ces Fruits-là n'y meuriront pas aussi.

Le second article pour lequel le Muscat doit servir de règle, est de sçavoir si ces Fruits de l'arrière-saison meuriront tôt, ou ne meuriront que tard, car constamment si dans quelque Jardin que ce soit les Muscats meurissent tôt, c'est-à-dire à la fin d'Aoust, & même les premiers jours de Septembre, c'est une marque que l'année est hâtive, & reciproquement s'ils ne meurissent que tard, c'est-à-dire vers la Saint Remi, c'est une marque que l'année est tardive; dans la verité j'ay trouvé que je me devois régler par là, tout de même que chaque Marinier se règle à sa Bouffole.

La seconde chose que j'ay à ajouter est, qu'en fait de Fruits les saisons se doivent diviser en quatre, sçavoir en celle d'Eté, qui est la première, & qui commence en Juin, & finit à l'entrée de Septembre, en la saison des vacances, qui comprend la premiere partie d'Automne, & finit à la S. Martin; la troisième saison se doit entendre de la seconde partie d'Automne, qui succedant à la premiere finit aux environs de Noël, & enfin la dernière saison est celle d'Hyver qui commençant en Janvier continuë jusqu'aux Fruits rouges du mois d'Avril.

Après avoir ajouté la première, & la seconde chose que j'avois à proposer, je dois en troisième lieu, comme je l'ay promis dans le projet de cette Partie, je dois, dis-je, marquer quels sont les principaux Fruits non seulement de chacune de ces quatre Saisons, mais aussi de chacun des mois qui les composent; ce sera, pour ainsi dire, une manière de petit tableau, dans lequel on verra d'un coup d'œil l'abregé de ce qui peut donner du plaisir en Jardinage, & par ce moyen sans avoir besoin d'une plus grande discussion, on pourra peut-être se déterminer soy-même sur le chois des especes qu'on aime le mieux.

C'est pourquoy je parcourrai les mois en particulier pour marquer précisément quelle sorte de Fruits chacun se peut vanter d'avoir dans son partage, jusques à y faire mention de ceux, qui ne venans pas sur des Arbres, comme sont les Fraises, Framboises, Groseilles, Melons, Raisins, &c. ne sont pas du present projet; mais ce ne sera pas selon l'ordre qui est usité dans le monde que je parcourray ces mois, ce sera selon celuy de la maturité des Fruits.

Et partant l'Eté sera la premiere partie de l'année par où je commenceray, aussi

aussi est-il vray que c'est la saison d'Été qui est la première à nous regaler des nouvelles productions de la terre, & j'ose dire qu'en fait de Fruits on peut regarder cette saison comme une manière de République annuelle & passagère, qui n'ayant d'abord que de petits commencemens va devenir tres-puissante en peu de temps; cette puissance toutefois n'est pas de longue durée, à peine est-elle établie, que bientôt après elle doit trouver sa décadence; ce n'est pas véritablement une décadence; qui emporte, avec elle une destruction entière, c'est seulement une décadence d'un petit interrègne, qu'il lui faut essuyer pendant quelques mois, mais cet interrègne passé, sa destinée luy fera reprendre le même état, & les mêmes vicissitudes où nous l'avons vûë, & par lesquelles, comme j'ay dit cy-dessus, elle passe une fois tous les ans.

A On doit s'attendre sur toutes choses, que c'est principalement par rapport à nôtre climat que j'entre dans le détail, & la discussion des Fruits de chaque saison: ainsi pour commencer par les Fruits du mois de Juin, je dis, & peu de gens l'ignorent, que les Fraises qui ont ici commencé de meurir dès la fin de May, se mettent à donner en abondance dès l'entrée de Juin; & j'ajoute qu'elles sont suivies de fort près par les Cerises précoces qu'on élève à des Espaliers bien placez; j'ajoute encore que devant la fin de Juin les Groseilles, Framboises, Guignes, & Cerises hâtives, & même les Griottes commencent de remplir les places publiques, & que les Melons sur Couches, les Abricots hâtifs, & quelques Poires de petit Muscat en Espalier tâchent de faire paroître par de petits échantillons les richesses, que tous ensemble promettent pour le mois qui suit immédiatement après.

B C'est à-dire pour le mois de Juillet, qu'on appelle vulgairement, & avec raison, le mois des Fruits rouges; ainsi jusqu'au quinze ou vingt on continuë d'y en avoir amplement de toutes ces sortes, qui n'ont fait que commencer dans le mois précédent, & ces Fruits-là finissans, les Cerises tardives, & les Bigarreaux ne manquent pas de leur succéder, & de bien faire leur devoir; l'industrie des bons Officiers ayant le sucre à commandement, fait de toutes sortes de Fruits rouges un merveilleux usage sous différentes figures.

Je n'oubliroy pas de dire que les Melons sont ici sans contredit le principal de tous les Fruits de la Saison, & que de plus, pourvû que dans les terroirs bien conditionnez les Espaliers s'en mêlent conjointement avec les Caisses, on doit voir vers le quinze du mois ces Melons accompagnez d'une grande abondance de Figs, & en même temps beaucoup d'avant-Pêches, de Prunes jaunes, de petit Muscat & d'Abricots ordinaires, & cependant les Buissons, & les plein-vents s'étudient à faire à l'envy à qui foisonnera le plus en Poires de Cuisse-Madame, de Poires Madelaine, de Blanquets des trois especes, de Rouffelet hâtif, de Bourdon, de Muscat Robert, de Poires sans peau, & de beaucoup d'autres de moindre qualité, & partant on a lieu d'être fort content de ce mois de Juillet.

C Quand on est au mois d'Aoust, on est pour ainsi dire au grand magasin d'un nombre infini de bons Fruits, c'est pourquoi dans les premiers jours de ce mois, on continuë d'y avoir autant qu'on veut & de Figs, & de Cerises tardives, & de Bigarreaux, & d'Abricots, tant d'espalier que de plein vent, & même, pour surcroît de biens,

A FRUITS DU MOIS DE JUIN.

B FRUITS DU MOIS DE JUILLET.

C FRUITS DU MOIS D'Aoust.

de biens, les Melons de pleine terre se mettent à donner avec ceux des Couches, qui continuent encore de fournir jusqu'à la fin du mois; de plus dans la fin de ce même mois on commence d'avoir des Robine, des Bon-chrétien d'Été musqué, des Castolerte, des Espargne, des Fondante de Brest, des Rousselet, &c. sur toutes choses c'est ici le mois illustre, & bien-heureux pour les Fruits qui me charment le plus, c'est-à-dire pour certaines Prunes, & cela est si vrai que je me sens obligé de dire, que quand dans nos climats elles ont la bonne fortune des Espaliers, elles peuvent disputer de mérite avec la plupart des Fruits de la saison, & du moins s'égalier avec les plus accomplis, & les plus renommés; ces Prunes sont les deux sortes de Perdrigon le blanc & le violet, la Prune royale, la Drap d'or, la Prune d'Abricot, la Sainte Catherine, la Diaprée violette, les Rochecourbon, les Reine-Claude, &c. joint celles qui viennent assez bien en buisson, & en Arbres de tige, sçavoir non seulement la plupart de celles que je viens de marquer, mais aussi toutes celles qui portent le nom de Damas, & sont de cinq ou six façons bien différentes, soit par leur grosseur, soit par leur couleur, soit par leur figure, soit par leur maturité plus ou moins avancée, le blanc, le noir, le rouge, le violet, le gris, &c.

Je dirai en passant que le Damas gris me paroît un des principaux, & de plus les Maugerou, les Mirabelle, les Imperiale, &c. sont à qui mieux mieux, & imitent les Espaliers qui jouent de leur reste en fait d'Abricots, de Pêches de Troyes, de Rossanne, d'Alberge, de Pêches-Cerises, &c. ces Espaliers commencent même de donner un peu de Madelaine, de Mignonne, & de Bourdin, & y joignent quelquefois un peu de bon Muscat avec le Raisin précoce, tant le noir que le blanc, & partant on ne peut disconvenir que ce mois d'Aoust n'ait de quoy satisfaire amplement la plus avide & la plus friande curiosité qu'on puisse jamais avoir.

Cependant, quelque riche qu'il ait paru, je puis dire sans hésiter, que celui de Septembre ne lui est nullement inférieur, car que ne produit-il point dans nos climats, c'est le véritable mois des bonnes Pêches, tout en regorge de tous côtés, ce n'est que par grandes pyramides qu'on en sert à chaque repas; les Madelaine blanche & rouge, & les Mignonne qui n'ont fait que commencer dans le mois précédent, ne s'y sont pas épuisées; c'est particulièrement dans ce temps-ci qu'elles foisonnent, & sont suivies par un grand nombre d'autres Pêches, toutes fort excellentes, & chacune meurissant réglément selon l'ordre de maturité que la nature a établi parmi elles, cela sans doute afin de leur donner lieu de fournir copieusement, & successivement toutes les parties du mois entier, & voici cet ordre; ce sont les Bourdin qui commencent, les Chevreuses les suivent de près, & marchent immédiatement devant les Violettes hâtives, ensuite viennent les Persique, puis les Bellegarde, & les blanches d'Andilly, & enfin les Admirables, les Brugnons & les Pourprées; en voilà un assez bon nombre pour n'avoir pas besoin de souhaiter rien davantage en ce temps-ci, & toutefois ce n'est pas tout, ce mois de Septembre donne encore abondance de Chasselas, de Corinte des trois couleurs, du Cioutat, de Maroc, & de plusieurs autres bon Raisins, & sur tout abondance de Muscats, qui de quelque couleur qu'ils soient, ou blancs, ou rouges, ou noirs (pourvu qu'ils aient tout le mérite qui leur convient, c'est-à-dire la fermeté, le parfum & la douceur) valent de l'aveu de

V

tout le monde beaucoup mieux que tous les autres Raisins; ce mois-ci ne veut pas finir qu'il n'ait encore donné le commencement des Prunes tardives, qui sont les Imperatrices, les Damas noirs, les petits Perdrigons, les Perdrigons tardifs, &c. & même il est si fort en train de donner, qu'il se remet à fournir une grande quantité de secondes Figues, tant en Espalier qu'en Caisses, & en Buïsson, & pour surcroît d'abondance, il laisse échaper quelques Poires de Beurré, & de Bergamotte, &c. lesquelles on est ravi de voir dans le déclin des Fruits à noyau; il semble que pour ainsi dire, le déluge des bons Fruits arrive dans ce mois-ci, en effet quand il produiroit beaucoup moins qu'il ne fait; il ne laisseroit pas d'être extrêmement riche & abondant.

a Le mois d'Octobre ne possède pas véritablement un si grand nombre de Fruits à noyau que son devancier, mais cependant il n'en est pas mal pourvu; toutes les Admirables & les Pourprées, non plus que les Figues n'ont pas été consommées en Septembre; assez souvent encore il en reste suffisamment dans ce mois-ci, & de plus sa fécondité s'étend bien plus loin, car il est en état de faire de grandes libéralitez en Pêches nivetes, en jaunes tardives, en violettes tardives, en jaunes lisses, toutes Pêches excellentes pour l'arrière saison, & même dans nôtre climat ces gros Pavies rouges de Catillac, & de Ramboüillet, avec les Pavies jaunes, qui font tant de bruit dans les Vignobles des pais chauds, ces Pavies, dis-je, quand dans nos Jardins ils sont venus en bon lieu, c'est-à-dire, qu'ils ont été suffisamment nourris à de bonnes expositions, ils font certainement tres-bonne figure en ce temps-cy, & sur tout le Pavie jaune, que j'ay trouvé d'un goût admirable dans sa saison; mais quand on n'auroit ni ces Pêches, ni ces Pavies, n'est-on pas trop riche d'avoir encore d'un côté abondance de bons Raisins à cueillir tous les jours sur le pied, soit le Muscat ordinaire, soit le Muscat long, autrement passé-Musquée, soit le gros Royal noir, sans parler des Gennetins, des Chasselats, des Expirants, des Raisins Grecs, des Malvoisies, des Corinthes, &c. & d'avoir de l'autre côté abondance de Poires tres exquises, les Beurré gris, les Bergamotte, les Sucré-vert, les Muscat fleuri, les Verte-longue, les Crafane, les Marquise, les Petit-oin, &c. n'est-il pas constant qu'une seule de ces especes, ou tout au plus deux ou trois suffiroient, non seulement pour fournir nos besoins, mais même pour flater amplement le plaisir des plus curieux.

b Le règne des Fruits qui n'acquièrent leur mérite que dans les Serres, ne manque pas de commencer en même temps que finit celui des Fruits qui meurent sur l'Arbre, c'est-à-dire particulièrement le règne des Fruits à noyau, dont la destinée se termine ordinairement à la fin d'Octobre, mais pour nous en consoler nous ne nous appercevons pas si-tôt d'aucune diminution de Fruits, il en reste pour une partie de Novembre beaucoup de ceux que nous avons vû se signaler sur la fin du mois précédent; joint que les bons Raisins peuvent encore durer quelque temps, si on a eu soin de les cueillir devant les gelées, & de les conserver dans les Serres; car cela étant ils ont droit de venir paroître sur les tables, & y sont en effet tres-bien reçûs, quoy que pourtant un peu fanés; on ne peut nier qu'ils ne soient toujours bons, tant qu'ils n'ont point de tâche de pourriture; le Muscat long

a FRUITS DU MOIS D'OCTOBRE.

b FRUITS DU MOIS DE NOVEMBRE.

est particulièrement celui dont je parle ici , il a le don de plaire au plus grand Roi du monde; que ne dois-je point faire ayant l'honneur d'être Directeur de ses Jardins Fruitiers & Potagers? & que ne fais-je point aussi pour chercher les moyens de lui en fournir plusieurs mois de suite?

De plus les Chasselats; tant les blancs que les noirs, ne sont pas dépourvus de Patrons qui en font un cas particulier, ils ont l'avantage d'être beaucoup plus faciles, soit à meurir, soit à conserver que tous les Muscats; & comme dans la vérité ils ne peuvent guere se soutenir en la présence de ces Muscats, ils triomphent à leur tour quand ceux-là sont passés; ainsi ces sortes de Raisins font honneur au mois de Novembre, sçavoir les Muscats au commencement, & les Chasselas à la fin, ceux-ci se maintenant même pour la plûpart de la saison des Avents.

J'ajoute que ce mois est encore opulent & copieux en Poires miraculeuses; la Serre bien garnie lui fournit une bonne partie de celles qui ont fait tant de bruit à la fin d'Octobre; en effet il lui reste des Bergamotte, des Crasanne, des Marquise, des Lanfac, des Petit-oïn, &c. & de plus il est le maître & le distributeur de beaucoup d'autres bonnes Poires, car il y en a qui commencent à meurir dans ce tems, & c'est en faveur de ceux qui ont leurs Jardins en terre sèche & chaude, ou pour ceux qui ont des Espaliers & des Arbres de tige; & ces mêmes Poires attendent à faire la bonne fortune de Decembre & de Janvier pour ceux dont les Jardins sont dans un fond un peu plus gras, & plus froid; ces Poires sont les Espine, les Leschasserie, les Ambrette, les Saint Germain, les Pastourelle, les Saint Augustin, les Virgoulé, &c. & même pour les gens qui aiment les Poires cassantes, & les Poires musquées; ce mois de Novembre leur presente des Bon-chretien d'Espagne, des Amadotte, des Martin-sec, des Rousselets d'Hyver, toutes Poires passablement bonnes, mais non pas du merite de celles qui sont tendres, ou beurrées.

Je diray ailleurs quelles sont les Poires, qui pour attendre trop long-temps à meurir deviennent tout à fait mauvaises, & je diray aussi quelles sont les espèces, dont les plus grosses Poires sont les moins bonnes, & quelles sont au contraire celles dont les petites ne valent regulièrement rien.

Il n'est pas jusqu'aux Pommes qui ne viennent rendre hommage à ce mois de Novembre, & faire valoir les preuves de leur merite, les Calvilles rouges se signalent sur toutes les autres, & comme elles veulent être seules dans ce mois-ci, elles laissent à leurs compagnes, qui sont les Apy, les Reinettes blanches & grises, les Courpendu, les Fenouillet, les Calville blanc, &c. elles leur laissent, dis-je, le champ libre pour les mois de Decembre, Janvier, Fevrier & Mars.

Il me semble qu'il n'est pas nécessaire de specifier plus en détail les Fruits de Decembre, c'est un mois limitrophe entre Novembre & Janvier, ainsi il est en possession de participer amplement à la plûpart des richesses de l'un & de l'autre, & partant il est vrai de dire que sa condition n'est point mauvaise, & particulièrement dans les années un peu tardives, & même, comme j'ai dit ailleurs, on a tres-souvent lieu de se plaindre que les principaux Fruits de l'arrière-saison se pressent trop de meurir à la fin de ce mois; il en mollit, & en pourrit une grande

quantité, comme si en effet leur destinée ne permettoit pas qu'ils allassent plus loin.

L'ordre de la nature ne permet pas que ce qui en peu de mois est monté au plus haut degré de sa perfection, subsiste long-temps en même état, ainsi nôtre République de Fruits, qui a eu tant d'éclat depuis le mois de Juin, va voir dans les mois qui suivent un grand changement de théâtre, & une grande diminution de fortune, & cependant nous pouvons dire que celui de Janvier n'est pas encore des plus à plaindre, il reste pour lui quelques une de ces mêmes Poires qui ont si bien fait dans les deux mois précédens; nous avons marqué en passant quel est l'effet des années tardives, & des terres un peu grasses, & un peu fortes, & avons dit que les Fruits, qu'elles produisent, sont plus long-temps à perdre ce qu'elles ont apporté de l'Arbre, sçavoir la dureté, l'acreté, l'insipidité, qui sont des défauts, dont deux ou trois mois de Serre achevent de les guerir, & par conséquent leur donnent ce qui les rend bonnes; ainsi on peut encore quelquefois avoir dans ce mois-ci d'excellentes Poires de Virgoulé, quelques Ambrette, quelques Leschasserie, & peut-être quelques Espine, & quelques Saint Germain, & sur tout beaucoup de Colmar, & de Saint Augustin, qui vrai semblablement n'ont pas encore commencé de paroître, & avec elles on a quelques Poires cassantes & musquées, sçavoir le gros Musc d'Hyver, les Poires de Citron, &c. il n'est pas jusqu'au Portail, Poire si renommée dans la Province de Poitou, qui ne croye contribuer à la richesse de Janvier; on ne peut s'empêcher de convenir que toutes ces sortes de Poires n'ayent encore dequoy faire estimer assez ce mois de Janvier; il faut bien s'accommoder de ce qu'il a, sans faite trop les difficiles, puisque dans la verité le bien-heureux temps de l'abondance est passé avec les derniers mois de l'année.

On pourroit presque dire que c'est au mois de Fevrier, & encore plus au mois de Mars que commence tout de bon le bas Empire des Fruits, on y voit de ce côté-là une terrible chûte, car hors les Confitures sèches & liquides, & hors les Citrons & les Pommes, & ce qu'on appelle les Poires à cuire, sçavoir les Double-fleur, Donville, Angobert, &c. qui, dans ce mois-ci, & jusqu'aux Fraises du mois de May, sont presque toute la fourniture des desserts, que nous reste-il autre chose que des Saint Lezin qui sont d'un petit mérite, & des Bugy, qui roue-fois ne sont pas trop à mépriser; le Carême en fait bien une partie de ses beaux jours, mais souvent avec elles, il nous reste particulièrement l'espece de ces fameuses Poires, qui portent le nom venerable de Bon-chrétien; aussi faut-il demeurer d'accord que toutes seules elles sont capables de terminer glorieusement & heureusement la campagne: je ne manqueray pas d'exposer ailleurs ce qui doit donner beaucoup de considération pour elles, je me contente pour le present de dire, que, s'il m'est permis de parler ainsi, il les faut regarder comme l'arrière-garde, & le corps de reserve de l'armée des Fruits qui vient de défilier; en effet ce grand nombre d'autres Fruits ayant pendant huit ou neuf mois combattu, & exterminé la sterilité dans laquelle on auroit été sans leur ministère, & venant enfin à être congédié, le Bon-chrétien reste seul, étant ce semble le General, qui avec un petit

* FRUITS DU MOIS DE JANVIER.

† FRUITS DES MOIS DE FEVRIER, MARS, ET AVRIL.

petit nombre de subalternes, va tout doucement prendre son quartier d'Hyver en attendant le renouveau.

Je crains bien que ce ne soit pas assez d'avoir marqué quelle sorte de Fruits on peut avoir en chaque mois, il me semble qu'il reste encore à traiter d'une chose fort importante; & c'est de faire connoître combien de temps à peu près, durent pour l'ordinaire les Fruits de quelque Arbre que ce soit, quand il en est raisonnablement chargé, faute de quoi il ne seroit gueres possible de regler à peu près la quantité d'Arbres, dont on a besoin pour en avoir sa provision honnête, sans aller jusqu'au superflu.

Or je prétens qu'on peut dire qu'un Arbre est suffisamment chargé; si par exemple, en fait de grosses Pêches d'Espalier, & de grosses Poires en Buisson, un Pêcher & Poirier ont chacun une cinquantaine de beaux Fruits: si en fait de Prunes & de Poires de mediocre grosseur, soit en Buisson, soit de haut vent, chaque Arbre en a jusqu'environ la quantité de deux cens; & si en fait de Figues une caisse en a deux à trois douzaines, & un pied en Espalier, ou en Buisson, en a jusqu'à une centaine, &c. Il est bien certain, que comme dans les premières années les uns & les autres de tous ces Arbres-là ont beaucoup moins, aussi ont-ils d'ordinaire beaucoup plus, quand ils sont assez grands, & que l'année est bonne.

Cela posé je diray, qu'en matière de Fruits l'expérience apprend trois choses.

a La première, que régulièrement les Fruits des bons Espaliers de chaque Jardin meurissent un peu plutôt, que ceux des Arbres de tige, & ceux-ci à leur tour un peu plutôt que ceux des Buissons.

La seconde, que parmi les Espaliers, le Levant & le Midi sont les premiers à faire voir de la maturité, que l'un & l'autre donnent pour l'ordinaire en même tems, que tous deux devancent le Couchant d'environ huit ou dix jours, & le Nort tout au moins de quinze, ou vingt; mais de bonne foi les Fruits de ce Nort ne sont gueres à conter que pour le Beurré, la Crasane, les Poires à cuire, &c.

b Enfin la troisième chose, que l'expérience apprend en fait de Fruits, est que *c* pour ceux d'Eté, qui doivent être cuëillis à mesure qu'ils sont meurs, un Pêcher, un Prunier, un Figuier, un Poiriers, &c. donnent chacun pendant dix ou douze jours, & ne passent jamais gueres cela; *d* & pour ce qui est des Poires, qui vont dans la Serre, dont les premières sont celles de l'entrée d'Automne, sçavoir les Beurré, Vertelongue, Bergamotte, &c. chacune de ces especes dure tout au plus pendant quinze ou vingt jours; les différentes manieres d'Arbres, les differens fonds, & les différentes expositions allongeant un peu la durée des especes.

e A l'égard de celles de la fin d'Automne, & de celles de tout l'Hyver, lesquelles de quelque maniere d'Arbres qu'elles viennent, on met d'ordinaire toutes pêle-mêle, se contentant seulement de separer chaque espece; toutefois les gens bien

V 3

a Pressance de maturité selon la différence des Expositions.

b Durée ordinaire des Fruits de chaque Arbre.

c Premièrement pour l'Eté.

d En second lieu pour l'entrée de l'Automne.

e En troisième pour les Fruits de l'arrière saison.

curieux, comme je suis, séparent même les Fruits d'une même espèce, selon les Arbres, & les expositions d'où ils sont venus, pour voir précisément les temps qu'ils meurissent : à l'égard, dis-je, de ces espèces ; tant de la fin d'Automne, que de tout l'Hyver, il y en a, qui fournissent près d'un mois, telles sont pour le commencement d'Octobre ; les Crasane, Marquise, Messire-Jean, Sucré-vett ; Poire de Vigne, Lanfac, Muscat fleuri, &c. d'autres fournissent cinq ou six semaines, comme sont pour la fin d'Octobre, & partie de Novembre les Louïse-bonne, Petit-oïn, Espine, Martin-sec, &c. d'autres enfin en fournissent près de deux mois ; ainsi les Virgoulé, Ambrette, Leschasserie, Pastourelle, S. Augustin, S. Germain, & sur tout encore les Espines peuvent durer partie de Novembre & tout Decembre ; quelques-unes mêmes peuvent passer jusques en Janvier, ainsi les Colmar & Bonchiestien peuvent durer Janvier & Février, ainsi pareillement les S. Lezin & Bugi peuvent fournir Février & Mars.

On doit conclure de-là, que par exemple ayant en Eté une honnête quantité de beaux Arbres d'une même espèce, & les ayant, soit en Espalier à toutes expositions pour des Pêches, Prunes, Fignes, &c. soit en Buiffons, & en Arbres de tige pour des Poires & des Prunes, &c. on doit, dis-je, conclure que, pourvû que les Arbres soient en âge de rapport, le curieux peut conter, que pendant une vingtaine de jours il aura raisonnablement des Fruits de chaque espèce : par exemple trois beaux Pêchers de mignonne en Espalier, tels qu'ils doivent estre au bout de trois, ou quatre ou cinq ans au plus, un au Levant, un au Midy, & un au Couchant, ces trois beaux Pêchers peuvent fournir trois semaines durant, & donner pour ce temps-là jusqu'à cent cinquante belles pêches, c'est-à-dire sept à huit par jour, ainsi on peut en avoir jusqu'à trois cens, c'est-à-dire quinze à seize par jour, si on a six Pêchers, ce qui n'est pas un trop grand nombre d'Arbres d'une même espèce, & on peut aussi en avoir jusqu'à six cens, si on en a douze, ce qui va à la quantité d'une trentaine par jour, & cela fait une honnête provision : il faut dire la même chose en fait de Magdelaine, de Chevreuse, d'Admirable, de Violette, de Nivete, &c.

Cette suputation fait esperer un assez grand tresor en matière de Pêches ; à plus forte raison que ne doit-on point attendre, si on a le double, le triple, le quatruple d'Arbres de ces mêmes espèces de bons fruits ; pareillement deux Rouffelets, ou deux Robines, soit en Buiffon, soit en Arbres de tige, étant venus à la quatre, cinquieme, ou sixième année, & ayant toujours été bien raillez, & bien cultivez, peuvent fournir ensemble tout au moins une quinzaine de jours, & donner pour ce temps-là deux à trois cens Poires ; c'est à-dire, une vingtaine par jour, par consequent quatre Rouffelets, ou quatre Robines, en donneront jusqu'à cinq ou six cens pour chaque espèce, c'est-à-dire une quarantaine par jour, &c. ainsi deux & quatre Poiriers, de quelque saison qu'ils soient, feront pour chaque espèce en particulier semblable fourniture, ce qui se doit toujours entendre de ces sortes de Fruits, qui ne sont pas gros.

La même chose aussi se trouve pour les gros Fruits de l'entrée d'Automne, & partant en fait de Buiffons, deux gros Poiriers de beurré fourniront en quinze jours près d'une centaine de belles Poires ; quatre Buiffons en fourniront près de deux cens, c'est à-dire quatorze à quinze par jour, & en fait d'Espaliers, deux, & quatre
Bergamotte

Bergamote n'en produiront pas moins , pareillement pour les Fruits de l'arrière-saison , deux & quatre Buiffons de Craffanne , de Marquise, d'Espine , de Virgoulé , de Saint Germain, de Saint Augustin, d'Ambrette , de Leschafferie , &c. comme aussi deux & quatre Bon-chrestiens d'Espalier feront à proportion la même quantité , & en Arbres de tige deux ou quatre Poiriers de ces bonnes especes , qui ont le bonheur d'y réussir, fourniront au moins le double, c'est-à-dire deux cens , ou quatre cens belles Poires ; par la même raison six & huit en produiront six cens , huit cens , & ainsi du reste à l'infini.

Ce que j'ay dit en fait de Poires se doit encore à plus forte raison entendre à l'égard des Pommiers , qui à la reserve des Calvilles rouges sont ordinairement plus fertiles même que les Poiriers.

Je ne dis rien des Fruits rouges ; dont le produit se conte , ou par paniers enfaifsez , ou par le poids à la livre , personne ne l'ignore ; tout le monde sçait pareillement assez que peut donner une planche de Fraisières , une touffe de Framboisiers , & de Groseillers , un Cerisier précoce en espalier , un Cerisier , un Griotier & un Bigarotier en plein vent ; on sçait encore assez qu'un pied de Melon n'en fournit regulièrement que deux ou trois , mais qu'un pied de Concombre en produit successivement jusqu'à deux douzaines , & plus.

Les nouveaux curieux après avoir fait sur ce pied-là une supputation assez juste de chaque espece de Fruit , peuvent juger facilement du nombre de pieds de chaque chose qui leur sont à peu près nécessaires , sans s'embarquer aveuglement à une trop grande multitude.

Je sçay que la plûpart de ceux , qui par un grand empressement d'avoir des Fruits, entreprennent de se faire des Jardins , sont ce semble comme la plûpart des nouveaux Voyageurs ; ceux-ci d'ordinaire , ne voyageant que par un esprit de simple curiosité , ne veulent pas omettre de voir jusqu'aux moindres singularitez de chaque país , quoi que cependant il y en ait beaucoup qui n'en valent pas la peine ; il ne sert de rien que d'habiles connoisseurs les en ayent avertis , pour leur en donner du dégoût ; c'est assez pour animer leur avidité de voir , que quelqu'autre personne , quoy que moins éclairée, leur ait dit le contraire.

Ainsi dans nôtre Jardinage , combien voyons-nous d'Apprentis , ou si vous voulez de Candidats (je voudrois bien qu'ils fût permis de se servir de ce terme) combien, dis-je , voyons nous de Candidats , ou de Novices , qui sur le rapport de je ne sçai qui , veulent farcir leurs Jardins de tout ce qu'on peut appeller la racaille de toutes sortes de Fruits ; il est bien aisé de trouver une excuse valable dans l'excessive curiosité des Voyageurs , en ce que pendant qu'ils sont en train de voir, ils peuvent à peu de frais , & en peu de temps s'instruire généralement de tout, de manière que qui que ce soit ne leur puisse plus imposer , ni par consequent les chagriner sur les choses non vûës : mais en fait de Fruits la demangeaison d'en avoir de toutes les sortes , est une maladie d'autant plus difficile à guerir, que bien loin d'être regardée sur ce pied là , elle paroît avoir les charmes & les attraits d'une perfection singulière ; ces pauvres gens qui me font grande pitié , ne feront point en repos qu'après avoir perdu beaucoup de temps , & d'argent , pour sçavoir enfin par une longue experience suivie de beaucoup de chagrins , qu'il y a dix fois plus d'especes à mépriser , qu'il n'y en a de bonne à cultiver ; peut-estre

que

que quelque ami un peu entendu les en avoit avertis, mais le bon conseil avoit été méprisé.

Que j'aurois été heureux, si pendant bien des années que j'ay été à faire de moi-même mon apprentissage, j'avois trouvé un Directeur habile pour me conduire sur toutes choses, j'en aurois eu besoin pour me désabuser d'une manière de rage, qu'on a pour ce qui s'appelle Fruits nouveaux, quoyque tres souvent ce ne soient que des Fruits communs déguisez sous de nouveaux noms, malheur causé tantôt par la faute des ignorans, tantôt par l'affectation de quelques fantasques présomptueux, qui voulans qu'on les croye plus riches qu'ils ne le sont en effet, cherchent à se faire prier.

Or il ne tiendra pas à moi que tous les curieux du Jardinage n'évitent tous les écueils par où j'ay passé, & ne prennent tout d'un coup le plus court, & le meilleur chemin qu'il y ait à prendre sur cette matière; elle est assurément de grande étendue, & le nombre des gens qui s'y sont égarez, est infini; mais enfin après toutes les précautions, & les observations que j'ay ci-devant marquées, je m'en vais commencer ce grand détail du chois, & de la proportion des Fruits, auquel je me suis engagé; je diray en passant que je le trouve dans l'exécution tout au moins aussi difficile & embarrassant que je l'avois crû, ou peut-être davantage.

CHAPITRE PREMIER.

Du chois d'un Poirier en Buisson à planter tout seul.

LE PREMIER DANS LES JARDINS.

Quoique je ne doute point qu'entre nos meilleures Poires il ne puisse y avoir une forte brigue pour emporter par merite la place dont il est icy question, cependant je ne fais nulle difficulté de me declarer d'abord en faveur du Bon-chrétien d'Hyver;

Premier Buisson, premier Bon-chrétien d'Hyver.

Si bien que, quelques plaintes que puissent faire les autres Poires de n'avoir pas été pour les moins entendus, devant que de leur donner l'exclusion, je ne scaurois me dispenser de soutenir cette déclaration, tant me paroissent fortes les raisons qui m'ont engagé à la faire.

Car premièrement, si pour ainsi dire l'ancienneté d'extraction connuë pouvoit lui être ici contée pour quelque chose, tout de même qu'elle l'est en d'autres matières si importantes, c'est un endroit par où nôtre Bon-chrétien seroit sans doute beaucoup au dessus de toutes les autres Poires; il est certain que, quoi qu'apparemment tous les Fruits ayent été créez en même jour, ils n'ont pas été tous connus en même temps, les uns l'ont été plûtôt, les autres plus tard; cette Poire a été des premieres à se faire connoître; les grandes Monarchies, & sur tout l'ancienne Rome l'a connuë, & cultivée sous le nom de *Crustanium* ou de *Volcimum*,

si bien qu'apparemment elle y a fait souvent figure dans les magnifiques régales qui s'y faisoient, soit pour augmenter l'éclat des triomphes, soit pour honorer les Rois tributaires qui venoient rendre hommage aux Maîtres du monde.

En second lieu, le grand & illustre nom qu'elle porte depuis plusieurs siècles, & dont il semble qu'elle ait été batisée à la naissance du Christianisme, n'imprime-t-il pas de la vénération pour elle, & nommément à tous les Jardiniers Chrétiens?

En troisième lieu, à la considérer en soi, c'est à dire en son propre mérite, & c'est particulièrement de quoi il s'agit, il faut convenir que parmi les Fruits à pepsin la nature ne nous donne rien de si beau, & de si noble à voir que cette Poire, soit dans sa figure qui est longue & pyramidale, soit dans sa grosseur qui est surprenante, & par exemple de trois à quatre pouces dans sa largeur, & de cinq à six dans sa hauteur, si bien qu'on en voit fort communément qui pèsent plus d'une livre, & on en voit aussi qui en pèsent jusqu'à deux, ce qui est en vérité une chose bien singulière; mais particulièrement le coloris incarnat, dont le fond de son jaune naturel est relevé, quand elle est à une belle exposition, lui attire l'admiration de tout le monde; joint que c'est celle qui donne le plus longtemps du plaisir, tant sur l'Arbre où elle demeure en augmentant à vûe d'œil depuis le mois de May jusqu'à la fin d'Octobre, que dans la Serre, où se conservant aisément des quatre & cinq mois de suite, elle réjouit tous les jours le curieux qui la veut regarder, tout de même que la vûe d'un bijou, ou d'un trésor réjouit le maître qui en est le possesseur; c'est celle qui fait le plus d'honneur sur les tables, & qui par tous païs, & principalement dans la France, où les Jardins en produisent une merveilleuse quantité, s'est acquise le plus de réputation; c'est celle qui est la plus ordinairement employée, quand on veut faire des présens de Fruits considérables, & sur tout pour en envoyer dans des lieux éloignés, soit au dedans, soit au dehors du Royaume, c'est enfin celle, pour la beauté de laquelle tous les habiles Jardiniers ont toujours travaillé avec le plus d'empressement, & celle qui est aussi de plus grande utilité pour ceux qui en élèvent en vûe de les vendre; elle est constamment tres-bonne cuite, quand on la veut manger un peu devant sa maturité, & on ne peut nier aussi qu'elle ne soit tres-excellente crüe, quand on lui veut donner le temps d'y parvenir, si particulièrement elle sort d'un Jardin dont le fond soit naturellement bon, ou au moins soigneusement cultivé; elle a encore cet avantage qui est grand, que sa maturité n'est pas comme celle de la plupart des Fruits beurrez, laquelle, pour ainsi dire, passe comme les éclairs, si bien qu'elle n'est pas si-tôt arrivée dans ces sortes de Fruits, qu'aussi-tôt elle mollit, & dégénere en pourriture, au lieu que la maturité de chaque Poire de Bon-chrétien est des mois entiers à se maintenir en état, attendant ce semble patiemment qu'on lui fasse l'honneur de l'employer à l'usage auquel la nature l'a destinée.

Il est bien vrai que dans l'ordre que j'ay établi pour l'excellence des Poires, le premier degré de bonté lui manque entièrement, puisqu'elle n'est pas beurée, & partant il semble que s'agissant ici de donner le premier rang à celle des Poires, qui pour le goût se peut vanter d'avoir le plus de mérite, il ne le faudroit pas accorder à celle qui de mon aveu même ne se trouve que dans la seconde classe des bonnes.

Mais quoi qu'elle n'ait pas le premier degré de bonté, au moins est-il certain que le second ne lui manque pas, c'est-à-dire la chair cassante, & souvent assez tendre, avec un goût agreable, & une eau douce sucrée, assez abondante, & même un peu parfumée; d'où vient sans doute que nos pères pour en faire une grande distinction lui ont ajouté le surnom de Bon, sans avoir fait la même chose en faveur d'aucune autre Poire, & ce surnom lui est resté par tout, à la réserve du Poirou qui se contente de l'appeller la Poire de Chrétien.

Outre tous les avantages ci-dessus, elle a encore celui-ci qui me paroît fort grand, c'est à sçavoir que, quand toutes les autres Poires sont passées, celles cy restent encore pour honorer les tables jusqu'aux nouveautez du Printemps, & par conséquent pousse jusques-là le plaisir de ceux qui aiment les Fruits crus; tout cela amassé me donne tant de consideration pour le Bon-Chrétien, que je croirois faire une espece d'injustice, si je lui refusois ici la place d'un premier Poirier en Buisson.

Je sçai bien qu'il ne plaît pas à tout le monde, & qu'il est méprisé par de certaines gens, qui l'accusent d'avoir ordinairement la chair coriassée & pierreuse, ou tout au moins peu fine.

A quoi je répons que ce sont des accusations generales, & telles à peu près qu'on en peut faire à toute sorte de Fruits, n'étant que trop vray qu'il ne faut pas s'attendre que nous en ayons de parfaits, & aussi n'appellons-nous bons Fruits que ceux qui d'ordinaire ont le moins de défauts; je ne veux pas disconvenir que parmi les Poires de Bon-Chrétien il n'y en ait quelques-unes à qui on peut faire ce reproche; mais à mon sens elles ne le meritent pas toujour par leur faute, puisqu'il est vray qu'il s'en trouve assez souvent d'excellentes; c'est plutôt par le défaut du fond qui les a nourries, & qui n'est pas propre à faire de bons Fruits, ou par la faute de l'exposition qui n'étoit pas bonne, ou par la négligence & mal-habileté du Jardinier qui n'en a pas pris assez de soin, ou parce qu'on les sert devant qu'elles soient parvenues à leur maturité.

Je sçay bien encore qu'il y a beaucoup de gens qui estiment, que le Bon-chrétien ne sçanroit réussir en Buisson, & qu'absolument on n'en peut avoir de beaux si on ne les met en Espalier, & partant ils me condamneront hautement d'avoir choisi cette Poire pour la première à planter dans une situation qu'ils prétendent lui être absolument contraire; mais quoique je convienne de bonne foi que le bon-chrétien réussisse principalement en Espalier, & sur tout pour y acquérir ce vermillon qui lui sied si bien, & que le plein air ne lui peut entièrement donner, je croi cependant avoir désabusé jusqu'ici un grand nombre de curieux de la fausse impression, qu'ils avoient contre le bon-chrétien en Buisson; j'ay fait voir par une expérience certaine de plusieurs années, que sur tout dans les Jardins d'une mediocre grandeur qui sont bien fermez, & à couvert des grands froids, soit par de bonnes murailles de clôture, soit par plusieurs bâtimens, & qui par conséquent sont dans une bonne exposition, & ont d'ailleurs le fond passablement bon, soit par l'ordre de la nature, soit par le secours de l'art, j'ay, dis-je, fait voir, qu'en cette figure d'Arbre on y peut élever des Poires de bon-chrétien tres belles, c'est à dire fort grosses, bien-faites, avec une peau assez fine, un peu colorée à l'endroit où le Soleil avoit coutume de donner, & au reste d'un vert qui soit propre à
juin

jaunir en maturité, en un mot des Poires tres-excellentes, jusques-là qu'on en voyoit peu en Espalier qui pussent leur être comparées.

Et pour finir cette contestation, je n'estime pas qu'il soit necessaire de faire ici d'autres réponses, si ce n'est en premier lieu d'inviter tous les ans nos adversaires à aller voir l'Automne les Buiffons de plusieurs Jardins de Paris, & de Vernon, où il s'en élève de si belles; & en second lieu leur demander si devant l'usage des Espaliers, qui n'est pas ancien, il ne se trouvoit nulle part en plein air de belles Poires de bon-chrétien; toutes les Basse-cours de Touraine, d'Angoumois, de Poitou, d'Au-che, &c. où elles viennent même sur des Arbres de tige, répondront du contraire à qui le voudra nier, joint que la perfecution invincible des tigres n'éloigne que trop les Poires du secours des Espaliers, & nous met presque en état de n'en pouvoir guere plus élever qu'en Buiffon.

Enfin tout bien examiné, je suis persuadé que qui conteroit d'un côté les ennemis du bon-chrétien en Buiffon, avec les raisons qu'ils croyent avoir de le condamner, & qui de l'autre conteroit ses aprobateurs avec les experiences qui sont pour eux, il trouveroit le nombre de ceux-ci plus grand que le nombre des autres, ou tout au moins égal, & partant je croy avoir assez de quoi appuyer la préférence dont est question.

Loin d'ici toutes ces différences d'especes de bon-chrétien, que certains curieux s'imaginent, & qu'ils veulent nous persuader veritables; le long, le rond, le vert, le doré, le brun, le satiné, celui d'Au-che, celui d'Angleterre, celui sans pepin, &c. tout cela se trouve souvent sur un même Arbre, & ne fait seulement qu'une seule & unique espece: la ressemblance universelle, non pas seulement du bois, des feuilles & des fleurs, qui se trouue en tous les Poiriers de ces sortes de bon-chrétien, mais sur tout la ressemblance & de la figure de la Poire, & du temps de la maturité, & de la chair cassante, & de l'eau sucrée, &c. le confirment visiblement.

Les différences de fonds & d'expositions, les différences d'Eté sec, ou humide, les différences de vigueur, ou de foiblesse dans l'Arbre, soit en tout l'Arbre, soit seulement en une partie, &c. ces différences, dis-je, fournissent ces petites différences exterieures de couleur, de figure, &c.

L'Espalier fera son Fruit plutôt doré que vert, le Buiffon le fera plutôt vert que doré, & le Buiffon sur franc le fera encore plus vert que le Buiffon sur Coignassier.

Si l'Arbre est malade, soit vieux, soit jeune, il fera la Poire sans pepin, & même si sur cet Arbre-là il y a quelque branche vigoureuse, comme il arrive assez souvent, il y aura du pepin dans le Fruit qui sera venu sur ce côté vigoureux, quoi qu'il n'y en ait point dans les Poires venues sur ces branches infirmes, & si sur ce côté jaune, & languissant d'un tel Arbre on prend une branche, & qu'on vienne à la greffer heureusement sur un pied bien vis & bien sain, il en viendra un Arbre vert & gaillard, qui marquera non seulement la conformité de son espece avec les autres bon-chrétiens, mais marquera aussi la bonne santé, tant par le pepin, que par la couleur verte de la Poire; à propos de quoi je diray que les Poires de bon-chrétien qui jaunissent sur l'Arbre, & qui ont la peau extraordinairement douce au toucher, son su, et-tes à n'avoir qu'une mediocre bonté.

La bonne branche à Fruit fera la Poire longue & étendue, la branche à Fruit un peu moins bonne fera le Fruit court, plat & arrondi; le bon fond lui fera une peau fine, & une chair delicate, le fond gras & humide les lui fera rudes & grossières.

Il ne faudroit plus qu'en faire une espece de gros, une de petit, une de cornu & raboteux; une de bien fait, & de bonne mine, &c. ce qui seroit un ridicule, dont il faut bien se garentir.

Le Bon-chrétien d'Hyver, tel en un mot que les bonnes gens le connoissent par tout, sans que jamais on ait changé son nom, comme on a fait à la plupart des autres Fruits; ce Bon-chrétien, dis-je, seroit donc le Buïsson que je planterois dans le petit Jardin bien conditionné, où il n'est question de planter qu'un seul Poirier en Buïsson, & ce même Poirier seroit aussi le premier choisi, non seulement pour un Jardin dans lequel j'aurois place pour un second Buïsson, mais aussi pour tous les autres Jardins également bien conditionnez, dans lesquels j'aurois place pour beaucoup davantage de Buïssons, si particulièrement il y a peu de murailles pour les Arbres qui sont destinez à être en Espalier, & ce Bon-chrétien seroit premierement sur Coignassier, attendu principalement que les Buïssons de Bon-Chrétien sur franc font d'ordinaire leur Fruit tavelé, petit, raboteux, &c. & par conséquent désagreable à voir; en second lieu il seroit dans la partie du contre-Espalier la plus voisine de la muraille la mieux exposée, & enfin dès la fin du mois d'Aoust je ferois ôter toutes les feuilles qui peuvent empêcher le Soleil de donner sur le Fruit de ce Buïsson, toutes précautions extrêmement importantes.

Je ne suis pas encore à parler de ces Jardins de campagne, qui manquent de toutes les bonnes qualitez, & de toutes les bonnes conditions, que nous venons d'expliquer sur le fait des petits Jardins, & que cependant nous souhaiterions à tous les bons Fruitiers; j'y feray à l'égard de nôtre Bon-Chrétien d'un sentiment bien différent de celui que je viens de déclarer ici, car je n'y en planteray gueres, si ce n'est en Espalier, & aussi ne manqueray-je pas d'y en planter; car enfin à quelque prix que ce soit je veux voir du Bon-Chrétien en toutes sortes de Jardins, puisque dans la verité nous n'avons rien de mieux pour la fin de l'Hyver.

CHAPITRE II.

Pour le choix d'un second Poirier en Buïsson, & après pour le choix d'un troisième, quatrième, cinquième & sixième, &c.

VOyons maintenant sur quel Poirier nôtre choix tombera pour être le second Buïsson, tant de ce petit Jardin qui n'en peut avoir que deux, que le second de tous les autres qui en peuvent avoir un plus grand nombre; la difficulté n'est pas trop petite.

Nous avons sur tout six différentes Poires qui briguent vivement cette seconde place, & qui même ne souffrent pas sans murmurer que le Bon-Chrétien jouisse paisiblement de l'honneur qu'il vient de recevoir; les Beurré, les Bergamotte d'Au-

comme,

tomne, les Virgoulé, les Leschasserie, les Ambrette & les Espine d'Hyver; il y a même l'ancien Petit-oïn, & la Louïse-bonne, avec quatre nouvelles venuës; sçavoit la Saint-Germain, la Colmar, la Crasane, & la Marquise, qui se trouvant pourvûës d'assez de merite, ne manquent pas d'ambition pour demander à entrer dans la dispute; chacune de ces douze prétendant avoir plus de perfections, & moins de défauts que chacune de ses rivales, ou prétendant au moins ne leur céder en rien, prétend aussi devoir emporter sur elles la place, dont est question.

Je demeure d'accord qu'elles ont toutes de si puissans motifs dans leur prétention, qu'on ne sçauroit être blâmé d'avoir mal-fait, à laquelle d'entr'elles qu'on donne la préférence; cependant je croi que les six dernieres doivent se retirer pour un temps, & laisser vuidèr cette querelle aux six premieres; j'en diray, ce me semble, d'assez bonnes raisons ci-dessous, dont je veux esperer que leurs Patrons seront satisfaits; mais devant que de me déclarer pour quelqu'une des six, il est necessaire d'examiner separément, & sans prévention toutes les raisons des unes & des autres.

Je commence par celles du Beurré, à l'égard duquel il faut établir d'abord, que tant le Beurré rouge, autrement l'Amboïse, ou l'Isambert des Normands, que le Beurré gris, & le Beurré vert ne sont qu'une même chose; si bien que souvent il s'en trouve de toutes ces façons sur un même Arbre, ces différences de couleur n'ayans d'autres fondemens que ceux à peu près que nous avons cy-devant remarquez sur le fait du Bon-chrétien; la belle exposition, ou peut-être une mediocre infirmité de tout l'Arbre, ou seulement de quelque branche en font de rouges, l'ombre & la vigueur, soit de l'Arbre entier, soit de la branche particuliere en font de gris, ou de verts; le Coignassier, & le franc sur lesquels se trouvent greffez ces Poiriers, se font aussi connoître par les differens coloris qui viennent à leur Fruit; le coloris des Poiriers sur franc étant tout autre que celui du Bon-chrétien sur Coignassier, outre que le fond sec, ou le fond humide ne manquent pas de donner sur cela chacun des traits de leur façon.

Cela posé, les raisons de cette Poire de Beurré sont premierement qu'elle est tellement en possession du premier degré de la bonté, qui est à souhaiter dans les Poires, que le nom de Beurré lui en a été donné par excellence; en effet on emprunte son nom pour le donner à d'autres de qui on veut prôner le merite, aussi se croit-elle en droit de prétendre que pas une des autres ne lui oseroit disputer en abondance excessive d'eau, ^a ny même en chair fine & delicate, & en goût relevé, qui sont toutes les conditions necessaires pour faire une excellente Poire.

En second lieu, elle prétend avoir l'avantage de charmer la vûë, tant par sa grosseur & la beauté de sa figure, que par la beauté de son coloris.

En troisiéme lieu elle croit devoir tout esperer sur le bonheur qu'elle a d'être extrêmement fertile, en sorte que communément tous les ans, & en toutes sortes de terrains elle charge à rompre, & qu'elle réussit également, tant sur franc que sur Coignassier, & presque aussi bien entre les mains d'un ignorant Jardinier, qu'entre les mains de ceux qui sont habiles; joint qu'elle est peu sujette à être pâteuse, insipide & farineuse, comme la plupart des autres Poires tendres, & que

X 3

^a Conditions necessaires pour faire une excellente Poire.

non seulement elle n'est pas si incommodée du plein air que la Bergamotte , mais qu'aussi elle fructifie plutôt que la Poire de Virgoulé , & fait de plus beaux Fruits que chacune de ses concurrentes : voilà sans doute beaucoup de raisons , & toutes d'un grand poids , & d'une grande autorité , pour bien établir ici le droit de la demande du Beurré.

Ses amis mêmes veulent croire que , si on pouvoit avoir du Beurré dans toutes les saisons de l'année , & qu'on pût se guerir de l'affectation naturelle qu'on a pour le changement , & pour la diversité des Fruits , qu'en ce cas là on ne devoit penser à aucune autre Poire qu'à ce fameux Beurré , étant certain qu'il est en effet si excellent, que d'un aveu general, quand à la fin de Septembre il commence à meurir , on est tout consolé de voir finir les Pêches , & c'est beaucoup dire.

La Bergamotte d'Automne , ne faisant pas grand cas de tout ce qui vient d'être dit en faveur du Beurré , se presente pour empêcher de décider si-tôt cette question de préférence ; le nombre de ses partisans est grand & redoutable , c'est-à-dire que son mérite est fort connu ; & en effet je vois mille gens qui soutiennent , qu'à la considérer en toutes ses parties , c'est à dire par sa chair tendre & fondante , par son eau douce & sucrée , & par un petit parfum qui l'accompagne , ils soutiennent, dis-je , qu'elle vaut mieux que généralement toutes les autres Poires ; ils soutiennent aussi que la fécondité n'est guere moins pour elle que pour le Beurré , puisqu'elle charge d'ordinaire avec assez d'abondance , & qu'ainsi elle paye promptement la peine de celui qui la cultive ; joint que contre l'expérience qu'on a presque de tous les autres Fruits, on peut dire en sa faveur , & avec vérité ; que la médiocre Poire de Bergamotte est aussi bonne que la plus grosse ; jusques-là même que souvent c'est la médiocre qui est la plus excellente , quoi qu'elle parût la plus méprisable ; ce qui doit être pour elle une considération assez singulière ; elle a coutume de fournir la fin d'Octobre , & partie de Novembre , & passe même quelquefois jusques en Decembre , ce qui fait un merveilleux plaisir à nos curieux , si bien que dans la vérité il n'est question que d'en avoir des Arbres en différentes expositions , en differens terrains & sur differens sujets , c'est à sçavoir sur franc , & sur Coignassier , en Buisson , & en Espalier , & même en Arbre de tige , pour aider à l'inclination , que (pour ainsi dire) cette Poire paroît avoir à nous régaler plusieurs mois de suite.

Je dirai en passant , qu'il ne faut pas croire , qu'il y ait d'autre différence dans les Bergamottes (je veux dire les Bergamottes d'Automne , & nullement celles d'Été) que celle qui est fondée sur la couleur ; mais pour celle-ci , elle est véritable : car en effet il y en a une qui est grise , verdâtre , & c'est celle-là qu'on nomme simplement la Bergamotte , ou la Bergamotte commune , ou de la Hiliere , ou de Recous , &c. tout cela n'étant qu'une même chose ; & il y en a une autre qui est rayée , c'est-à-dire, marquée par bandes jaunes & vertes , & c'est ce qui la fait nommer la Bergamotte Suisse , cette bigarrure se trouvant en même temps , & dans le bois , & dans le fruit ; mais à l'égard du mérite interieur il me paroît égal dans l'une , & dans l'autre, quand elles sont toutes deux autant bonnes , qu'elles le doivent être : elles conviennent aussi toutes deux à avoir une même grosseur , & qui quelquesfois est de trois pouces de diametre dans sa largeur , mais communément n'est que d'un & demi , ou de deux ; elles conviennent encore à avoir la figure plate ,

l'œil enfoncé, la queuë courte & menuë, la peau lisse, jaunissant & s'humectant un peu en maturité, &c.

Plût à Dieu fut-il bien vrai, qu'il y eût effectivement une espece de Bergamottes tardives, autrement Bergamotte de Carême, & que tous les ans on en pût seurement avoir jusqu'à la fin de Mars, comme il s'en rencontre quelquefois; en ce cas-là nous aurions de quoi nous vanter d'avoir au moins pour quatre ou cinq mois de l'année le véritable trésor des Fruits.

Certains curieux ont bien voulu se persuader, & à moi aussi, qu'infailiblement ils avoient cette espece de Bergamottes tardives; mais à mon grand regret je ne puis m'empêcher d'avouër, que jusqu'à présent je n'ay pû me convaincre de cette bonne fortune, quoi qu'en verité je n'aye manqué ni de soin, ni de diligence, ni de précaution pour faire une telle conquête: tout ce que j'ay fait pour cela, tant en peine, qu'en dépense, est infini, aussi bien qu'inutile; le détail, & la relation en seroient importuns & désagréables.

Ce qui a donné lieu de parler de la Bergamotte tardive est, qu'en quelques années assez pluvieuses, ou que de quelque fond plus gras & plus humide, ou de quelque exposition moins bonne, ou de quelque Arbre plus vigoureux, &c. on en conserve assez souvent quelques-unes jusqu'en Carême, & pour lors on prend plaisir à se tromper soy-même par l'esperance d'en avoir tous les ans de semblables; mais la verité est, que d'ordinaire le hazard a plus de part à ceci, que tout le reste: un même Arbre, qui en produit pour le mois d'Octobre, en donne aussi quelquesfois pour le mois de Mars, ce qui arrive sur tout, quand quelque branche a fleuri beaucoup plus tard que les autres, les Poires qui ont nouë les dernières sur chaque Arbre, étans communément les dernières de cet Arbre à mourir; mais cela n'arrive que fort rarement, ou bien nous pouvons dire vrai-semblablement, que les Bergamottes, qu'on a dans les saisons ainsi reculées, sont venuës à quelques Arbres de tige greffez sur franc, & peut-être mal éclaircz du Soleil: le succez de tels Arbres est d'ordinaire assez douteux, & incertain, & particulièrement pour faire des Poires belles, agréables à la vûë, bonnes & tardives; mais quoi que c'en soit, il en vient quelquesfois, & elles se gardent un peu plus long-temps, que celles d'Espalier & de Buisson: c'est pourquoi il est assez à propos, non pas pour les curieux, dont il s'agit ici, qui n'ont que tres-peu de terrein, mais pour ceux qui en ont beaucoup, de hazarder, comme j'ai dit, d'en planter de toutes les manières: car enfin il ne faut pas manquer d'avoir tant qu'on peut des Poires de Bergamottes.

Outre les avantages de la bonne espece de Bergamotte, elle en a encore un autre qui la met, ce semble, beaucoup au dessus du Beurré, en ce qui regarde la contestation présente, c'est que le Beurré se rencontre assez souvent en même-tems que les Pêches, les Figues, & les Muscats de la fin de Septembre, trois sortes de bons Fruits, que tout le monde chérit passionnément, & en faveur de qui on peut dire, que parmi les gens délicats & connoisseurs, ils sont si bien receus, qu'à peine y a-t-il aucunes Poires, qui osent venir en leur compagnie, au lieu que la Bergamotte ne meurt que quand ces Pêches, ces Figues, & ces Muscats, & même les Beurrez, & les Vertelongues sont finies, & ainsi elle vient toute seule vers la fin d'Octobre, c'est à dire dans un temps, où sans son secours

nous serions réduits à une grande disette de fort bons Fruits , les Lansac , Sucré-vert, Muscat-fleuri , Rouffeline, Bezi-de-la motte, Poire de vigne, Messire Jean, &c. ne remplissans point assez dignement la place des dernières passées ; & ainsi on veut par conséquent prétendre , que pour ce qui est du petit Jardin, dont il s'agit, & par les raisons expliquées à l'entrée de ce troisième Livre, il est plus convenable d'y planter pour second Buiffon une Bergamotte , qu'aucun autre Poirier.

Les partisans des deux précédentes Poires le Beurré , & la Bergamotte font ce semble surpris d'entendre dire , qu'il y en ait quelques unes , qui veulent entrer en lice contre elles : ils regardent comme une espèce de témérité tout ce que ces autres pourront alleguer , & ne daignent presque les vouloir écouter ; & s'ils s'y résolvent, ce n'est que pour y répondre enfin par des termes de mépris, & de raillerie, ou plutôt pour gagner leur procès avec plus de gloire & de sécurité.

Cependant la Poire de Virgoulé, qu'on appelle Bujaleufen Anglois, Chambrette en Limousin , Poire de glace en Gascogne , Virgouleuse , & Virgouleuse en tant d'endroits, & qui, à l'exemple des Poires de Besi-d'hery, de Leschasserie, &c. doit ce me semble porter plutôt le simple nom de Virgoulé , que tout autre : ce qui m'en fait juger ainsi, c'est à cause du Village de Virgoulé (Village voisin de la Ville de S. Leonard en Limousin) duquel nous l'avons tirée , & où apparemment elle avoit passé un fort long-temps sans éclat , ni plus, ni moins, pour ainsi dire , qu'une perle dans sa coquille ; mais enfin , tant pour le bonheur de nos curieux , que pour l'ornement de nos Jardins, elle est sortie de ce Village par la libéralité du Marquis de Chambret, qui en étoit le Seigneur , & qui nous la donna sous le nom de sa Poire de Virgoulé ; or depuis ce temps-là elle a commencé tout de bon à faire parler d'elle , si bien qu'aujourd'hui elle prétend avec assez de raison à l'honneur , qui est ici proposé.

C'est une Poire d'une figure assez longue & assez grosse , ayant environ trois à quatre pouces de haut , sur deux à trois de large , la queue en est courte , charnuë & panchée , l'œil médiocrement grand , & un peu enfoncé , la peau lisse & unie, & quelquesfois colorée , & qui enfin , de verte qu'elle étoit sur l'Arbre, jaunit à mesure qu'elle approche de la maturité , & en meurissant devient tendre & fondante ; en sorte que, quand on la prend à propos, elle se trouve un des meilleurs Fruits du monde : sa réputation a fait ensuite , qu'en fort peu d'années elle s'est autant répanduë dans tous les Jardins Fruitiers de l'Europe, qu'aucune autre Poire que nous connoissons.

Cette Poire de Virgoulé , dis-je , orgueilleuse ce semble , tant à cause de la vigueur extraordinaire , qui accompagne son Poirier par tout , & lui attire l'admiration de tous les spectateurs, qu'à cause du mérite qu'elle prétend avoir en soy, & de plus offensée du mépris injurieux qu'on vient de faire d'elle, soutient pour établir son droit , que non seulement la nature la doüée de toutes les bonnes qualités, qui à l'égard de la chair tendre & fondante, de l'abondance d'eau douce & sucrée, du goût fin & relevé , & du rapport copieux , rendent considérables les Poires de Beurré & de Bergamotte , mais qu'encore elle a seulement l'avantage de commencer sa maturité presque aussi-tôt que la Bergamotte, & de durer cependant beaucoup plus long-temps qu'elle : en effet elle soutient que
souvent

Souvent des l'entrée de Novembre elle est en état de contenter les curieux, ce qui arrive à celles qui ont été élevées à des Espaliers bien exposez, ou dans un terrein sec & léger, & que particulièrement elle se produit en grand nombre dans tout le reste de Novembre, pendant Décembre, & quelquesfois partie de Janvier, ce qui ne se peut dire du Beurré, & convient peu, ou au moins fort rarement, & par un pur hazard à la Bergamotte.

C'est ce qui fait que ce Poirier de Virgoulé demande assez hardiment s'il n'est pas vrai, que non seulement son Fruit est excellent pour le goût, mais encore d'une figure agreable pour la veuë; jusques là même que celles, qui sont venues à une belle exposition, y ont acquis un vermillon admirable: ce Poirier demande sur tout, s'il n'a pas le don de faire de plus beaux Arbres, que tous les autres Fruitiers, & de réussir merveilleusement en Buisson, c'est à dire dans la maniere d'Arbres, du plant desquels il est presentement question: il soutient de plus, que les distinctions de terroir sec, ou humide, de franc, ou de Cognassier, de plein vent, ou d'Espalier, ne sont pas d'ordinaire d'une si grande importance pour son bois, qu'elles le sont pour celui des Bergamottes: quoy qu'à l'égard de la bonté interieure du Fruit il soit certain, que ces sortes de differences fassent presque le même effet dans les unes, que dans les autres: il est donc vray que les Virgoulez, non seulement ne sont pas sujets à cette espece de gale, qui défigure les Buissons des Bergamottes, les rend hideux à voir, & assez souvent même les fait perir, tout au moins les empêche de fructifier; mais au contraire les Virgoulez poussent regulièrement par tout une grande quantité de beau bois, & ont toujours un teint uny & luisant, comme si en effet on prenoit soin de les froter pour les polir.

La Virgoulé donc pretend que le temps de sa maturité, qui comprend environ trois mois, & la beauté de son Arbre, qui est toujours immanquable, lui doivent ici donner gain de cause, tant sur le Beurré, & sur la Bergamotte, que sur toutes les autres Piores, qui la veulent traverser, puis que d'ailleurs elle ne cede à aucune des autres pour l'abondance du rapport, non plus que sur l'article de la bonté.

La Poire de Leschasserie, que quelques-uns nomment Verte-longue d'hiver, & d'autres Besidery-landry, & qui ne paroît dans nos Jardins que depuis une vingtaine d'années: cette Poire, dis-je, pourroit bien plaider toute seule, tant son parti est fort; cependant elle se joint avec la Poire d'Ambrette, qui parmi nous est assez ancienne, & en grande consideration, & qui porte en certains Pays le nom de Trompe-vallet.

Ces deux Piores ne se tiennent pas pour vaincuës par tout ce qu'on a dit à l'avantage de celles, qui ont parlé les premières; elles ne s'attacheront point à se détruire l'une l'autre, elles sont convenuës d'une alternative entre elles pour l'entrée des Jardins, & ainsi leur principale ambition est de demeurer unies, & pour ainsi dire aliées d'intérêt & d'amitié, afin de se deffendre plus vigoureusement contre les trois precedentes: ce qui contribuë à cette étroite union qu'elles ont faite, est, qu'en effet elles ont quelque rapport de l'une à l'autre, premierement par leur figure, qui paroît à peu près ronde, l'Ambrette est pourtant un peu plus plate, & a l'œil plus enfoncé, au lieu que la Leschasserie a l'œil tout à fait en dehors, & quelque-unes ont la forme de Citron: elles se ressemblent aussi en second lieu, par leur grosseur, qui est mediocre, & d'environ deux pouces en tout sens, en troisième lieu, par leur coloris,

qui sur l'Arbre est verdâtre, tiqueté, quoy que l'Ambrette soit d'ordinaire plus couverte & plus rouffâtre, & que la Leschasserie soit plus claire & plus jaunâtre, mais sur tout en meurissant: ces deux poires se ressemblent presque encore par leur queue, qui en toutes deux est droite & assez longue, celle de Leschasserie étant cependant plus grosse, & se ressemblent enfin, tant par le temps de leur maturité qui est en Novembre & Decembre, & quelquesfois en Janvier, que par leur chair fine & beurrée, & par leur eau sucrée, & un peu parfumée, mais d'un parfum si agréable, qu'on n'y sçauroit rien souhaiter davantage: la Leschasserie en a un peu plus que son associé, la chair de l'Ambrette est quelquesfois un peu plus verdâtre: son pepin est plus noir, & est, pour ainsi, dire logé plus au large dans son appartement que le pepin de l'autre, & même la peau en paroît d'ordinaire un peu plus rude; & de plus la Leschasserie est assez souvent, pour ainsi, dire bossuë & raboteuse; à l'égard du bois des Arbres de l'une & de l'autre, il est tres-différent, en ce que particulièrement celuy de la plupart des Ambrettes est extrêmement épineux & piquant, & ressemble tout à fait à un de ces Sauvageons, qu'on voit dans les Hayes & Taillis, ce qui n'est pas au bois des Leschasseries, lequel communément est assez menu, & pousse quelques pointes, mais elle ne sont pas assez aiguës, pour piquer les mains qui en approchent, comme font les Ambrettes: ces deux Poires fondent leurs pretentions de préférence sur le reproche qu'on a fait au Beurré pour le tems de sa maturité, sur celui qu'on fait à la Bergamotte pour son bois galeux, & enfin sur celui qu'on fait aux Virgoulez, non seulement d'être fort tardif à porter, mais aussi d'être sujet à quelque defagrément dans son goût; si bien qu'ayant au moins toutes les bonnes qualitez de ces poires-là, soit au fruit, soit à la disposition d'une belle figure de Buïsson, & n'ayant nul de leurs defauts, elles pretendent devoir passer devant celles qui en sont incommodées, & ne les sçauroient éviter, ny cacher.

L'Epine d'Hyver, qui connoit bien ce qu'elle vaut, ne se laissera pas condamner sans parler: c'est une fort belle poire, qui approche un peu plus de la figure pyramidale, que de la ronde, quoi que pourtant elle n'ait presque rien de menu dans sa taille, si ce n'est qu'elle finit si peu que rien en pointe grossière vers la queue; cette queue est assez courte, & assez menuë, excepté l'endroit de sa sortie, où elle est un peu charnuë, du reste la Poire est grosse par tout, & cela d'environ deux, à trois pouces du côté de la tête: elle est particulièrement beaucoup plus grosse, que la Bergamotte ordinaire, & que l'Ambrette, & que les Leschasserie: elle a la peau fatinée, & le coloris entre verd & blanc: elle meurit quelquesfois devant les deux precedentes, mais plus communément avec elles, quelquesfois aussi après: elle est pareillement tendre & beurrée, ayant d'ordinaire la chair tres-fine, & tres-délicate, le goût agréable, l'eau douce & assaisonnée d'un petit parfum merveilleux, elle fait aussi de beaux Buïssons, & réussit soit sur franc, soit sur Cognassier; quand le pied en est bon, & le fond bien conditionné, c'est à dire le fond plutôt sec, qu'humide; elle a peu de chose à dire contre les deux dernieres, & sur tout contre les Leschasseries, elle avoüe même ingenuement les bonnes qualitez de l'une & de l'autre, sans consentir pourtant de leur donner le pas, jusqu'à ce qu'il y aura eu un reglement sur cela, mais à l'égard des autres, elle leur objecte les mêmes defauts que celles-cy viennent de leur reprocher.

Il est donc presentement question de finir cette contestation, qui peut-être n'a

paru que trop longue; surquoy ayant meurement examiné les raisons des unes & des autres, j'avoie que j'ay une estime tres-particulière pour chacune d'elles, mais que cependant à l'égard des Arbres qui nous les donnent, il ne faut pas tout-à-fait juger ici la question sur le même fondement qu'on la jugeroit, si on n'examinoit que le merite du Fruit en particulier, & par comparaison de l'un à l'autre; car sur ce pied de merite en quelque Jardin que ce soit, supposé le bon fond & l'abri, à plus forte raison dans le Jardin où il ne faudroit que deux poires en Buisson, j'inclinerois toujours à donner la deuxième place aux Bergamottes, que j'honore infiniment, & qu'on ne sçauroit ce me semble trop honorer, comme étant, pour ainsi dire, la Reine des Poires; car en effet elle est comme les excellens Melons, sa chair paroît d'abord ferme sans être dure, ny pierreuse, elle est fine & fondante sans être molle, ny farineuse, l'eau en est sucrée, & un peu parfumée sans avoir rien d'acre, ni de sauvage, le goût en est revelé, & merveilleusement délicieux, & a pour ainsi dire quelque chose de Noble; une telle Poire ne peut-elle pas se vanter d'avoir approché de bien près de la perfection des fruits, & de devoir servir de regle & de modele pour celles, qui pretendent au Catalogue des bons.

Cette décision en faveur de la Bergamotte à l'exclusion des autres Poires ne surprendroit gueres les curieux, qui en ont goûté de veritablement bonnes; car seulement elle l'emporte sur le beurré, qui ne peut disconvenir d'avoir un peu d'acreté dans son eau, elle l'emporte sur la Virgoulé, en ce qu'elle est d'un plus prompt rapport que lui, & qu'elle n'est nullement sujette à ce petit goût bizarre de paille, qui pour ainsi dire persecute la plûpart des Poires de Virgoulé, & leur rend mille mauvais offices en beaucoup de bonnes compagnies; elle ne l'emporte pas moins sur les autres trois concurrentes, Leschasserie, l'Ambrette & l'Epine, parce que constamment elles n'ont rien de meilleur, ny de plus avantageux qu'elle sur le fait de la bonté parfaite; on peut bien dire cependant sans aucun dessein de les offenser, que les unes & les autres ont bien quelquesfois le malheur d'avoir l'eau fade & insipide, & la chair dure, ou farineuse, mais cela ne doit pas être reproché à leurs especes en general, ce défaut procede uniquement, soit de l'année froide & humide, soit du mauvais fond, ou de la méchante exposition où elles ont été produites.

Cependant ce qui peut quelquesfois empêcher, que cette Bergamotte ne profite de ma déclaration est, que le bois de son Arbre a le malheur d'être fort délicat de son temperament, si bien qu'au lieu de faire un agreable objet dans les Jardins, il ne fait souvent que chagriner son Maître à cause de la gale, qui est presque en tous lieux la persecution ordinaire & du Fruit, & de l'Arbre; de là vient que je ne hazarde pas volontiers à conseiller d'en planter nulle part en Buisson, ni à plus forte raison dans les Jardins bien petits; si neanmoins nonobstant cette difformité, qui déplaît tant aux yeux, on veut à cause de l'excellence de son Fruit en planter en toute sorte de Jardins soit grands, soit petits, supposé toujours le fond bien conditionné, je suis d'avis, qu'on prenne de celles qui sont sur franc; mais si le fond est gras, & un peu humide, je suis d'avis, qu'on en prenne sur Cognassier, & de plus je suis d'avis qu'on prenne la Bergamotte rayée, autrement Suisse, plutôt que la commune, parce qu'étant toutes deux d'une égale bonté, & aussi difficiles à élever l'une que l'autre, il me semble, qu'il sera à propos de s'attacher premierement à la rayée, devant que

d'en planter de l'autre, puisqu'au moins elle à l'avantage de surpasser celle-ci en beauté de coloris; que si enfin on n'en plante en Buïsson ny de l'une ny de l'autre, il ne faut pas manquer dans les grands Jardins d'y en avoir beaucoup en Espalier, je veux même, qu'on en plante quelqu'un en Arbre de tige, pour faire figure dans un grand espace, qui sans cela paroïtroit trop dégarni, mais sur tout il est fort avantageux d'en planter quelqu'un dans le voisinage d'un grand mur bien exposé; je me trouve tres-bien dans le Potager de Versailles d'avoir fait ce que je conseille aux autres de faire; j'en plante aussi en Arbre à demi tige, tant dans le milieu des quarrés, que dans le tour, & en plante particulièrement à deux ou trois pieds l'un de l'autre, les disposant en forme de pepiniere; je fais la même chose pour toutes les autres especes delicates, les petit-Oin, Espine, Loüise-bonne, Sucré vert, &c. auxquelles la terre froide, & humide est entierement contraire, j'en tire pendant huit ou dix ans une quantité considerable de fort bons Fruits, & quand ces Arbres devenus trop grands paroissent nuire dans l'endroit, où ils sont, je les ôte, & en plante ailleurs de jeunes, pour en avoir le même secours, tout le plus longtemps qu'il est possible.

L'Article de cette Poire de Bergamotte m'a fait de la peine à décider: je reviens enfin à me déclarer sur ces sortes d'Arbres, qui avec la bonté du Fruit ont encore la beauté du bois: c'est pourquoy j'incline à donner ici la seconde place au Poirier de Beurré;

Deuxième, ou peut-être troisième Buïsson. Premier Beurré.

Le dernier reproche, qui à été fait à la Poire de Virgoulé sur le fait de quelque bizarrerie, qui se trouve assez souvent dans son goût, sera favorable au Beurré pour le maintenir en rang devant elle, joint particulièrement le droit d'ancienneté de ce Beurré, qui lui a acquis vers tout le monde une veneration singulière, à laquelle celle-cy ne sçauroit si-tôt prétendre; joint encore la facilité prompte du rapport, qui convient aux Poires de Beurré preferablement à celui de virgoulé; joint enfin que constamment, quoi que toutes deux soient admirables, cependant il est vray de dire, que généralement parlant la Poire de Beurré se fait d'avantage souhaitter à tout le monde, que la Poire de Virgoulé; c'est pourquoy celle-cy le doit céder à un premier Beurré dans les petits Jardins, qui n'ont que deux Buïssons.

Et pour s'en consoler, elle doit s'attendre que son tour viendra bien-tôt, pour être ailleurs beaucoup mieux traité que les Beurrez, c'est à dire beaucoup plus multipliée en nombre d'Arbres de son espece; car à cet égard elle l'emportera d'une grande hauteur sur lui dans la plupart des grands Jardins, que nous planterons cy-après.

Il est cependant d'une grande importance pour cette Poire de Virgoulé, que nous ne la laissions pas diffamée par le reproche public, que toutes les autres Poires luy font à l'égard de son goût: nous ne pouvons pas disconvenir, qu'il ne s'en soit trouvé souvent qui avoient ce défaut; mais aussi n'est-il pas impossible de les en exempter: il ne leur vient que pour avoir été long-temps sur du foin, ou de la paille, ou peut être long-temps renfermées, soit dans quelque Armoire, où elles n'avoient point d'air, soit dans une manière de Cave, qui n'est jamais sans quelque goût de relant, soit dans une Fruiterie trop soigneusement close, pendant qu'elle est pleine de beaucoup d'autres sortes de Fruits, & peut être voisine de quelque endroit infecté de senteur quelle qu'elle soit: car tout cela fait ensemble une odeur désagréable, dont cette

Poire est malheureusement susceptible: il n'est donc question que de les mettre en lieu, où nul des inconveniens cy-dessus ne se rencontre, & par consequent ayant une Serre bien conditionnée contre le grand froid, & contre les humiditez, il faut couvrir les planches d'un peu de mousse extrêmement sèche, y placer les Poires séparément l'une de l'autre, & donner de l'air autant de fois que le beau temps le peut permettre; avec ces sortes de précautions, qui ne sont pas difficiles, on est assuré d'avoir pendant tout l'Hyver ces Poires de Virgoulé exemptes de mauvais goût; elles sont, comme nous avons dit, belles & grosses, & sur tout excellentes; pourveu que premièrement, sans être fort ridées, elles paroissent simplement comme un peu fanées: en second lieu, qu'elles jaunissent presque par toute l'étendue de leur peau; en troisième lieu, que le pouce les pressant un peu près de la queue, on sente qu'elles obéissent sans être molles dans le cœur c'est à dire enfin, qu'elles viennent si bien à meurir, que la chair en soit tendre, & fondante; car si, quoi qu'apparemment meures, comme étant fort jaunes, elles demeurent fermes & dures, comme il arrive quelquesfois à celles, qui ont été ferrées dans des lieux humides, ou qui sont venues pendant un Eté fort pluvieux, ou peut-être à quelque exposition du Nord, ou dans un fond froid & aquatique: pour lors on ne peut pas nier, que ces sortes de poires ne soient, & farnieuses & insipides, & par consequent desagréables: c'est ainsi que parmi les choses du monde les plus parfaites il s'en peut trouver quelques-unes, qui tombent dans la corruption, & en même temps dans le mépris; mais le défaut d'un Particulier ne doit pas faire l'opprobre du general.

Une chose assez extraordinaire à légard de ces Poires est, que celles qui peut-être sont tombées, ou ont été cuëillies une quinzaine de jours avant le temps qu'elles devoient l'être, & qui, à cause de cela, deviennent un peu flétries (si elles l'étoient beaucoup, elles seroient méprisables en toutes manieres) ces sortes de Poires, dis-je, quoy qu'un peu vilaines à la veüë: cependant la parfaite maturité leur étant enfin venue, elles se trouvent presque toujours admirables au goût, ce qui ne se peut guere dire d'aucun autre Fruit: on ne conseille point d'en cuëillir ainsi de beaucoup trop tôt, par exemple devant la fin de Septembre; les vents ordinaires de ce mois là, & de celui d'Octobre empêchent bien, & même souvent plus qu'il ne seroit à désirer, qu'on n'en prenne la peine: on se consolera donc, quand il en tombera quelques-unes, qui viendront à meurir plus tard que les autres, & seront moins sujettes à molir, & on souhaittera toujours que cela n'arrive pas pour avoir sans faute des Poires qui soient bonnes, & en même temps belles, saines, & mediocrement ridées: j'expliqueray ailleurs plus particulièrement quel est le temps de les cuëillir, & quelles sont les marques infailibles de leur veritable maturité, aussi bien que celle de tous les autres Fruits: ce sont des articles tres-importans, dans lesquels consistent les principaux points, de nôtre curiosité.

Le Poirier de Virgoulé fera donc regulièrement le troisième Buisson,

Troisième Buisson. Premier Virgoulé. †

Que nous planterons dans le Jardin, qui n'en peut recevoir que trois; & il me semble que ce Poirier auroit tort de s'en plaindre, puis qu'on peut dire avec verité qu'il a l'honneur de se voir encore préféré à d'autres merveilleuses Poires, qui le

Y 3

vont suivre; sçavoir la Leschasserie, l'Ambrette l'Espine d'Hyver, la Crafane, la S. Germain, la Colmar, la Marquise, le Petit-oin, le S. Augustin, le Rouffelet, la Robine, &c.

Il faut que tout le monde demeure d'accord qu'on ne sçauroit presque donner le nom de Jardin Fruitier à quelque Jardin que ce soit, dans lequel on ne trouve pas au moins les treize, ou quatorze principales Poires que nous avens, & qu'on ne sçauroit aussi lui en disputer le nom, quand elles s'y rencontrent de compagnie: heureux celui qui a planté avec tant de connoissance & de discernement, que n'ayant de place dans son Jardin que pour un si petit nombre d'Arbres, y a sagement assemblé les meilleurs Fruits que nous connoissons.

Pour continuër l'ordre de mon choix, je place la poire de Leschasserie immédiatement après la Poire de Virgoulé,

Quatrième Buisson. Premier Leschasserie. †

A laquelle peut-être quelques curieux ne feront pas scrupule de la preferer, tant il est vray, que souvent elle paroît une Poire sans aucuns defauts, & par consequent un Fruit de la dernière bonté: je dirai en sa faveur, que je ne croy pas avoir jamais rien goûté de meilleur en matière de Poires, que quelques Leschasseries venues en plein air sur des Arbres, pour ainsi dire, abandonnez: elles étoient d'une mediocre grosseur, ayant la peau & la figure toutes sauvages; mais en verité à les manger même avec leur peau, elles charmoient par leur goût relevé, par leur petit parfum délicat, par leur chair fine & fondante: enfin je ne me sçaurois taire de l'étonnement, qu'elles m'ont causé, & du plaisir que j'en ay eu, & que je continuë d'en avoir tous les ans: peut-être pourrois-je dire que la meilleure Bergamotte du monde auroit eu de la peine à se soutenir devant elles: celles que j'avois eu en Espaliers, & qui étoient beaucoup plus belles, n'en aprochoient pas en façon du monde pour la bonté.

Ce Leschasserie l'emporte donc sur l'Ambrette,

*Cinquième Buisson. Premier Ambrette. **

Et celuy-cy le suit tout le plus près qu'il est possible; aussi est-ce le plus souvent une tres-excellente Poire en tout, ayant la chair fine & fondante, & un certain goût relevé, qui charme, supposé toujours qu'elle soit venue en bon fond, & en bonne exposition, & que sans être mole ou avortée, elle soit dans sa parfaite maturité; cependant un je ne-sçay quoy de couleur verte dans la chair, & d'eau fade dans le goût, & sur tout un je ne-sçay quoy de pourriture sèche & entièrement cachée, qui se trouve en quelques-unes, m'y paroissent trois manières de defauts, pour lesquels au moins cette Poire en general doit sans répugnance céder au Leschasserie, & pourroit même en bonne justice céder à l'Espine d'Hyver, quand elle à tout le mérite qu'elle peut avoir.

Car enfin cette Poire d'Epine venue en pays assez chaud, dans un terroir sec, en
bonne

† Novembre, Decembre, & Janvier.

* Novembre, Decembre, & Janvier.

bonne exposition, pendant des années médiocrement pluvieuses, & venuë sur tout en Arbre de tige, ou demi-tige bien placé, est si parfaite en toutes ses parties, qu'elle égale la délicatesse de chair des bonnes Pêches, & qu'enfin le nom de Merveille lui en a été donné dans les Provinces de Xaintonge, d'Angoumois & de Poitou, Provinces situées dans un climat merveilleux, & lesquelles on sçait être fameuses par le grand nombre des bons Fruits, qu'elles produisent, & par un grand nombre d'honnêtes gens, qui s'y divertissent au Jardinage; j'avoie de bonne foy, que parmy les Poires je n'en trouve point, qui soit meilleure que celle-cy, pourveu qu'elle ait toute la bonté, qui convient à son espece; mais aussi je ne puis m'empêcher d'avoier, qu'il est tres-difficile d'en trouver de parfaites: on pourroit presque dire & d'elle, & des Petit-oïn, & des Ambrette, & des Louise-bonne, & des Colmar, &c. ce qu'on dit des œufs frais; le moindre defaut les fait rebuter: il n'en est pas de même de la plus part des autres Poires, on ne les rejette pas, quoy qu'il leur manque quelque degré de perfection; tous les Beurrés, tous les Rouffelets, tous les Bons-chrestiens, &c. ne sont pas chacun de la dernière excellence, & cependant on ne laisse pas de manger de celles qui sont mediocres.

On a veritablement un petit reproche à faire à cette Poire d'Espine, sur ce qu'elle meurt quelquesfois en même temps que ces autres Poires que je viens de placer, & que par conséquent dans les égards que j'ai toujours en faisant ce choix, & dont il seroit à propos que je ne me départisse jamais, il vaudroit beaucoup mieux pour ce petit Jardin, qu'on y plantât quelque bon fruit d'une autre saison, que d'y planter celui-cy; mais je répons, que comme cette maturité avancée n'arrive que rarement, bien loin de bannir d'ici l'Espine pour un tel reproche, si sur tout on n'y a point de Bergamotte en Buisson, il l'y faut soigneusement planter; elle qui fait un si agreable Buisson, & qui se met assez aisément à rapporter.

Je persiste donc à donner au moins à l'Espine

Sixième Buisson. Premier Espine d'Hyver. *

La sixième place dans un Jardin bien conditionné, & qui ne peut avoir que six Buissons; encore faut-il avoir un soin particulier de ce Buisson, pour le tenir bien ouvert, & même dépoüillé de ses feuilles dès la fin du mois d'Aoust; en sorte que la Poire, dont le coloris est naturellement fort verd, y reçoive une cuisson extraordinaire, & qu'enfin dans la serre elle vienne à jaunir un peu, pour marquer la première apparence de sa maturité; car à dire le vray, quand en sa peau elle conserve toujours le même fond de verd, qu'elle avoit sur l'Arbre, comme font celles, qui sont venuës dans un terroir humide, ou dans un Buisson trop touffu, ou à une méchante exposition, elle va veritablement jusqu'en Janvier & Fevrier, mais ce n'est que pour chagriner celui, qui a pris soin de la serer, & de la garder; car sans mourir elle molit dans tout le voisinage de la queue & demeure avec une chair cotonneuse, & sèche, & un goût fade, & insipide; en un mot elle se trouve la plus méchante Poire du monde; dans la verité nous n'en avons aucune, qui ait besoin de plus grands égards que celle-là, pour faire qu'elle vienne à bien; elle veut être sur franc dans les terres sèches, & sur Coignassier dans celles, qui le sont un peu moins; elle réussit

moins

* Novembre, Decembre, & Janvier.

moins en Buiffon, qu'en Arbre de tige dans celles, qui font un peu fortes, & d'ordinaire ne vaut rien dans les fonds gras, & humides, ayant cela de commun avec quelques autres, que je marqueray cy après; je dirai cependant, qu'avec le foin, que j'ay eu de tenir mes terres un peu élevées, & de découvrir de bonne heure les Poires d'Epine de mes Buiffons, j'en ay eu de tres-belles & de tres-bonnes pendant près de deux mois, & par conséquent les defauts de cette Poire ne font pas toujourns incorrigibles, & quand on peut l'en garentir, c'est luy faire injustice que de ne luy pas donner place devant les deux precedentes.

Je la prefere icy à la S. Germain, au Petit-oïn, à la Crasane, à la Marquise, à la Louïse-bonne, à la Colmar, & à la S. Augustin, parce que tout bien considéré elle me paroît valoir mieux qu'elles, & que sur tout la plûpart de celles-cy meurissent dans le temps de quelques-unes des trois precedentes, c'est à dire, dans les mois de Novembre & Decembre, dans lesquels eu égard à la petitesse des Jardins, dont est question, nous avons assez d'autres fruits pour nous contenter.

Je la prefere aussi aux deux plus importantes Poires d'Eté, qui font le fameux Rouffelet, & l'illustre Robine; mais ce n'est que d'un degré seulement, pour la faire marcher immédiatement devant elles; & celles-cy à leur tour seront preferées à ces cinq autres, qui ont tant de reputation; sans doute que cette preference donnée même sans balancer, les doit empêcher de murmurer de ce qu'on ne les a point encore fait paroître; pour moy je fais un si grand cas de l'une & de l'autre, que je n'estime pas qu'un Jardin, qui peut avoir sept, ou huit Poiries en Buiffon, doive être sans un Rouffelet, & sans une Robine; & celles-ci placées, nous examinerons ce que les autres Poires ont de bon & de considerable, pour leur rendre aussi-tôt la justice, que je croy leur être due.

Plût à Dieu, qu'en fait de bonnes Poires, Janvier, Fevrier, & Mars me pussent fournir autant de contestation à démêler, qu'il s'en trouve pour les trois ou quatre mois precedens; ceux-ci pauvres, & steriles, comme ils sont, ont grand besoin de secours; je ne sçay pas quand il leur en viendra; constamment ce seroit une grande fortune pour eux, s'ils possedoient quelques-unes de ces bonnes Poires, dont, pour ainsi dire, la foule nous açable à la fin d'Automne, & au commencement d'Hyver; je n'y perds pas un moment de tems, comme je m'en suis expliqué cy-dessus.

Je viens donc à placer les deux Poires, dont est question, m'attendant bien seurement, que j'en seray aprouvé; car il me semble qu'il ne faut pas tarder davantage à introduire ici quelques Poires d'Eté, puisque j'en ay déjà placé six des autres saisons: mais que dois-je faire pour regler la dispute, qui va naître entre ces deux Poires, à qui sera la première; je ne veux point entreprendre de la vuidier de mon chef, c'est un procès trop dangereux à juger en presence des Patrons de l'une, & de l'autre; ainsi pour ne me point brouïller d'aucun côté, le parti que je prens, est de donner l'alternative à ces Poires, ou plûtôt de les faire tirer au billet; ce n'est pas la premiere contestation de presséance, qui ait été jugée de la sorte, & même au contentement des Parties.

Le sort vient de tomber au Rouffelet, pour le Jardin de sept Buiffons,

Septième Buïsson. Premier Rousselet. †

Et parrant il sera toujous le septième en rang, & la Robine le huitième.

A l'égard de ce Rousselet je ne fais nulle différence du gros au petit, comme font certains curieux; ce n'est assurément qu'une même chose, & pour le prouver sans retour, il n'y a qu'à voir comme quoy un même arbre en fait d'ordinaire des unes & des autres; il est vray cependant que celles, qui n'ont qu'une médiocre grosseur, sont communément meilleures que les plus belles. (Cela se trouve encore en d'autres Especes, mais non pas en toutes.) Les grosses Poires de Rousselet sont sans doute venuës dans un fond gras, soit en Buïsson, soit en Espalier, & les autres dans un fond sec, ou en Arbre de tige.

Je commence à dire à l'égard de ce Rousselet, qu'il n'y a guère de Poire au monde plus connue, & plus estimée que celle-là: je ne pense pas qu'il soit nécessaire d'en faire la description pour dire, que c'est une Poire médiocre en grosseur, bien faite dans sa figure, qui est plus longue, que ronde, la queue en est peu grosse, & peu étendue, le coloris gris, roussâtre d'un côté, & rouge obscur de l'autre, avec quelques endroits verdâtres, qui jaunissent à propos, pour marquer le temps de la maturité: la chair en est tendre, & fine, & sans marc, & l'eau agreablement parfumée, mais d'un parfum, qui ne se trouve qu'en elle: c'est d'ordinaire à la fin d'Août, & dans les premiers jours de Septembre qu'elle meurt, & pour lors à cause des bonnes qualitez, dont elle est revêtuë, je croy que sans hésiter tout le monde convient, qu'on peut dire du Rousselet, comme des Bergamottes, & des Leschafferies, qu'aucunes Poires ne peuvent être mises en rang des excellentes, qu'à proportion qu'elles aprochent plus, ou moins de la bonté du Rousselet, aussi-bien que de la bonté de ces deux autres; constamment le merite de ce Rousselet est si grand, qu'il ne surpasse en rien sa grande réputation: tous les siècles l'ont connue pour être bonne en quelque maniere qu'on la puisse mettre; & en effet qu'elle soit crüe, qu'elle soit cuite, qu'elle soit en Compôte liquide, qu'elle soit en Confiture sèche, elle se soutient également bien par tout: qu'on la mette en toutes sortes de terres, elle y réussira: la veut-on en Espalier, elle y donnera contentement: la veut-on en Buïsson, elle y sera admirable, & encore meilleure en grand Arbre: on peut même dire à son honneur (ce qui parmi tous les Fruits, ne convient ce me semble, qu'à celui cy) que quoy qu'il s'en rencontre assez souvent de meilleures les unes que les autres, jamais cependant il ne s'en voit aucune qu'on puisse dire absolument mauvaise, pourveu qu'elle soit dans sa juste maturité; celles qui ne l'ont point, & encore plus celles qui en ont trop, ne plaisent nullement.

Il est bon de sçavoir que rien ne lui est plus contraire pour être excellente que l'Espalier, elle y perd assurément une partie de son parfum, mais aussi elle y devient belle, & grosse, & abondante; & voila par ou elle repare ce défaut d'extrême bonté; si bien que nous pouvons établir, qu'il n'en faut guere avoir contre les murailles, à moins qu'on ne fasse plus de cas de la grosseur, & de la quantité, que du bon goût, & de la délicatesse, ou au moins qu'on ne trouve à

Z

† Août, & Septembre.

propos d'en avoir plutôt, qui soient passablement bonnes, que de n'en avoir point du tout; voila ce que fait d'ordinaire l'Espalier en fait de Poires, & de Pêches; c'est assurément le parti que je conseille de prendre à tous les gens qui ont une grande quantité de murailles à garnir, comme je m'en expliquerai cy-après, n'étant pas ici le lieu d'en parler; je n'ay peu résister à la tentation qui m'est venuë de ne rien oublier du mérite de ce Rousselet; il y a une chose singulière pour luy, que quoi que la plupart des fruits ne réussissent nullement aux Espaliers du Nord, cependant celle-ci y conserve raisonnablement de bonté, en sorte qu'il n'est pas mal à propos d'en mettre quelques Arbres à ces expositions, qui sont d'ordinaire ou inutiles, ou misérables.

Que nous serions heureux, si premièrement le Rousselet se pouvoit garder un peu plus long-temps qu'il ne fait, (il a le mal-heur d'être fort sujet à mûrir, c'est son unique défaut, & on y est souvent trompé, quand on n'y prend pas garde de fort près;) ou si principalement il pouvoit changer de place avec tant d'autres méchantes Poires, dont les unes viennent inutilement dans les premiers mois d'Été, & les autres viennent encore plus inutilement dans le fort de l'Hyver; si bien que ce Rousselet, au lieu de mourir comme il fait, à la fin d'Aoust, & au commencement de Septembre, c'est à dire dans l'abondance des bonnes Pêches & des bonnes Prunes, il eût le don de nous venir régaler, ou quelque temps avant la maturité des principaux Fruits à noyau, ou quelque temps après qu'ils sont passez: (Je n'ay pû m'empêcher de faire ce souhait, quoique fort inutile, & j'en demande pardon.)

Je sçay bien que les Pêches, quand elles ont leur bonté naturelle, sont, pour ainsi dire, la manne précieuse de nos Jardins, & en effet d'un aveu general elles valent mieux qu'aucuns Fruits à pepin: si bien que peu de gens font la cour à ceux-cy, pendant que les Pêches avec leur grosseur, leur figure, leur beau coloris, l'abondance de leur eau douce & relevée, & toutes leurs autres bonnes qualitez, sont en état de donner dans la veuë, & d'émouvoir l'appetit.

On ne laisse pas toutefois de faire cas & du Rousselet, & de la Robine dans la saison des Pêches, quelque grande que soit l'abondance de celles-ci; aussi comme d'ordinaire les Pêches sont plus fautivees que les Poires, & que de plus les Pêches venuës dans un fond humide sont d'un tres-petit mérite, il est nécessaire à ceux, dont le terrain n'est pas trop bon, de se précautionner au moins par le moyen du Rousselet, qui manque peu, & n'est jamais à rejeter, afin que dans la fin d'Aoust, & au mois de Septembre, qui sont la saison d'avidité & d'empressement pour les Fruits, on ait au moins d'assez bonnes Poires, si on a été assez mal-heureux, pour avoir veu périr la plupart des Pêches, ou pour n'en avoir que de médiocrement bonnes.

La Poire est véritablement petite, mais elle a cela de commode, qu'on la peut cueillir verdelette, pour la laisser mourir hors de l'Arbre, & qu'ainsi on la peut au moins conserver quelques jours, en attendant la perfection de sa maturité: jusques-là même que sans aucune diminution de sa bonté on peut hazarder à lui faire faire de petits voyages, comme par exemple de la porter sur soy, ou de l'envoyer de Province en Province, quand la distance n'en est pas grande.

Après tant d'éloges que je viens de donner au Roufsetlet, ne semble-t'il pas qu'il pourroit avoir quelque sujet de se plaindre, de ce que je ne lui donne qu'une septième place : j'ay certainement autant de considération pour lui, qu'aucun curieux en puisse avoir; mais enfin ce qui doit justifier ma conduite est, que quand on peut tant faire que d'avoir un Jardin capable de contenir cinq ou six Poiriers en Buisson, on peut & on doit vray-semblablement avoir en Espalier quelque quantité proportionnée de Fignes, de Pêches, de Prunes, & de Raisins, & qu'ainsi il pourroit y avoir de l'imprudenc, si pour de fort petits lieux, tels que sont les Jardins que nous plantons ici, je conseillois d'avoir ensemble dans les mois d'Aoust, & de Septembre un assez grand nombre & de Fruits à noyau, & de Fruits à pepin; ce qui ne se pourroit faire, sans se mettre au hazard de n'avoir presque rien dans les saisons plus difficiles: aussi ay-je conté sur les Fruits d'Espalier, pour en avoir seulement dans l'Eté, & j'ay destiné la plûpart des six premiers Poiriers, pour en avoir l'Automne & l'Hyver, deux saisons qu'on passe désagréablement, si le desert ne les réveille. Je croy même avoir grande raison de dire, que preferablement à tout il faut travailler pour elles.

Le Roufsetlet établi, la Robine vient prendre sa huitième place,

*Huitième Buisson. Premier Robine. **

Elle est connue en differens lieux, tantôt sous le nom d'Averat, tantôt sous le nom de Muscat d'Aoust, &c. & même à la Cour sous le nom de Royale; ce nom lui ayant été donné de nos jours par l'illustre Père des Curieux, qui crût, & avec raison; que comme parmi nous le titre de Roy se trouve en la personne de celui de tous les Hommes, qui a le plus de mérite, le nom de Royale parmi les Poires devoit être pour celle, qui paroît avoir le moins de défauts; dans la verité on la peut regarder comme une Poire parfaite: voici son portrait, elle est à peu près de la grosseur, & même de la figure d'une petite Bergamotte, c'est à dire, entre ronde & plate, sa queue est languette, assez droite, & un peu enfoncée, l'œil aussi est un peu en dedans, sa chair est cassante sans être dure, son eau sucrée & parfumée charme tout le monde, & particulièrement le premier Prince de la terre, & avec lui toute la Maison Royale: son coloris est blanc jaunâtre, & la peau en est douce; elle ne molit presque point, qui est une qualité importante, & presque unique en fait de Poires d'Eté: son mérite ne se termine pas seulement à être mangée crüe, elle est outre cela admirable en pâtes & en compotes: elle fait un tres-beau & tres-grand Buisson, & réussit bien par tout: elle n'a aucun reproche à craindre, si ce n'est que son bois est sujet à devenir quelquesfois chancreux, & que d'ordinaire elle est difficile à se mettre à fruit: je donne ailleurs d'assez bons remedes contre ces défauts; il n'y a que le temps de sa maturité, qui fait peine pour soutenir nôtre choix, car il est, comme j'ai dit ci-devant, avec celui du Roufsetlet, & des premières grosses Pêches: mais elle a cet avantage de n'être nullement défaite de paroître avec elles, tout cela ensemble ne fait-il pas demeurer d'accord, que la Robine merite bien au moins une huitième place, sans craindre qu'aucune autre Poire lui puisse sur cela

* Aoust, & Septembre.

donner d'ateinte valable, à moins que ce ne soit la Poire de Colmar pour le mois de Février.

La septième & la huitième place en Buïsson étant si bien remplies, la neuvième est demandée non seulement par chacune des sept, dont il a été cy-dessus fait mention, la Louïse-bonne, le Petit-oïn, la S. Germain, la Marquise, la Crasane, la S. Augustin, la Colmar, mais aussi par la Verte-longue: de plus les Succré-vert, Martin-sec, Lanfac, Messire-Jean, & Portail oseroient, presque ne s'en croire pas indignes: examinons séparément les raisons des principales aspirantes, de la même manière à peu près, que nous avons fait pour celles qui sont placées.

Je commence par expliquer ce qui regarde ces Poires nouvelles, la Crasane, la S. Germain, la Marquise, la S. Augustin, la Colmar, & passe ensuite à ce Petit-oïn, Louïse-bonne, Verte-longue, & Lanfac.

La Crasane trouve beaucoup d'honnêtes gens, qui la nomment Bergamotte-Crasane, Bergamotte à cause de sa chair, & Crasane à cause de sa figure, qui paroît comme écrasée: il me semble qu'il luy conviendrait mieux de porter le nom de Beurré-plat, car elle est assez de la nature, & de la couleur du Beurré; cependant elle en est différente par sa figure plate: elle est à peu près de la forme des Messire-Jean: il en est de tres-grosses, de médiocres, & de fort petites: le fond de son coloris est verdâtre, jaunissant en maturité, & presque tout chargé de rousseurs: la queue en est longue, médiocrement grosse, courbée, & est enfoncée; comme celle des Pommes: la peau en est rude, la chair extrêmement tendre & beurrée, quoy qu'elle ne soit pas toujours fort fine: l'eau en est autant abondante, que celle des fameux Beurré, & malheureusement rencherit sur eux par une acreté, qu'elle a un peu trop grande, & qui fait que parmi les Bergamottes, les Epines, les Petit-oins, les Louïses-bonnes, les Ambrettes, les Leschafferies, &c. où elle se trouve assez souvent dans les mois d'Octobre & de Novembre, elle est accusée de ne faire pas une trop agreable figure, & particulièrement auprès des gens, qui aimans les Poires au naturel, n'y veulent guère de sucre; cependant comme il se rencontre assez souvent de ces Poires, qui n'ont pas ce grand défaut d'acreté, & ce sont celles qui ont été élevées dans un terrain un peu gras & humide, comme celui de Versailles; on peut dire que ce n'est pas tout à fait sans raison, qu'elle prétend à la place dont est question, joint que de se conserver un mois entier en parfaite maturité, ne mûrir jamais (chose tres-singulière.) & être tout au plus sujette à la condition commune de tous les Fruits, c'est à dire à la pourriture, qui commence seulement ici par quelque petit endroit, pour faire voir qu'elle ne sçauroit aller plus loing, ces trois considerations lui doivent attirer un grand nombre de protecteurs.

A voir la S. Germain fort longue & assez grosse, les unes vertes, & un peu tiquetées, les autres assez roussees, & toutes jaunissant beaucoup en maturité, la queue courte, assez grosse & panchée, on la prendroit pour une tres belle Poire de Virgoulé; à l'égard de celles qui restent petites, elles ressemblent assez au S. Lezin: cette espece de Poires vient presque toujours en même temps que la Virgoulé, l'Epine, l'Ambrette, la Leschafferie, quoy qu'elle les devance quelquesfois, & quelquesfois aussi ne fasse que les suivre, ce qui d'ordinaire dépend de la manière, dont l'Été & l'automne se sont comportés: & cela, comme j'ay dit ailleurs, est

vray non seulement pour ces Poires-cy, mais generally pour toutes les fines Poires d'Automne & d'Hyver; de plus la difference des pieds, sur lesquels ces especes sont greffées franc, ou Cognassier, la difference des expositions, & la difference des Terroirs secs ou humides font beaucoup à cet égard, &c.

Cette Poire de S. Germain, autrement nommée l'inconnuë de la Fare, a la chair fort tendre, point de marc, grand goût, & beaucoup d'eau, mais cette eau a souvent quelque pointe de l'aigret de Citron, qui plaît à certains curieux, & déplaît à quelques autres; j'en ay veu quelques-unes qui en avoient si peu que rien, & d'autres, qui heureusement n'en avoient point du tout, & étoient par consequent meilleures à mon goût: sans doute que le Cognassier, & les Terres fort seiches augmentent ce défaut; ainsi il faut affecter d'en avoir sur-franc, & dans un fond où la seicheresse ne domine pas tant; je diray cependant à son honneur, que ce goût aigret ne se trouve que dans celles, qui pour être verveuses meurissent en Novembre, il ne s'en trouve guere dans celles qui ne viennent à leur maturité que dans la fin de Decembre.

La Marquisë prend deux figures fort differentes, suivant la difference des Terres, & des Arbres où elle est élevée; si le fond est sec, elle ressemble assez par sa grosseur, & sa figure à un tres-beau Blanquet, ou à un mediocre Bon-Crézien, & elle fait la même chose en Arbre de tige; mais dans les terres grasses & humides, & en Buïsson il en vient d'extraordinairement grosses; la Poire est bien faite, elle a la tête plate, l'œil petit & enfoncé, le ventre assez gros & proprement alongé vers la queue, qui est languette, passablement grosse, courbée, & un peu enfoncée, la peau en est assez rude, le coloris est d'un fond verd avec quelques placards de rouffeur, comme on en voit au Beurré; que si elle ne change point en meurissant, elle est tres-mauvaise, ayant en cela la même destinée que les Louïse-bonne, les Epine, les Petit-oin, les Lansac: ce mal-heur vient des fonds de terre humide, & de la figure des Buïssons trop touffus dans ces sortes de fonds; mais si ce verd devient jaunâtre dans la maturité, la chair en est tendre & fine, le goût agreable, l'eau assez abondante, & autant sucrée, qu'il est à souhaiter pour une merveilleuse Poire; elle a veritablement un tant soit peu de pierre au cœur, ce qui seurement ne doit point empêcher de la regarder avec estime pour les mois d'Octobre, & de Novembre.

La Poire de Colmar m'est venuë sous ce nom là, par un illustre curieux de Guyenne, & m'étoit venuë d'un autre endroit sous le nom de Poire Manne, & sous celui de Bergamotte tardive; ce dernier nom pourroit bien luy convenir mieux que celui de Colmar; elle a extrêmement de l'air d'un Bon-Crézien, & quelque fois d'une belle Bergamotte, la tête en est plate, l'œil assez grand, & fort enfoncé, le ventre un tant soit peu plus gros que la tête, s'alongeant médiocrement & fort grossièrement pour venir à la queue qui est courte, assez grosse, & panchée; le coloris en est verd tiqueté, comme les Bergamottes, & quelquefois un peu teint du côté du Soleil; la Poire jaunit un peu en sa maturité, qui arrive en Decembre, & Janvier, & va quelquefois jusqu'aux mois de Fevrier & Mars; la peau en est douce & unie, la chair tendre, & l'eau fort douce, & fort sucrée: voila bien le portrait d'une excellente Poire, elle craint cependant pour le terrain, & les saisons, les mêmes choses que l'Epine, la Louïse bonne, le Petit-oin, &c.

Etant un peu sujette à avoir la chair sablonneuse & insipide; elle craint de plus les moindres vents d'automne, qui, sur tout en Arbres de tige, la font aisément tomber, & l'empêchent d'acquiescer le degré de perfection qui lui convient : sa juste maturité n'est pas aisée à trouver; car quoi qu'elle soit jaune, elle n'est pas toujours assez meure, il faut enfin qu'après avoir assez long-temps paru avec cette couleur jaune, elle vienne, à obéir un peu au ponce qui la presse.

Le Petit-oïn, que quelques Angevins nomment Bouvar, d'autres Rouffette d'Anjou, d'autres Amadonte, & d'autres enfin la Merveille d'Hyver, est une Poire de Novembre; elle est à peu près de la grosseur & figure des Ambrettes, ou des Leschafferies; son coloris est d'un vert clair, qui est un peu tiqueté, & jaunit si peu que rien en maturité; on la prendroit assez pour une médiocre Bergamote, hors qu'elle n'a rien de plat, & qu'au contraire elle est fort ronde, l'œil grand & en dehors, la queue menuë, & médiocrement longue, un peu courbée, & point enfoncée, la peau entre rude & douce, le corps un peu raboteux, & pour ainsi dire plein de bosses, la chair extrêmement fine & fondante, sans pierre, & sans marc, l'eau tres-douce; tres-sucrée, & agreablement musquée: tout cela confirme que toute petite qu'elle est dans sa taille, elle doit trouver place parmi les bonnes Poires, & être mise des premières dans les Jardins Fruitiers, quoi que, comme j'ay dit ailleurs, elle coure les mêmes hazards que l'Espine, & que d'autres principales pour la chair pâteuse & insipide; mais enfin on peut dire que, pourvû que son naturel ne soit pas gâté parce qu'elle s'appelle les ennemis jurez des bons Fruits, qui sont le trop d'humidité, & le trop peu de chaleur, on ne peut pas pendant près de deux mois voir une meilleure petite Poire, quand elle est dans sa parfaite maturité.

La Louïse-bonne est d'une figure assez aprochante de celle de la Saint Germain, & même de la Vertelongue d'Automne, hors qu'elle n'est pas tout à fait si pointuë; on en voit de beaucoup plus grosses, & plus longues les unes que les autres, les plus petites sont les meilleures, la queue en est fort courte, un peu charnuë, & panchée, l'œil petit & à fleur, la peau fort douce, & fort unie, le coloris verdâtre, tiqueté, & devenant blanchâtre en meurissant, ce qui n'arrive point aux grosses: la première marque de sa maturité est donc cette blancheur, mais elle ne suffit pas, il faut encore qu'en luy apuyant le ponce auprès de l'œil, on le sente un peu enfoncer: au reste son mérite consiste en ce qu'elle est merveilleusement féconde, qu'elle fournit près de deux mois, Novembre & Decembre; que sa chair est extrêmement tendre, pleine d'eau, & cette eau assez douce & un peu relevée, qu'elle ne devient point mole, comme la plûpart des autres, & sur tout qu'elle plaît beaucoup à Sa Majesté; mais cela s'entend, pourvû qu'elle ait toute la bonté qu'elle peut avoir, car elle est, ce semble, comme les enfans qui sont nez avec de bonnes inclinations, desquels il est vray de dire, que s'ils sont bien élevez, ils se perfectionnent, & que s'ils le sont mal, ils se corrompent; de même les fonds humides rendent cette Poire fort grosse, mais en même temps fort mauvaise, ayant un goût de verd & de sauvage, & une maniere de chair particuliere, qu'on ne scauroit définir qu'en disant, qu'elle est à peu près comme de l'huile figée; aussi est-il vray que cette chair ne fait point de corps, ses parties ne tenans non plus l'une avec l'autre que des grains de

de miel, ou de sable mouillé; mais en revanche le plein air lui est tres-favorable, & le seroit bien davantage, si elle tenoit à la queuë un peu plus qu'elle n'y tient; par-tant il est facile de conclure, que ce qu'on en voit de bonnes, sont venuës dans des terrains secs, ou qu'elles ont été fort soigneusement cultivées dans d'autres.

La Verte-longue, autrement Moüille-bouche d'Automne, est de ces Poires anciennes que tout le monde connoît; & on peut dire que des deux noms qu'elle porte, le premier fait la veritable description de ses dehors, & que l'autre marque sa bonté interieure; elle a beaucoup d'amis, & beaucoup d'ennemis; aussi ceux qui lui en veulent, lui reprochent, que souvent elle vient mal à propos se mêler parmi les Pêches tardives, & parmi les Beurrez, c'est à dire entre d'excellentes Poires, qui ont suffisamment de quoi effacer tout ce que la Verte-longue peut avoir de recommandable, & même de quoi faire en sorte qu'on se puisse aisément passer d'elle: ils lui reprochent encore qu'elle moit trop facilement, & que, si elle ne vient dans une terre sèche & douce, elle court ordinairement risque d'être pâteuse, ou tout au moins de n'avoir qu'une eau fade & insipide.

J'avoie bien que ce sont là de puissans reproches, s'ils étoient tout à fait veritables, & inséparablement attachés à cette poire; mais nous pouvons répondre premierement, que nous supposons ici le Terroir favorable pour les avoir bonnes; en second lieu nous disons, que le temps de sa maturité est communément vers la fin d'Octobre, & que pour lors les Beurrez sont d'ordinaire finis; si bien que dans ce temps-là elle fait tres-souvent un agreable intermede, pour accompagner les dernières Pêches, & sur tout pour se joindre avec les Muscats, en attendant la maturité des Bergamottes & des Petit-oins, qui ne doit pas être éloignée; autrement on est réduit à rien, si ce n'est peut-être aux Messires-Jean, aux Poires de Vigne, aux Lansacs, aux Rouffelines, &c. toutes Poires qui doivent se cacher, quand on peut avoir de la Verte-longue.

D'ailleurs si on veut lui faire la justice de considerer exactement la quantité, la douceur & le parfum de son eau avec la délicatesse de sa chair fine, on ne pourra s'empêcher d'avouër, que nous n'avons point de Poire, qui lui puisse disputer sur ces bonnes qualitez: je dis même qu'elle l'emporte sur la pluspart des autres Poires, eu égard à l'abondance merveilleuse, avec laquelle, pour confondre ce semble ses ennemis, elle se presente d'ordinaire tous les ans sur le théâtre du Jardinage.

Il est tres-certain, que pour peu qu'elle soit aidée de sucre, comme c'est une Poire qui n'a nulle apparence de marc, qui même n'a presque pas davantage de peau, que les bonnes Pêches, nous trouverons tant de raisons pour elle, & si peu contre, qu'enfin malgré tous les reproches qu'on luy fait, elle se fera considerer comme un Fruit important dans le temps de sa parfaite maturité.

La Dauphine ou Lansac; & en quelques endroits Lichefrion d'Automne a veritablement de beaux jours, mais elle en a aussi de fort vilains: sa grosseur ordinaire est comme celle des Bergamottes, & il n'y en a de bonnes que les petites: sa figure est entre ronde & plate par la teste, & un peu alongée vers la queuë: sa couleur est d'un jaunâtre pale: son eau est sucrée, & un peu parfumée, elle a la peau lisse, sa chair jaunâtre, tendre & fondante: son œil gros, & à fleur: sa

queuë

queuë droite & longue, & assez grosse & charnuë : j'en ay trouvé, qui à mon goût étoient des Poires presque parfaites; mais comme je viens de dire, ce n'est que quand elles sont médiocrement grosses, & que sur tout la plupart de leur peau est, pour ainsi dire, couverte d'un manteau rous ou minime, ce qui arrive souvent à celles, qui sont venuës dans les terres séches, ou en Arbres de tige; car d'un autre côté cette espece de Poires est pâteuse, insipide, & en un mot elle est des plus imparfaites, ce qui ne se verifie que trop en celles, qui étant venuës dans des terres froides & humides, & sur tout à des Buissons touffus, ont acquis la grosseur d'un beau Messire-Jean, & ont le coloris d'un verd blanchâtre: il s'ensuit donc que ce Lansac est comme la plûpart des bonnes Poires, dont nous avons parlé, c'est à dire que veritablement elle ne réussit pas par tout, mais que cependant elle a une entière disposition à bien faire, si elle se trouve heureusement planrée; ainsi elle pourroit bien meriter une assez bonne place dans un petit Jardin, si particulierement elle meurissoit dans une autre saison, que dans celle de l'entrée de Novembre, qui est si bien garnie d'autres Poires du premier ordre; c'est ce qui fera que nous pourrons remettre à la placer, jusqu'à ce que nous en soyons à faire de plus grands Jardins.

Mais à l'égard des sept precedentes, qui, pour ainsi dire, font un admirable concert de bons Fruits, pendant les mois de Novembre, Decembre & Janvier, ayant pour les seconder les Ambrettes, les Leschafseries, les Espines, & sur tout les Virgoulez, qui font, ce semble, dans ce corps de Musique une maniere de Basse continuë: à l'égard, dis-je, de ces sept precedentes Poires, je ne puis disconvenir, que je n'aye beaucoup de peine à décider de l'ordre, dans lequel elles doivent avoir entrée dans nos Jardins, tant elles sont bonnes les unes & les autres; cependant si j'avois de ces bons fonds, qui ne pèchent ni en sécheresse, ni en humidité, le party que je prendrois, seroit de donner ma voix au Petit-oïn pour la neuvième place, à la Crasane pour la dixième, à la S. Germain pour la onzième à la Colmar pour la douzième, à la Louïse-bonne pour la treizième, à la verte-longue pour la quatorzième, à la Marquise pour la quinzième;

Neuvième Buisson. Premier Petit-oïn. A.

Dixième Buisson. Premier Crasane. B.

Onzième Buisson. Premier Saint Germain. C.

Douzième Buisson. Premier Colmar. D.

Treizième Buisson. Premier Louïse-bonne. E.

Quatorzième Buisson. Premier Verte-longue. F.

Quinzième Buisson. Premier Marquise. G.

A Novembre, & Decembre.

B Novembre.

C Novembre, Decembre, & Janvier.

D Novembre, Decembre, Janvier & Fevrier.

E Novembre, & Decembre.

F My-Octobre.

G Octobre.

Ce qui est à remarquer ici pour tout le monde (car ordinairement on n'a pas de ces fonds si heureux) est, que de ces sept Poires il y en a deux, qui craignent beaucoup le terrain fort sec, & demandent celui qui est raisonnablement humide, & ce sont les Crasane, & les S. Germain; à l'égard des autres cinq, elles sont d'un temperement tout opposé : elles sont merveille, où ces autres deux échoient; & à leur tour elles sont pitié, où plutôt sont horreur dans les terres humides, à moins que l'industrie & la culture n'en sçachent extrêmement corriger le défaut.

Voici à cet égard ce que j'ai fait avec assez de succès au Potager du Roy; la situation du lieu naturellement marécageux, & la nature de la terre froide & grossière, m'ont inspiré de faire beaucoup d'épreuves, comme j'ai dit ailleurs; j'y ai voulu nécessairement avoir de toutes ces Poires, qui dans la vérité ont de quoi se faire souhaiter; & pour cet effet m'attachant particulièrement à contenter le goût du Maître, que j'ai l'honneur de servir, j'ai tâché d'y avoir des terres de toutes sortes de constitutions, c'est à dire de passablement sèches, & de passablement humides, pour donner à chacune de ces Poires le moyen de bien faire : j'ai donc mis une partie de mes terres en ados pour les égouter, & par conséquent les dessécher; ensuite j'ai planté sur le haut de ces ados tant en Buisson, qu'en Arbres de tige celles qui craignent le plus l'humidité, & ay mis dans les lieux que je n'ay pas tant élevé, celles qui trouvent mieux leur conte dans une situation moins desséchée.

Le conseil, que je prens la liberté de donner à tous les curieux est, que si leurs petits Jardins pèchent en humidité, & qu'ils veuillent en corriger le défaut, ils imitent autant qu'ils pourront ce que j'ay fait dans un tres-grand, toute proportion gardée; & d'ailleurs ceux qui n'auront qu'un terrain fort sec, s'ils m'en veulent croire, ils ne planteront que médiocrement de Crasane, & de S. Germain, à moins que ce ne soit sur franc, ayant à craindre un peu d'acreté dans la première, & un peu d'aigreur dans la seconde; (tout cela cependant se détruisant avec un peu de sucre, ou disparaissant dans la parfaite maturité,) & s'attacheront aux cinq autres, qui les recompenseront amplement de leurs soins & de leurs peines; d'un autre côté ceux qui ont un fond médiocrement humide, donneront de bonnes places en Buisson à ces Crasane, & S. Germain, soit sur Cognassier, soit sur franc; mais en même temps ils rejetteront les Louïse-bonne, Petit-oïn, & Marquise, à moins que d'en avoir en Arbres de tige, ou de prendre grand soin que rien ne les couvre de l'ardeur du Soleil.

Les Poires Cassantes, qui étoient autrefois en si grande vogue dans tous les Jardins, sont bien éloignées de se voir aujourd'huy en faveur: on ne fait plus guere de cas, ni des Messire-Jean, ni des Martin-sec, ni des Portail, ni des Besideri, & si elles paroissent dans les bonnes Tables, ce n'est pas pour n'en plus revenir, & pour y donner quelque plaisir au goût, ce n'est tout au plus que pour aider à une construction solide, & durable de Pyramides: ces sortes de Poires ne sont pas toutefois sans avoir quelques Patrons, & ainsi comme elles se sentent valoir autant qu'elles valoient autrefois, elles demandent d'être receuës à étaler leur bon droit, pour essayer de se remettre un peu en crédit, & être au moins admises à suivre de près ces quinze Poires, qui ont eu tout l'honneur des premiers Jardins.

Le mérite du Martin-sec, qu'on appelle quelquesfois Martin-sec de Champagne, pour le distinguer d'un autre, qu'on appelle Martin-sec de Bourgogne, consiste, non pas en ce qu'il est de la grosseur, & de la figure du Rouffelet, en sorte qu'en bien des endroits, on l'appelle Rouffelet d'Hyver; quoi que cependant il y ait une autre Poire, qui n'ayant que ce nom-là, trouve fort mauvais que le Martin-sec le lui veuille envier. Le mérite de ce Martin-sec ne consiste pas non plus en ce que son teint d'un roux d'isabelle d'un côté, & fort coloré de l'autre, plaît extrêmement aux yeux; ce ne seroit pas assez pour l'emporter dans une contestation de bonté en fait de Fruits; mais il consiste premièrement en ce qu'il a une chair cassante, & assez fine, avec une eau sucrée, & un peu parfumée; en second lieu en ce qu'il a même cet avantage, qu'il est bon de le manger avec sa peau, tout de même que le véritable Rouffelet, & le manger même presque aussi-tôt qu'il est cueilli; en troisième lieu en ce qu'il est d'un grand rapport, & même quelquesfois d'assez grande garde, si bien qu'il est de quelque usage pendant le mois de Novembre, joint qu'il fait un beau Buïsson, & vient bien en toute sorte de fonds, & de figures d'Arbres: je ne puis m'empêcher d'avoir quelque estime pour cette Poire; il y paroitra, quand nous ferons venus à faire les plans des grands Jardins, & même pour achever celui de cent Arbres; mais pour les petits, il n'y oseroit paroître avec tant d'excellentes Poires tendres, qui viennent aussi-bien que luy dans le mois de Novembre.

A l'égard du Messire-Jean, soit blanc, soit gris [car tout cela est la même chose,] qui est-ce qui ne le connoit pas: il n'a pas véritablement le don de plaire à tout le monde, & il a cela de commun avec beaucoup d'autres Fruits: ceux qui ne l'aiment pas, mettent en jeu la pierre, à laquelle il est fort sujet, & lui reprochent par ce même moyen la chair rude & grossière, & en cela ils n'ont que trop de raison; ils poussent, ce me semble, trop loin le mépris qu'ils ont pour lui, en disant, que ce n'est qu'une Poire de Curé, de Bourgeois, & de Valets, ou tout au plus une Poire de Communauté; mais quelque chose qu'ils veuillent dire, il faut pourtant qu'ils avoient pour sa justification, qu'autant qu'il appréhende les Terroirs trop secs, & les Etez trop brûlans, ce qui le rend petit & méprisable; autant demande-t-il un fond médiocrement humide, soit naturellement, soit par artifice, c'est à dire humide à force d'arrosemens; & pour lors avec un Erez assez tendre, il réussit indubitablement à devenir une Poire belle, grosse, & de grand rapport, s'accommodant presque aussi-bien du franc, que du Coignassier, & aussi-bien de l'Arbre de tige, que du Buïsson: sa figure est plate, & sa peau un peu rude à celles qui sont grises; mais à celles qui sont blanches, elle est un peu plus douce, & dans sa chair cassante donne une eau fort sucrée, & médiocrement de marc: on peut même le louer, de ce qu'il prend si bien son temps, pour parvenir en maturité; car afin d'éviter la confusion qu'il pourroit avoir de se trouver en compagnie des Poires tendres & beurrées, auxquelles il ne veut pas se comparer: il attend justement que les Rouffelet, les Beurré & les Verte-longue soient finis, & vient un peu devant la my-*O*ctobre, comme si ce n'étoit que pour amuser les curieux, tandis que les Marquise, Louïse-bonne & Petit-oin avancent vers leur maturité; & que sur tout la Bergamotte se prépare à se faire voir avec tout l'éclat & l'agrément de la Reine des Poires: si ce Messire-

Jean avoit quelques meilleures raisons, il ne manqueroit pas de les faire valloir: il veut même qu'on conte pour quelque chose, de ce qu'il a disposition à faire un beau Buiffon, & qu'enfin il fait une assez belle figure dans les deserts de vacances.

Il ne seroit pas juste d'avoir parlé du Messire-Jean, & ne pas parler encore du Portail, qui est une Poire si fameuse dans une des plus grandes Provinces du Royaume, c'est à dire, dans la Province de Poitou, Province remplie d'honnêtes gens fort délicats, & fort curieux en Jardinage: ce seroit leur reprocher publiquement, qu'ils se trompent beaucoup dans l'estime qu'ils font de leur Portail, ou ce seroit me mettre au hazard d'être accusé par eux de ne la pas connoître assez-bien, si je lui en preferois beaucoup d'autres; cependant pour en parler avec toute la sincerité possible, je ne sçache aucune Poire qui ait un plus grand nombre d'ennemis que celle-là; ce qui est fondé sur tous les défauts, qui la décreditent en beaucoup d'endroits, par exemple ceux-cy d'être assez dure, pierreuse, & pleine de marc, de ne réussir guère qu'en Poitou, & sur tout dans la Ville de Poitiers, de ne commencer presque jamais à être bonne à manger que, quand elle commence à avoir quelque petite tache de pourriture, ce qui ne se peut dire d'aucun autre Fruit; & qu'enfin elle est à peu près de la nature des Melons, c'est à dire, que pour une qui se trouve excellente, il y en a beaucoup qui sont fort éloignées de l'être, outre que d'ordinaire les Buiffons en font d'une médiocre beauté.

Ce qu'on peut répondre pour elle, est qu'on ne sçauroit luy disputer, que notwithstanding tous ces reproches elle n'ait quelques bonnes qualitez, qui sont capables de la faire considerer, quand elle a la bonté qui lui convient, & qui d'ordinaire ne se trouve qu'aux Arbres sur franc; son eau sucrée, son parfum agreable, sa grosseur, sa couleur, & sa figure qui la rendent à peu près semblable à un Messire-Jean brun, & bien plat, sa maturité dans les mois de Janvier, & Fevrier, &c. Ces raisons pourroient, ce semble, adoucir les esprits pour le Portail, & devroient faire trouver bon que je lui donnasse une bonne place; joint que, quoy qu'ordinairement il soit meilleur en Poitou, que par tout ailleurs, il est cependant vray qu'assez souvent en ces Pais-cy nous en avons qui ne leur cedent pas de beaucoup, mais dans la verité cela est fort rare; ainsi je croy qu'il est à propos de laisser Messieurs les Poitevins en pleine liberté de planter tant qu'ils voudront de leur Poire bien aimée, & de conseiller par tout ailleurs de luy en preferer encore beaucoup d'autres.

J'en ay déjà placé une quinzaine; je parleray cy après des autres, que j'estime encore mieux que le Portail, pour achever les vingt-cinq ou trente premières places des Jardins de médiocre étendue.

On est sans doute surpris, de ce qu'ayant cy-dessus nommé en passant la S. Augustin parmi les principales Poires, je n'en ay plus fait de mention pour la bien placer; la verité est que ce n'est point par oubli, mais seulement à cause du temps de sa maturité, qui arrivant avec celle de plusieurs autres dans la fin de Decembre, fait que je luy impute comme une manière de défaut: j'en avois veu autre fois quelques-unes sous ce nom-là, & sous celuy de Poires de Pise, & n'en avois fait aucun cas, à cause de leur peu de grosseur, & particulièrement

à cause de leur chair dure & sèche, quoy qu'un peu parfumée; mais depuis j'en ay eu de fort belles, que je croy différentes de celles-là, & les ay trouvées tres-bonnes; elles sont à peu près de la grosseur, & figure d'une belle Virgoulé, c'est à dire, qu'elles sont passablement longues, & même assez grosses, ayant le ventre rond, & la partie d'enbas pareillement, mais avec quelque diminution de grosseur, tant de ce côté-là, que du côté de la queue; je dois dire que cette queue est plutôt longue, que courte, & qu'elle paroît droite en quelques-unes, & panchée en d'autres, & cependant point enfoncée dans la partie d'où elle fort; l'œil est médiocrement grand, & passablement enfoncé, le coloris est d'un beau jaune de citron, un peu tiqueté, rougissant si peu que rien à l'endroit où le Soleil donne; la chair en est tendre sans être beurrée, & fournit plus d'eau dans la bouche, qu'elle n'en promettoit au couteau; quelques-unes ont un petit goût aigret, qui, bien loin de déplaire, leur sert en quelque façon de relief; quelques autres n'en ont presque point: je croy que cette description peut faire connoître cette Poire; je l'estime assurément, mais je l'estimerois beaucoup plus, si comme on me l'avoit fait esperer, elle pouvoit se garder jusqu'aux mois de Février, & Mars: cependant elle peut fort bien meriter la seizième place que je luy donne.

* *Seizième Buïsson. Premier S. Augustin.*

A *Dix-septième Buïsson. Premier Messire-Jean.*

B *Dix-huitième Buïsson. Deuxième Beurré.*

Cela fait, je croy ne pouvoir mieux faire, que de donner la dix-septième place à un premier Messire-Jean; il est assez bon quand il est gros & bien meur, & la dix-huitième à un second Beurré; car dans un Jardin de dix-huit Buïssons il me semble que ce seroit en avoir trop peu, que de n'en avoir qu'un Arbre en Buïsson.

Voici tout d'un coup une foule de Poires des trois saisons, qui ont chacune leurs Partisans, pour demander en leur faveur la dix-neuvième place dans un Jardin de dix-neuf Arbres: le Petit-Muscate, qui est une des premières bonnes Poires d'Été, & qui vient au commencement de Juillet; la Cuisse-Madame; le gros Blanquet, & le petit, le Blanquet à longue queue, & la Poire sans peau, le Muscate-Robert, la Gourmandine, le Bourdon, l'Amiret, le Rousselet hâtif, le Finor, la Poire de Cypre, &c. qui toutes suivent de fort près le petit Muscate, l'Orange verte pour la fin de Juillet, l'Orange musquée, l'Espine d'Été, la Bergamotte d'Été, & la Poire d'Espagne pour la my-Aoult, l'Oignonnet, la Fondante de Brest, le Parfum, la Brutte-bonne, les deux sortes de Bon-chrétien d'Été, & la Cassolette pour la fin de ce même mois, le Salviati, la Poire d'Angleterre, le Reville, la Poire Chat du Pais de Forest, le Muscate-Fleuri en Septembre, l'Orange brune, la Rouffeline, la Fille-Dieu, le Sucré-vert, le Besi de la motte au mois d'Octobre, l'Amadote appuyée de la protection des Bourguignons, & le Parfum d'Automne se veulent faire valoir pour les mois d'Octobre & de Novembre,

aussi

* *Fin de decembre.*

A *My Octob.*

B *Septembre, & Octobre.*

aussi-bien que le Milan-rond, autrement Milan d'Hyver, l'Archiduc, le Bon-crétien beurré, l'Ebergenit, & le Messire-Jean d'Hyver, la Pastourelle pour Novembre & Decembre, le Ronville, le gros Musc, le Chaumontel, & le Rouffelet d'Hyver pour Janvier & Fevrier, le Saint Lezin, & le Bugi, pour les mois de Mars & d'Avril; le Citron d'Hyver, autrement Lucine, n'est pas sans avoir donné de l'affection pour lui à quelques curieux, qui aiment le parfum aux Fruits: la Poire de Vigne en Octobre se vante d'être si bonne en certains endroits, qu'on ne sçautoit, croit-elle, sans la plus grande injustice du monde, luy-refuser au moins l'entrée parmi les dix-neuf; le Bon-crétien d'Espagne en Novembre & Decembre n'a-t-il pas, pour ainsi dire, des adorateurs de sa beauté, & même quelques-uns de sa bonté: peu s'en faut que le Besidéry même, la Carmelite, la Bernardière, la Gilogile, la Poire Cadet, la Deux-têtes, & la Double-fleur n'ayent présenté leurs Placets, pour preceder toutes celles, dont je viens de parler; l'Amiral, la Poire Rose, la Poire de Malte, la Poire Magdelaine, le Chat-brûlé, le Sucrin-noir, la Vilaine d'Anjou, le Caillot-rosat, la grosse-queue, le Besi-de-Caiffoy, & quelques autres de cette sorte ont bien veritablement quelque bonté, & même quelque reputation en de certains endroits; mais je ne croy pas qu'elles ayent assez de vanité, pour demander si tôt à faire parler d'elles, elles se contenteront sans doute de paroître dans la foule des Fruits, & verront sans jalouïe beaucoup d'autres Poires faire par tout une grande figure, durant qu'à petit bruit une partie d'entre-elles auront leur place à l'escart dans les grands Jardins, & y ferviront au moins à faire une diversité tolerable.

Les prétentions de cette dernière troupe de Poires m'ont veritablement un peu détourné du choïx, que j'ay dessein de faire pour nôtre dix-neuvième place; mais elles ne m'ont pas pour cela fait prendre le change: je m'en vais faire l'honneur à celles de toutes, pour qui je croy ici me devoir déclarer.

Ce n'est pas encore au petit Muscat, quoy qu'en effet je l'estime infiniment, & qu'il soit veritablement fort agreable, & sur tout quand il est un peu gros, & qu'on lui donne le temps de jaunir, c'est à dire de bien meurir: il vient seul, & presque le premier; c'est lui, qui pour ainsi dire fait l'ouverture du théâtre des bons Fruits: toutes ces considerations sont assez fortes pour me gagner; mais enfin la Poire est trop petite pour occuper si tôt une grande & precieuse place, & sur tout en Buïsson, où, non plus que la Bergamotte, elle n'est guère heureuse à réussir: il lui faut sans doute l'Espalier; aussi prendrai je grand soin de la bien placer, quand j'en serai à garnir des murailles.

La Poire de gros Blanquet, qui est le veritable Blanquet musqué, & la Cuïsse-Madame auroient raison d'être offensées, si le petit Muscat les precedoit, tout au moins en Buïsson; car pour l'Espalier l'une & l'autre lui cedent sans contredit, ainsi je ne differeray pas plus long-temps à les produire: je croy donc qu'il est à propos de donner la dix-neuvième place à la Cuïsse-Madame, & la vingtième à ce gros Blanquet, plutôt qu'à aucun autre.

A Dix-neuvième Buïsson. Premier Cuïsse-Madame.

A a 3

A Entrée de Lullat.

La Cuisse-Madame est une espece de Rouffelet; la figure & le coloris y conviennent assez bien: elle a la chair entre tendre & cassante, accompagnée d'une eau assez abondante, un peu musquée, & sûrement fort agréable, quand elle est bien meure; joignez à cela une grande raison favorable pour cette Poire, aussi bien que pour le gros Blanquet, qui est qu'elles nous viennent réjoûir l'une & l'autre, en attendant la venuë des Pêches; & que ce sont les premieres Poires raisonnablement grosses & bonnes, que nous ayons à l'entrée de Juillet: elles font de fort beaux Buïssons, & le seul defaut que j'y trouve, c'est que les Arbres sont tres-difficiles à se mettre à Fruit; mais aussi font-ils merveille du moment qu'ils ont commencé.

La Poire de gros Blanquet est fort differente de celle qu'on appelle simplement Blanquet, ou petit Blanquet, aussi elle est plus hâtive de quinze jours, elle est plus grosse, & moins bien faite en Poire, que le petit Blanquet: elle colore un peu même en Buïsson, & a la queuë fort courte, fort grosse & un peu enfoncée: son bois qui est menu & sa feuille aprochent assez du bois & de la feuille de la Cuisse-Madame, au lieu que le bois du petit Blanquet est d'ordinaire fort gros & assez court: le gros Blanquet est aussi fort different de la Blanquette à longue queuë, qui est une Poire bien-faite, dont l'œil est assez grand, & en dehors, le ventre rond, assez alongé, vers la queuë, qui est un peu charnuë, assez longue, & un peu courbée, la peau fort lisse, blanche, & quelques fois un tant soit peu colorée, à l'aspect du Soleil, la chair en est entre cassante & tendre, fort fine, ayant tres-bien de l'eau, & cette eau fort sucrée & fort agreable: elle a les defauts de la plûpart des Poires d'Eté, qui sont d'avoir un peu de marc, & de devenir pâteuses, quand on les laisse trop meurir; cette Poire, non plus que le gros Blanquet, ne sont pas encore trop communes, mais elles méritent bien de le devenir: elles réussissent fort bien, soit en Buïsson, soit en Arbre de tige: je ne seray pas long-temps à placer ce Blanquet à longue queuë, la couleur blanche, qui se trouve à la peau de ces trois Poires, leur a fait donner le nom de Blanquet, qu'elles portent.

La Cassolette, qui vient de voir passer devant elle la Cuisse-Madame, & le gros Blanquet, murmure tout de bon, de ce qu'elle ne leur est pas préférée; c'est une Poire languette & grisâtre, qui ne cede presque rien à la Robine, ny par sa chair, ny par son eau, ni par tout son merite, si ce n'est qu'elle est sujette à molidir, ce qui n'arrive point à la Robine; ainsi elle pourroit bien disputer les deux dernieres places, si à légard du temps de la maturité, elle étoit aussi heureuse que les Cuisse-Madame, & les Blanquet musqué; mais elle ne vient qu'aux environs de la my-Aoust, c'est à dire, avec la Robine, & à peu près dans le commencement des principales Pêches & dans le fort des Figues, & des meilleures Prunes, qu'on a par le moyen des murs de clôture; c'est venir en trop bonne compagnie, pour participer si-tôt aux premiers honneurs des petits Jardins, ainsi je la remets encore pour quelque temps.

On voit bien que dans cette distribution de places, je fais, pour ainsi dire, le person-

personnage d'un Maître des cérémonies, qui pour le bien commun vise particulièrement à faire en sorte que, si dans chaque saison de l'année on ne peut pas avoir abondance de bons Fruits, on en ait au moins une médiocre & raisonnable quantité, & cela à proportion de l'étenduë, & de la qualité du Jardin qu'on a, & particulièrement à proportion du secours, que doivent donner les Espaliers, sur lesquels je conte: il est tres-certain, que sans de tels égards j'aurois déjà placé & la Cassolette, & le Bon Chrétien d'Été musqué, &c.

Ce que je fais donc presentement est de chercher à passer si bien tous les bons Fruits, que chacun à son rang ait moyen de satisfaire à l'obligation, qui semble avoir été imposée à tous, non seulement de donner du plaisir à l'homme, mais sur tout de contribuer à la conservation de sa santé.

Nous avons, ce me semble, assez d'apparence de nous persuader de cette obligation; car en effet ne paroît-elle pas visiblement, en ce que la nature nous fournit plus, ou moins de Fruits, selon que nous sommes plus, ou moins attaqués des chaleurs étrangères, qui seroient capables de nous nuire; c'est un remède souverain, & un rafraichissement préparé, que contre de tels ennemis elle nous donne à point nommé tous les ans; c'est pour cela qu'au mois d'Aoust, c'est à dire au temps des chaleurs redoutables de la Canicule nous avons tant de Melons, de Figes, de Pêches, de Prunes, & même de Poites.

Nous voyons pareillement, qu'à l'arrivée des rigoureux froids, qui sont d'ordinaire depuis la my-Novembre jusqu'en Fevrier & Mars, chacun de nous se trouvant plus sensible à la premiere attaque des gelées, est contraint de s'approcher davantage du feu, pour s'en défendre.

Cette chaleur étrangere ainsi prise subitement pourroit sans doute augmenter si fort celle, que nous avons de la nature, qu'enfin il nous en arriveroit de grandes infirmités; mais cette bonne mere par sa sagesse ordinaire semble y avoir pourvû, en nous donnant précisément pour ces temps-là une admirable quantité de Fruits tendres, c'est à dire, les Poires de Bergamote, de Petit-oin, de Crasane, de Louïse-bonne, de Leschasserie, d'Ambrette, de Virgoulé, d'Epine, de S. Germain, de Colmar, de S. Augustin, & y mêlant même de ces Poires Cassantes, & Musquées, qui ne sont pas mauvaises, & desquelles j'ay parlé cy-dessus, des Amadotte, des gros Musc, des Martin-sec, des Portail, sans toutes les pommes de Calville, Reynette, Fenouillet, Cour-pendu, &c. & nous voyons que le nombre de ces divins antidotes, diminué, à mesure que nous cessons d'en avoir si grande nécessité, c'est du gros froid que j'entens parler, qui si je l'ose dire, me paroît l'ennemi commun du genre humain, & qui particulièrement dans le temps que je travaille le plus pour la matiere que je traite, me tourmente, & m'afflige.

Ce n'est pas veritablement mon fait, ny aussi le lieu de déclamer ici contre ce froid; mais s'il nous en revenoit quelque avantage, sans doute que comme il m'incommode également par tout où je le trouve, soit en mon corps, soit en mon peu d'esprit, soit encore particulièrement dans nos Jardins, & sur tout pour les nouveautez; il n'y auroit rien que je ne fusse capable de dire, & de faire, pour en bannir une bonne partie de nos climats: en effet, à parler humainement, je n'ay aucune consideration pour le froid, si ce n'est pour quelques glaçons, & quelques neiges,

neiges, qui font les restes, que nous avons de lui en son absence, & que nous prenons grand soin de renfermer dans les cachots de nos glacières; il semble que ce soit une manière de criminels, qui ont besoin de la correction d'une longue prison, pour être réduits à bien faire; & en effet il vient un temps que ces restes de persécuteurs des hommes, & des Jardins, se font bien valoir; car enfin pendant les chaleurs importunes de l'Été ils font les plus grands délices de la Boisson des honnêtes gens: Plût à Dieu que sans éprouver la rigueur des Hyvers on pût faire venir de la glace du Nord, de la même manière qu'on fait venir des Païs chauds les Olives, les Oranges, & tant d'autres bonnes choses.

Je marche toujours sur le plan que je me suis proposé, qui est de faire en sorte autant qu'il se peut, que dans chaque Jardin nous ayons au moins quelque bon Fruit pour chaque saison; & que du moment qu'on aura commencé d'en avoir, il n'y ait plus de discontinuation, ni d'intervale jusqu'aux fruits de l'année d'après. Nous avons à la my-Juillet la Cuisse-Madame; on y pourroit joindre pour la vingt-unième place le bourdon-Musqué, où plutôt le Muscat-Robert, qui fait un plus agreable Buisson;

Vingt-unième Buisson. Premier Muscat-Robert, autrement, Poire à la Reyne, Poire d'Ambré, Pucelle de Xintonge, &c.

Car du reste leur mérite est à peu près égal pour la grosseur, la chair tendre, & peau assez musquée, elles meurent vers la my-Juillet; mais le Muscat-Robert commence: nous attendrons encore quelque temps à placer le Bourdon, & le Petit-Blanquet, qui leur succèdent d'assez près, & souvent les accompagnent; ce Muscat-Robert fournit presque jusqu'au temps du Bon-chrétien musqué, qui vient à la fin du mois; mais c'est une Poire tres-bien faite, ayant la chair assez tendre, & fort sucrée; elle est à peu près de la grosseur du Roufselet, n'ayant guere d'autres défauts que celui de la plupart des Poires d'Été, qui est d'avoir un peu de marc, & ne durer guere; mais en revanche elle rapporte beaucoup.

La vingt-deuxième place ne seroit pas trop mal remplie par la Poire de Vigne, ou de Demoiselle, que mal à propos on nomme en quelques endroits Petit-oïn; elle est grise, rousâtre, ronde, & médiocrement grosse, elle à la queue extrêmement longue, & meurt vers la my-October, qui est le temps des vacances, c'est à dire le temps que la campagne est la plus fréquentée, & qu'on a le plus de besoin de Fruits, pour régaler les Compagnies; sa chair véritablement n'est pas dure, mais à proprement parler elle n'est ni de la classe des Beurées, ni de celle des tendres, encore moins des casantes; elle fait plutôt une classe particulière, qui est une manière de chair grasse, & gluante, & souvent pâteuse; & par dessus cela son mérite est infiniment obscurci par la rencontre des Beuré, des Vertelongue, des Bergamotte, des Sucré-vert, des Petit-oïn, des Lansac, des Marquise, des Crasane, &c. voila pourquoi je ne la placeray pas si-tôt, & attendray à la mettre parmi les Arbres de tige: donnons cependant la vingt-deuxième place à un second Vertelongue, qui vaut sans doute beaucoup mieux que la Poire de Vigne.

Vingt-deuxième Buïsson. Deuxième Vertelongue.

La Poire sans peau pourroit bien disputer cette vingt-deuxième place à la Vertelongue ; mais pourtant à cause qu'elle est une si bonne Poire au tems des vacances, je la lui veut laisser, & la faire suivre par sa concurrente,

a Vingt-troisième Buïsson. Premier Sans peau.

Qu'on nomme autrement Fleur de Guigne, & même Rousselet hâtif, par quelque ressemblance qu'elle a avec le véritable Rousselet dans sa figure languette, & son coloris roussâtre, c'est une fort jolie Poire, & sur tout vers le vingtième Juillet, pour tenir compagnie à la Poire de Blanquet à longue queue, elle a l'eau douce sans aucun mélange de rosat, ou d'aigret, & à la chair tendre sans aucun marc : tout cela doit faire approuver le rang que je lui donne, & que j'aurois donné au Bon-Chrétien d'Été musqué, s'il venoit dans la même saison que lui, c'est-à-dire, devant les Pêches.

Pour finir les deux douzaines de Buïssons, je donne la vingt-quatrième place à un deuxième Bon-Chrétien d'Hyver.

b Vingt-quatrième Buïsson. Deuxième Bon-chrétien d'Hyver.

Je n'aurois jamais fait, & contre mon intention je fatiguerois tout le monde, si à démêler les contestations des autres Poires, qui ont cours dans les Jardins fruitiers, je voulois m'arrêter aussi long-temps que j'ay fait à l'occasion des vingt-quatre précédentes ; le reste n'est pas d'un mérite si grand, que j'en veuille faire le panégyrique en forme, ni expliquer singulièrement les raisons qu'elles peuvent avoir de disputer avec leurs compagnes.

Je n'estime pas, comme je croy l'avoir dit ailleurs, qu'il soit nécessaire qu'un Jardin, pour être bien entendu, contienne au moins quelque Arbre de chacune des espèces qui sont raisonnablement bonnes ; mais ce que j'estime, est que de celles qui sont seulement excellentes, il en ait davantage d'Arbres ; je sçai bien que nous avons plus de sortes d'assez bonnes Poires, que ce que j'en ai placé, aussi à mesure que les Jardins seront plus spacieux, je ne manqueray pas d'y mettre quelques autres espèces.

Tout au moins puis-je dire que jusque-là, sans avoir dans de si petits Jardins une seule méchante espèce de Poires, nous pouvons nous vanter d'y en trouver vingt-une sorte des meilleures qu'on connoisse, quoi qu'il n'y ait en tout que vingt-quatre Poiriers en buïsson ; je ne parle point encore de ceux qui doivent être en Espalier, j'ay marqué l'ordre de la maturité de ces Fruits, non seulement pour les saisons, mais aussi pour chaque mois de ces saisons ; il y en a six pour l'Été, qui sont une Cuisse-Madame, un gros Blanquet musqué, un Muscat-Robert, un Sans-peau, une Robine, & un Rousselet ; neuf pour l'Automne en sept espèces.

B b

*a My-Jaillet.**b Poire des mois de Février, & Mars.*

qui font deux Verte-longues, deux Beurrez, un Crasane, un Messire-jean, un Marquise, un Louïse-bonne, & un Petit-oin, & neuf pour l'Hyver en huit especes; cet Hyver, outre une partie des Poires d'Automne, dont assez souvent il a l'avantage de profiter, est tout glorieux d'avoir une Espine d'Hyver, un Saint Germain, un Virgoulé, un Leschasserie, un Ambrette, un Colmar, un Saint Augustin, & deux Bon-chrétien, toutes Poires d'une maturité beaucoup plus étendue, que celles des autres saisons; nous devons bien nous consoler, si toutes ne font pas excellentissimes, puisque sans contredit dans le grand nombre, que la terre nous en produit, & qui sont venues à nôtre connoissance, nous n'en avons point de meilleures que celles, que nous avons choisies.

Je prétends doubler au moins quatre, ou cinq fois les Buïffons de quelques-unes de nos principales Poires, devant que de multiplier les autres, & devant que d'en venir à placer une vingtaine de celles, que nous avons ci-devant nommées en passant; je voy bien qu'elles ont un grand empressement de se produire: mais cependant il me semble, que quelque merite qu'elles ayent, & que je ne leur dispute pas, tout au moins sur le pied qu'il est, il me semble, dis-je, pouvoir avancer à leur égard, que toutes ensemble n'oseroient entrer en dispute contre aucune de ces vingt-une principales, à les prendre séparément.

Ainsi il leur faut conseiller de prendre encore patience pour quelque temps, il me semble que leur condition ne sera pas trop malheureuse de paroître une fois chacune dans les grands Jardins, après y avoir veu premièrement donner quatre, ou cinq places des plus honorables à chacune de celles, qui sont actuellement établies, & qui, s'il m'est permis de parler ainsi, sont parmi nos Fruits ce que les chefs de meute sont dans la Vénérie.

Cela posé, & que nous commençons d'entrer dans des Jardins passablement grands, j'estime que, pour les planter habilement il faut premièrement faire une destination de canton pour les especes de chaque saison, afin qu'ils ne soient point pêle-mêle les uns parmi les autres, mais que les Fruits d'Été soient dans un endroit à part, qu'il en soit de même pour les Fruits d'Automne, & de même aussi pour les Fruits d'Hyver, faute de quoi il arrive des inconveniens que j'explique ailleurs; il faut en second lieu que chaque Arbre trouve sa place dans l'ordre qui suit, & par consequent donner.

La 25 à un troisième Beurré gris.

26 à un second Virgoulé.

27 à un second Leschasserie.

28 à un second Epine.

29 à un second Ambrette.

30 à un second Saint-Germain.

31 à un second Rouffelet.

32 à un second Crasane.

33 à un second Robine.

34 à un second Cuïsse-Madame.

35 à un second Colmar.

36 à un second Petit-oin.

37 à un troisième Bon-chrétien d'Hyver.

38 à un quatrième Beurré.

39 à un troisième Virgoulé.

40 à un troisième Leschasserie.

41 à un troisième Epine.

42 à un troisième Ambrette.

43 à un troisième Saint-Germain.

44 à un premier Muscat fleuri, autrement Muscat à longue queue d'Automne.

45 à un troisième Verte-longue.

46 à un troisième Crasane.

47 à un second Marquise.

48 à un second Saint-Augustin.

49 à un quatrième Bon-chrétien d'Hyver.

50 à un quatrième Virgoulé.

Et ainsi en cinquante Buiffons on en a neuf d'Eté en six especes, dix-sept d'Automne en huit especes, & vingt-quatre d'Hyver en autres huit especes.

La 51. place se donnera à un troisième Marquise.

52 à un premier Bon-chrétien musqué d'Eté.

53 à un troisième Petit oin.

54 à un cinquième Bon-chrétien d'Hyver.

55 à un cinquième Virgoulé.

56 à un quatrième Leschasserie.

57 à un quatrième Epine.

58 à un quatrième Ambrette.

59 à un quatrième Saint-Germain.

^a 60 à un premier Blanquet à la longue queuë.

^b 61 à un cinquième Beurré.

62 à un premier Orange verte.

63 à un quatrième Verie-longue.

64 à un sixième Bon-chrétien d'Hyver.

65 à un sixième Virgoulé.

66 à un troisième Colmar.

67 à un quatrième Crasane.

68 à un quatrième Marquise.

69 à un deuxième Louise bonne.

70 à un cinquième Epine.

71 à un cinquième Ambrette.

72 à un cinquième Leschasserie.

73 à un cinquième Saint-Germain.

74 à un cinquième Verte-longue.

^c 75 à un premier Doyenné.

Par ce moyen un Jardin de soixante-quinze Buiffons en aura douze d'Eté en neuf especes, vingt-six d'Automne en autres neuf, & trente-six d'Hyver en huit especes.

Toutes les Poires contenuës dans ce nombre de soixante-quinze ont été cy-devant décrites à la reserve de quatre, sçavoir du Muscat fleuri, du Bon-chrétien d'Eté musqué, de l'Orange verte, & du Doyenné.

Le Muscat fleuri, autrement Muscat à longue queuë d'Automne, est une excellente Poire ronde, rouffâtre, mediocre en grosseur, chair tendre, goût fin, & relevé, toute propre à être, pour ainsi dire, mangée goulument, tout de même qu'une bonne Prune, ou qu'une belle Griotte.

Le Bon-chrétien d'Eté musqué ne vient guère bien que sur franc, la Poire est excellente, & fait un fort bel Arbre; elle est d'une figure agreable à voir, étant bien-faite en Poire, d'une grosseur raisonnable, & à peu près comme celle des belles Bergamottes; son coloris est blanc d'un côté, & rouge de l'autre; sa chair est entre-cassante, & tendre, ayant beaucoup d'eau, accompagnée d'un agreable parfum; son malheur est que sa maturité vient & avec celle de la Robine, par qui constamment elle est effacée, & avec celles des bonnes Pêches de la fin d'Août, qui ne souffrent guère de Poires en leur compagnie; dequoy que ç'en soit, je la croy digne d'entrer au moins une fois dans un Jardin de soixante-quinze Arbres.

Bb 2

^a Juillet.

^b Entrée d'Aoust.

^c My-Septembre, & entrée d'Octobre.

A l'égard de l'Orange verte elle a un assez grand nombre de petits amis ; tout le monde la connoît par son nom , en effet c'est une Poire commune , & populaire , & qui du temps de nos Peres faisoit une assez grande figure dans les Jardins ; si bien que parmy tous les vieux Arbres on ne manque pas d'y en trouver beaucoup : je ne croy pas que personne la veuille chasser de la place , que je lui ay donnée ; le tems de sa maturité , qui est au commencement d'Aoult , c'est-à-dire un peu devant les Robine, les bon Chrétien musqué , & les Pêches ; sa chair cassante , son eau sucrée avec son parfum tout particulier pour son espece , sa taille assez grosse , plate & ronde ; son œil enfoncé , son coloris vert & incarnat sur une peau rude , mais particulièrement l'abondance qui l'accompagne presque toujours en buisson , & qui est favorable pour le Domestique , & pour les Communautéz ; toutes ces circonstances font une grande sollicitation pour elle ; sa vanité n'est pas grande , elle n'espere nullement à l'Espalier , elle est contente de sa soixante-deuxième place , à la bonne-heure , il la lui faut laisser.

Enfin le Doyenné entre le dernier dans un Jardin de soixante & quinze Buiffons ; il n'y fait pas mal son devoir ; il se nomme autrement Saint Michel , Beurré blanc d'Automne , Poire de neige , Bonn-ente , &c. il est de la grosseur , & figure d'un beau Beurré gris , & malheureusement pour lui il vient en même temps que ce Beurré , devant qui en verité il ne devoit presque jamais paroître pour son honneur ; son portrait nous apprend , qu'il a la queuë grosse & courte , la peau fort unie , le coloris verdâtre , jaunissant beaucoup en maturité ; celles des espaliers prennent un rouge fort vif du côté que le Soleil les regarde , la Poire est véritablement fondante , & l'eau en est douce , mais d'ordinaire c'est une douceur peu noble , & peu élevée , nonobstant un je ne sçay quel petit parfum , qu'on y trouve quelquesfois , & qui ne me paroît pas digne de grande estime ; la chair en devient aisément mole , & comme pâteuse & sablonneuse , si bien qu'il est assez difficile de prendre cette Poire dans le tems justement qu'il faut ; mais cependant ayant cette précaution de la cueillir assez verte , & de la servir , devant qu'elle ait acquis un jaune clair , qui marque une maturité trop achevée , on peut hazarder de la faire voir sans craindre d'en recevoir affront ; j'en ay eu une année de si bonnes , que je les crois presque une espece particulière , mais je n'y suis pas revenu depuis ; elle a en toutes sortes de fonds l'avantage de la fécondité , qui lui donne vers beaucoup de mediocres Jardiniers une considération particuliere , & de plus l'avantage de la beauté , qui pendant le mois d'Octobre lui donne place dans toutes les pyramides des grandes tables ; elle trouve assez de curieux qui en font bien plus de cas que moi ; je n'y sçaurois que faire , ils me pardonneront , si je leur dis , que même j'ay presque honte de l'avoir si bien placée ; nous avons depuis peu une Poire nouvelle sous le nom Best-de-la-motte , qui ressemble assez à un gros Ambrette , hors qu'elle est un peu ticquetée de rouge , si une autre année cette Poire est aussi fondante , & d'une eau aussi agreable que je l'ay trouvée dans la fin d'Octobre 1685. qui est le tems de sa maturité , le Doyenné court grand risque de lui ceder la place , que je lui ay donnée , tout au moins le verra-t-il recceu immédiatement après lui.

Quoi que jusques à present dans quelques-uns de ces premiers Jardins , & par exemple dans celui de soixante & quinze Poiriers , le nombre de quelques especes d'Automne

d'Automne soit fort grand à proportion de celles d'Hyver ; car il y en a vingt-sept Arbres des premières , & il n'y en a que trente-sept des autres ; je ne trouveray pourtant point à redire , si quelqu'un y veut apporter du changement , & retrancher même une partie des Poires d'Été , qui sont au nombre de douze , pour multiplier à leur place celles des autres saisons , qui lui plairont le mieux.

C'est pour cela que je croirois avoir tort , si quand nous serons à faire de grands Jardins , j'é conseillois à tout le monde d'y mettre par exemple presque autant de Verte-longue , & même de Beurré , &c. que de bon Chrétien , d'Ambrette , de Virgoulé , de Leschafferie , d'Épine , de la Fare , &c. je m'assure que les grands amateurs de ces bonnes Poires d'Automne , n'improveroient pas cette conduite , je les multiplieray bien quelquesfois , & quelquesfois aussi les autres des deuxième & troisième classe , mais ce sera toujours avec cet égard , qui doit servir de règle à chaque Jardinier , & que je me propose pour chacun en particulier ; c'est à sçavoir que régulièrement il ne faut tâcher d'avoir de chaque sorte de fruits , qu'autant qu'on en peut aparemment consommer , soit par soi-même , ou par sa famille , soit par ses amis , sans donner à ces fruits le temps de se corrompre misérablement : je croi même que ces poires , qui n'ont pas la bonne fortune de durer long-temps , & qui aussi bien que nous la doivent envier à tant de mauvaises , lesquelles sans aucun soin , & pour ainsi dire malgré qu'on en ait , se conservent aisément jusqu'aux fruits de l'Été suivant ; je croi , dis-je , que ces bonnes Poires se sentiroient pour ainsi dire offensées , si on les avoit multipliées d'une telle façon , qu'au lieu d'être durant leur parfaite maturité employées toutes à faire leur devoir à l'égard du genre humain , une grande partie d'entre-elles se voyoient insensiblement devenir inutiles par la pourriture , qui leur seroit survenuë.

Quand on a peu de fruits de chaque sorte , il n'arrive guere qu'on les laisse gâter , on les visite trop souvent pour leur en donner le temps , au lieu que , quand on en a grande abondance , rien n'est si ordinaire , que d'en voir périr une bonne partie ; il faut sur cela sçavoir judicieusement déterminer ce qu'à peu près on a besoin d'en avoir selon ses desseins , & sur ce pied-là proportionner (comme j'ai dit cy-devant) le nombre d'Arbres de chacune des espèces , qu'on devra planter dans son Jardin.

Il y en a quelques-uns , qui sont tardifs à rapporter , comme les Ambrette , les Robine , les Bourdon , les Rouffeler , les Épine , & sur tout les Virgoulé , les Colmar , &c. & il y en a qui sont assez prompts , pourveu qu'ils soient sur coignassier , comme les Vertelongue , Beurré , Doyenné , &c. mais ceux-cy sont des fruits , de chacun desquels il est à propos d'avoir un assez bon nombre , parce qu'on en mange beaucoup dans leur saison ; ils viennent , pendant qu'il fait encore chaud , & dans un temps auquel on n'est pas accoutumé à se passer d'une moitié de Poire ; il faut en effet avoir mangé beaucoup de Rouffeler , de Verte-longue , & même de Beurré , &c. devant que d'avoir satisfait à son appétit ; la nature qui connoit aussi bien nos passions , que nos necessitez , & qui a voulu également s'accommoder aux unes , & aux autres , a pour ainsi dire donné à ces sortes de Poires , le talent de la fécondité , aussi bien que celui du prompt rapport , afin que dans leur saison on en puisse avoir assez abondamment , puis qu'on est en état de les consommer utilement , & avec plaisir.

Il ne faut donc plus s'étonner, si jusques dans ces sortes de Jardins, qui ne peuvent avoir qu'environ soixante quinze Arbres, j'y souhaite presque autant de ces fruits, qui meurissent quasi tous ensemble, que j'y en souhaite de certains, qui ne meurissent que successivement, & qui par conséquent donnent le temps d'en faire une consommation commode, & régulière; mais, comme je l'ay déjà dit, quand je seray dans les grands plants, j'auray sans doute beaucoup plus de retenuë à l'égard de ces fruits, qui se conservent peu, qu'à l'égard des autres, qui ayant l'avantage de la bonté, aussi bien que celui de la durée se conservent plusieurs mois de suite.

Je m'en rapporte cependant à chaque curieux pour multiplier les fruits d'une saison davantage, que ceux d'une autre selon son inclination, ou selon ses besoins. A tel, par exemple sur des considérations de certains séjours de campagne, où il doit avoir fréquente compagnie, comme il arrive d'ordinaire pendant l'Automne; à tel, dis-je, il faut nécessairement beaucoup plus de fruits de mois de Septembre, d'Octobre, & de Novembre, que des autres saisons; en tel cas le nombre des Rousslets, Verte longue, Beurré, Doyenné, Bergamotte, Marquise, Lansac, Crasane, Poire de Vigne, Petit-oïn, Louise-bonne, Besi-de-la-motte & même des Mesfire-Jean, &c. doit être augmenté, & cela étant, les autres especes de fruits seront diminuées à proportion: à tel au contraire par d'autres bonnes raisons, comme par exemple de ne pouvoir aller consommer les fruits d'Eté, & d'Automne, & ne les pouvoir même faire transporter, il convient absolument de n'avoir que beaucoup de fruits d'Hyver; en tel cas les Virgoulé, Bon-Chrétien d'Hyver, Espine, Ambrette, Leschasserie, Colmar, la Fare, Saint Augustin, Martin-sec, Pastourelle, &c. seront amplement multipliés, & les fruits des autres saisons réduits à un plus petit nombre.

Il est bien certain que mon véritable dessein dans ce Traité du chois, & de la proportion des Fruits, n'a point regardé ces circonstances particulières, qui peuvent être infinies, soit à l'égard de chaque chef de famille particulière, soit à l'égard des Chefs de Communauté, & en effet il ne l'a pû faire; il n'a été principalement que pour l'ordinaire des curieux, qui tout le long de l'année voudroient avoir réglément, & également tout ce qu'on peut avoir de meilleurs Fruits de leurs Jardins, de quelque grandeur que ces Jardins puissent être; la connoissance que j'aurai ici donnée des bons Fruits de chaque saison, & de la durée de chaque espece, aidera les autres Curieux à se déterminer conformément à leurs intentions.

Pour continuer donc presentement ce que j'ay commencé pour ces premiers Curieux, je croy que nous devons donner.

- ^a La 76 place à premier Besi-de-la-motte.
 77 à un sixième Beurré.
 78 à un deuxième gros Blanquet.
 79 à un troisième Louise-bonne.
 80 à un deuxième Blanquet à longue queue.
 81 à un septième Bon-chrétien d'Hyver.

- 82 à un sixième Espine.
 83 à un sixième Leschasserie.
 84 à un sixième Ambrette.
 85 à un septième Virgoulé.
 86 à un sixième Verte-longue.
 87 à un huitième Virgoulé.
 88 à un septième Espine.
 89 à un septième Ambrette.

- | | |
|--|----------------------------|
| 90 septième Leschasserie. | * 95 premier Martin-sec. |
| 91 sixième Saint-Germain, autrement
l'Inconnuë la fare. | 96 quatrième Petit-oïn. |
| 92 quatrième Colmar. | 97 quatrième Louïse-bonne. |
| 93 neuvième Virgoulé. | 98 huitième Espine. |
| 94 deuxième Muscat-fleuri. | 99 huitième Ambrette. |
| | 100 dixième Virgoulé. |

Voilà donc un Jardin de cent Poiriers en Buiffons réglé avec tout le choïs, & la proportion dont je suis capable, y ayant introduit de vingt-huit especes de Poiriers, sçavoir neuf pour l'Eté, dix pour l'Automne, & neuf pour l'Hyver : les neuf d'Eté donnent quatorze Arbres, les dix d'Automne en donnent trente-trois, & les neuf d'Hyver en donnent cinquante-trois.

Les quatorze d'Eté sont deux Cuiffe-Madame, deux Robine, deux Rouffelets, deux gros Blanquet, deux Blanquet à longue queuë, un Muscat-Robert, un Sans-peau, un Bon-chrétien d'Eté musqué, un Orange-verte; je croi que c'est assez de Poires d'Eté avec quelque petit Muscat en Espalier.

Les trente-trois d'Automne sont six Beurré, six Verte-longue, quatre Crafane, quatre Marquise, quatre Louïse-bonne, quatre Petit oïn, un Messire-Jean, deux Muscat-fleuri, un Doyenné, un Besi-de-la-mote, cela étant aidé de quelque Bergamote d'Espalier fait une Automne assez bien garnie.

Les cinquante-trois d'Hyver sont sept Bon-chrétien, dix Virgoulé, huit Espine, huit Ambrette, sept Leschasserie, six Saint-Germain, autrement l'Inconnuë de la Fare, quatre Colmar, deux Saint-Augustin, un Martin-sec.

Pour commencer le deuxième cent de Buiffons,

- | | |
|---|---|
| LE 101 Poirier seroit un onzième Virgoulé. | 113 troisième Rouffelet. |
| 102 huitième Leschasserie. | 114 troisième Robine. |
| 103 neuvième Espine d'Hyver. | ^c 115 premier Poire Magdelène. |
| 104 Premier Bourdon. | 116 & 117 deux Espargne. |
| ^a 105 septième la Fare, autrement Saint-Germain. | ^d 118 douzième Virgoulé. |
| 106 cinquième Colmar. | 119 sixième Colmar. |
| 107 septième Beurré. | 120 huitième Bon-chrétien d'Hyver. |
| 108 septième Verte-longue. | 121 deuxième Martin-sec. |
| 109 dixième Espine. | 122 septième Colmar. |
| 110 cinquième Petit-oïn. | 123 huitième Beurré. |
| ^b 111 premier Sucré-vert. | ^e 124 premier Bugi. |
| 112 premier Lansac. | 125 deuxième Bugi. |

Ainsi dans le nombre de cent-vingt-cinq Poiriers on y en trouve vingt d'Eté et douze

* my-Novembre.

a Août.

b Fin d'Oct. My-Novembre.

c Entrée de Juillet.

d Fin de Juillet.

e Février, & Mars.

douze especes, trente-neuf d'Automne en douze especes, & soixante-six d'Hyver en dix especes. Les vingt d'Été sont trois Rouffelets, trois Robine, deux Cuisse-Madame, deux gros Blanquet, deux Blanquet à longue queue, deux Espargne, un Sans-peau, un Bon chrétien d'Été musqué, un Orange-verte, un Muscat-Robert, un Bourdon, un Poire Magdeléne.

Les trente-neuf d'Automne sont huit Beurré, sept Verte-longue, cinq Petit-oin, quatre Marquise, quatre Crasane, quatre Louisé-bonne, deux Muscat-fleuri, un Doyenné, un Lansac, un Besi-de-la-mote, un Sucré vert, un Messire-Jean.

Les soixante-six d'Hyver sont huit Bon-chrétien, douze Virgoulé, dix Espine, huit Leschasserie, huit Ambrette, sept la Fare, sept Colmar, deux Martin-sec, deux Saint-Augustin, deux Bugi.

Dans ce nombre de cent-vingt-cinq j'ay introduit cinq especes de Poires, qui n'avoient point eu d'entrée dans le premier cent, sçavoir trois d'Été le Bourdon, l'Espargne, & la Poire Magdeléne, une d'Automne qui est le Sucré-vert, & une d'Hyver qui est le Bugi.

Le Bourdon est une Poire de la fin de Juillet, qui pour la grosseur, la qualiré de sa chair, de son goût, de son parfum, & de son eau, aussi-bien que par le temps de sa maturité ressemble à peu près au Muscat-Robert, & n'en est guère different que par la queue, qu'il a plus longue.

L'Espargne, autrement Saint-Sanson, est une Poire rouge, assez grosse, & fort longue, & pour ainsi dire un peu voutée dans sa taille; elle a la chair tendre, & un peu aigrette; elle meurt vers la fin de Juillet; on peut dire sans dessein de l'offenser, qu'elle a plus de beauté, que de bonté, aussi triomphe-t-elle plus dans les piramides, que dans la bouche.

La Poire Magdeléne est une assez grosse Poire verte, & assez tendre, aprochant beaucoup de la figure des Bergamottes; elle meurt dans les commencemens de Juillet, & ainsi elle est des premieres d'Été, mais elle est fort sujette à tromper, si on attend à la prendre, qu'elle commence à jaunir, car pour lors elle se trouve passée, & pâteuse.

Le nom composé, que porte le Sucré-vert fait en même temps connoître & son eau, & son coloris: si la Poire étoit un peu plus grosse, on la prendroit pour l'Espine d'Hyver, tant elle lui ressemble dans sa figure, elle meurt vers la fin d'Octobre, a la chair fort beurrée, l'eau sucrée, le goût agreable, n'ayant guère d'autre défaut que d'être un peu pierreuse dans le cœur.

Le Bugi, à qui on donne regulièrement le surnom de Bergamotte, & de Bergamotte de l'âques, à cause que dans sa couleur verte, & dans sa grosseur il a quelque air de la bonne Bergamotte d'Automne, étant pourtant un peu moins plate du côté de l'œil, & un peu plus longue du côté de la queue: le Bugi, dis-je, est une Poire tiquerée de petits points gris, qui jaunit un peu dans sa maturité, dont la chair participe en même temps du ferme, & du tendre, & pour ainsi dire est presque cassante; elle a le malheur de se trouver quelquesfois pâteuse, & farineuse: ce qui arrive, quand on la laisse trop meurtir, ou qu'elle est venue dans un fond trop humide; son eau, qui est assez abondante, a un je ne sçai quoi d'aigret qui lui attire souvent du mépris, & de l'aversion, mais un peu de sucre y sert d'un grand remede, & dans la verité ayant l'avantage d'attendre à meurtir dans le Carême, où elle fait une tres-bonne

bonne figure , y paroissant presque seule dans la plus grande sterilité des Fruits , elle merite au moins la place que je lui ai donnée , & même le Curieux , chez qui elle a coûtume de bien réussir , pourra fort bien la placer un peu mieux que je n'ay fait.

Pour continuer le deuxième cent de Buiffons.

Le 126 seroit un neuvième Bon-Chrétien d'Hyver.	139 cinquième Crasane.
127 neuvième Beurré.	140 huitième Inconnue la Fare , autrement Saint Germain.
a 128 premier gros Oignonnet.	141 huitième Colmar.
129 deuxième Sucré-vert.	142 deuxième Meslire-Jean.
130 premier Petit blanquet.	143 quatorzième Virgoulé.
131 treizième Virgoulé.	144 dixième Leschasserie.
132 onzième Espine.	145 dixième Ambrette.
133 neuvième Ambrette.	146 premier Double-fleur.
134 huitième Verte-longue.	147 cinquième Marquise.
135 sixième Petit-oin.	148 premier Franc-real.
136 premier Angober.	b 149 deuxième Sans-peau.
137 quatrième Roufsetet.	150 premier Besidéry.
138 quatrième Robine.	

Dans ce nombre dernier de Poiriers , que je viens de placer , il s'en trouve cinq desquels je n'ay point encore fait la description , sçavoir le Double-fleur , le Franc-réal , l'Angober , le Besidéry , & le gros Oignonnet : ainsi pour satisfaire à la curiosité de ceux , qui veulent sçavoir ce que j'en pense.

Je diray , que je fais un cas tres-particulier de cette Poire de double-fleur , non pas pour la manger cruë , quoi que certaines personnes l'estiment assez pour cela , y trouvant , ce que je n'y trouve pas , quelque chose d'agreable dans la chair , & dans le goût ; mais j'en fais cas , premièrement parce qu'elle est tout-à-fait belle à voir ; en effet c'est une grosse Poire plate , qui a la queue longue & droite , la peau lisse , colorée d'un côté , & jaune de l'autre ; en second lieu , comme on ne fait aucun scrupule de la faire paroître dans les grands plats de fruit ; je l'estime pour le service qu'elle rend en telles occasions , & enfin après qu'elle a fait figure agreable pendant plusieurs jours , & que pour avoir été trop souvent touchée , elle commence à perdre la fleur de son beau coloris , & à devenir toute ternie , & noirâtre , pour lors elle est en état de faire paroître son veritable merite , car elle est tres-utilement , & agreablement employée à faire une des plus belles & des meilleures compotes du monde , ayant une chair moëlleuse , sans être incommodée d'aucune pierre , & ayant sur tout beaucoup de jus , lequel prend aisément une belle couleur au feu ; si bien que tout cela ensemble fait à mon sens , & à mon goût de tres-grandes raisons d'estime pour cette Poire , à ne la considerer particulièrement que pour la cuisson.

Cc

a My-Juillet.

b Octobre, & Novembre.

On sçait aussi que le Franc real, que quelques-uns nomment Finor d'Hyver, est une Poire de grand raport, grosse, ronde, & jaunâtre, tiquetée de petites pointes de rouffeurs, queuë courte, le bois de l'Arbre tout farineux.

On sçait aussi que l'Angober est une assez grosse Poire; longue, colorée d'un côté, & d'un gris rouffâtre de l'autre; le bois de l'Arbre tire extrêmement à celui de Beurré, & la Poire n'y ressemble pas mal.

On sçait pareillement que le Besidéry est une Poire tres-ronde, de la grosseur à peu près d'une grosse bâle de jeu de Paume; le coloris jaune, & d'un vert blanchâtre, la queuë assez droite & longue, & meurissant en Octobre & Novembre.

Le gros Oignonnet, autrement Amiré-roux, & Roi d'Eté, Poire de la my-Juillet, qui est assez colorée, ronde, & passablement grosse.

Je reviens à continuer mon projet de choix, & de proportion des fruits pour le Jardin, qui peut avoir cent cinquante-un Buiffons, c'est pourquoi j'ai destiné à la

Le 151 place, un dixieme Bon-Chrétien d'Hyver.	155 douzième Espine.
152 quinzième Virgoulé.	156 dixième Beurré.
153 seizième Virgoulé.	157 premier Poire de Vigne.
154 onzième Leschasserie.	158 premier Ronville.

que quelques-uns nomment la Hocrenaille, & d'autres Martin-fire: elle est célébrée sur la Rivière de Loire; c'est une Poire des mois de Janvier, & Février; sa grosseur & sa figure approchent fort de celles d'un beau Rouffelet; elle a l'œil assez enfoncé, & le ventre pour l'ordinaire plus gros d'un côté que d'un autre; mais toujours assez, & proprement allongé vers la queuë, qui est mediocre en grosseur, & longueur, & nullement enfoncée; le coloris en est vif d'un côté, quoi que plus aux unes, & moins aux autres, l'autre côté jaunissant beaucoup au temps de la maturité: la peau en est fort unie, & fort satinée; à l'égard de ce qui m'a engagé à la placer ici c'est le temps de sa maturité, & que l'eau en est sucrée avec un peu de parfum assez agreable; la chair en est cassante; ses défauts sont d'être petite & durette, & d'avoir un peu de pierre; mais ils sont excusables par ses autres bonnes qualitez; c'est pourquoi j'en ay au moins voulu mettre une dans un Jardin de cent cinquante huit Buiffons, & pour le cent cinquante-neuvième je mettrai un,

159 cinquième Rouffelet.	168 deuxième Muscat-Robert.
160 cinquième Robine.	169 troisième Sans peau.
161 sixième Crasane.	170 onzième Beurré.
162 sixième Marquise.	171 deuxième Poire-Magdelène.
163 septième Petit-oin.	172 dix-septième Virgoulé.
164 deuxième Cuisse-Madame.	173 douzième Leschasserie.
165 neuvième Colmar.	174 deuxième Bourdon.
166 onzième Bon-Chrétien d'Hyver.	175 troisième Martin-sec.
167 deuxième Bon-Chrétien musqué.	176 troisième Bugi.

- | | |
|---|--|
| 177 douzieme Bon-Chrétien d'Hyver. | 189 treisieme Bon - Chrétien d'Hyver. |
| 178 dixieme Verte-longue. | 190 dix-huitième Virgoulé. |
| 179 deuxieme Doyenné. | 191 deuxieme Best-de-la-motte. |
| 180 premier Salviati. | 192 sixieme Rousselet. |
| 181 douzieme Beurré. | 193 sixieme Robine. |
| 182 onzieme Ambrette. | 194 premier Cassiolette. |
| 183 huitieme Petit-oïn. | 195 premier Inconnuë-Châneau, ^b |
| 184 neuvieme Inconnuë la Fare, autrement Saint Germain. | 196 premier petit Muscat. |
| 185 dixieme Colmar. | 197 premier Rousselet bâtif. |
| 186 douzieme Ambrette. | 198 premier Portail. |
| 187 deuxieme Lansac. | 199 deuxieme Portail. |
| 188 septieme Crasane. | Le 200 sera un troisieme Saint Augustin. |

Je ne puis m'empêcher d'avoir regret , de ce que parmi tant de Buiffons j'y en trouve si peu de Bon-Chrétien , & nuls de Bergamotte d'Automne ; je me suis ci-devant expliqué des raisons , que j'avois pour cela , tant par l'esperance d'en avoir des uns & des autres un assez bon nombre en Espalier , que parce que les terres , qui naturellement sont sujettes à être froides & humides, leur sont entierement funestes : mais si nôtre fond est raisonnablement sec , comme nous avons un grand inconvenient à craindre de la part des Tigres,maudit petit infecte volatile,qui désole infiniment les Poiriers des Espaliers,& nous empêche d'y en plus guère mettre,& particulièrement aux bonnes expositions du Levant, & du Midi,si dis-je, nôtre fond n'a pas ce grand défaut de froid , & d'humidité ; il est assez à propos d'y planter un assez bon nombre de Bon-Chrétiens en Buiffons.

C'est pourquoï le deux cent-unième fera un Bon-Chrétien.

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 201 un bon Chrétien d'Hyver. | 217 un Crasane. |
| 202 encore un bon Chrétien d'Hyver. | 218 un Petit-oïn. |
| 203 un bon Chrétien d'Hyver. | 219 un la Fare, autrement Saint Germain. |
| 204 un bon Chrétien d'Hyver. | 220 un la Fare. |
| 205 un bon Chrétien d'Hyver. | 221 un Marquise. |
| 206 un bon Chrétien d'Hyver. | 222 un Marquise. |
| 207 un Bergamotte d'Hyver. | 223 un Martin-sec. |
| 208 un Virgoulé. | 224 un Martin-sec. |
| 109 un Virgoulé. | 225 un Beurré. |
| 210 un Virgoulé. | 226 un Beurré. |
| 211 un Leschasserie. | 227 un Rousselet. |
| 212 un Leschasserie. | 228 un Rousselet. |
| 213 un Ambrette. | 229 un Bon Chrétien d'Eté musqué. |
| 214 un Ambrette. | 230 un Meffre-Iean. |
| 215 un Espine. | 231 un Robine. |
| 216 un Espine. | |

Cc 2

- 232 un Verte-longue.
 233 un Verte-longue.
 234 un Cassolette.
 235 un Lansac.
 236 un Cuisse-Madame.
 a 237 un Cuisse-Madame.
 238 un Blanquet à longue queue.
 239 premier Blanquet musqué.
 240 Poirier d'Orange verte.
 241 un Besidéry.
 242 un Poirier d'Espagne.
 243 un Messire-Jean.
 244 un Sucré vert.
 245 un bon-Chrétien d'Hyver.
 246 un bon-Chrétien d'Hyver.
 247 un bon-Chrétien d'Hyver.
 248 un bon-Chrétien d'Hyver.
 249 un Virgoulé.
 250 un Virgoulé.
 251 un Virgoulé.
 252 un Ambrette.
 253 un Ambrette.
 254 un Espine.
 255 un Espine.
 256 un Leschasserie.
 257 un Leschasserie.
 258 un Leschasserie.
 259 un Martin-sec.
 260 un Petit-oin.
 261 un la Fare.
 262 un Saint Augustin.
 263 un Marquise.
 264 un Beurré.
 265 un Amadotte.
 b 266 premier bon-Chrétien d'Espagne.
 267 un Louise-bonne.
 268 un Doyenné.
 269 un Portail.
 270 un Louise-bonne.
 271 un Besidéry.
 272 un Besidéry.
 273 un Double-fleur.
 274 un Double-fleur.
 275 un Franc-real.
 276 un Franc-real.
 277 un Angober.
 278 un Angober.
 279 premier Donville.
 280 deuxième Donville.
 281 un Robine.
 282 un Robine.
 283 un Saint-Jesin.
 284 un Louise-bonne.
 285 un Colmar.
 286 un Crasane.
 287 un Beurré.
 288 un Bergamotte d'Hyver.
 c 289 un bon-Chrétien musqué.
 290 un Verte-longue.
 291 un bon-Chrétien d'Espagne.
 292 un Crasane.
 293 un Poirier de Vigne.
 294 un Fondante de Brest.
 d 295 un Blanquet musqué.
 e 296 un Salviati.
 297 un Poirier de satin d'Eté.
 298 un Muscat-Robert.
 299 un Bourdon.
 Le 300 sera un Sans-peau.

Je viens d'introduire deux Bon-chrétiens d'Espagne, deux Salviati, deux Blanquet Musqué, & deux Donville; il est bien juste que j'en rende raison, & que je les fasse connoître.

Le Bon-Chrétien d'Espagne est presque de toutes les Poires celle, qui m'a autant embarrassé; peu s'en faut que je n'aye honte de le dire, je me suis naturellement trou-

a La description en est après le calcul des 300.

b La description en est après le calcul des 300.

c Novembre & Décembre.

d Juillet.

e La description en est après le calcul des 300.

trouvé enclin à l'estimer d'abord par sa figure, on ne s'en sçauroit quasi défendre : c'est une grande Poire, grosse, longue, & bien faite en pyramide, ressemblant tout à fait par-là à un tres-beau Bon-Chrétien d'Hyver, d'où lui est venu le plus beau nom qu'elle porte : elle a d'un côté un beau rouge éclatant tout piqueté de petits points noirs, & de l'autre côté elle est blanche jaunâtre : sa chair est la plus cassante de toutes celles que je connois, elle a d'ordinaire une eau douce, sucrée, & assez bonne, quand elle est venue dans un bon fond, & qu'elle est dans sa parfaite maturité, qui arrive communément depuis la my-Novembre jusqu'à la my-Décembre, & va quelquesfois jusqu'en Janvier : c'est par toutes ces qualitez-là que pendant deux, ou trois ans j'avois conçu une grande estime pour elle : mais outre que dans cette même saison nous avons toutes nos principales Paires tendres, & fondantes, & que depuis plus de vingt ans j'ay toujours trouvé à celle-là la chair si rude, si grossiere, & si pierreuse, & particulièrement dans les terroirs, & les années un peu humides, qu'enfin malgré ma première inclination il a falu se résoudre à lui refuser entrée dans beaucoup de Jardins, & ainsi je suis d'avis qu'on se contente d'en souffrir au moins quelques Arbres dans ceux, où le nombre des Buiffons passe deux cent cinquante, & où le fond est passablement bon : toujours a-t-elle cet avantage, qu'elle paye de bonne mine dans l'ornement des pyramides.

Le Salviati ressemble entierement par sa figure à un Besidéri, mais non pas par sa couleur : c'est une Poire assez grosse, ronde, queue languette, assez menuë, un peu enfoncée, l'œil pareillement un peu enfoncé, & petit, le coloris d'un jaune rouffâtre blanchâtre ; celles où il y a de grands placards roux, ont la peau assez rude, les autres où le roux n'est pas, l'ont assez douce : la chair en est tendre, mais peu fine ; l'eau en est sucrée, & parfumée, tirant au goût de Robine plutôt qu'à celui d'Orange, mais cette eau est en petite quantité ; la Poire est assez bonne, & seroit encore mieux reçue, si elle ne venoit pas avec les Pêches de la fin d'Aoust, & du commencement de Septembre.

Le Blanquet musqué, ou la blanquette musquée est une Poire du commencement de Juillet, ressemblant assez par sa grosseur, & par sa figure à un Muscat-Robert : elle a la peau fine, le coloris d'un jaune blanc qui se teint un peu à l'aspect du Soleil ; la chair en est un peu ferme, si bien qu'elle n'est pas sans marc, & sans pierre, mais l'eau en est fort douce, & fort sucrée, ainsi elle n'est pas indigne de paroitre ici.

Il me semble que je vois un assez grand nombre de mécontents qui murmurent contre mon choix : ce sont les amateurs de certaines Paires, desquelles je n'ai fait encore aucune mention, c'est à sçavoir des Paires de Chat-brûlé, d'Angleterre, de Citron d'Hyver, de Rousselet d'Hyver, de Brutte-bonne, &c. il s'y en mêle même quelques-uns qui aiment la Poire roze, le Caillot rozat, l'Orange tulipée, la Vaine d'Anjou, &c. & qui ne oseroient presque dire : les uns, & les autres ont cherché ces Paires dans les Jardins, que je viens de dresser, & ne les y ayant pas rencontrés, chacun d'eux en son particulier s'en est, pour ainsi dire, senti offensé, & en même temps chacun m'aura voulu faire passer pour un homme qui ne connoît pas tous les bons Fruits, ou tout au moins pour un homme prévenu.

A quoi je répons que je veux fort bien, que ces Messieurs trouvent assez bonnes chacun dans leurs Jardins ces Paires dont est question : & en ce cas-là je consens

volontiers qu'ils continuënt à les estimer, à les multiplier, & à les prôner; ils me feront seulement la grace de se souvenir de ce que j'ay dit à l'entrée de ce Traité sur la diversité des goûts, la diversité des terroirs, & la diversité des années, & me permettront de leur dire pour ma justification, que ce qui m'a fait rebuter ces fruits, pour lesquels ils sont scandalisés, n'a été seulement autre chose que de les avoir trouvés regulièrement plutôt mauvais, que bons durant une vingtaine d'années, que je les ay soigneusement cultivez: cependant parce qu'ils peuvent se rencontrer en de certaines circonstances tres-favorables pour le merite qu'ils ont quelquesfois; je m'en vais leur faire enfin dans les grands Jardins la justice que je croy leur être deuë.

Ainsi pour continuer le troisiéme cent de Buiffons, je mettray d'abord six Bugi,

301 *un Bugi.*

302 *un Bugi.*

303 *un Bugi.*

304 *un Bugi.*

305 *un Bugi.*

306 *un Bugi.*

307 *un Pastourelle.*

308 *un Pastourelle.*

309 *un Pastourelle.*

c'est une Poire, qui malgré une pointe d'aigreur, qui est dans son eau se fait rechercher de bien des Curieux; elle est de la grosseur & figure à peu près d'un Saint-Lezin, ou d'un beau Rousselet; la queuë est courbée, point enfoncée, & mediocre dans sa grosseur, & longueur, la peau entre rude & douce, se humectant en maturité; le coloris d'un côté est jaune blanchâtre, couvert de placards roux, & de l'autre il est teint si peu que rien, la chair en est fort tendre, & fort beurrée, n'ayant ni marc, ni pierre; mais comme je viens de dire son eau aigrelette ne me réjouit pas assez; les mois de Decembre, & de Janvier peuvent bien cependant en souffrir quelques-unes; les Poires d'Angleterre, de Chat-brûlé, de Citron d'Hyver, & de Rousselet d'Hyver, suivront après les Pastourelles; c'est pourquoy la

310 *sera pour un Poirier d'Angleterre, autrement*

Beurré d'Angleterre, plus longue, que ronde, ressemblant par sa figure, & par sa grosseur a une belle Verte-longue, mais non pas par son coloris; la peau en est unie, grisée, verdâtre, chargée de piqueures rouffes, la chair fort tendre, & beurrée, & bien de l'eau, qui est agreable: il semble qu'avec cela ce soit une Poire parfaite; mais comme cette chair est d'ordinaire farineuse, & que la Poire molit aisément, & même sur l'Arbre, & qu'enfin elle vient en même-temps que la Verte-longue, le Petit-oin, & le Lansac, & même quelquesfois avec le Rousselet; il me semble que je n'ay pas trop de tort de n'avoir pas plutôt pensé à elle; le

311 *Buiffon, sera un premier Chat-brûlé, autrement Pucelle, Poire d'Octobre & de Novembre; elle passeroit quelquesfois pour*

pour un Martin-sec, tant elle lui ressemble de grosseur, & de figure; mais le coloris un peu different fait, qu'on ne s'y trompe pas; il est d'un côté fort roussâtre, & de l'autre assez clair, sans avoir rien d'Isabelle, la peau en est assez unie, & la chair tendre; mais c'est un tendre sauvage tirant au pâteux, ayant peu d'eau, & approchant du goût de Besidéry: la Poire au reste étant fort pierreuse dans le cœur, cela ne la fait que mediocrement valoir auprès de moy, quoy qu'assez de gens veillent dire, qu'ils en ont veu beaucoup, qui n'avoient pas tant de deffauts: le

312 sera un premier Citron d'Hyver;

cette Poire est tres-bien nommée, veu sa figure & sa couleur; si bien qu'on la pourroit prendre pour un veritable Citron d'une mediocre grosseur, quand sur tout il est assez rond, la chair en est fort dure, fort pierreuse, & pleine de beaucoup de marc, on ne dira pas, que c'est là son merite, mais elle a assez d'eaux, elle l'a extrêmement musquée, & voilà ce qui lui a fait des amis pour les mois de Janvier & de Février; le

313 sera un premier Rouffolet d'Hyver.

Les Rouffelets d'Hyver, ne sont en beaucoup de Jardins, comme j'ay déjà dit, que des Martin-sec; mais cependant il y en a, qui sont d'une espeece differente, ils leur ressemblent extrêmement pour la figure, & la grosseur, leur coloris est verdâtre, jaunissant en maturité, la chair en est entre tendre & cassante; & pleine d'un peu de marc, ils ont assez d'eau, qui paroîtroit assez sucrée, si un vilain petit goût de vert, & de sauvage ne s'en méloit un peu trop: elle meurt en Février, & marque sa maturité tout de même que les Bergamottes, c'est-à-dire par une petite humidité qui se fait sentir sur la peau: la Poire est assez bonne, & peut au moins se soutenir dans les plants de trois, & quatre cens pieds d'Arbres, mais aussi ce n'est pas un grand mal de ne pas l'y laisser entrer; on en peut à la bonne heure avoir quelque Arbre de tige.

Le 314 sera un Satin d'Eté.

:26 un Virgoulé.

315 deuxieme d'Angleterre.

327 un Virgoulé.

316 deuxieme Chat-brûlé.

328 un Virgoulé.

317 un Bon-Chrétien d'Eté.

329 un Ambrette.

318 un Martin-sec.

330 un Ambrette.

319 un Martin-sec.

331 un Ambrette.

320 un Colmar.

332 un Espine.

321 un Louïse bonne.

333 un Espine.

322 un Verte-longue.

334 un Espine.

323 un Verte-longue.

335 un Leschasserie.

324 un Virgoulé.

336 un Leschasserie.

325 un Virgoulé.

337 un Leschasserie.

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 338 <i>un Leschasserie.</i> | 361 <i>un Sans-peau.</i> |
| 339 <i>un bon-Chrétien d'Hyver.</i> | 362 <i>un Martin-sec.</i> |
| 340 <i>un bon-Chrétien d'Hyver.</i> | 363 <i>un Martin-sec.</i> |
| 341 <i>un bon-Chrétien d'Hyver.</i> | 364 <i>un Beurré.</i> |
| 342 <i>un bon-Chrétien d'Hyver.</i> | 365 <i>un Beurré.</i> |
| 343 <i>un Virgoulé.</i> | 366 <i>un Meflire-Iean.</i> |
| 344 <i>un Virgoulé.</i> | 367 <i>un Meflire-Iean.</i> |
| 345 <i>un Ambrette.</i> | 368 <i>un Rouffelet.</i> |
| 346 <i>un Espine.</i> | 369 <i>un Robine.</i> |
| 347 <i>un Espine.</i> | 370 <i>un Befidery.</i> |
| 348 <i>un Ambrette.</i> | 371 <i>un Befidery.</i> |
| 349 <i>un Leschasserie.</i> | 372 <i>un Double fleur.</i> |
| 350 <i>un Leschasserie.</i> | 373 <i>un Double-fleur.</i> |
| 351 <i>un la Fare.</i> | 374 <i>un Double-fleur.</i> |
| 352 <i>un Doyenné.</i> | 375 <i>un Franc-real.</i> |
| 353 <i>un Petit-oin.</i> | 376 <i>un Franc-real.</i> |
| 354 <i>un Marquife.</i> | 377 <i>un Angober.</i> |
| 355 <i>un Saint Auguftin.</i> | 378 <i>un Angober.</i> |
| 356 <i>un Lanfac.</i> | 379 <i>un Donville.</i> |
| 357 <i>un Poirier de Vigne.</i> | 380 <i>un Donville.</i> |
| a 358 <i>un Petit-oin.</i> | 381 <i>premier Poirier de Livre.</i> |
| 359 <i>un Rouffeline.</i> | 382 <i>deuxieme Poirier de Livre.</i> |
| 360 <i>un Muscat-Robert.</i> | |

Cette Poire de Livre, que quelques-uns nomment gros râteau-gris, & d'autres Poire d'Amour est fort grosse, témoin le poids qu'on lui donne: elle est peu longue pour sa grosseur, ayant la peau assez rude, & le coloris d'un roux fort obscur, la queue courte, & l'œil fort enfoncé: elle fait une belle, & bonne compote de quelque manière qu'on la fasse cuire, soit dans la cloche, soit sous la cendre, soit autrement.

La Poire Rouffeline se nomme en Touraine le Muscat à longue-queue de la fin d'Automne, & c'est le premier nom, sous lequel je l'ay premièrement connu: le nom de Rouffeline plaît mieux, est plus court, & plus singulier; c'est sa figure, qui approchant de celle du Rouffelet le lui a fait donner par un de nos illustres curieux; son coloris est d'un Isabelle fort clair, on le prendroit pour un Martin-sec: sa chair est tendre, & délicate, & son eau fort sucrée, & agreablement parfumée: son grand défaut est de venir avec les beurres, les Bergamottes, les Lanfac, &c. & voilà pourquoi il m'a falu résister à la tentation que j'ay eüe de la placer mieux que je n'ay fait.

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 383 <i>un bon-Chrétien d'Hyver.</i> | 387 <i>un Cuisse-Madame.</i> |
| 384 <i>un bon-Chrétien d'Hyver.</i> | 388 <i>un Cuisse-Madame.</i> |
| 385 <i>un bon-Chrétien d'Hyver.</i> | 389 <i>un gros Blanquet.</i> |
| 386 <i>un la Fare.</i> | 390 <i>un Blanquet musqué.</i> |

a La description en est après celle de la Poire de Livre.

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 391 <i>un Pendar.</i> | 396 <i>un Roufflet.</i> |
| 392 <i>un Pendar.</i> | 397 <i>un Bugi.</i> |
| 393 <i>un Robine.</i> | 398 <i>un Portail.</i> |
| 394 <i>un Pastourelle.</i> | 399 <i>un Saint-Lezin.</i> |
| 395 <i>un Bon-Chrétien musqué.</i> | Le 400. <i>sera un du Bouchet.</i> |

Cette Poire du Bouchet est grosse, & ronde, & blanche à peu près comme un Besidéry, quelques-unes du même Arbre ressemblent à de médiocres Bergamottes, & d'autres à de grosses Cassiolettes: la chair en est belle, & tendre, & l'eau sucrée, le bois semblable à celui de Mon-Dieu, elle meurt à la my-Aouft.

La Poire de Pendar est de la fin de Septembre; à l'égard de sa chair, de son goût, de son eau, & de sa figure, on la prendroit pour la Cassiolette, mais comme elle est un peu plus grosse, & qu'elle a le bois différent, aussi-bien que le tems de la maturité, on voit bien que ce n'est pas la même chose.

Il me semble que cette distribution ne doit point être mal reçûë, si ce n'est peut-être de ceux, qui au prix de la Poire Chat content pour rien la plus part des Poires, que nous estimons, & ce sont les Curieux du voisinage du Rhône, qui dans le vray en font une estime tres-particulière, ainsi pour les contenter je donneray la

401. *place à un premier Poire Chat.*402. *deuxieme Poire Chat.*

C'est une Poire de la my-Octobre, de la grosseur, couleur, & figure à peu près d'un Martin-sec, ou d'un Chat-brûlé, & qui approche extrêmement de la figure d'un œuf de poule, c'est-à-dire qu'elle est ronde en pointe, & mouffe par la tête, le ventre rond, mais peu gros, allongé grossièrement vers la queue, qui n'est que médiocrement longue, & grosse: la peau en est fort lisse, satinée, & sèche; le coloris est d'un Isabelle fort clair, & beaucoup plus que l'Isabelle ordinaire de Chat-brûlé, & de Martin sec: la chair en est tendre, & beurrée, & l'eau assez douce, & partant à l'imitation de ces Messieurs qui l'estiment tant, nous pouvons bien en faire quelque cas.

Mais comme nos Beurré, Bergamotte, Lansac, &c. qui sont de la même saison qu'elle, ne la scauroient guère laisser paroître dans les médiocres Jardins, où il n'y doit rien avoir qui ne fasse une figure importante, je veux bien au moins que nous en mettions deux dans les plans de quatre cent un, & quatre cent deux Arbres, & même quelques-uns de plus dans les autres qui seront plus grands.

Je ne suis pas tout à fait si bien persuadé du mérite du Besi de Caiffoy, autrement Rouffette d'Anjou: c'est une petite Poire de Decembre, & Janvier, de grosseur à peu près d'un Blanquet: le fond du coloris est jaunâtre, chargé par tout de rouffeurs, la peau peu unie, la chair tendre, mais pâteuse, beaucoup de pierre, & de marc, l'eau peu agreable, & comme tirant au goût de Cormes; tous ces défauts joints à la petitesse de la Poire m'ont empêché de la mettre en rang jusqu'ici, cependant parce que quelquesfois on en voit d'assez bonnes, & que les Angevins en font contens, je veux bien en souffrir deux dans ces Jardins de quatre cent trois, & de quatre cent quatre Buiffons, partant

403 *Buiffon sera un premier Besi de Caiffoy.*404 *deuxieme Besi de Caiffoy.*

D d

^a La description en est après le calcul des 400.

Jusqu'à présent je croi avoir employé environ soixante sortes de Poires de toutes les saisons, dix-huit d'Été, dix-sept d'Automne, & vingt-six d'Hyver : il me semble qu'on doit être difficile à contenter, si on n'est pas satisfait de cette multitude d'especes, qui, comme je l'ay assez dit, ne sont pas à beaucoup près si bonnes les unes que les autres : je mettrai ci-après une liste de celles que je nommeray indifferentes, si bien qu'à leur égard je n'ay ni trop de mépris pour les rebuter entièrement, ni trop d'estime pour leur chercher de nouveaux courtisans, afin que chacun de ceux, qui les connoissant ont quelque affection pour elles, les conservent, s'ils le trouvent à propos : mais pour les autres qui ne les connoissent pas j'ose dire, qu'ils feront assez bien de ne s'en mettre nullement en peine, ou de même de les joindre à celles, que je conseille d'exterminer tout à fait ; la liste de celles-là, c'est à dire, des mauvaises suivra de près la liste des indifferentes.

Et ainsi pour continuer de planter les Jardins suivans, où je n'introduirai guères de fruits nouveaux, à moins que ce ne soient quelques Poires à cuire, je mettray pour le

- | | |
|----------------------|--|
| 405 un Virgoulé. | 417 un Crasane. |
| 406 un Virgoulé. | 418 un la Fare. |
| 407 un Virgoulé. | 419 un bon-Chrétien d'Hyver. |
| 408 un Virgoulé. | 420 un bon-Chrétien d'Hyver. |
| 409 un Double-fleur. | 421 un bon-Chrétien d'Hyver. |
| 410 un Franc-real. | 422 un bon-Chrétien d'Hyver. |
| 411 un Ambrette. | 423 un bon-Chrétien d'Hyver. |
| 412 un Ambrette. | 424 un bon-Chrétien d'Hyver. |
| 413 un Espine. | 425 un bon-Chrétien d'Hyver. |
| 414 un Espine. | 426 un Beurré. |
| 415 un Leschasserie. | 427 premier Saint-François. |
| 416 un Leschasserie. | 428 un deuxième S. François, c'est une |

Poire qui n'est bonne que cuite, elle est assez grosse, & fort longue, est jaunâtre, & a la peau fort unie.

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 429 un Saint Augustin. | 433 un Robine. |
| 430 un Rousseline. | 434 un Salviati. |
| 431 un Blanquet musqué. | 435 un premier Orange musquée. |
| 432 un Cuisse-Madame. | |

L'Orange musquée est une Poire du commencement d'Aoust, elle est mediocrement grosse, plate, assez colotée, queue languette, peau assez souvent tiquetée de petits placards noirs, chair assez agreable, mais ayant un peu de marc.

- | | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 436 un Fondante de Brest. | 445 un Doyenné. |
| 437 un Martin-sec. | 446 un Saint-Iestin. |
| 438 un la Fare. | 447 un Poirier de Vigne. |
| 439 un Marquise. | 448 un Rousseline. |
| 440 un Amadotte. | 449 un Angleterre. |
| 441 un Lansac. | 450 un Pendar. |
| 442 un Mesire-Jean. | 451 un Bugi. |
| 443 un Verte-longue. | 452 un premier Gros-fremont. |
| 444 un Besidery. | 453 deuxième Gros-fremont, c'est une |

Poire

Poire qui n'est bonne que cuite, elle est assez grosse, assez longue, & jaunâtre, la compote en est un peu parfumée.

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 454 un Donville. | 478 un Sucré-vert. |
| 455 un Louise-bonne. | 479 un Sucré-vert. |
| 456 un Colmar. | 480 un Martin-sec. |
| 457 un Portail. | 481 un Bourdon. |
| 458 un Citron. | 482 un Poire-Magdelene. |
| 459 un Chat-brulé. | 483 un Beurré. |
| 460 un Poirier de livre. | 484 un bon-Chrétien musqué. |
| 461 un Pastourelle. | 485 un bon-Chrétien d'Espagne. |
| 462 un Virgoulé. | 486 un Mesure-Jean. |
| 463 un Virgoulé. | 487 un Sans-peau. |
| 464 un Virgoulé. | 488 un gros Oignonnet. |
| 465 un Virgoulé. | 489 un Poirier d'Orange musquée. |
| 466 un Ambrette. | 490 un Lansac. |
| 467 un Ambrette. | 491 un Cuisse-Madame. |
| 468 un Espine. | 492 un Espargne. |
| 469 un Espine. | 493 un Cassolette. |
| 470 un Leschasserie. | 494 un bon-Chrétien d'Eté. |
| 471 un Leschasserie. | 495 un Doyenné. |
| 472 un Petit-oin. | 496 un Poirier du Bouchet. |
| 473 un Petit-oin. | 497 un Poirier du Bouchet. |
| 474 un bon-Chrétien d'Hyver. | 498 un Poirier de Vigne. |
| 475 un bon-Chrétien d'Hyver. | 499 un Bergamotte d'Hyver. |
| 476 un bon-Chrétien d'Hyver. | Le 500. Buisson sera un Bugi. |
| 477 un bon-Chrétien d'Hyver. | |

Je commence d'être persuadé, que mon exactitude à bien choisir ces cinq cens Poiriers, donnera assez de lumieres aux nouveaux curieux pour sçavoir se conduire, s'il se presente des occasions, qui demandent davantage d'Arbres, & sur tout n'étant plus guere question de nouvelles especes, on aura bien veu, que sur chaque centaine d'augmentation de Buissons je n'augmente d'ordinaire premièrement pour l'Eté qu'environ de la six, ou septième partie du cent, & même toujours en les diminuant, à proportion que les plans augmentent de nombre, tant parce que, si la quantité de murailles le permet, il y en a toujours une partie pour quelques Poiriers de la saison, par exemple des petits-Muscats, Cuisse-Madame, Robine, Roufselet, &c. (cela supplée au défaut des Buissons) que parce qu'il faut regarder ces fruits d'Eté, comme fruits tres-passagers, & de peu de durée : si bien que quand le nombre en est excessif, ils ne font guere, ni honneur, ni profit.

Joint que je ne manque guere dans les plans un peu considerables d'y en mettre toujours en symetrie quelques-uns des principaux en Arbres de tige, comme étant un moyen assuré de les avoir beaucoup meilleurs, & même en plus grande quantité.

En second lieu à l'égard des fruits d'Automne, j'ay tout au moins les mêmes égards que pour ceux, dont je viens de parler : J'envisage la Bergamotte avec la

considération que j'ay par tout témoigné pour elle ; je n'en ay planté qu'un Buiffon, ou deux sur cinq cens , & c'est cependant un des fruits , pour l'abondance duquel je prétens le moins m'oublier : mais comme tout le monde sçait on n'en sçauroit guere avoir que contre les murailles.

Il n'est pas difficile de conclurre de là , que j'en feray sans doute de grands Espaliers, pourveu que j'aye dequoy contenter mon inclination : j'en mettray à la plupart des expositions , mais veritablement, & cela à mon grand regret , ce ne sera que peu à celle du Levant , & du Midi , tant en faveur des fruits à noyau , pour lesquels j'estime qu'il les faut choyer , qu'à cause du désordre des tigres , dont je ne sçaurois du tout garentir les Poires ; mais en revanche je mettrai amplement de Bergamottes aux expositions du Nord , & desquelles toutes les Poires, hors le Bon-Chrétien , ne s'accômodent pas mal , & sur tout dans les terrains un peu secs : veritablement elles n'y sont pas tout-à-fait si bonnes que celles, qui jouissent long-tems de l'aspect favorable du Pere de la bonté ; mais le secours du Sucre diminuë au moins une partie de leurs defauts , s'il n'est pas capable de les corriger entièrement.

Nous allons donc planter beaucoup de Bergamottes , comme je suppose , qu'on l'a déjà commencé , tout aussi-tôt qu'on s'est trouvé en état de faire l'honneur à cette Reyne des Poires ; je reviens donc pour dire , que sur chaque centaine d'augmentation de Buiffons le nombre de ceux , qui sont des fruits d'Automne , ne doit augmenter tout au plus qu'environ de la sept , ou huitième partie du cent , le peu de durée de la plupart d'entre-eux , & la facilité de leur corruption en étant la cause : d'un autre côté le plaisir qu'on a d'en consommer beaucoup , & la saison qui attire les compagnies, ou qui engage à des séjours de campagne , sont toujours comme une espece de Bouffole , qui à l'égard de ces fruits d'Automne nous doit conduire dans l'execution de nos plans , soit pour en mettre plus, soit pour en mettre moins.

Restant donc les fruits d'Hyver , qui feront par tout le grand corps de reserve : si bien que sur chaque centaine de buiffons ils doivent d'ordinaire augmenter d'environ les trois quarts de cent , & si mes avis ont le don de plaire, on prendra garde à multiplier moins ceux , que pour ainsi dire je ne multiplie qu'à tâtons.

Or sans m'engager à faire pour un plant de six cens Buiffons , comme j'ay fait cy-dessus pour les autres plans, qui est de marquer exactement , & l'un après l'autre chaque espece de fruit , & chaque pied d'Arbre , selon l'ordre qu'ils doivent entrer en chaque Jardin en particulier , je me contenteray de dire tout d'un coup , qu'au delà des cinq cens , qui sont déjà réglez , je mettrai pour faire les six cens environ dix Poires d'Été , dix-huit d'Automne , & soixante-douze d'Hyver.

Je ne m'étonne pas que ceux , qui ont à faire de grands plans , soient embarrassés pour le chois de la quantité d'Arbres : je croy même qu'ils le seroient davantage , s'ils en venoient eux-mêmes au détail , sans s'en décharger sur leurs Jardiniers , comme ils font la plupart assez malheureusement. J'avouë de bonne foi , que cela me paroît un abysme ; & que j'y trouve beaucoup de difficulté , quand

avec mon exactitude ordinaire je tâche de compasser, & de proportionner les especes.

Ces grands plans me font peur, tout accoûtumé que j'y puisse estre, & croi même que c'est à cause que j'y suis si accoûtumé, que j'en vois si bien le péril, & les inconveniens : de-là vient-aussi, que j'ay si souvent devant les yeux, à la bouche, & au bout de ma plume : *Laudato ingentia rura, exiguum colito.*

On croit ne pouvoir jamais parvenir à avoir autant de fruits, qu'on en souhaite : l'idée de l'abondance est en effet la plus agreable du monde, elle est assez difficile à attraper, à cause particulièrement de la rigueur des saisons; c'est en veüe de cette abondance, que d'abord on ne fait que prôner les grands plans : mais outre la dépense qui est assez grande, tant pour les faire, que particulièrement pour les entretenir, & qui doit sur cela donner de grands égards, s'il arrive, comme il arrive sans doute, qu'on parvienne enfin à se voir à peu près ce qu'on s'est proposé, je suis assuré, qu'on se trouve au moins embarrassé de ce qu'on en doit faire.

Il seroit bien-tôt temps, que je commençasse de planter un peu de ces fruits, qui sont au moins propres à contribuer à la parure des pyramides; on n'y devoit point, ce me semble, trouver à redire, quand on en est venu à planter jusques à des six, & sept cens Buiffons d'autres Arbres; & ainsi on pourra y mettre quelques bons Chrétiens d'Eté autrement Gracioli, quelques Suprême, quelques Amiral, quelques Mouille-bouche d'Eté, quelques Bellissime, quelques Poires de Bouge, quelques Grilland, quelques Gilogile, &c. je ferai la description de ces sortes de fruits à la fin de ce Traité : je me contente de les nommer ici en passant, afin que nos curieux, qui en sçauront le nom, en plantent quelques Arbres, s'ils le trouvent à propos : quant à moi, tant que je suivray mon inclination, je n'en planteray guere.

C'est pourquoy pour continuer, comme j'ay commencé, j'estime que les dix fruits d'Eté d'augmentation pour six cens Arbres, seront

Vn gros Blanquet.

Deux Bon-Chrétiens d'Eté musqué.

Vn Cassiolette.

Deux Robines.

Vn Espargne.

Vn Poirier-Magdelène.

Vn Sans-peau.

Vn Pendar.

Vn Poirier d'Orange musquée.

Les dix-huit d'Automne seront

Deux Amadottes.

Vn Besidery.

Vn Bon-chrétien d'Espagne.

Quatre Beurré.

Vn Doyenné.

Trois Lansac.

Vn Poirier de Vigne.

Trois Mestire-Jean.

Vn Rousseline.

Vn Sucré-vert.

Les soixante-douze d'Hyver seront

Dix Virgoulé.
Sept bon-chrézien d'Hyver.
Cinq Leschasserie.
Cinq Epine.
Cinq Ambrette.
Trois Inconnuë la Fare.
Trois Bugi.
Deux Angober.
Deux Colmar.
Deux Double fleur.
Deux Franc-réal.
Deux Gros-musc.
Deux Martin-sec.
Deux Marquise.

Deux Portail.
Deux Saint-Augustin.
Deux Saint-Lezin.
Vn Poirier de Citron.
Vn Besi de Caissoy.
Vn Donville, autrement Calot.
Vn Gros-fremont.
Vn Poirier de livre.
Vn Louise-bonne.
Vn Pastourelle.
Vn petit-oïn.
Vn Ronville.
Vn Roussellet d'Hyver.
Deux Saint-François.

J'y ajouteray deux Carmelites , qui sont d'assez grosses Poirs plates , grises d'un côté , & un peu teintes de l'autre , & chargées en certains endroits de quelques taches assez grandes , qui paroissent comme des pieces , qu'on y a appliquées après coup.

En tout cela nous avons pour cuire environ soixante-onze Poiriers , sans y comprendre ceux qu'on pourra avoir de tige , comme des petits Certeaux , Angober , Franc-réal , &c. qui viennent fort bien.

Si on a besoin de sept cens Poiriers en Buiffons, on n'a qu'à augmenter au delà des six cens de la même manière à peu près que nous avons fait pour venir des cinq cens au six cens , c'est à dire d'environ la dixième partie par centaine soit pour l'Été , soit pour l'Automne , & de quatre-vingt pour l'Hyver , ou bien qu'on se contente de ce que nous avons mis de fruit d'Été , & d'Automne pour les six cens , & qu'on mette entierement la centaine d'augmentation pour l'Hyver : on trouvera son compte , c'est à dire que pour sept cens Poiriers en Buiffon on en aura environ cent dix huit pour l'Été , cent trente-deux pour l'Automne , & quatre cens cinquante pour l'Hyver , ou bien on aura cent quinze pour l'Été , cent douze pour l'Automne , & quatre cens soixante-treize pour l'Hyver ; ainsi pour huit cens on aura à peu près cent vingt-cinq pour l'Été , cent cinquante pour l'Automne , & cinq cens vingt-cinq pour l'Hyver , & pour neuf cens on en aura environ cent quarante-cinq pour l'Été , cent soixante pour l'Automne , & cinq cens quatre-vingt-quinze pour l'Hyver ; cela posé que pour les huit cens , & pour les neuf cens on croye n'avoir pas assez de fruit d'Été , & d'Automne que de n'avoir que ceux des six cens , qui sont pourtant un nombre fort raisonnable ; pareillement aussi pour mil Poiriers en Buiffon on auroit environ cent quarante-cinq pour l'Été , cent quatre-vingt-cinq pour l'Automne , & six cens soixante-dix pour l'Hyver.

Je m'en vais faire ici la distribution de ce dernier nombre , & finiray là ce que j'ay à dire pour les Poiriers en Buiffons , après avoir encore dit que le nombre tant
des

des Poiriers d'Eté, que d'Automne me fait peur ; si bien que si je suivois mon penchant , naturellement j'irois à les diminuer pour augmenter davantage les fruits d'Hyver : chaque Curieux verra sur cela ce qu'il trouvera à propos pour son usage.

Les cent quarante-cinq Poiriers d'Eté seront.

Neuf gros-Blanquet.
Cinq Blanquet-musqué.
Cinq Bourdons.
Quinze Bon-chrétien musqué.
Six Cassolette.
Quinze Cuisse-Madame.
Six Espargne.
Six Fondante de Brest.
Seize Robine.
Quatre Orange musquée.

Huit Orange-verte.
Quatre Gros-Oignonnet.
Quatre Magdelène.
Trois Poiriers du Bouchet.
Huit Sans-peau.
Trois Salviati.
Sept Muscat-Robert.
Quinze Rouffelet.
Six Pendar.

Les cent quatre-vingt-cinq Poiriers d'Automne seront

Trente-deux Beurré.
Vingt Verte-longue.
Quinze Lansac.
Vingt Mesire-Iean.
Quinze Besidery.
Douze Amadotte.
Quatre Angleterre.
Six Bon-chrétien d'Espagne.

Vn Bergamotte.
Six Crasane.
Quatre Chat-brulé.
Quatre Poire Chat.
Dix Doyenné.
Six Rouffeline.
Huit Sucré-vert.
Huit Poiriers de Vigne.

Les six cent soixante-dix Poiriers d'Hyver seront

Six-vingt Virgoulé.
Soixante-dix Bon-Chrétien d'Hyver.
Soixante-cinq Ambrette.
Soixante-dix Leschasserie.
Soixante-cinq Espine.
Trente Double fleur.
Vingt-quatre Inconnuë la Fare.

Vingt quatre Martin-sec.
Dix-huit Franc-réal.
Quinze Angober.
Quinze Bugi.
** Quatre Poire-rose.*
** Quatre Caillot-rosat.*
** Quatre Vilaine d'Anjou.*

Je me suis laissé aller à mettre les trois dernières especes de Poires , quoi que je n'aye pas grande estime pour elles, l'abondance avec laquelle elles se produisent m'a fléchy en leur faveur, outre que pour les gens qui n'auroient point d'autres fruits, ceux-ci ont une eau assez sucrée, & qui n'est pas trop desagreable, à qui aime le goût rosat.

La

* *Quoi que ces trois dernières especes se trouvent dans le nombre des Buissons d'Hyver, elles viennent cependant toutes trois en Automne, mais cela ne doit rien gâter de l'ordre qui est ici observé.*

La Poire-rose est assez grosse, plate, & ronde, la queue en est fort longue, & fort menuë, & la chair cassante.

Le Caillot-rosat, autrement Eau-rose est de la couleur, grosseur, & figure à peu près d'un Messire-Jean ordinaire, elle est pourtant un peu plus ronde, & à la queue très-courte, & enfoncée comme une Pomme, & la chair cassante.

La Vilaine d'Anjou, autrement Tulipée, & Bigarade, est grosse, plate, d'un gris jaunâtre, & pareillement la chair cassante.

J'ajoutérai même deux Grosse-queue, le nom de cette Poire la fait connoître, la pierre avec sa sécheresse la fait mépriser, & son grand parfum la fait estimer de ceux qui aiment les fruits fort musquez; elle est jaune, & assez grosse.

Huit Portail.

Quinze Saint Lezin.

Huit Gros-Musc.

Huit Colmar.

Douze Louïse-bonne.

Huit Pastoure les.

Douze Donville.

Douze Marquise.

Huit Saint-Augustin.

Huit Petit-oin.

Huit Ronville.

Huit Carmelites.

Cinq Citrons.

Quatre Besi de Caissy.

Six gros-Fremont.

Six Paires de Livre.

Six Saint-François.

Dix Roussellet d'hiver.

Et sur cela nous en avons cent-un, qui ne sont que pour cuire, sans les autres, qui, comme nous avons dit, sont d'assez bonnes Paires des deux façons.

Je finis par cette petite reflexion, laquelle regarde un curieux, qui se voit mille Poiriers en Buïsson, ou qui se propose de les planter: & je lui demande d'abord que chacun de ces Arbres commenceront de donner quelque peu de fruit, quand cela n'iroit qu'à douze par chaque pied d'Arbre, qui est un nombre très-modique; je demande, dis-je, à ce curieux, qu'est-ce qu'il pourra faire de ces douze mil Paires, à moins qu'il n'en veuille faire présent d'une grande partie, ou les vendre, ou en faire faire du Cidre, &c. j'avoie de bonne foi, que ce nombre m'épouvante, jusqu'à me chagriner, au moins me faire pitié, sçachant certainement, qu'il y en aura pour le moins la moitié de gâté, &c:

CHAPITRE III.

Des Poiriers de tige à planter.

IL s'en faut de beaucoup, que je me trouve obligé à la même discussion pour les Poiriers de tige, que je l'ay été pour les Poiriers en Buïsson; les petits Jardins ne s'accomodent nullement de ceux-là, comme ils font de ceux-cy; l'ombre des grands Arbres y est pernicieuse pour tout ce qu'on y pourroit élever, joint que tout le monde veut particulièrement avoir de l'air au tour de sa maison, & que personne ne peut souffrir ce qui est capable de l'empêcher; voilà en effet une des principales raisons, qui font que chacun souhaite au moins de petits Jardins, quand il ne peut pas en avoir de grands.

Nous

Nous ne planterons donc d'Arbres de tige que dans les grands Jardins , & les y planterons en petite quantité , ce qui ne va d'ordinaire qu'à un Arbre pour chaque quarré de Potager ; je me suis sur cela fait deux usages , qui ne réussissent pas mal , dont l'un est de les planter sur le bord des grandes allées de-traverse , & toujours loin de toutes les murailles à la reserve de celles du Nord ; & l'autre de les planter au milieu des quarez , c'est à dire un dans chaque quarré.

Dans la premiere façon particulierement 'comme la plûpart de l'ombre donne dans les grandes allées , il n'y en a point qui fasse tort aux petites plantes dessous , ny aux bons Espaliers , qui en sont fort éloignez , & dans la deuxième manière , il n'y a rien qui offusque , & embarrasse la veüe , parce que les quarez ayans d'ordinaire au moins dix à douze toises en tout sens , & étant separez les uns des autres par quelques allées , les Arbres de tige y auront entr'eux une distance assez considerable , & comme le nombre de ces quarez n'est que médiocrement grand , le nombre des Arbres de tige ne peut être aussi que médiocre , n'y ayant guere de Potagers , qui selon de telles mesures , & une telle destination puissent avoir plus d'une trentaine d'Arbres.

Or pour cela je choisiss ou de ces especes de bons fruits , qui ne sont pas bien gros , qui cependant chargent beaucoup , & sont bons en tombant , c'est à dire sont fruits d'Été , parce que leur peu de grosseur les empêche de se meurtrir , & leur maturité , qui les a détachez , fait que , si par hazard quelques-uns ont été cassez , on peut sur le champ les consommer avec plaisir.

Ou bien je choisiss de ces especes , qui tiennent beaucoup à la queue , & de celles , dont les fruits sont fort durs en soy , comme les menus fruits d'Hyver , & les Paires à cuire , si bien qu'ils ne sont pas aisément abarus par les vens , ou leur chute n'est pas capable de leur faire grand tort.

Parmy les fruits d'Été à planter en Arbres de tige , je n'y comprends pas le petit muscat , quoy que par la taille , & la saison , dont il est , il y deût être plus propre , qu'aucun autre : le chancre qui s'attache à son bois , & le gâte entièrement , m'en empêche à mon grand regret ; mais ce que j'y plante tres-volontiers , c'est premièrement en fruits d'Été (& voici l'ordre de mon choix) le Rousselet , la Cuisse-Madame , le gros Blanquet , le Blanquet musqué le Bon-Chrétien d'Été musqué , la Poire Sans-peau , l'Orange musquée , le Bourdon , le Muscat-Robert , la Poire de Pendar , la Fondante de Brest , & même dans un fort grand plant j'y ajouterois quelques Bon-Chrétien d'Été , quelques Amiral , &c. Pour des fruits d'Automne , ce que je choisiss sont des Lansac , des Paires de Vigne , des Rouffeline , &c. Pour des fruits d'Hyver , ce sera le Martin-sec , l'Ambrette , le Rousselet d'Hyver , le Ronville , & peut-être quelques Besi de Caissoy , & enfin pour les fruits à cuire , ce sera le petit Certeau , le Franc-real , l'Angober , le Donville.

Voilà environ vingt-quatre sortes de Poiriers de tige à planter assez heureusement dans nos Jardins ; mais comme dans des lieux importants , par exemple de beaux Potagers , les fruits à cuire ne sont pas assez considerables pour y être

placez, & que (comme il est à propos pour tous ceux qui le peuvent commodément) on en peut avoir dans des Vergers à l'écart avec toutes sortes de Ceriziers, Griottes, Bigarraux, Guignes, avec toutes sortes de bonnes Pommes, Reinette, Calvil, Api, Fenouillet, Courpendu, &c. avec quelques Prunes de bonnes espèces, sçavoir des Damas de toutes sortes, des Mirabelles, Sainte Catherine, Diaprée, &c. & enfin avec des Meuriers, Amandiers, Azeroliers, &c. Comme, dis-je, les fruits à cuire peuvent sans des-honneur être éloignés de nos Potagers, il faut particulièrement multiplier quelques-uns de nos fruits d'Été qui sont les principaux.

Je m'assure que la voix de tout le monde aussi bien que la mienne donne aussitôt sur les Rouffelets; de manière qu'on n'est pas fâché d'avoir au moins quatre grands Poiriers de Rouffelet, quand on a un Arbre de chacune des autres espèces: la Rouffeline, la Poire de Lanfac, l'Ambrette, & le Martin-sec sont encore des Arbres qui demandent chacun à être doubles, devant qu'on double les autres; un Poirier d'Été qui sera planté depuis dix, ou douze ans est capable de donner une si grande quantité de fruits de son espèce, que ce sera tout ce qu'on pourra faire que de les consommer, devant que la pourriture, qui suit de près la maturité, les rende inutiles: il faut cependant se souvenir en faisant des plans de fruitiers; que si on en mêle quelques Arbres de tige, il faudra à proportion diminuer le nombre des Buiffons, qu'on auroit été obligé d'avoir des mêmes espèces.

Il me semble qu'il n'est pas hors de propos d'ajouter ici, qu'à l'égard de ces Arbres de tige, il est bon de leur laisser une partie des branches, que leur tête avoit dans la Pepinière, ils en seront plus prompts à donner du fruit; & comme la hauteur de leur tige n'est pas si justement réglée, que celle des Buiffons, soit que cette hauteur commence un pied plus haut, ou un pied plus bas, ils n'en seront pas pour cela plus désagréables dans leur figure, & c'est toujours beaucoup d'avoir à leur égard cette avance pour le fruit, qu'on ne sçauroit guère avoir pour les Buiffons.

Nous avons jusqu'ici examiné la conduite qui est à tenir à l'égard des bonnes Poires, pour en avoir dans nos Jardins tant en Buiffon, qu'en Arbres de tige, autant qu'il est possible: je n'ay point parlé de ces Bon-Chrétiens en grands Arbres, qu'on a dans les cours de quelques maisons en beaucoup de Provinces, dont les climats sont chauds, ny de quelques autres Poiriers plus communs, qu'on a ailleurs en d'autres cours.

Je n'ay pas aussi parlé des grands plans de Poiriers, qui se font pour le cidre dans les lieux où les Vignes ne peuvent pas réussir.

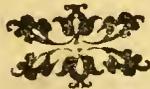
Pour ce qui est des deux premiers articles, outre que je n'en ai rien à dire, la chose n'étant d'aucune conséquence, mais simplement du plaisir de quelques particuliers, je m'en rapporte entièrement à ce que chacun trouvera bon pour sa satisfaction, le succès qu'il en aura, lui servira de règle.

Toujours est-il bon de dire que dans des lieux qui, comme on dit, sont si exposés aux bras séculiers, il faut avoir cette précaution de n'y mettre que des fruits, qu'on ne puisse pas manger sur le champ, ou autrement il est certain que

tout ce qui en reviendra au Maître ne fera que beaucoup de chagrin, & peu d'autre chose.

Pour ce qui est des plans de Cidre, soit pour Poiriers, soit pour Pommiers, je me contenteray de dire, qu'on y plante les Arbres à dix, & douze toises de distance l'un de l'autre, parce que cela n'empêche pas, qu'au moins pendant longues années les terres n'en soient ensemencées de bons grains, la culture des labours qui se font pour ceux-cy, servant extrêmement pour la culture des autres : je laisse cet article aux gens qui ont ou nécessité, & commodité de cette liqueur, ou qui ont autant de passion pour elle, que j'en ay pour les bons fruits, qui font les délices des honnêtes gens.

Il est temps d'examiner quelle sorte de Poires nous mettrons en Espalier : je sçay bien qu'il n'y en a pas une, qui pour la grosseur, & la feureté du rapport ne s'en accommode assez volontiers, quand les tigres les y veulent souffrir : mais je sçay bien sur tout qu'il y en a quelques-unes qui ont tellement besoin de l'Espalier, qu'elles ne s'en peuvent passer : nous avons cy-devant insinué en quelques endroits que cette nécessité étoit particulièrement pour les Bergamottes, & encore plus pour le petit-Muscato : elle est encore nommément indispensable pour pouvoir élever du Bon-Chrétien bien coloré ; mais comme pour peu qu'on ait de murailles bien exposées, on doit avoir tant dégard, afin de les employer utilement selon leur mérite, & selon l'importance des fruits qui y demandent place, j'estime que je ne dois traiter des Poires qu'on y peut planter, qu'en traitant particulièrement de l'ordre qui est à tenir pour remplir chaque muraille de toutes sortes de bons fruits, autant bien qu'elles le peuvent être ; & c'est l'ordre que je me suis proposé dès le commencement de ce Traité ; j'acheveray donc premièrement de dire quels autres fruits réussissent bien en Buisson, après avoir fait une liste particulière des premiers cinq cens Poiriers en Buisson, que j'ay placez cy-dessus, & après avoir dit, qu'elles sont à mon sens les bonnes especes de Poires, quelles sont les mediocres, & quelle sont enfin les mauvaises, & que je ne conseille point de planter.





LISTE

DES PREMIERS CINQ CENS POIRIERS
en Buïsson , selon l'ordre que je les ay placez ci-dessus ,
où je marque les mois , pendant lesquels leurs fruits sont
bons à manger , & les pages qui contiennent leurs des-
criptions.

1. BUISSON. **P**remier Bon-Chrétien d'Hyver , *Poire des mois de Février, & Mars.*
Sa description , page 160. 161. & suivantes.
2. Premier Beurré , *Poire de la my-Septembre , & du commencement d'Octobre.* Sa description , page 165
Ou premier Bergamotte , *Poire de la my-Septembre , & du commencement d'Octobre.*
Sa description , page 166
3. Premier Virgoulé , *Poire de Nov. Decemb. & Janvier.* Sa description , page 168. 169.
4. Premier Lefchafferie , *Poire de Nov. Decemb. & Janvier,* sa description , page 170.
5. Premier Ambrette , *Poire de Nov. Decemb. & Janvier ,* sa description , page 170
6. Premier Espine d'Hyver , *Poire de Nov. Decemb. & Janvier,* sa description , page 170.
7. Premier Rouffelet , *Poire des mois d'Aoust & de Septemb.* sa description , page 177.
8. Premier Robine , *Poire des mois d'Aoust & de Septemb.* sa description , page 179.
9. Premier Petit-oïn , *Poire des mois de Novemb. & de Decemb.* sa description , page 182.
10. Premier Crafane , *Poire de Novembre ,* sa description , page 180.
11. Premier Saint-Germain , autrement l'inconnu la Fare , *Poire de Nov. Dec. & Janv.*
sa description , page 180. 181.
12. Premier Colmar , *Poire de Nov. Dec. Janv. & Février ,* sa description , page 181.
13. Premier Louïse-Bonne , *Poire de Novemb. & Decembre ,* sa description , page 182.
14. Premier Verte-longue , *Poire de la my-Octobre ,* sa description , page 183.
15. Premier Marquise , *Poire du mois d'Octobre ,* sa description , page 181.
16. Premier Saint-Augustin , *Poire de la fin de Decembre ,* sa description , page 188.
17. Premier Messire-Jean , *Poire de la my-Octobre ,* sa description , page 186.
18. Deuxième Beurré.
19. Premier Cuiffe-Madame , *Poire de l'entrée de Juillet ,* sa description , page 190.
20. Premier gros Blanquet , *Poire de l'entrée de Juillet ,* sa description , page 190.
21. Premier Muscat-Robert , *Poire de la my-Juillet ,* sa description , page 193.
22. Deuxième Verre-_ungue.
23. Premier Sans-pea *Poire de la fin de Juillet ,* sa description , page 193.

- | | |
|--|--|
| 24. Deuxième Bon-Chrétien d'Hyver. | Poire du mois de Juillet, sa descrip. page 190. |
| 25. Troisième Beurré. | 61. Cinquième Beurré. |
| 26. Deuxième Virgoulé. | 62. Premier Orange verte, Poire du commencement d'Aoust, sa descrip. pag. 196. |
| 27. Deuxième Lefchasserie. | 63. Quatrième Verte-longue. |
| 28. Deuxième Espine. | 64. Sixième Bon-Chrétien d'Hyver. |
| 29. Deuxième Ambrette. | 65. Sixième Virgoulé. |
| 30. Deuxième S. Germain. | 66. Troisième Colmar. |
| 31. Deuxième Rouffelet. | 67. Quatrième Crasane. |
| 32. Deuxième Crasane. | 68. Quatrième Marquise. |
| 33. Deuxième Robine. | 69. Deuxième Louïse-bonne. |
| 34. Deuxième Cuisse-Madame. | 70. Cinquième Espine. |
| 35. Deuxième Colmar. | 71. Cinquième Ambrette. |
| 36. Deuxième Petit-oïn. | 72. Cinquième Lefchasserie. |
| 37. Troisième Bon - Chrétien d'Hyver. | 73. Cinquième Saint-Germain. |
| 38. Quatrième Beurré. | 74. Cinquième Verte-longue. |
| 39. Troisième Virgoulé. | 75. Premier Doyenné, Poire de la my-Sept. & d'Oët. sa description. page 196. |
| 40. Troisième Lefchasserie. | 76. Premier Besi de la motte, Poire de la fin d'Octobre. |
| 41. Troisième Espine. | 77. Sixième Beurré. |
| 42. Troisième Ambrette. | 78. Deuxième gros Blanquet. |
| 43. Troisième S. Germain. | 79. Troisième Louïse-bonne. |
| 44. Premier Muscat-fleuri, Poire de la my-October, sa description, page 195. | 80. Deuxième Blanquet à longue queue. |
| 45. Troisième Verte-longue. | 81. Septième Bon - Chrétien d'Hyver. |
| 46. Troisième Crasane. | 82. Sixième Espine. |
| 47. Deuxième Marquise. | 83. Sixième Lefchasserie. |
| 48. Deuxième S. Augustin. | 84. Sixième Ambrette. |
| 49. Quatrième Bon-Chrétien d'Hyver. | 85. Septième Virgoulé. |
| 50. Quatrième Virgoulé. | 86. Sixième Verte-longue. |
| 51. Troisième Marquise. | 87. Huitième Virgoulé. |
| 52. Premier Bon-Chrétien d'Eté musqué, Poire du mois d'Aoust, sa description, page 195 | 88. Septième Espine. |
| 53. Troisième Petit-oïn. | 89. Septième Ambrette. |
| 54. Cinquième Bon-Chrétien d'Hyver. | 90. Septième Lefchasserie. |
| 55. Cinquième Virgoulé. | 91. Sixième Saint-Germain. |
| 56. Quatrième Lefchasserie. | 92. Quatrième Colmar. |
| 57. Quatrième Espine. | 93. Neuvième Virgoulé. |
| 58. Quatrième Ambrette. | 94. Deuxième Muscat-fleuri. |
| 59. Quatrième Saint-Germain. | 95. Premier Martin-sec, Poire de la my-Novembre, sa description, page 186. |
| 60. Premier Blanquet à longue queue, | 96. Quatrième Petit-oïn. |
| | 97. Quatrième Louïse-bonne. |

98. Huitième Espine.
99. Huitième Ambrette.
-
100. Dixième Virgoulé.
101. Onzième Virgoulé.
102. Huitième Leschafferie.
103. Neuvième Espine.
104. Premier Bourdon, *Poire de la fin de Juillet, & du commencement d'Aougl*, sa description, page 200.
105. Seprième Saint-Germain.
106. Cinquième Colmar.
107. Septième Beurré.
108. Septième Verte-longue.
109. Dixième Espine.
110. Cinquième Petit-oin.
111. Premier Sucré-vert, *Poire de la fin d'Octobre*, sa description, page 200.
112. Premier Lanfac, *Poire de l'entrée de Novembre*, sa description, page 183.
113. Troisième Rouffelet.
114. Troisième Robine.
115. Premier Poire-Magdelène, *Poire de l'entrée de Juillet*, sa description, page 200.
116. Premier Espargne, *Poire de la fin de Juillet*, sa description, page 200.
117. Deuxième Espargne.
118. Douzième Virgoulé.
119. Sixième Colmar.
120. Huitième Bon - Chrétien d'Hyver.
121. Deuxième Martin-sec.
122. Septième Colmar.
123. Huitième Beurré.
124. Premier Bugi, *Poire de Février, & Mars*, sa description, page 200.
125. Deuxième Bugi.
126. Neuvième Bon - Chrétien d'Hyver.
127. Neuvième Beurré.
128. Premier gros-Oignonnet, *Poire de la my-Juillet*, sa description, page 202.
129. Deuxième Sucré-vert.
130. Premier petit-Blanquet, *Poire de la fin de Juillet*, sa description, page 190.
131. Treizième Virgoulé.
132. Onzième Espine.
133. Neuvième Ambrette.
134. Huitième Verte-longue.
135. Sixième Petit-oin.
136. Premier Angober, sa description, page 202.
137. Quatrième Rouffelet.
138. Quatrième Robine.
139. Cinquième Crasane.
140. Huitième Saint-Germain.
141. Huitième Colmar.
142. Deuxième Messire-Jean.
143. Quatorzième Virgoulé.
144. Dixième Leschafferie.
145. Dixième Ambrette.
146. Premier Double-fleur, *Poire de Mars*, sa description, page 201.
147. Cinquième Marquise.
148. Premier Franc-réal, *Poire de Janvier*, sa description, page 202.
149. Deuxième Sans-peau.
150. Premier Besfidéry, *Poire d'Octobre, & de Novembre*, sa description, page 202.
151. Dixième Bon - Chrétien d'Hyver.
152. Quinzième Virgoulé.
153. Seizième Virgoulé.
154. Onzième Leschafferie.
155. Douzième Espine.
156. Dixième Beurré.
157. Premier Poirier de Vigne, *Poire de la my-October*, sa description, page 192.
158. Premier Ronville, *Poire de Janvier*, sa description, page 202.
159. Cinquième Rouffelet.
160. Cinquième Robine.

161. Sixième Crasane. *fin de Juillet.*
162. Sixième Marquisé.
163. Septième Petit-oïn.
164. Deuxième Cuiffe-Madame.
165. Neuvième Colmar.
166. Onzième Bon-Chrétien d'Hyver.
167. Deuxième Bon-Chrétien d'Été musqué.
168. Deuxième Muscat-Robert.
169. Troisième Sans-peau.
170. Onzième Beurré.
171. Deuxième Poire magdeléne.
172. Dix-septième Virgoulé.
173. Douzième Leschafferie.
174. Deuxième Bourdon.
175. Troisième martin-sec.
176. Troisième Bugi.
177. Douzième Bon-Chrétien d'Hyver.
178. Neuvième Verte-longue.
179. Deuxième Doyenné.
180. Premier Salviati, *Poire des mois d'Aoust & de Septembre*, sa description, page
181. Douzième Beurré.
182. Onzième Ambrette.
183. Huitième Petit-oïn.
184. Neuvième Saint-Germain.
185. Dixième Colmar.
186. Douzième Ambrette.
187. Deuxième Lanfac.
188. Septième Crasane.
189. Treizième Bon - Chrétien d'Hyver.
190. Dix-huitième Virgoulé.
191. Deuxième Bc si de la motte.
192. Sixième Rouffeler.
193. Sixième Robine.
194. Premier Cassolette, *Poire de la my-Aoust*, sa description, page 190.
195. Premier Inconnuë-Chaîneau, *Poire du mois de Septembre.*
196. Premier petit-muscat, *Poire du commencement de Juillet*, sa description, page
197. Premier Rouffeler hâtif, *Poire de la*
198. Premier Portail, *Poire des mois de Janvier, & de Fév.* sa description, page 187.
199. Deuxième Portail.
200. Troisième Saint-Augustin.
201. Quatorzième Bon-Chrétien d'Hyver.
202. Quinzième Bon - Chrétien d'Hyver.
203. Seizième Bon - Chrétien d'Hyver.
204. Dix-septième Bon-Chrétien d'Hyver.
205. Dix-huitième Bon-Chrétien d'Hyver.
206. Dix-neuvième Bon-Chrétien d'Hyver.
207. Premier Bergamotte d'Hyver.
208. Dix-neuvième Virgoulé.
209. Vingtième Virgoulé.
210. Vingt-unième Virgoulé.
211. Treizième Leschafferie.
212. Quatorzième Leschafferie.
213. Treizième Ambrette.
214. Quatorzième Ambrette.
215. Treizième Espine.
216. Quatorzième Espine.
217. Huitième Crasane.
218. Neuvième Petit oïn.
219. Dixième Saint-Germain.
220. Onzième Saint-Germain.
221. Septième marquisé.
222. Huitième marquisé.
223. Quatrième martin-sec.
224. Cinquième martin sec.
225. treizième Beurré.
226. Quatorzième Beurré.
227. Septième Rouffelet.
228. Huitième Rouffelet.
229. troisième Bon - Chrétien d'Été musqué.
230. troisième messire-Jean.
231. Septième Robine.
232. Dixième Verte-longue.
233. Onzième Verte-longue.

Liste des cinq cens Poiriers.

- | | | |
|---|----------|---|
| 224 | | 268. Troisième Doyenné. |
| 234. Deuxième Cassolette. | | 269. Troisième Portail. |
| 235. Troisième Lanfac. | | 270. Sixième Louise-bonne. |
| 236. Troisième Cuisse-madame. | | 271. Troisième Besidery, <i>Poire bonne à cuire.</i> |
| 237. Quatrième Cuisse-madame. | | 272. Quatrième Besidéry. |
| 238. Troisième Blanquet à longue-queue. | | 273. Deuxième Double-fleur. |
| 239. Premier Blanquet musqué, <i>Poire du commencement de Juillet, sa description,</i> | page 205 | 274. Troisième Double-fleur. |
| 240. Deuxième Orange verte. | | 275. Deuxième Franc-réal. |
| 241. Deuxième Besidéri. | | 276. Troisième Franc-réal. |
| 242. Troisième Espargne. | | 277. Deuxième Angober. |
| 243. Quatrième messire-Jean. | | 278. Troisième Angober. |
| 244. Troisième Sucré-vert. | | 279. Premier Donville. |
| 245. Vingtième Bon - Chrétien d'Hyver. | | 280. Deuxième Donville. |
| 246. Vingt-unième Bon-Chrétien d'Hyver. | | 281. Huitième Robine. |
| 247. Vingt-deuxième Bon - Chrétien d'Hyver. | | 282. Neuvième Robine. |
| 248. Vingt-troisième Bon - Chrétien d'Hyver. | | 283. Premier Saint - Lezin, <i>Poire de Mars.</i> |
| 249. Vingt-deuxième Virgoulé. | | 284. Septième Louise-bonne. |
| 250. Vingt-troisième virgoulé. | | 285. Onzième Colmar. |
| 251. Vingt-quatrième virgoulé. | | 286. Neuvième Crasane. |
| 252. Quinzième Ambrette. | | 287. Seizième Beurré. |
| 253. Seizième Ambrette. | | 288. Deuxième Bergamotte d'Hyver. |
| 254. Quinzième Espine. | | 289. Quatrième Bon - Chrétien d'Été musqué. |
| 255. Seizième Espine. | | 290. Douzième Verte-longue. |
| 256. Quinzième Leschasserie. | | 291. Deuxième Bon - Chrétien d'Espagne. |
| 257. Seizième Leschasserie. | | 292. Dixième Crasane. |
| 258. Dix-septième Leschasserie. | | 293. Deuxième Poirier de Vigne. |
| 259. Sixième Martin-sec. | | 294. Premier Fondante de Brest, <i>Poire du mois d'Aoust.</i> |
| 260. Dixième Petit-oïn. | | 295. Deuxième Blanquet musqué. |
| 261. Douzième Saint-Germain. | | 296. Deuxième Salviati. |
| 262. Quatrième Saint-Augustin. | | 297. Premier Poirier de satin d'Esté. |
| 263. Neuvième Marquise. | | 298. Troisième muscat-Robert. |
| 264. Quinzième Beurré. | | 299. Troisième Bourdon. |
| 265. Premier Amadotte, <i>Poire de Nov. & de Decemb.</i> | | 300. Quatrième Sans-peau. |
| 266. Premier Bon-Chrétien d'Espagne, <i>Poire de la my-Novembre, & du commencement de Decembre, sa description,</i> | page 205 | 301. Quatrième Bugi. |
| 267. Cinquième Louise-bonne. | | 302. Cinquième Bugi. |
| | | 303. Sixième Bugi. |
| | | 304. Septième Bugi. |
| | | 305. Huitième Bugi. |

306. Neuvième Bugi.	d'Hyver.
307. Premier Pastourelle, <i>Poire de Decemb. & de Janvier</i> , sa description, page 206.	340. Vingt-cinquième Bon-Chrétien d'Hyver.
308. Deuxième Pastourelle.	341. vingt-sixième Bon-Chrétien d'Hyver.
309. Troisième Pastourelle.	342. vingt-septième Bon-Chrétien d'Hyver.
310. Premier Poirier d'Angleterre, <i>Poire de Septembre & d'Octobre</i> , sa descript. p. 206.	343. Trentième virgoulé.
311. Premier Chat-brulé, <i>Poire d'Octobre, & de Novembre</i> , sa description, page 206.	344. Trente-unième virgoulé.
312. Premier Citron d'Hyver, <i>Poire de Janvier, & de Février</i> , sa description, page 207.	345. vingtième Ambrette.
313. Premier Rouffelet d'Hyver, <i>Poire de Février</i> , sa description, page 207.	346. vingtième Espine.
314. Deuxième Satin d'Été.	347. vingt-unième Espine.
315. Deuxième Poirier d'Angleterre.	348. vingt-unième Ambrette.
316. Deuxième Chat-brulé.	349. vingt-deuxième Leschasserie.
317. Cinquième Bon-Chrétien d'Été musqué.	350. vingt-troisième Leschasserie.
318. Septième Martin-sec.	351. Treisième Saint-Germain.
319. Huitième Martin-sec.	352. Quatrième Doyenné.
320. Douzième Colmar.	353. Onzième Petit-oin.
321. Huitième Louise-bonne.	354. Dixième Marquise.
322. Treisième Verte-longue.	355. Cinquième Saint-Augustin.
323. Quatorzième Verte-longue.	356. Quatrième Lansac.
324. Vingt-cinquième Virgoulé.	357. Troisième Poirier de vigne.
325. Vingt-sixième Virgoulé.	358. Douzième Petit-oin.
326. Vingt-septième Virgoulé.	359. Premier Rouffeline, <i>Poire de Septembre, & d'Octobre</i> , sa description, page 208.
327. Vingt-huitième Virgoulé.	360. Quatrième Muscat-Robert.
328. Vingt-neuvième Virgoulé.	361. Cinquième Sans-peau.
329. Dix-septième Ambrette.	362. Neuvième Martin-sec.
330. Dix-huitième Ambrette.	363. Dixième Martin-sec.
331. Dix-neuvième Ambrette.	364. Dix-septième Beurré.
332. Dix-septième Espine.	365. Dix-huitième Beurré.
333. Dix-huitième Espine.	366. Cinquième Messire-Jean.
334. Dix-neuvième Espine.	367. Sixième Messire-Jean.
335. Dix-huitième Leschasserie.	368. Neuvième Rouffelet.
336. Dix-neuvième Leschasserie.	369. Dixième Robine.
337. Vingtième Leschasserie.	370. Cinquième Besidéry.
338. Vingt-unième Leschasserie.	371. Sixième Besidéry.
339. Vingt-quatrième Bon-Chrétien	372. Quatrième Double-fleur.
	373. Cinquième Double-fleur.
	374. Sixième Double-fleur.
	375. Quatrième Franc-réal.
	376. Cinquième Franc-réal.
	377. Quatrième Angober.
	378. Cinquième Angober.

379. troisième Donville.
 380. Quatrième Donville.
 381. Premier Poirier de Livre, *Poire de Novembre bonne à cuire*, sa description, page 354.
 382. Deuxième Poirier de Livre.
 383. vingt-huitième Bon-Chrétien d'Hyver.
 384. vingt - neuvième Bon - Chrétien d'Hyver.
 385. Trentième Bon-Chrétien d'Hyver.
 386. Quatorzième Saint-Germain.
 387. Cinquième Cuiffe-Madame.
 388. Sixième Cuiffe-Madame.
 389. troisième gros Blanquet.
 390. troisième Blanquet musqué.
 391. Premier Pendar, *Poire de la fin de Septembre*, sa descript. page 209.
 392. Deuxième Pendar.
 393. Onzième Robine.
 394. Quatrième Pastourelle.
 395. Sixième Bon-Chrétien d'Eté musqué.
 396. Dixième Rouffelet.
 397. Dixième Bugi.
 398. Quatrième Portail.
 399. Deuxième Saint-Lezin.
-
400. Premier du Bouchet, *Poire de la my-Aoust*, sa description, page 209.
 401. Premier Poire - Chat, *Poire de la my - Octobre*, sa description, page 209.
 402. Deuxième Poire-Chat.
 403. Premier Besi de Caiffoy, *Poire de Decemb. & de Janv.* sa description, page 209.
 404. Deuxième Besi de Caiffoy.
 405. Trente-deuxième Virgoulé.
 406. trente-troisième virgoulé.
 407. trente-quatrième Virgoulé.
 408. trente-cinquième virgoulé.
 409. Septième Double-fleur.
 410. Sixième Franc-réal.
411. vingt-deuxième Ambrette.
 412. vingt-troisième Ambrette.
 413. vingt-deuxième Espine.
 414. vingt-troisième Espine.
 415. vingt-quatrième Leschafferie.
 416. vingt-cinquième Leschafferie.
 417. Onzième Crasane.
 418. Quinzième Saint-Germain.
 419. trente-unième Bon-Chrétien d'Hyver.
 420. trente - deuxième Bon - Chrétien d'Hyver.
 421. Trente - troisième Bon - Chrétien d'Hyver.
 422. trente - quatrième Bon - Chrétien d'Hyver.
 423. trente - cinquième Bon - Chrétien d'Hyver.
 424. trente - sixième Bon - Chrétien d'Hyver.
 425. trente - septième Bon - Chrétien d'Hyver.
 426. Dix-neuvième Beurré.
 427. Premier Saint-François, *Poire bonne à cuire*, sa description, page 358.
 428. Deuxième Saint-François.
 429. Sixième Saint-Augustin.
 430. Deuxième Rouffeline.
 431. Quatrième Blanquet musqué.
 432. Septième Cuiffe-Madame.
 433. Douzième Robine.
 434. troisième Salviati.
 435. Premier Orange musquée, *Poire du commencement d'Aoust*, sa description, page 210.
 436. Deuxième Fondante de Brest.
 437. Onzième Martin-sec.
 438. Scizième Saint-Germain.
 439. Onzième Marquise.
 440. Deuxième Amadotte.
 441. Cinquième Lanfac.
 442. Septième Messire-Jean.
 443. Quinzième Verte-longue.
 444. Septième Besidéry.
 445. Cinquième Doyenné.

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 446. Troisième Saint-Lezin. | d'Hyver. |
| 447. Quatrième Poirier de Vigne. | 476. Quarantième Bon - Chrétien |
| 448. Troisième Rouffeline. | d'Hyver. |
| 449. Troisième Angleterre. | 477. Quarante - unième Bon-Chrétien |
| 450. Troisième Pendar. | d'Hyver. |
| 451. Onzième Bugi. | 478. Quatrième Sucré vert. |
| 452. Premier gros-Fremont, <i>Poire bonne</i> | 479. Cinquième Sucré-vert. |
| à cuire, sa description page 211 | 480. Douzième Martin-sec. |
| 453. Deuxième gros Fremont. | 481. Quatrième Bourdon. |
| 454. Cinquième Donville. | 482. Deuxième Poire Magdeléine. |
| 455. Neuvième Louïse-bonne. | 483. Vingtième Beurré. |
| 456. Treizième Colmar. | 484. Septième Bon - Chrétien d'Eté |
| 457. Cinquième Portail. | musqué. |
| 458. Deuxième Citron d'Hiver. | 485. Troisième Bon - Chrétien d'Es- |
| 459. Troisième Chat-brûlé. | pagne. |
| 460. Troisième Poirier de Livre. | 486. Septième Messire-Jean. |
| 461. Cinquième Pastourelle. | 487. Sixième Sans - peau. |
| 462. Trente-fixième Virgoulé. | 488. Deuxième gros Oignonnet. |
| 463. Trente-septième Virgoulé. | 489. Deuxième Poirier d'Orange mus- |
| 464. Trente-huitième Virgoulé. | quée. |
| 465. Trente-neuvième Virgoulé. | 490. Sixième Lansac. |
| 466. Vingt-quatrième Ambrette. | 491. Huitième Cuisse - Madame. |
| 467. Vingt-cinquième Ambrette. | 492. Troisième Espargne. |
| 468. Vingt-quatrième Espine. | 493. Troisième Cassolette. |
| 469. Vingt-cinquième Espine. | 494. Huitième Bon - Chrétien d'Eté |
| 470. Vingt-fixième Leschasserie. | musqué. |
| 471. Vingt-septième Leschasserie. | 495. Sixième Doyenné. |
| 472. Treizième Petit-oin. | 496. Deuxième Poirier du Bouchet. |
| 473. Quatorzième Petit-oin. | 497. Troisième Poirier du Bouchet. |
| 474. Trente - huitième Bon - Chrétien | 498. Cinquième Poirier de Vigne. |
| d'Hyver. | 499. Troisième Bergamotte d'Hyver. |
| 475. Trente-neuvième Bon - Chrétien | 500. Douzième Bugi. |

Pour ne point fatiguer le Lecteur, j'ay fait seulement une Liste des premiers cinq cens Poiriers, les autres cinq cens se trouvant presque tous ensemble dans les pages 214. 215. 216. &c. & de plus étant des mêmes espèces cy-dessus, exceptez ces cinq.

La Carmelite, <i>Poire de Mars</i> , sa description, page	215
La Poire-rose, <i>Poire du mois d'Aoust</i> , sa description, page	216
Le Caillot-rosat, <i>Poire des mois d'Aoust, & de Sept.</i> sa description, page	216
La Vilaine d'Anjou, <i>Poire du mois d'Octobre</i> , sa description, page	216
Et la Grosse-queue, <i>Poire d'Octobre</i> , sa description, page	216. 217



LISTE

DE TOUTES SORTES DE POIRES
tant bonnes, que médiocres, & mauvaises.

POIRES BONNES.

- | | |
|---|--|
| <p>LA Bergamotte, <i>Poire de la my-Septembre, & d'Octobre.</i></p> <p>Le Bon-Chrétien d'Hyver, <i>Février, & Mars.</i></p> <p>Le Beurré, <i>my-Septembre, & commencement d'Octobre.</i></p> <p>La virgoulé, <i>Novembre, Decembre, & Janvier.</i></p> <p>La Leschafferie, <i>idem.</i></p> <p>L'Ambrette, <i>idem.</i></p> <p>L'Espine, <i>idem.</i></p> <p>Le Rouffelet, <i>Aoust, & Sept.</i></p> <p>La Robine, <i>idem.</i></p> <p>Le Petit-oin, <i>Nov. & Dec.</i></p> <p>La Crafane, <i>Novembre.</i></p> <p>La Saint-Germain, autrement l'Inconnuë la Fare, <i>Novembre, Decembre, & Janvier.</i></p> <p>La Colmar, <i>idem.</i></p> <p>La Louise-bonne, <i>Novembre, & Decembre.</i></p> <p>La Verte-longue, <i>my-Octobre.</i></p> <p>La Marquise, <i>Octobre.</i></p> <p>La Saint-Augustin, <i>fin de Decembre.</i></p> <p>Le Messire-Jean, <i>my Octobre.</i></p> <p>La Cuisse-Madame, <i>entrée de Juillet.</i></p> <p>Le gros Blanquet, <i>idem.</i></p> <p>Le Muscat-Robert, autrement Poire à la Reine, <i>Poire d'Ambre, Gros-fc-musquée de Couié, la Princesse,</i></p> | <p><i>Pucelle de Flandre en Poitou, Pucelle de Xaintonge, my-Juillet.</i></p> <p>La Poire Sans-peau, <i>vingtième Juillet.</i></p> <p>Le Muscat-fleuri, <i>my-Octobre.</i></p> <p>La Blanquette à longue queue, <i>Juillet.</i></p> <p>L'Orange verte, <i>Aoust.</i></p> <p>Le Besi de la motte, <i>fin d'Octobre.</i></p> <p>Le Martin-sec, <i>my-Novembre.</i></p> <p>Le Bourdon, <i>fin de Juillet, & commencement d'Aoust.</i></p> <p>Le Sucré-vert, <i>fin d'Octobre.</i></p> <p>La Lansac, <i>idem.</i></p> <p>La Poire Magdeleine, <i>entrée de Juillet.</i></p> <p>L'Espargne, <i>fin de Juillet.</i></p> <p>Le Bugi, <i>Février, & Mars.</i></p> <p>Le Petit-Blanquet, <i>fin de Juillet.</i></p> <p>L'Inconnuë-Chêneau, <i>Sept.</i></p> <p>Le Petit-Muscat, <i>Juillet.</i></p> <p>Le Portail, <i>Janv. & Fev.</i></p> <p>Le Satin-vert, <i>Janvier.</i></p> <p>L'Amiré-roux, <i>Juillet.</i></p> <p>La Poire de vigne, ou de Demoiselle, <i>my-October.</i></p> <p>La Non-commune des Défuns, <i>Novembre.</i></p> <p>Le gros-Musc, <i>Janvier.</i></p> <p>Le Muscat-l'Aleinan, <i>Mars, & Avril.</i></p> <p style="text-align: right;">L'Anradotte,</p> |
|---|--|

L'Amadotte, *Nov. & Dec.*Le Saint-Lezin, *Mars.*La Fondante de Brest, *Aouft.*La Rouffeline, *Octobre.*Le Pendar, *Septembre.*La Cassolette, ou Friolet, Muscat-vert, l'Echefrion. *Aouft.*La Poire de Ronville, ou Martin-Sire. *Janvier.*

P O I R E S M E D I O C R E S .

L A Poire de Londre, *Novemb*L'Orange brune, ou Poire de Monsieur, *Aouft, & Sept.*Le Bon-Chrétien d'Été musqué, ou Gracioli, *idem.*Le Doyenné, ou Saint-Michel, *my Sept. & Oct.*Le Chat-brulé. *Oct. & Nov.*L'Angleterre, *Sept. & Oct.*L'Ambrette de Bourgueuil, ou Graville, *treisième Oct.*Le Besidéri, Poire à cuire, *Oct.*La Pastourelle, ou Musette d'Automne, *Novembre.*La Topinambou, ou Finor musqué, *Decembre.*L'Archiduc, *Mars.*La Naples, *idem.*Le Parfum d'Été, *Juillet.*Le Parfum de Berny, *vingt-troisième Septembre.*Le Bon-Chrétien d'Espagne, *Nov.*La Crapaudine, Grise-bonne, ou Ambrette d'Été, *Aouft.*La Portugal d'Été, Poire de Prince, ou Amiral, *Juillet.*La Vilaine d'Anjou, *Octob.*Le Sucrin noir, *Dec. & Janv.*La Poire-chat, *Octobre.*La Poire de Jasmin, *Novembre.*Le Besi de Caiffoy, ou Rouffette d'Anjou, *Novembre.*L'Oignon musqué, *Novembre.*La Poire de Citron, *Novembre, & Decembre.*L'Etranguillon-Vibray. *Decembre.*La Poire de Milan-rond, *Janvier, & Février.*La Reine d'Hyver, *Janvier.*La Carmelite, *Mars.*Le Rouffelet d'Hyver, *idem.*Le Jasinin, & Frangipane, *Aouft.*L'Ambrette Sans-épine, *Novembre.*L'Or d'Automne, *idem.*La Sans-nom de Monsieur le Jeune, *idem.*Le Caillot-Rofat, Pera del Campo, *Aouft, & Septembre.*La Poire-roze, *Aouft.*La Milan de la Beuvrière, ou Bergamotte d'Été, *douzième Aouft.*L'Orange d'Hyver, *Mars, & Avril.*La Tulipéc, ou Poire aux mouches, *Septembre.*La Brutte-Bonne, ou Poire de Pape, *vingtième Aouft.*

La Finor d'Orleans, commun du mois d'Aouft, rougeâtre, figure de rouffelet : il la faut cueillir verdelette, pour la faire meurir, afin qu'elle en ait plus d'eau.

Le Beurré blanc, *vingtième Aouft.*La Double-fleur, *Mars.*La Poire de Morfontaine, *vingt-cinquième Septembre.*La Tibivilliers, ou Bruta-Marma. *Mars & Avril.*

P O I R E S M A V V A I S E S.

- L**A Poire de Dumas, ou Christallines, *Novembre, Dec. & Janv.*
 Moringoût figure de la Gilogilles, *Février, & Mars.*
 La Burquet Ruffette d'Angleterre, *Septembre, & Octobre.*
 La Poire de Sain, *Aouft, & Sept.*
 Le Certeau d'Eté, *fin de Septembre.*
 La Belle-&-Bonne, *dixième Octobre.*
 La Poire de Catillac, *Octobre, & Novembre.*
 La Poire de Cadet, *Octobre, Novembre, & Decembre.*
 La Grosse-queuë, *Octobre.*
 La Chambrette, *Octobre.*
 La Poire de Fin-oin, *Octobre.*
 La Poire de Passe-bon, *idem.*
 Le Caillot d'Hyver, Poire à cuire, *Novembre.*
 La Carmelite, Mazuer, ou Gilogiles, *Novembre.*
 La Poire de Livre, à cuire, *Novembre.*
 La Poire de Ros, *Nov. & Dec.*
 La Bergamotte Sicile musquée, ou Poire du Colombier, *Decembre.*
 La Poire de Citroli, *Decembre.*
 Le Caloët, ou Caillot d'Hyver, *Decembre.*
 La Dame-Jeanne, ou Rouffe de la Merlière, *Decembre & Janvier.*
 La Pernan, *Janvier.*
 La Poire de Miret, *Février.*
 La Gourmandine, *Mars.*
 La Trouvée de Montagne, *idem.*
 La Suprême, *Juillet.*
 Le Gros-Fremon, *Decembre, & Janvier.*
 La Florentine, *Mars.*
 La Macaire, *Avril.*
 La Bernardière, *Avril & May.*
 La Betterave, *Aouft.*
 L'Orange rouge, *Aouft.*
 Le Martin sec de Bourgogne, *Novembre, Dec. & Janv.*
 La Bellissime, *Aouft.*
 La Martineau, *Octobre.*
 La Poire de Legat, ou Bouge, ou Bens, *idem.*
 La Poire de Cypre, *Novembre.*
 La Fontarabic, *Janvier.*
 La Poire de Malte, *Novembre.*
 La Constantinople de Bourgueil, *Dec.*
 L'Orange de Saint Lo, *Decembre.*
 La Jargonelle d'Hyver, *Janvier.*
 La Gastellier, *Janvier.*
 L'Estoupe, *Mars.*
 La Bête-bir, *idem.*
 La Monrave, *idem.*
 La Gambaye, *Avril.*
 La Jargonelle d'Eté, *vingt-deuxième Aouft.*
 La Lombardie, *Aouft.*
 La Sanguinole, *Aouft.*
 La Vallée musquée, *Aouft.*
 L'Hâtiveau, *Aouft.*
 La Deux-têtes, *Aouft, & Septembre.*
 L'Odorante musquée, *Septembre.*
 L'Oignon de Vervan, *Aouft.*
 Le Certeau musqué, *Novemb.*
 La Vilaine d'Hyver, *Janvier.*
 La Stergonette, *idem.*
 La Poire Verte du Percus, *Janvier, Février & Mars.*
 La Poire de Crapaut, *Janvier.*
 L'Ecarlatte, *Aouft.*
 La Poire de Mon-Dieu, *idem.*
 La Belle-Verge, *idem.*
 La Poire de Coutrau, ou Saint-Giles, *Aouft.*
 La Parmein rouge.
 La Saint-François.
 La Bequesne.

La Poire d'Amour.
La Marin , ou Thomas.

La Carific.
La Chair-à-Dame. *Aoust.*

Entre ces Poires il s'en trouve quelques-unes bonnes à cuire , qui sont

La Carmelite.
La Caloët.
Le Gros-Fremont.
La Saint-François.

Le Bequesne.
La Poire d'Amour.
La Poire de Thomas , ou Marin.
Et la Poire de Ros.

*OUTRE LES MECHANTES POIRES QUE JE NE CONNOIS PAS,
voicy une Liste particulière de celles que je connois pour si mauvaises,
que je ne conseille à personne d'en planter.*

POIRES D'ESTÉ.

LE Certeau d'Eté.
La belle & Bonne.
La Poire de Sain.
La Sanguinole.
La Betterave.
L'Orange rouge.
La Bellissime.
La Jargonnette.
La Lombardie.
La Vindfor, *Aoust.*
La Vallée-musquée.

L'Odorante.
L'Ecarlatte.
La du Mon-Dieu.
La Poire de Coûtreau , ou Saint
Gilles.
La Chair-à-Dame.
La Vallée.
La Crapaudine.
La Milan de la Beuvrière , ou Berga-
motte d'Eté.

POIRES D'AUTOMNE.

LA Poire de Cadet.
Le Certeau Musqué.
La Poire de Chambret.

La Fin-oin.
La Passe-bon.

POIRES D'HIVER.

LA Poire de Catillac.
La Dame-Jeanne.
La Pernan.
La Trouvée de Montagne.
La Bernardière.
Le Martin-fec de Bourgogne.

La Fontarabie.
La Gastelier.
La Stergonelle.
La Vertzbourg.
La Crapaut.
La Parmein.

La Carifi.
 La Jargonelle d'Hyver.
 La Malte.
 La Poire Suisse.

La Gilot-giles.
 La Mauritanie, mois d'Aoust.
 L'Armenie, quatrième Janvier.

LISTE DE CELLES DONT IE NE FAIS PAS ASSEZ
 de cas pour conseiller de les planter, ny assez de mépris pour les bannir
 des Jardins de ceux qui les aiment.

Les Piores d'Eté sont

LE Parfum d'Eté.
 LE Parfum de Berny.
 L'Hativeau.
 La Poire de Janet.
 La Frangipane.
 La Jasmin.
 La Brutte-Bonne.
 La Finor.
 L'Oignon de Vervan.
 La Belle Verge.
 La Nicole.
 La Besi de Mapan, Aoust.

Les Piores d'Automne sont

La Poirè de Monsieur, ou L'Or-bru-
 ne.
 L'Oignon d'Automne.
 L'Ambrette Sans-épine.
 L'Or d'Automne.
 La Tulipée, ou Poire aux mouches.
 La Cypre.
 La Bergamotte-rouffe d'Angleterre.

La Sans - nom de Monsieur le Jeu-
 ne.

Les Piores d'Hyver sont

La Taupinanbou.
 La Besi des Effars.
 L'Archiduc.
 La Naples.
 La Poire d'Armenie.
 La Sicile, ou Bergamotte musquée.
 La Sucrin-noire.
 La Milan rond.
 La Vilaine d'Hyver.
 L'Or d'Hyver.
 La Poire de Legat, ou Bouge.
 La Bruta-marma.
 La Verte du Percus.
 La Poire de Ros.
 La Citroli.
 La Poire de Miret, Février.
 La Gourmandine, Mars.
 La Poire de Macaire, &c.

CHAPITRE IV.

Traité des Pommes.

Comme les Pommes sont une partie de nos fruits à pepin, & même une partie assez considérable tant par leur bonté, & leur durée, que par la commodité que nous avons d'en avoir, soit en petits Buissons sur les Pommiers de Paradis, soit en gros Buissons, & en Arbres de tige sur les sauvageons: je me servirai de cet endroit pour dire ce que je conseille d'en planter, devant que d'en venir aux Espaliers, où je ne leur donne guère jamais d'entrée.

Parmi les Pommes qui sont bonnes a manger soit crues, soit cuites (car je ne
 parle

par le point ici des pommes à cidre) j'en compte sept principales, sçavoir Reinette grise, Reinette blanche, ou franche, Calville d'Automne, Fenouillet, Courpendu, Api, violette; il y en a d'autres dont je ne fais pas tant de cas, quoi qu'elles ne soient pas mauvaises, & ce sont les Rambour, Calville d'Été, Cousinotte, Orgeran, Jerusalem, Druë-permein, Pommes de glace, Francatu, Haute-bonté, Royauté, Rouvezeau, Châtaigner, Pigeonnet, Passe-pomme, Petit bon, Pomme-figue, &c.

Toutes les Pommes se ressemblent assez par leur figure plate, & leur quenë courte, & presque toutes par leur grosseur, & même par leur chair cassante, mais elles sont toutes fort différentes par leur coloris.

Je n'en connois que deux, ou trois un peu plus grosses que les autres, sçavoir les Rambours, les Calvilles, & les Pommes de glace, & trois, ou quatre qui sont plus longues, que plates, sçavoir les Calville, les violette, les Jerusalem, & les Glacées, & celles-là sont plus grosses vers la queuë, que vers la tête; ainsi il les faut presque toutes concevoir plates, sans en faire d'autre description.

Les deux fortes de Reinette sont distinguées par les deux noms de grise, & de blanche qu'elles portent, à cela près aussi bonnes les unes, que les autres; on en peut faire de bonnes compotes en tout temps, & on commence d'en manger de cruës vers le mois de Janvier; elles ont devant ce temps-là une petite pointe d'aigreur, qui déplaît à certaines gens: mais malheureusement dès qu'elles commencent à la perdre entièrement, elles se chargent d'une odeur, qui déplaît encore davantage, & qui même est renduë plus désagréable, quand l'odeur de la paille, sur laquelle on les a mises meurir, s'en mêle; en fin à l'avantage de ces Pommes de Reinettes on peut dire, qu'on s'en sert fort utilement presque tout le long de l'année, & à leur désavantage aussi on peut dire, que leur voisinage est infiniment désagréable, & incommode.

Les Calville d'Été & d'Automne se ressemblent assez par leur figure longue, & par leur coloris, qui est d'un rouge de sang; mais cependant la Calville d'Été est un peu plus plate, étant aussi moins colorée en dehors, & nullement en dedans, au lieu que celles d'Automne le sont beaucoup, & parmi celles-ci les meilleures, c'est à dire, celles qui ont le plus de l'agréable odeur de violette, qui les rend si considérables, ces meilleures, dis-je, ont toujours la chair plus teinte que celles des autres, & sont aussi plus belles à voir; on en conserve assez souvent depuis le mois d'Octobre qu'elles commencent jusqu'en Janvier, & Février; c'est un tres-excellent fruit à manger cru, & tres-excellent aussi à le mettre en compotes, il devient quelquesfois sec, & farineux, mais ce n'est qu'à force de vieillir; les Calville d'Été, tant la blanche, que l'autre passent dès le mois de Septembre: on peut au moins dire qu'elles ne sont pas désagréables, & sur tout pour les pyramides de la saison.

Le Fenouillet, ou Pomme d'Anis, est d'une couleur, qu'on ne sçauroit bien expliquer, il est gris, roussâtre par tout, tirant à la couleur de ventre de Biche, ne prenant guere jamais aucune couleur vive; il ne vient pas fort gros, & paroît approcher un peu de la figure languette; la chair en est tres-fine, & l'eau fort sucrée avec un petit parfum de ces plantes, dont il porte le nom; la Pomme commence d'être bonne depuis le commencement de Decembre, & pour lors on a le plaisir d'en manger avec les Poires de la saison; elle se garde jusqu'en Février

& Mars; c'est assurément une tres-jolie Pomme, & le seroit encore davantage si elle ne se fanoit pas si aisément.

Le Courpendu, à qui on avoit voulu changer son ancien nom pour lui donner celui de Bardin, est tout-à-fait de figure de Pomme, & d'une grosseur raisonnable; il est gris roussâtre d'un côté, & assez chargé de vermillon de l'autre, la chair en est tres-fine, & l'eau tres-douce, & fort agreable: on en mange avec plaisir dès le mois de Decembre jusqu'en Fevrier & Mars, mais il ne lui faut pas donner le tems de devenir trop ridée, parce qu'en ce tems-là elle est insipide, c'est encore une tres-jolie Pôme.

L'Api, qui est veritablement une Pomme de Demoiselle, & de bonne compagnie, est connuë de tout le monde, par la couleur qu'elle a extraordinairement vive & perçante; elle commence d'être bonne du moment qu'elle n'a plus rien de vert, ni auprès de la queuë, ni auprès de l'œil, ce qui arrive assez souvent dès le mois de Decembre, & pour lors, s'il n'est permis de parler ainsi, elle veut être mangée goulument; c'est-à-dire, sans façon, & avec sa peau toute entière; parmi toutes les autres Pommés il n'y en a point, qui ayent la peau si fine & si délicate que celle-ci; à peine s'en aperçoit-on en les mangeant, & même elle contribuë si fort à l'agrément qu'on y trouve, que c'est les rendre moins bonnes que de la leur ôter; elle dure depuis le mois de Decembre jusqu'en Mars & Avril, fait merveilleusement bien son personnage dans les assemblées d'Hyver, où elle n'apporte aucune odeur désagreable; mais au contraire un certain petit parfum délicieux dans une chair extraordinairement fine, & enfin elle se fait estimer partout où elle se présente; elle est de tres-grand rapport, & par conséquent on peut bien la prôner comme une tres-jolie Pomme, qui a encore cela de particulier, qu'elle ne se fane jamais.

La violette a le fond du coloris blanchâtre, un peu tiqueté aux endroits, où le Soleil n'a pas donné, mais chargé, ou plutôt rayé, & foüetté d'une assez belle couleur de rouge enfoncé aux endroits qui en sont vûs: la couleur de la chair est fort blanche, & cette chair fort fine & fort délicate, l'eau extrêmement douce & sucrée, ne laissant aucun marc, si bien que seurement c'est une Pomme admirable, à commencer d'en manger, dès qu'on la cueille jusqu'à Noël, & elle ne passe pas plus outre.

On m'avoit promis d'une violette glacée, qu'on prétend être meilleure, & durer plus long-tems, ne commençant qu'après l'autre, mais je ne l'ay pas vûë; j'en ay vûë une, qu'on nommoit glacée noire, de grosseur, & figure d'une Reinette ordinaire, & d'un rouge noir fort luisant, à la reserve du côté qui n'a pas été exposé au Soleil, & qui colore si peu que rien; elle se garde jusqu'en Avril, & a toujours un goût de vert désagreable, qui m'a donné peu d'envie de la multiplier.

La Rambour est, comme j'ay dit, une belle, & grosse Pomme, elle est verte d'un côté, foüettée de rouge de l'autre, se mange dès le mois d'Aoust, & dure peu, elle est tres-bonne cuite, & demande sur tout des Arbres de haut vent; les petits Pommiers de Paradis sont trop foibles pour en porter la pesanteur.

Les Cousinottes sont espece de Calville, qui se gardent jusqu'en Fevrier, ont l'eau fort aigre, & la queuë longue & menuë.

Les Orgeran hâtif, & tardif, me paroissent peu de chose.

La Pomme, qui est faite en étoile, & qui en porte le nom est jaune, & se garde jusqu'en Avril, elle est aigrette, & durette, ce n'est pas grand chose.

Les Jerusalem sont presque rouges par tout, ont la chair ferme, & de peu de goût, quoy

quoy qu'assez sucrée, & n'ayant rien de la mauvaise odeur qui suit la plupart des Pommes, elles se gardent long-temps.

Les Druï-permein d'Angleterre sont de la couleur des Jerusalem, mais sont plus plates, ont plus de douceur, & de sucre; les Anglois en font plus de cas, que de la plupart de nos Pommes de France; ils font encore grande estime d'une autre, qu'ils nomment Guolden Peppius, qui a tout-à-fait l'air d'une Pomme de Paradis, ou de quelqu'autre Pomme sauvage, elle est fort jaune, & ronde, elle a peu d'eau, qui est assez relevée, & sans mauvaise odeur.

Les Pommes de glace sont ainsi nommées, parce qu'en meurissant il semble qu'elles viennent comme transparentes, sans l'être pourtant, elles sont tout-à-fait verdâtres, & blanchâtres, & ne font pas grande figure auprès des véritables curieux.

Les Francatu sont rouges d'un côté, & jaunâtres de l'autre, se conservent long-temps, & voilà leur principal mérite.

Les Haute-bonté sont blanches, cornuës & languettes, & durent long-temps; on les nomme en Poitou Blandilalie, elles ont la chair assez douce avec si peu que rien d'aigrelet.

Les Rouvezeau sont blanchâtres, & colorées.

Les Châtaigners, qu'on appelle Martange en Anjou sont blanches, rousses, avec un coloris assez sale & obscur.

La Pomme sans fleurir est verte, & sort de l'Arbre, tout de même que les Figues sortent du Figuier; elle se garde long-temps, on l'appelle quelquesfois Pomme-figue.

Le Petit-bon est languet, & assez bon.

La Pomme-rose ressemble extrêmement par tout son extérieur à la Pomme d'Apis, mais à mon goût elle ne la vaut pas, quoi que puissent dire les curieux du Rhône, qui la veulent autant élever au dessus des autres, qu'ils élèvent la Poire-Chat au dessus des autres Poires.

Voilà à peu près toutes les Pommes que je connois, après en avoir fait une fort exacte recherche, & comme il y a tres-peu de différence de bonté parmi elles; je me contente volontiers des sept premières, pour qui j'ay marqué de l'estime, & ne feray nul scrupule d'en planter une assez grande quantité, pourveu qu'elles soient greffées sur Paradis; c'est un Arbre qui pousse peu de bois, & par conséquent fait de fort petits Buiffons & peu embarrassans; de plus il a l'avantage d'être de grand rapport, ce qui le rend fort considérable à nos curieux, joint qu'ils s'accommode également de toutes sortes de terrains chauds, & froids, secs, & humides.

Je m'accoutume fort d'en mettre entre tous les Buiffons des Poiriers, que je plante autour de chaque carré de nos Potagers, & pour cela je tiens ces Poiriers un peu éloignez les uns des autres, sans avoir peur de faire aucun tort à leur nourriture, parce qu'elle se prend assez avant dans la terre, pendant que ces petits Pommiers, qui n'en ont besoin que de peu, se contentent de ramasser celle qui se perdoit vers la superficie: par le moyen de ces petit Pommiers je me donne presque autant d'Arbres d'une façon que d'autre, & comme ces petits Pommiers sont agreables à voir dans les grands Jardins; il s'ensuit bien de-là qu'ils ne font pas aussi un mauvais effet dans les petits.

Il n'est question que de se déterminer pour les especes, & voici comme j'en use; si j'ay lieu d'en planter un assez bon nombre, par exemple, depuis cinquante jusqu'à un

cent, ou deux, j'en plante les deux tiers du total de ces quatre especes, Reinette grise, Reinette blanche, Calville d'Automne, & Apis, autant d'une façon que d'autre; & à l'égard de l'autre tiers je le divise en trois portions, pour l'employer en ces trois autres especes, Fenouillet, Courpendu, & Violette.

Ainsi pour cinquante Pommiers j'aurai huit Reinette grise, huit Reinette blanche, huit Calville d'Automne, huit Apis, six Fenouillet, six Courpendu, six Violette; Pour cent Pommiers j'en auray seize de chacune des quatre especes principales, & douze de chacune des autres, & ainsi à proportion pour les deux cens: mais quand il sera question de trois, quatre, & cinq cens, j'y mêleray environ une douzième partie composée de Calville d'Été, & de Rambour; ainsi sur trois cens Pommiers il y auroit douze Calville d'Été, & douze Rambour, avec quarante-trois Reinette grise, quarante-trois Reinette blanche, quarante-trois Calville d'Automne, quarante-trois Apis, trente-deux Fenouillet, trente-deux Courpendu, trente-deux Violette, & ainsi du reste à proportion.

Si même quelque curieux y veut mêler quelqu'autre Pomme, par exemple des Jerusalem, des Petit-bon, des Châtaigners, &c. il le pourra, mais à mon sens, c'est à dire à mon goût, elles valent moins que les sept especes que je préfere ici aux autres.

Il ne reste qu'une difficulté, pour sçavoir ce qui est à faire dans les forts petits Jardins, où je conseille volontiers d'y planter quelques petits Pommiers: il faut tres-peu de place pour y en mettre une demi douzaine, ou une douzaine entiere, sans la compagnie même d'aucuns Poiriers, & sans faire de tort à quelques petites plantes qu'on y élève: en tel cas je n'y mettrois que six, ou douze Apis, qui dans le temps du fruit feroient un joly ornement de ce petit Jardin, & si on y en pouvoit mettre deux douzaines, il y en auroit huit Apis, huit Calville d'Automne; & huit de Courpendus; que s'il en faloit une quarantaine, cela seroit partagé entre ces trois especes-là avec le Fenouillet, & les Pommes violette, ce seroit encore huit de chaque façon, c'est à dire, que je n'y mettrois guères de Reinette, attendu la facilité qu'il y a d'en trouver par tout, & qu'il y a plus de curiosité pour les autres especes que pour celle-cy.

Les gros Buiffons de Pommes sur sauvageon sont difficiles à rapporter, ils font une quantité de bois horrible; & ne sçauroient se réduire à une figure mediocre; il leur faut une fort grande étendue, si bien qu'il est beaucoup mieux d'avoir de grands Pommiers de tige dans des vergers separez, où ils font des têtes de trois à quatre toises de diametre; en ce cas ils veulent être fort éloignez les uns des autres, c'est à dire, de huit à dix toises, & ainsi ils ne seront pas long-temps à fructifier, & par conséquent à donner du plaisir: il est sur tout necessaire d'avoir recours à ces Arbres de tige pour les Calville d'Automne, les Reinettes de toutes façons, les Rambour, les Francatu, &c. & pour lors on en plantera autant d'Arbres qu'on en aura besoin.

Après avoir traité des Poiriers & Pommiers, tant en Buiffon, que de haute tige, il est à propos de traiter des fruits à noyau, qui peuvent réussir dans l'une, ou l'autre de ces deux figures, devant que d'en venir aux Espaliers.

CHAPITRE V.

Du bon usage des murailles de chaque Jardin.

PArmi les Jardins fruitiers & potagers, dont je traite, il en est qui sont entièrement fermés de murailles, il en est qui ne le sont qu'en partie, & il en est qui ne le sont point du tout; je n'ay rien à faire, ny à dire à l'égard de ceux-cy, si ce n'est de les plaindre, & leur souhaiter une meilleure fortune, la condition de nos Jardins demandant par beaucoup de bonnes raisons une clôture entière de murailles.

A l'égard des premiers, ils ont au moins trois expositions, n'étant pas possible d'en avoir moins, & régulièrement ils en ont quatre; ceux qui n'en ont que trois, sont les Jardins en triangle, & ils sont assez rares; c'est une figure contrainte, & forcée, dont on ne manque pas de se défendre si on peut; à l'égard de ceux qui ont quatre murailles, ils se trouvent être d'une figure carrée, qui est la plus commune, aussi bien que la plus belle, & la plus convenable: on en voit, comme j'ay déjà dit ailleurs, quelques-uns de Pentagones, d'Exagones, &c. qui ne sont pas trop désagréables pour le fait des Espaliers, mais je n'en fais pas trop grand cas; ils entraînent de fâcheux inconveniens, qui embarrassent les Jardiniers, & les empêchent de dresser de beaux quarrés de Potager, comme nous souhaitons, & par conséquent il me dégoûtent de parler en leur faveur; aussi bien la dépense est-elle plus grande à les faire tels, qu'à les faire simplement & bonnement quarrés; outre cela, quoi qu'ils ayent davantage de côtes de murailles, ils n'en ont pas pour cela davantage d'expositions, on a beau faire, il n'est pas possible d'en avoir jamais plus de quatre, c'est à sçavoir celles du Levant, & du Couchant, celles du Midy, & du Nord; c'est une vérité qui n'a pas besoin de preuve, puisque personne n'en sçauroit douter.

Or en terme de Jardinage nous appellons exposition toute muraille qui jouit de l'aspect, & des rayons du Soleil pendant un certain temps de chaque jour: ainsi nous appellons exposition du Levant, la muraille qui est au moins vûë du Soleil la première moitié du jour, c'est à dire depuis le matin jusqu'à midi à quelque heure qu'il ait commencé d'y luire: nous appellons exposition du Couchant la muraille, qui est éclairée la seconde moitié du jour; c'est à dire qui commence d'être éclairée incontinent après Midy, & continuë de l'être jusqu'à ce que le Soleil se couche; & nous appellons exposition du Midy celle, qui ayant commencé en Été d'avoir le Soleil quelque temps après son lever, ne le perd entièrement que peu de temps devant qu'il cesse de se montrer parmy nous, ou ne le perd peut-être qu'en même-temps; & pour parler plus généralement, nous appellons exposition du Midy celle, qui constamment est elle seule plus long-temps éclairée, que chacune des autres prise séparément: il y a tels Jardins, qui sont tournez de manière qu'une de leurs Murailles est presque tout le long du jour éclairée du Soleil.

Je m'explique dans le *Traité des Plans* sur les sortes d'expositions que j'affecte

le plus, & que je conseille d'affecter à ceux qui, comme on dit, peuvent tailler en plein drap, pour se faire un beau, & bon Jardin, ce qui n'est pas trop ordinaire, & sur tout dans les Villes par mille sujétions de Maisons, pour lesquelles Maisons les Jardins sont faits, sujétions dont on ne sçauroit guère se défendre.

Après tout ce que nous venons de dire sur les trois bonnes expositions, il n'est pas mal aisé de conclure, que la mal-heureuse exposition du Nord est celle qui n'a du Soleil que dans le peu de temps, que l'exposition du Midy ne l'a pas : car le Soleil ne sçauroit voir en même temps deux murailles directement opposées l'une à l'autre; le partage de celles du Nord est de jouir depuis l'Equinoxe de Mars des premiers rayons, qui paroissent sur nôtre horizon, c'est à dire, d'être éclairées dès le grand matin, & cela quelquefois pour une heure, ou deux, & quelquefois pour trois, ou quatre; mais aussi elles courent risque de n'être vûes que tres-peu sur le soir, & fort souvent de ne l'être point du tout.

Il s'en suit de cette explication d'expositions, qu'il n'y a point de muraille, qui n'ait en Eré, au moins quelque petit regard une fois le jour, & c'est toujourns une faveur, qu'il faut conter pour quelque chose.

Voici l'endroit, où je croy qu'il faut dire, que le Soleil ne commence jamais d'éclairer une muraille, qu'il n'en éclaire deux en même temps, & ce sont celles qui concourent à faire l'angle des deux qui sont éclairées : ainsi en se levant il éclaire d'ordinaire tout d'un coup la muraille du Nord, & une partie de celle du Levant, & dès que le progrès de sa course lui fait perdre la vûe de cette muraille du Nord, c'est pour l'étendre insensiblement vers celle du Midi, sans quitter pourtant si-tôt celle du Levant, l'une & l'autre se trouvant en même temps éclairée; tout de même aussi, il ne cesse de luire au Levant que pour se porter petit à petit à l'exposition du Couchant, & continuer cependant son favorable aspect à la muraille du Midi, si bien que ces deux murailles sont aussi toutes deux en même temps éclairées.

Ainsi va finir tous les jours ce beau tour du Soleil, qui fait la fertilité de la terre, la bonté des Fruits, & la joye de l'homme, mais il ne finit qu'en répandant quelque peu de sa dernière lueur triste, & mourante sur la pauvre muraille du Nord, il l'a vient trouver en passant, c'est à dire proprement qu'il la vient effleurer, quand il n'est plus à portée de celle du Midi.

Les deux murailles qui sont opposées diametralement l'une à l'autre, par exemple celles du Midy, & du Nord, ou celles du Levant, & du Couchant ne sont jamais en même temps éclairées si ce n'est pendant le moment, que se fait le passage de l'une à l'autre; ce grand flambeau qui avance toujourns avec une rapidité inconcevable, paroît, ce semble, quelque temps fixe, & arrêté, quoy qu'il ne le soit pas, & pour lors il est vray de dire qu'il voit en même temps trois expositions, mais c'est qu'il va cesser de voir celle des trois, qu'il a veüe le plus long-temps jusques-là, & commencer de voir l'autre qui lui est tout à fait opposée; c'est dans ce moment qu'il est encore vray de dire qu'une même muraille est en même temps veüe dedans, & veüe dehors, mais cela ne fera pas de longue durée.

Sur quoi je suppose qu'il n'y ait ni futaye, ni hautes murailles, ni maisons voisines qui fassent obstacle à la lueur du Soleil pour les expositions que nous examinons, ou autrement nous ne sçaurions jamais rien dire de positif pour la suite de nos instructions.

Après avoir expliqué ce que nous entendons en Jardinage, quand nous parlons d'expositions, chacun pourra aisément juger de celles, qu'il a à son Jardin, soit qu'il y ait des murailles par tout, soit qu'il n'y en ait qu'à une partie, comme nous voyons à ceux qui ne sont par exemple fermés à quelques côtez que de rivières, ou de canaux, ou de hayes vives, &c.

Or quand bien je sçaurois l'étenduë de la superficie de chaque Jardin, je ne puis pas pour cela dire à peu près l'étenduë des murailles, qui servent à les fermer; par exemple un arpent mesure de Paris contient neuf cens toises de superficie, il se peut faire que cette superficie se trouvera reduite à un quarré parfait de trente toises en tout sens, & ainsi un tel arpent n'aura que cent vingt toises de pourtour, c'est à dire trente toises pour chacune de ces quatre expositions, & c'est la moindre quantité de murailles, qu'un arpent puisse avoir.

Tel arpent aussi peut avoir cent trente toises, cent cinquante, deux cens, deux cens dix-huit, & même jusqu'à trois cens douze, & davantage, ce qui arrivera, si dans la première occasion il a deux grands côtez chacun de quarante-cinq toises, & deux petits chacun de vingt, si dans la seconde il a deux grands côtez chacun de soixante toises, & deux petits chacun de quinze, si dans la troisième il a deux grands côtez de quatre-vingt-dix toises, & deux petits chacun de dix; si dans la quatrième c'est un enclos triangulaire qui ait deux côtez, chacun de cent toises, & un petit de dix-huit; & enfin si dans la cinquième cet arpent a deux grands côtez chacun de cent cinquante, & deux petits chacun de six, &c. ce qui véritablement feroit un Jardin assez bizarre, & assez ridicule, mais enfin cela peut arriver.

Quoi qu'il en soit, il est vrai de dire que je ne puis établir au juste combien chaque pièce de terre demande de murailles pour être entièrement close, puisque, comme je viens de dire, une même quantité de superficie peut en avoir beaucoup plus, ou beaucoup moins selon la plus grande, ou la plus petite longueur des côtez de son terrain.

Enfin il est assez plaisant de voir que, si un quarré a deux cens toises de murailles dans son pourtour, & qu'on veuille clorre séparément le quart, ou la moitié de ce même quarré: ce quart aura cent toises qui fait la moitié du tout, & cette moitié en aura cent cinquante, c'est à dire, les trois quarts du total; la Géometrie rend de bonnes raisons de toutes ces différences qui ne sont pas de mon sujet.

Je ne diray donc point combien chaque Jardin peut avoir de pourtour, ny quelle exposition il a, puisque je ne sçaurois le dire, je diray seulement combien chaque exposition peut tenir d'Arbres eu égard à deux choses, la hauteur des murailles, & la bonté du terrain; car plus la terre est bonne, & plus grande quantité d'Arbres est-elle capable de nourrir; le contraire est vrai pour celle qui est maigre, & stérile; tout de même plus les murailles sont hautes, & plus grande quantité d'Arbres y peut-on appliquer, c'est à dire les mettre plus près à près les uns des autres, & par ce moyen faire qu'entre deux, qu'on retiendra pour garnir le bas, il y en ait toujours un qui monte pour garnir le haut, afin que tout d'un coup & le haut, & le bas de ces Espaliers viennent à être garnis,

&

& donnent par conséquent plutôt des fruits, & en plus grande quantité ; le contraire pareillement est vray au sujet des murailles basses ayant toujours égard à la qualité du terrain, c'est à dire que plus elles sont basses, & plus y faut-il éloigner les Arbres les uns des autres, & même aussi ces distances devront-elles être plus grandes, quand le fond sera tres-bon, que quand il ne le sera que médiocrement.

Il faut faire entendre ceci, qui paroît un peu paradoxe : nous avons des Espaliers pour avoir véritablement de plus beau fruit, mais sur tout pour en avoir plus seurement beaucoup ; les Arbres ne donnent seurement du fruit que sur les branches foibles : nous n'aurons donc point de fruit à nos Espaliers, si nous n'y avons des branches foibles ; or si les Arbres sont tres-vigoureux, comme ils le sont d'ordinaire dans les bons fonds, ils ne sçauroient faire de branches foibles, à moins qu'ils n'ayent une grande place à pouvoir bien étendre toutes celles, qu'ils sont capables de produire, parce que, supposé qu'ils soient plantez trop près les uns des autres, & que les murailles ne soient pas assez élevées, on sera nécessairement obligé de les tailler fort courts, ou autrement il arrivera qu'ils excéderont la muraille, & par conséquent ne seront plus Espaliers, ou bien ils se mêleront les uns dans les autres, & y feront une confusion désagréable, & même aussi préjudiciable pour les Fruits, que si on les avoit taillés trop courts.

Si donc on les gourmande de cette manière, c'est à dire, qu'on ne leur laisse pas des branches grosses, & un peu longues, tout ce qu'ils en feront de nouvelles seront toujours grosses, or les grosses ne donnent point de fruit, & par conséquent les bons Arbres bien plantez, & cela près à près dans un bon fond, n'auront pas du fruit, & ce sera par la faute du Jardinier ; c'est pourquoi par une conséquence indubitable dans les bons fonds qui n'ont que des murailles basses, il faut donner aux Arbres des distances fort raisonnables, pour en pouvoir esperer beaucoup de beau fruit, & quand les murailles y sont hautes, on peut, & on doit y mettre les Arbres plus près à près, comme je l'ay ci-devant expliqué ; je diray ci-dessous quel est mon avis touchant la mesure, & la règle de ces distances.

Je n'estime pas qu'on doive faire des murs de clôture, qui n'ayent tout au moins sept à huit pieds de haut, tant pour la seureté contre les vols, & les dégats de dehors, que pour avoir de bons Espaliers ; je n'estime pas aussi qu'aux expositions qui sont bonnes, on en doive souhaiter au de la de quinze à seize pieds, car à l'égard de celles du Nord, que nous appellons mauvaises, les plus hautes murailles sont d'ordinaire les moins bonnes, elles font une étendue d'ombre assez pernicieuse pour tous les Jardins, mais dont toutefois nous tâcherons de faire un bon usage, & surtout dans les terroirs un peu secs, & dans les climats assez chauds.

Par tout ce que je viens de dire sur les hauteurs des murailles, il paroît que je fais peu de cas des murs d'appuy pour prétendre d'y faire des Espaliers de Poires, Pêches, Prunes, Abricots, &c. mais ils peuvent servir à autre chose, comme je l'expliqueray : il paroît aussi que je n'affecte pas des hauteurs extraordinaires de quelques pignons de maisons, ou d'Eglise, quoy que je m'en serve tres-avantageusement, quand il s'en rencontre au Levant, ou au Midy, & c'est pour y élever particulièrement des Figues, lesquelles, comme elles n'aiment rien tant que le chaud, & l'abri, aussi ne craignent-elles rien tant que les vents froids, & la gelée ;

les grandes murailles sont toutes propres tant à leur faire le bien dont elles ont besoin, qu'à les garantir du mal, dont elles sont persecutées.

Quand je fais valoir ici les hautes murailles du Levant, & du Midy, je suppose que c'est dans les climats, dont les chaleurs sont médiocres, ou au moins fort modérées: car dans ceux qui sont chauds, & brûlans comme nôtre Provence, comme l'Espagne, l'Italie, & encore plus comme les Pays qui approchent davantage de la Ligne; en tels climats telles murailles sont aussi redoutables, & pernicieuses pour les Fruits qui y grillent, & s'y fendent, ou s'y crevaissent, & pour les Arbres qui y meurent, que les grandes murailles du Nord sont importunes, & contraires à la maturité dans d'autres lieux, qui péchent faute de chaleur, & par excès d'humidité.

CHAPITRE VI.

De la distance des Arbres en Espalier.

DEvant que de me mettre à régler les mesures des distances de tout ce que l'on plante en Espalier, comme il y a certains fruits qui demandent ces distances fort différentes les unes des autres, je croi que pour en parler bien intelligiblement il faut, que j'examine premièrement ceux qui meritent d'y entrer, & que je marque en second lieu ceux qui en sont indignes.

Les premiers sont les bonnes especes en fait de Figues, de Pêches, de Prunes, de Poire, & de Raisins avec les Cerises précoces; toutes sortes d'Abricots aussi sont de ce nombre-là, & quelques Azerolles pareillement: je parle nommément des bonnes especes en chaque sorte de fruit, pour faire voir que je ne mets pas indifféremment en Espalier toutes sortes de Figues, de Pêches, de Prunes, de Poires, &c. & pour ce qui d'ordinaire en est exclus, ce sont les Pommes, les Meures, les Amandes, les Cerises, Griotes, Bigarraux, les Pommes de Coin, &c. à moins qu'ayant une quantité si grande de murailles, que pour ainsi dire on n'en sçache que faire, on ne se résolve par curiosité d'y mettre quelques Arbres de ces sortes de fruits.

Parmi les fruits qui ont place aux Espaliers, & qui demandent le moins de distance entre-eux, ce sont toutes sortes de Raisins: ils se contentent par tout de deux pieds, ou deux pieds & demy tout au plus, ainsi ce ne sera pas là une matière qui embarasse à régler, comme feront les autres fruits; ce qui demande des distances assez grandes, ce sont les Pêches, & les Prunes: il en faut un peu moins aux Poires, & aux Précoces; les Abricotiers, & les Figuiers en demandent d'ordinaire plus que tout le reste, ceux-là parce qu'ils sont de fort grosses branches, qu'il est dangereux de raccourcir beaucoup; & ceux-ci parce qu'ils sont peu sujets à la taille, & qu'ils poussent extrêmement du pied, & qu'ainsi ils ont besoin d'avoir une étendue assez grande, ou autrement ils ne fructifieront presque pas.

Pour parler de tout cela avec plus d'ordre, & de brièveté, je veux mettre en deux classes, l'une pour les Arbres, qui régulièrement occupent plus de place, & ce sera la première classe, & l'autre pour ceux qui en occupent moins, & ce sera la

seconde. La première classe comprend Figues, Pêches, Prunes, Abricots. La seconde comprend Poires, Cerises Précoces, & Azeroles: il faut bien remarquer ces deux classes, pour entendre pleinement mes distinctions.

Or comme nous avons déjà dit, rien ne doit tant contribuer à régler toutes nos distances, que le plus, ou le moins de hauteur de murailles, & le plus, ou le moins de bonté du fond: voici comme j'ay coûtume d'en user, après avoir supposé les deux classes d'Arbres, que je viens d'établir.

Aux murailles qui sont hautes environ de sept à huit pieds, ou un peu plus, si le fond est tres-bon, & les terres nouvelles, comme il s'en voit à beaucoup d'endroits, je mets les Arbres de la première classe à douze pieds les uns des autres, & ceux de la seconde à neuf: mais si le fond n'est que médiocre en bonté, je mets les premiers de huit à neuf, & les autres de sept à huit.

La distance de douze pieds surprend un nouveau Curieux, qui n'a pas beaucoup de murailles à remplir, par exemple, celui qui n'en ayant que trente, ou quarante toises, se voit réduit à ne planter que quinze, ou vingt Arbres: cela luy fait craindre deux choses; la première de ne voir presque jamais ses murailles garnies. & la seconde de n'avoir jamais guère de fruit; mais outre que j'ay cy-devant fait voir les inconveniens qui arrivent, quand les Arbres sont plantez trop près les uns des autres, soit à l'égard de la sterilité, soit à l'égard de l'embaras pour la culture: outre cela, dis-je, on doit premièrement s'attendre, que des Arbres en bon fond font aisément chaque année plusieurs jets chacun de quatre à cinq pieds de long, & qu'ainsi seurement se trouvant dans un tel fond, près de murailles peu hautes, & espacez à douze pieds, ce qui par conséquent fait tout autour d'eux environ une toise à garnir tant par en haut, que sur les côtes, que tels Arbres, dis-je, approchent en peu d'années les uns des autres, & par conséquent ne laissent guère longtemps de place vuide entre-eux; ainsi le remede est prompt contre la première.

En second lieu on peut hazarder de planter une fois autant d'Arbres que je ne dis, si on en veut faire la dépense nonobstant mon avis qui est contraire à cela, & ainsi on en peut mettre à six pieds les uns des autres, pour voir plutôt son mur garni, mais c'est à condition qu'au bout de trois, ou quatre ans que ces Arbres seront en état de commencer à bien faire pour le fruit, & de recompenser par ce moyen la nourriture qu'ils ont prise, & la peine qu'ils ont donnée, c'est, dis-je, à condition qu'en ce temps-là on se sente capable d'en arracher entièrement la moitié pour les brûler, & de remettre des terres nouvelles à la place de celles, que les malheureux auront inutilement effritées; car il en faudra nécessairement venir là, où autrement on n'a que faire d'espérer des fruits; on prend ce semble assez volontiers le premier parti dans le temps des plans, & en effet il réjouit davantage ceux, qui content l'abondance sur la quantité d'Arbres, mais on n'a guère le courage de passer à l'exécution du second, quand le temps de la faire est arrivé, & par-là on tombe infailliblement dans les inconveniens, que nous avons expliquez si bien que le plus seur est de ne pas faire ces dépenses inutiles, & de ne se pas mettre en état d'avoir ces combats à essuyer en soy-même, c'est pourquoy je conseille de se contenter de suivre l'avis, que je donne pour l'éloignement des Arbres dans les fonds merveilleusement bons.

Revenons à planter des Espaliers le long des murailles de neuf pieds, & un peu plus

plus, & difons, que fi le fond est bon, comme je l'ay cy-devant supposé, j'y espaceraï les Arbres de la première classe de neuf à dix pieds, & ceux de la seconde de sept à huit: mais si le fond n'est pas fort bon, ce sera assez d'y mettre les premiers à huit pieds, & les autres à sept: il semble que le plus, ou le moins d'un pied, tant à l'égard de la hauteur des murailles, qu'à l'égard de la distance des Arbres, ne soit pas grande chose; cependant cela est tres-considérable pour le succès bon, ou mauvais d'un Espalier.

Si la muraille va à onze, ou douze pieds, ou un peu plus, & que le fond ait la bonté, que nous souhaitons, pour lors je me résous à planter les Arbres une fois plus près, qu'aux murailles cy-dessus, prétendant que par tout entre deux Arbres de médiocre taille, lesquels seront conduits en veüe de leur faire garnir le bas, il y en aura un qui montera pour garnir le haut; on peut bien avoir pour cela des Arbres, qui soient véritablement de tige; ce qui est fort bon, sur tout pour Poiriers, Cerisiers, Abricotiers, & même pour Pêchers & Pruniers, quoy qu'à l'égard de ces deux derniers on puisse assez bien s'en passer, attendu que ce sont des Arbres, qui sont d'ordinaire en peu de temps quelque jet capable de former une belle tige, & d'aller par conséquent garnir le haut de nos murailles. En tel cas donc, où les murailles sont d'une grande hauteur, je mets une fois davantage d'Arbres, & pour cela si le fond est bon, je les espace d'environ six pieds l'un de l'autre, & s'il n'est que médiocre, je les espace de quatre à cinq, faisant mon compte, que par ce moyen la tête de chaque Arbre doit garnir cinq ou six pieds de chacun de ses côtes, ce qu'elle fait aisément, pourveu qu'au bout de sept, ou huit ans, si on s'aperçoit que la vigueur ne continuë pas, on soit soigneux de remettre entre deux Arbres un peu de bonnes terres nouvelles, afin de la rétablir, & reparer ce que tant de racines auront altéré, mais tant qu'on n'aperçoit aucun changement aux Arbres, il n'est point nécessaire d'en faire à l'égard des terres.

Je veux avertir en passant, qu'une des choses, qui me déplaît le plus en Espalier, c'est d'y voir entrelasser pêle mêle de la Vigne, des Figues, des fruits à noyau, & des fruits à pepin: je trouve bien plus à propos, qu'on mette chaque espèce séparément; un bon Espalier par exemple sera entièrement pour des Figues, un autre pour des Pêches, Prunes, Abricots, dont je ne condamne pas trop le mélange, à cause que les Pêchers étans plus sujets à perir en tout, ou en partie, soit par accident, soit par vieillesse, que ne sont pas les autres fruits, il reste toujours à l'Espalier de quoy y conserver quelque beauté en cas de mortalité de Pêchers. Un autre bout de muraille sera pour les Poires, que tant qu'il est possible, je ne veux nullement mêler avec les Pêches. Enfin une autre partie d'Espalier sera pour les précoces, & une autre pour les Raisins, que je veux même tous séparer par espèces, sans confondre ensemble les Muscats, les Chasselas, les Corinthes, &c.

Il m'arrive bien quelquesfois de mettre quelques pieds de Chasselas parmy d'autres fruits; mais cela ne m'arrive que pour quelque endroit de muraille extrêmement haut, afin d'en faire monter quelque pied tout droit jusqu'à certaine hauteur, où les autres fruitiers ne sçauroient guère parvenir, ce qui n'est pas fort ordinaire.

Je ne me sers pas même du muscat pour cela, parce qu'il ne meurt pas bien en hauteur de treille, comme fait le Chasselas.

Présentement, sans plus parcourir toutes ces différences soit de hauteurs de murailles, soit de bon fond, je m'en vais supposer toutes sortes de murailles d'environ neuf pieds, c'est la hauteur la plus ordinaire, & supposer tous les fonds raisonnablement bons, je planteray sur ce pied-là toutes sortes d'Espaliers. Chacun à cet égard se réglera sur ce que nous avons dit ci-devant pour éloigner plus ou moins ses Arbres, selon que ses murailles seront plus ou moins hautes, & que son fond sera plus, ou moins bon.

CHAPITRE VII.

Pour savoir quels fruits méritent le mieux d'avoir place en Espalier.

IL peut y avoir icy une grande & agréable contestation entre les curieux, pour juger, quels sont les fruits qu'ils croient devoir occuper les premières, & les meilleures places de nos Espaliers; sans doute que tout au moins en ce pays-cy le mérite des bons Raisins fera un parti puissant & redoutable pour faire décider en leur faveur.

La nature, qui a pris ce semble plaisir à faire paroître dans la production des fruits, jusqu'où pouvoit aller l'étendue de son ingénieuse fécondité, a fait voir dans celle des Raisins, qu'elle ne s'étoit pas épuisée en faisant les Arbres fruitiers; on pourroit dire, que dans le dessein, qu'elle a eu d'enrichir le genre humain par des trésors si importans, elle avoit voulu se réserver au moins quelque chose de singulier à l'honneur de la Vigne: constamment elle n'a pas refusé aux Raisins, non plus qu'aux autres fruits cette infinie diversité d'espèces, qui fait une partie de leur agrément, c'est à dire diversité de coloris, de goût, de grosseur, de figure, de parfum, de maturité en tous, de précocité en quelques-uns, &c. car en effet toutes ces différences se trouvent parmi les Raisins, aussi bien que parmi les Poires, les Pommes, les Pêches, les Prunes, les Figues, &c. puisqu'il y en a de gros, de menus, de longs, de ronds, de doux, de parfumez, de précoces, de tardifs, qu'il y en a même de toutes sortes de couleurs, de blancs, de noirs, de rouges, de tanez, de my-partis, &c. Mais elle a voulu rencherir, ou pour ainsi dire se réjouir en de certains chefs, pour donner à la Vigne quelque avantage au dessus des Arbres; j'en pourrois faire remarquer plusieurs, toutefois je ne m'arrête qu'à celui-ci seulement, qui est, qu'en fait de ceux-là elle n'a régulièrement attaché qu'un seul fruit à chaque queue, & cependant à peine peut-on dire, combien est grand le nombre de grains qui tiennent à la queue d'une seule grappe; elle fait bien plus, car elle a quelquesfois la complaisance de n'envier pas la hardiesse de certains curieux, qui entreprennent de l'imiter, ou même de la surpasser en des choses fort extraordinaires; elle ne trouve point mauvais, que quelques-uns non contents de voir réussir leurs soins à la culture des Raisins du pays; c'est à dire des Chasselas, Cioutat, Morillons, Gennetins, & même des Muscats, &c. Ils transplantent en des climats assez froids le plan de Vigne, qu'elle n'avoit destiné que pour les pays les plus chauds; elle ne dédaigne pas même de favoriser leur industrie, pour aider à en conduire quelques-uns à maturité dans des

cantons, où elle n'avoit jamais pensé d'en produire: cependant toute liberale, & bien-faisante qu'elle est; il semble qu'elle ait creu, qu'il y iroit de son honneur, si elle le laissoit aller jusqu'à souffrir que tous les raisins d'Egypte, d'Afrique, d'Italie, &c. meurissent dans des pays du voisinage du Nord; nous essayons à la verité par le moyen de nos murs bien exposez de procurer autant de chaleur, qu'il en faut aux Passe-musquée, aux Pergolese, aux Damas, aux Maroquins, &c. & il est de certaines années, & de certains terroirs, où nous ne réussissons pas mal en quelques-uns, mais aussi il y en a beaucoup, où nous avons plus de besoin de chercher à nous consoler de nos peines perduës, que nous n'avons de matière de nous réjoüir de nos succès; ce qui nous doit être une grande instruction, pour nous faire voir, qu'il ne faut pas entreprendre de forcer cette nature en tout & par tout; c'est une mere sage, & bien entendüe, qui ayant regardé toutes les parties de la terre, comme autant d'enfans qui luy appartenoient également, a aussi leur a-t-elle voulu également partager les biens & les faveurs qu'elle avoit à leur faire; de manière que pour entretenir l'union, & la bonne intelligence, qu'elle vouloit voir éternellement régner entre-elles, elle a si bien réglé toutes choses, que chacune a dequoy se signaler par des productions qui luy sont singulières; c'est ce qui fait, qu'étant comme jalouse de maintenir en son entier l'ordre, & la destination qu'elle a établie, elle s'oppose assez souvent à ce qu'une partie veuille entreprendre sur quelqu'une de ses sœurs, & luy voler, pour ainsi dire, ce qui lui a été donné pour son apanage; l'Anana meurt dans les Indes; le Pergolese, la Passe-musquée, & tous les autres principaux Raisins meurissent même en plein air dans l'Italie, &c. Il n'en est pas de même dans nos Provinces, ni les uns, ni les autres ny peuvent indifferemment mourir; & aussi les fruits à pepin font merveille parmy nous, pendant que les Mexicains, & les Mores auront beau faire pour en élever sous la Ligne, tous leurs efforts seront inutiles.

Revenons presentement à établir ce que nous devons faire, pour donner aux Raisins tous les moyens possibles d'arriver parmy nous à la perfection qui leur convient; nous n'avons rien de plus souverain pour cela que les bonnes expositions de nos murailles; & voilà pourquoi dans la contestation qui est à vuider icy, il faut s'étudier à les bien traiter, & faire voir par-là, combien nous faisons de cas de leur mérite.

Quelques-uns de nos curieux tiendront icy, non pas pour toute sorte de bons Raisins, en sorte que le Chasselas, le Cioutat, & le Corinthe y fussent compris; mais au moins pour le muscat: or de ce Muscat il y en a de quatre sortes, le Muscat long, autrement la Passe-musquée, & c'est celuy de tous qui a le plus de peine à mourir, le Muscat blanc, le Muscat rouge, & le Muscat noir; ces trois derniers ont le grain rond, & de médiocre grosseur, & quoy qu'ils ayent besoin de beaucoup de chaleur; cependant il leur en faut moins qu'au muscat long; à mon avis le Muscat noir est le moindre de tous, le rouge, ou violet est d'ordinaire assez bon; mais le blanc me paroît l'emporter sur les deux autres.

b En effet une grappe de Muscat blanc (soit que le grain en soit gros, soit qu'il

H h 3

^a Divise arboribus patriæ. Georg. 2.

^b Voicy toutes les bonnes qualitez d'un bon Raisin.

en soit menu) il n'importe, pourveu qu'il soit clair, ferme, jaune, dur, & croquant, & que l'eau en soit douce, sucrée, & parfumée; telle grape de Muscat, dis-je, quel plaisir ne donne-t-elle pas à celuy qui la mange? peut-on voir un plus excellent fruit pendant les mois de Septembre, & d'Octobre, & quelquesfois jusqu'à la fin de Novembre? Dans les pays chauds ils en ont d'admirable en plein air, c'est à dire, en pleine Vigne; mais icy pour en avoir régulièrement d'assez bons, nous avons necessairement besoin des Espaliers du Levant, ou du Midy; l'année 1676. nous en a particulièrement produit du plus délicieux du monde à ces expositions, & même dans les terrains secs, & sablonneux; nous en avons eu au Levant qui étoit meilleur que celuy du Midy; de là on voudroit conclure, qu'une muraille ne sçauroit jamais être mieux employée, que pour avoir de bon Muscat.

D'autres curieux tiendront pour les bonnes Pêches, tant à cause de la beauté de leur coloris(c'est en effet de tous les fruits celuy qui plaît ce semble le plus à la veuë) qu'à cause de la beauté, & de la grosseur du fruit, à cause de sa belle figure ronde, à cause de l'abondance de son eau sucrée, & à cause de la douceur relevée de son parfum, &c. c'est icy véritablement un gros & bon parti.

Il est vray, qu'il n'y a rien de comparable à la bonne Pêche, pendant les mois d'Août, de Septembre, & d'Octobre, & même dans les commencemens de Novembre, jusqu'à-ce que les gelées soient venuës; on ne sçauroit guère en avoir icy autrement qu'en Espalier, dont nous avons tous un sensible déplaisir, parce qu'en plein vent elles sont sans comparaison meilleures, que contre les murailles.

Et c'est ce plein vent, qui nous a fait icy connoître jusqu'où peut aller leur principal mérite, plein vent, qui ne peut nous être favorable pour elles, si ce n'est en quelques Jardins de Villes, lesquels par une grande quantité de grands pignons de Maisons sont en premier lieu extrêmement à l'abri des vents, & des gelées du Printemps, & voilà ce qui fait l'abondance; en effet on ne sçauroit guère dire, qu'on ait véritablement abondance de Pêches, que quand on a un nombre raisonnable de Buissons, & que ces Buissons ont réussi; en second lieu ces grands murs renferment & augmentent la chaleur qui est nécessaire pour meurir les fruits de tous côtez, & enfin ces fruits étant ainsi exposez à l'air, aux Zéphirs, & même aux pluies, acquièrent dans cette manière de situation un degré de bonté, que la violente ardeur du Soleil réfléchi contre la muraille ne sçauroit leur donner dans toute leur circonference: l'expérience que nous avons de cette bonté singulière du plein air m'a fait aviser de faire, pour ainsi dire, une maniere de chicane aux Espaliers, je sçay certainement, que ce sont eux qui contribuent à nous donner plus sûrement du fruit, & je sçay aussi, que ce sont eux, qui contraignant nos fruits contre les murs, & les privans de la jouissance de l'air empêchent, qu'ils n'ayent toute la bonté qui leur convient, comme si ces Arbres impatiens, & offensés de la gêne, & de la violence qu'ils souffrent, vouloient en quelque façon nous punir de l'injure, que nous leur faisons, en leur ôtant la liberté que la nature leur avoit donnée.

Jé profite donc au Printemps du secours de l'Espalier, pour faire plus sûrement noïer les Pêches; & à la Saint Jean je tire en dehors ces branches à fruit, lesquelles dans ma maniere de tailler je laisse longues, & avec des Eschalas que j'ay fiché
bien

bien avant en terre, j'attache & soutiens ces belles branches toutes chargées de leurs fruits, qui par ce moyen acquièrent la bonté du plein air, que nous venons de décrire.

Veritablement il y a de la sujettion, & de la peine pour le bien faire, & la belle symetrie de l'Espalier en est un peu défigurée au temps des fruits; en sorte que l'œil de tout le monde n'en est pas si satisfait, mais le defaut est amplement récompensé, tant par la beauté du coloris, & la peau bien lisse, que par ce goût relevé, qu'on ne sçauroit avoir autrement: aussi-tôt que les fruits sont cuëillis, on remet ces branches tirées au même endroit de l'Espalier, qu'elles occupoient auparavant, & il n'y paroît plus; je n'ay pû m'empêcher de parler icy de cette vision, que j'ay eu pour les branches tirées.

Il est donc certain, que toutes les especes de Pêches mises en plein air dans ces fortes de Jardins de Ville, dont nous avons parlé, réüissent à y faire des fruits, pour ainsi dire, enchantez; il n'y a que les avant-Pêches, les Pêches de Troyes, les Magdeleines blanches, & les Violettes tardives, qui n'y sont pas si heureuses; celles-cy n'y trouvant pas assez de chaleur, & les autres ayant le bois trop délicat pour s'accommoder du grand air; à l'égard des Jardins un peu exposez, non seulement presque tous les ans les fleurs des Pêchers y sont gelées, & ainsi on n'en a nul plaisir, mais aussi le bois des Arbres en meurt, ou devient si galeux, & si vilain, qu'il ne vaut guère mieux, que s'il étoit entièrement mort; voila pourquoy après m'être tres-long temps opiniâtré, pour élever des Pêchers en Buissons en differens Jardins à la Campagne, comme j'avois fait dans les Jardins de Paris; il a fallu enfin renoncer à toutes les esperances, que nous en avions conceuës, & nous réduire en Espaliers tous seuls.

Revenons à poursuivre la contestation des fruits, pour avoir la preference à l'égard de ces Espaliers.

Je ne croy pas que personne voulût icy mettre les Poires en jeu, pour avoir la preference des bonnes places au préjudice du Muscat, des Pêches, & des Figues, &c. (quelque mérite que les bonnes Poires ayent d'ailleurs, dont nous convenons volontiers, & particulièrement pour ces belles Poires de bon-Chrétien bien grosses, bien longues, & bien colorées;) mais enfin nous avons d'autres fruits qui sûrement l'emportent sur les Poires; encore moins proposera-t-on dans cette dispute, ny les Abricots, ny les Cerises-précoces, ny les Azeroles; on en auroit le démenty, si on les y vouloit engager, nous leur ferons cependant honneur aux uns, & aux autres, quand il faudra; de manière que leurs protecteurs, s'il y en a qui voudroient prendre l'affirmative pour eux, n'en seront pas mal-satisfaits.

Peu de gens se sont avisez de se déclarer sur cecy en faveur des bonnes Prunes; je ne dis pas de toutes sortes de Prunes, mais seulement de quatre ou cinq sortes des meilleures; & c'est, peut-être, faute d'avoir éprouvé de quelle délicatesse, de quel goût, & de quel sucre elles y viennent; non seulement en comparaison de celles de plein vent, mais aussi en comparaison de tous les autres fruits; difference fort surprenante en soy, mais encore plus comme j'ay dit ailleurs, pour pouvoir rendre une bonne raison, d'où vient en fait de Prunes d'Espalier un effet si contraire à ce qui se passe à l'égard des autres fruits, étant tres-certain, que ceux-cy

dimi-

diminuent notablement de bonté en Espalier, pendant que les Prunes y augmentent la leur notablement.

Peut-être me mettrois-je volontiers à la tête de ceux, qui pour la contestation présente voudroient donner aux bonnes Prunes d'Espalier la préférence sur tous les autres fruits.

Et pour rendre ma cause bonne je présenterois volontiers une corbeille de bonnes Prunes de Perdrigon violet bien meures, & bien fleuries, mêlées avec quelques Perdrigon blanc, quelques Sainte-Catherine, & quelques Prunes d'Abricot; je suis assuré que la veüe en seroit ébranlée en ma faveur, que le goût en seroit presque convaincu, & qu'enfin cela seroit tres-capable de me donner des compagnons, & rendre mon party assez fort.

CHAPITRE VIII.

Traité des Figues.

MAis les bonnes Figues mettent icy d'accord toutes ces contestations, elles emportent le prix sans contredit, comme étant seurement le plus délicieux fruit qu'on puisse avoir en Espalier; je ne dis pas véritablement qu'elle soit le plus considerable fruit que la terre produise en ce pays-cy: car à mon sens il n'y en a point qui le puisse disputer à un Melon parfaitement bon, & bien conditionné (chose tellement rare, & sur tout en ce Pays-cy, que le Proverbe en est venu pour exprimer la rareté de tout ce qui peut être bon) mais le Melon n'a que faire icy, son fait est de ramper sur la terre, il n'est presentement question que des fruits, qui à la faveur des Espaliers nous peuvent réussir.

La bonne Figue est donc celui de tous les Fruits, qui parmi nous merite d'avoir la meilleure place en Espalier, (dans les Pays chauds elle en pourroit être incommodée) mais pour juger de son extérieur, & de son mérite, & par conséquent de l'estime qui lui est due, il n'y a qu'à voir le mouvement des épaules, & des sourcils de ceux qui en mangent, & voir aussi la quantité qu'on en peut manger sans aucun péril à l'égard de la santé.

Joint que d'avoir l'avantage de rapporter deux fois l'année, c'est à sçavoir premièrement pendant les mois de Juillet, & d'Août, & ce sont les premières qu'on nomme Figue-fleurs; & en second lieu de rapporter pendant les mois de Septembre, & d'Octobre, & ce sont les Secondes; cet avantage, dis-je est d'une merveilleuse consideration pour les faire maintenir dans le premier rang qu'elles doivent occuper.

Je pourrois dire icy ce qui est vray, que parmi ces secondes celles qui meurissent dans le commencement de Septembre, & devant qu'il soit venu aucunes gelées, ont, ce me semble, & la chair plus sucrée, & le goût plus relevé, & par conséquent sont meilleures, quoy qu'un peu plus petites, que ne sont pas les premières: la raison en est assez palpable, c'est que ces Figues de Septembre ont été formées dans la plus belle saison de l'année, & nourries d'un suc bien cuit, &

bien

bien perfectionné, au lieu que les Figues-fleurs ont eu tout le froid, & toutes les pluyes du Printemps à essuyer, deux conditions peu favorables pour donner à des fruits un goût sucré, délicieux, & relevé.

Je connois de plusieurs sortes de Figues, qui apparemment sont toutes bonnes dans les Pays fort chauds, parce qu'elles y meurissent toutes, mais nous n'en avons proprement icy d'admirables que de deux sortes, & ce sont de grosses blanches, dont les unes sont rondes, & les autres sont longues; les rondes sont plus abondantes, & les longues sont sur tout admirables pour la fin d'Automne, quand elles peuvent tant faire que de meurir, elles sont peu sujettes à crever du côté de l'œil, comme sont les rondes; ce défaut provient de ce que d'ordinaire il vient au mois d'Octobre quelques pluyes chaudes qui font tellement gonfler ces pauvres Figues, que l'œil s'en ouvre à faire peur, & laisse par là sortir, & éventer sa douceur, & son parfum; si bien que les longues qui sont davantage à l'épreuve de ces pluyes, que ne sont pas les rondes, ont dans la verité pour lors un goût exquis, & miraculeux, que les autres n'ont plus.

J'ay eu à un même Espalier du Midy douze, ou quinze sortes de Figues toutes différentes, pour faire voir qu'il ne faut seulement s'attacher icy qu'aux blanches tant pour la promptitude, & l'abondance du raport; que pour la délicatesse, & le sucre de la chair; la plupart des autres à la reserve de deux, sçavoir de la grosse Violette longue, qui est la plus mauvaise de toutes, & de la plate, qui vaut un peu mieux, étant non seulement difficiles à rapporter, mais faisans leur fruit assez petit, peu délicat, peu moëleux, & peu sucré; & * voilà les conditions d'une bonne Figue, c'est à dire qu'elles doivent être délicates, moëleuses, fort sucrées, & d'un goût relevé.

Parmy les moins bonnes, car on ne peut pas dire parmi les mauvaises, la noire tient le premier lieu, elle est fort longue, & assez grosse, & tellement colorée d'un rouge brun, qu'on lui en a donné le nom de noire qu'elle porte; elle n'est pas tout-à-fait si rouge en dedans, qu'en dehors, elle est fort sucrée, mais elle est un peu plus sèche que nos bonnes blanches, j'en conserve quelques pieds pour la rareté.

Il y a les Grosses jaunes qui sont un peu teintes, & carnées dedans, elles rapportent peu de fruits au Printemps, & rapportent assez l'Automne, mais à mon goût elles ne sont guère délicates ni en premières, ni en secondes.

Il y a les grosses-Violettes tant longues, que plates, dont nous venons de parler, & dont la chair est fort grossière, je n'en fais guère de cas.

Il y a la Figue verte qui a la queue fort longue, & la chair vermeille, elle est assez sucrée, mais elle rapporte peu.

Il y a la petite Figue-grise approchant du tané, sa chair est rouge, on l'appelle Mellete en Gascogne, son défaut est comme des autres de rapporter peu, & de n'être pas doüillette.

Il y en a une, qu'on y appelle la Medot, elle est jaune dedans, & dehors.

Une qui est assez noire, ayant seulement la peau un peu fouëtée de gris, la chair en est fort rouge.

Une petite-Blanche dont le goût est plutôt fade, que sucré, on l'appelle Précocce, & ne l'est guère.

Il y a la petite Bourjassotte qui est noirâtre, ou plutôt d'un violet obscur, tel

qu'est celui de certaines Prunes; elle est fort délicate; mais elle ne rapporte guère au Printemps, & meurt rarement à l'Automne.

Il y a aussi l'Angelique qui est violette, & longue, peu grosse, la chair rouge, & passablement bonne.

Après avoir bien examiné toutes ces Figues, j'estime que pour nôtre profit il en faut bannir la plupart, & ne s'attacher qu'aux Bonnes-blanches, qui constamment nous réussissent mieux icy, que les autres. Si cependant il se trouve quelque Curieux qui veuille avoir dans son Jardin toutes sortes de Figues, aussi-bien que toutes sortes de Poires, Pommes, Pêches, Prunes, Raisins, &c. en sorte que, pour ainsi dire, il ait un hôpital general ouvert à tous les fruits tant passans, qu'étrangers; pardonnons lui cet esprit de charité, allons même jusqu'à louer une telle curiosité, qui n'a point de bornes, mais gardons-nous bien de la vouloir imiter. *Exiguum colito.*

Voilà le choix fait, & le mérite établi en faveur des Figues, autant qu'il dépend de moy, je diray cy-après en garnissant nos murailles la quantité raisonnable, que je conseille à chacun d'en planter à proportion de la grandeur de son Jardin

CHAPITRE IX.

Traité des Pêches.

PASSONS aux autres Fruits qui prétendent à l'Espalier, c'est à dire aux Pêches, & aux Prunes, pour voir qui des deux après les Figues aura la préférence, & commençons par les Pêches: voicy l'ordinaire de la maturité de celles que je connois, j'en feray la description à mesure que je les placeray.

La premiere de toutes, c'est la Petite-avant Pêche blanche, qui étant bien exposée meurt au commencement de Juillet, & en donnera presque tout le mois, si les pieds en sont multipliez en différentes expositions.

La Pêche de Troye la suit, mais un peu de loin, quelque bien exposée qu'elle soit, & ne meurt qu'à la fin de Juillet, ou tout au moins dans le commencement d'Aoust, merveilleuse petite Pêche pour réveiller l'idée des bonnes, qu'on a eues les années précédentes.

La Pêche Alberge jaune, & le petit Pavie Alberge jaune meurent presque en même temps que la Pêche de Troye, ou un peu après, & sont bien éloignées l'une, & l'autre du mérite qui nous fait tant estimer celle-là.

Les Magdeleine-blanche, Magdeleine-rouge, Mignonne, & Pêche d'Italie, qui est une façon de Persique hâtive meurent presque toutes ensemble à la my-Aoust avec le Pavie blanc.

On peut dire avec vérité qu'on trouve dans ces temps là de quoi se satisfaire.

La Pêche Alberge violette, & le petit Pavie-Alberge violet avec la Bourdin meurent vers la fin du mois, & sont parfaitement bien leur personnage.

Les Drufelle, & les Pêches-Cerises, sur tout celles qui ont la chair jaune, se présentent, pour leur tenir une mauvaise, & fastidieuse compagnie; la Pêche-Cerise à chair blanche, qui meurt aussi en même temps, n'est point de cette catégorie, elle est tres-jolie, quand on la laisse extrêmement meurer.

La Chevreufe, & la Rossane, avec le Pavie-Rossane viennent au commencement de Septembre, & presque aussi-tôt commencent les Persique, les Violette hâtives, les Bellegarde, les Brugnons violets, & les pourprées, pour fournir amplement une bonne quinzaine de jours, & c'est là véritablement une flote illustre, charmante, & délicieuse, la seule Violette, qui est à mon sens la Reine des Pêches, & qui l'est aussi au goût de gens infiniment plus considérables que moy, ayant sans le secours d'aucune autre dequoy satisfaire agreablement la curiosité de tout le monde.

Les Admirables paroissent en foule des la my-Septembre; bon Dieu quelles Pêches en grosœur, en coloris, en delicatessè de chair, en abondance d'eau, en sucre, en goût relevé! &c. qui est-ce qui n'en est pas charmé, & particulièrement de celles, qui ont meuri en plein air?

Les Nivette, toute belles, & merveilleuses qu'elles soient, attendent à meurir, que les Admirables soient sur leur déclin, & pendant dix, ou douze jours payent amplement la peine de ceux qui les ont placées en bon lieu.

Les Pêches de Pau, les Blanche d'Andilly, & les Narbonne font les empresées pour accompagner les Nivette, & avec toute leur beauté, qui en verité peut être appelée une beauté fardée, ces Pêches là, dis-je, feroient sagement de s'en dispenser.

Nous ne dirons pas la même chose de la Grosse-jaune tardive, de la Pêche Royale, de la Violette tardive, & de la jaune lifse, & des gros Pavies tant rouges, que jaunes, & des petits Pavies jaunes, qu'on appelle Pavies Saint-Martin; car quand la saison à été favorable à leur maturité, le théâtre du jardinage pour la représentation d'Automne me paroît pendant tout le mois d'Octobre grandement honoré de cette dernière compagnie: mais aussi il faut s'en tenir là pour la bonne bouche, & empêcher de paroître le Brugnon jaune lifse, le Brugnon violet tardif, la Pêche à tetin, la Sanguinolle, la Pêche blanche de Corbeil, la Pêche à fleur-double, la Pêche noix, &c. ce sont les dernières Pêches du mois d'Octobre, & les moins bonnes de l'Année; personne ne s'en étonnera, des nuits longues, souvent humides, & toujours froides ne sont guère propres à faire de bons fruits, & sur tout en fruits à noyan.

Dans cette liste de Pêches, de Brugnons, & de Pavies on compte jusqu'à trente-deux Peches bien différentes, trois Brugnons bien différens, & sept Pavies aussi tres différens; je n'ay que faire de dire pour les gens de ce Pays-cy, que nous appellons Peches celles, qui quittent le noyau, nos compatriotes le sçavent assez: les Gascons, Languedochiens, & Provençaux & généralement tous les Curieux de Guienne ne le sçavent pas si bien; mais il faut dire pour tout le monde, que nous appellons Brugnons tout ce qui étant lifse, c'est à dire, sans aucun poil, ne quitte pas le noyau, & nous appellons Pavie avec addition de blanc, ou de rouge, ou de jaune, ce qui ayant la peau un peu vetuë de quelque couleur qu'elle soit, jaune, blanche, ou rouge, ne quitte aussi nullement le noyau. Nous avons des curieux, qui prétendent, qu'il y a autant de Pavies, que de Peches, & disent sur cela, que le Pavie est le mâle, & que la Pêche est la femelle; à la bonne-heure pour vision de mâle & de femelle, ou plutôt pour ancien langage de Jardiniers, je n'y veux rien trouver à redire; quoi que je n'aye jamais pû trouver de raison, ni apparence de raison, qui m'ait satisfait: mais à l'égard de la quantité de ces mâles, elle m'est incon-

nuë; ce n'est pas que je n'aye assez fait tout ce que j'ai pû pour en découvrir d'autres que les huit cy-dessus; peut-être que la race s'en est conservée en Perse, d'où on prétend, que toutes les Pêches sont sorties, sans avoir cependant avec elle apporté la qualité mortelle, qu'elles y ont, à ce qu'on nous fait accroire: ou si on en fait sortir les Pavies, il faut que ceux que nous n'avons pas, ayent fait naufrage dans le grand traict, qu'ils avoient à faire: j'ay particulièrement regret à ceux, qui auroient été extrêmement hâtifs dans nos climats, nous serions bien-heureux, si nous en pouvions réparer la perte, supposé que nous l'ayons faite.

Je sçai bien que nous avons aussi de nos curieux, qui comptent un plus grand nombre de ces sortes de fruits à noyau, que je n'en viens de compter; je veux croire qu'ils en connoissent, que je ne connois pas; mais au moins ils me permettront s'il leur plaît de dire, qu'avec une tres-grande, & tres-longue exactitude je n'en ay pû trouver davantage; & j'ajoutéray, qu'on s'est pour le moins donné autant de liberté pour multiplier les noms des Pêches, que pour multiplier les noms des autres fruits. La moindre différence soit dans la fleur, & dans le coloris, soit dans la grosseur & la figure, soit dans le temps de la maturité, ou dans le goût, & dans la délicatesse de l' peau, a donné de tout temps, & donne encore aujourd'huy à beaucoup de gens une demangeaison de dire, qu'ils, ont quelque Pêche particulière, & sur cela ne manquent pas de la baptiser d'un nouveau nom.

Malheureuse demangeaison, qu'on pourroit, pour ainsi dire, nommer fille de vanité, ou d'ignorance, qui nous cause tant de confusion parmi nos fruits! Est-il possible qu'on ne sçache pas, qu'une différence de terrain, ou d'expositions de climats, ou de saison, est capable de faire ces petites varietez, qui ne sont nullement essentielles? elles m'ont cependant donné des peires infinies, pour en découvrir la verité; je m'en vais avec mon ingenuité ordinaire dire ce que j'en pense, au hazard d'encourir la disgrâce de beaucoup de faiseurs de pepinières.

Je suis bien éloigné de vouloir supprimer aucun bon fruit, puisque par tout où ma curiosité, & mes habitudes peuvent s'étendre, je travaille infatigablement pour en découvrir de nouveaux, qui soient bons, & pour les multiplier, dès qu'ils sont venus à ma connoissance; mais aussi bien loin de vouloir, pour ainsi dire, faire des chimeres, & des êtres de raison, en multipliant des noms pour les moindres petites différences; je m'oppose à cette maladie avec toute la vigueur, & toute la sincérité, dont je suis capable, quoy que j'aye compté trente-deux sortes de Pêches; je ne dis pas pour cela, qu'il y en ait trente-deux sortes de bonnes; de manière que je voulusse les avoir dans mon Jardin, ou conseiller à mes amis de les planter dans le leur: dans ce nombre-là il y en a bien quelques-unes, qu'on peut véritablement dire n'être pas bonnes, & je les banniray autant qu'il me sera possible: mais aussi, quoi que d'une espece il s'en trouve quelquesfois de mauvaise, il me semble, qu'on ne doit pas sur cela dire aussi-tôt, que l'espece en soit mauvaise: voyons exactement ce qui fait le mérite des unes, & le démerite des autres, pour juger saine ment de celles, qui sont ou à recevoir, & multiplier, ou à proscrire, & supprimer entièrement de nos bonnes places d'Espalier.

C H A P I T R E X.

Du mérite des Pêches.

LE mérite des Pêches consiste aux bonnes qualitez qu'elles doivent avoir. La première est d'avoir la chair si peu que rien ferme, & cependant fine, ce qui doit paroître quand on lui ôte la peau, laquelle doit être fine, luisante, & jaunâtre, sans aucun endroit de vert, & doit se déprendre fort aisément, sans quoi la Pêche n'est pas meure: ce mérite paroît encore, ou quand on coupe la Pêche avec le couteau, qui est, ce me semble, la première chose à faire, à qui la veut agréablement manger, quand on est à table, & pour lors on voit tout le long de la taille du couteau, comme une infinité de petites sources, qui sont ce me semble les plus agréables du monde à voir: ceux qui ouvrent autrement les Pêches perdent souvent la moitié de ce jus, qui les fait tant estimer de tout le monde.

La seconde bonne qualité de la Pêche est que cette chair fonde, dès quelle est dans la bouche, & en effet la chair des Pêches n'est proprement qu'une eau congelée, qui se réduit en eau liquide, pour peu qu'elle soit pressée de la dent, ou d'autre chose: en troisième lieu, il faut que cette eau en fondant se trouve douce & sucrée, que le goût en soit relevé, & vineux, & même en quelques unes musqué; je veux aussi, que le noyau soit fort petit, & que les Pêches qui ne sont pas lisses, ne soient que médiocrement veluës, le grand poil est une marque assez certaine du peu de bonté de la Pêche; ce poil tombe presque tout-à-fait aux bonnes, & particulièrement à celles, qui sont venueës en plein air.

Enfin je conteroïis pour une des principales qualitez de la Pêche d'être grosse, si nous n'en avions pas de petites, qui sont merveilleuses, par exemple les Pêches de Troye, les Alberge rouge, les Pêche violette; mais au moins est-il vray que, si les Pêches, qui doivent être assez grosses, n'approchent pas de la grosseur, qui leur convient, ou qu'elles la passent de beaucoup, elles sont constamment mauvaises; peut-être a-t-il été dit assez à propos, que celles-cy étoient hydropiques, & les autres étiques: les étiques ont beaucoup plus de noyau, & moins de chair, qu'elles n'en devoient avoir; & les hydropiques ont le noyau ouvert & du vuide entre ce noyau, & la chair, & ont de plus cette chair grossière, coriace, & l'eau aigre ou amère.

Il n'y a véritablement, comme, j'ai dit, que les Pêches de plein vent, qui aient toutes ces bonnes qualitez au souverain degré, avec un je ne sçay quoi de relevé, qu'on ne sçauroit décrire; les Pêches d'Espaliers en ont bien quelque chose, mais elles ne l'ont pas au point que nous venons de marquer pour les Pêches de plein vent, si ce n'est celles qui sont venueës aux branches que je fais tirer; j'ai expliqué cy-dessus, ce que c'est que ces branches tirées.

CHAPITRE XI.

Des qualitez indifferentes en fait de Pêches.

VOilà en fait de Pêches les bonnes qualitez expliquées, a elles en ont d'indifférentes, que je ne fais consister qu'à la fleur; en sorte que les unes l'ont grande, sçavoir les avant-Pêche de Troye, les deux Magdeleine, la Mignonne, la Persique, la Tetin tardive, les Rossane, les Pavies blancs, la Narbonne, &c. les autres l'ont petite, sçavoir les Chevreuse, Admirable, Pourprée, Nivette, Royale, Bourdin, Bellegarde, Pavie-rouge, Alberge-rouge, & le Pavie Alberge-rouge.

Quelques-unes en ont de grandes, & de petites, mais non pas sur un même Arbre, sçavoir les deux Violette hâtive, & tardive, les deux Brugnons violets, les Pêches de Pau, les Alberges-jaunes, &c.

Il n'y en a qu'une seule qui ait la fleur double, & elle en porte le nom.

CHAPITRE XII.

Des mauvaises qualitez des Pêches.

VOyons présentement les mauvaises qualitez de ces Pêches.

^b Elles consistent premièrement à avoir la chair molle, & presque en bouillie, les Blanche d'Andilly sont fort sujettes à ce défaut.

En second lieu, à avoir la chair pâteuse, & sèche comme la plûpart des Pêches jaunes, & la plûpart des autres Pêches, qu'on a trop laissées meurir sur l'Arbre.

En troisième lieu, à l'avoir grossière, comme les Druselle, les Pêches-betteraves, les Pêches de Pau ordinaires.

En quatrième lieu, à avoir l'eau fade, & insipide avec un goût de vert, & d'amer, telles sont d'ordinaire ces memes Pêches de Pau venuës en Espalier, les Narbonne, les Pêches à double-fleur, les Pêches communes, autrement Pêches de Corbeil, & de Vigne.

En cinquième lieu, c'est un défaut d'avoir la peau dure comme les Pêches à tetin, & enfin c'est encore un défaut d'être quelquefois si vineuses, qu'elles en tirent sur l'aigre.

Présentement il ne doit pas être difficile de juger des bonnes Pêches, & parmi les bonnes de juger des meilleures non plus que de juger des mauvaises, & parmi ces mauvaises de juger de celles qui le sont le plus.

Il est certain qu'on ne trouve pas toujours parfaites toutes les Pêches d'une certaine espece, qui le devroient être, ni même toutes les Pêches d'un même Arbre ne sont pas d'une égale bonté.

Nous avons déjà dit que c'est un grand défaut d'être ou trop grosses, ou trop petites, çen est un d'être trop meures, ou trop peu; les Pêches pour avoir leur juste maturité doivent tenir si peu que rien à la queue; celles qui y tiennent trop, & qui

^a *Qualitez indifferentes en fait de Pêches.*

^b *Mauvaises qualitez des Pêches.*

quelquesfois emportent la queuë avec elles, ne font pas assez meures; celles qui y tiennent trop peu, ou point du tout, & qui, peut-être, étoient déjà détachées d'elles-mêmes, & tombées à terre, ou sur l'échalas sont trop meures, elles sont passées, comme on dit en terme de Jardinier, il n'y a que les Péches-Lisses, tous les Brugnonns, & tous les Pavies qui ne sçauroient presque avoir trop de maturité; ainsi, à leur égard, ce n'est pas un défaut d'être tombez deux-mêmes.

Celles qui viennent sur des branches jaunissantes, & malades, & celles qui meurent fort long-temps devant toutes les autres du même Arbre, ou fort long-temps après, les unes & les autres de toutes celles-là, sont sujettes à être mauvaises, c'est à dire, d'avoir toutes les mauvaises qualitez que nous avons marquées, ou d'en avoir une partie, ainsi pour rencontrer une bonne Pêche sur un Arbre, bien des conditions y sont nécessaires: je les expliqueray, quand j'apprendray à cueillir, & à connoître infailliblement une fort bonne Pêche d'avec une médiocre.

Il n'est ici question que de juger de ces bonnes especes, qui meritent place dans nos Espaliers; je vais m'en expliquer, à la charge, comme j'ay cy-devant marqué, qu'on ne dira pas, que pour quelque défaut, qui se trouve en quelques fruits des especes que j'estime, l'espece pour cela en soit toute mauvaise, ni que pour quelque perfection, qui se trouvera peut-être en quelqu'une de celles que je rebute, l'espece en soit véritablement bonne.

CHAPITRE XIII.

Du jugement que je fais des Pêches.

P Army les trente-deux Pêches que j'ay marquées, j'en condamne huit, & presque neuf; cette neuvième, qui est presque excluë, c'est la blanche d'Andilly; je condamne aussi deux Brugnonns, les huit sont la Narbonne, la Drusselle, la jaune lisse, la Pêche à tetin tardive, la Betterave, la Pêche de Corbeil, la Pêche-noix, & la Pêche à double fleur, à moins qu'on n'en veuille quelques-unes de celles simplement pour la fleur qui est fort belle, & qu'on n'en veuille quelques-unes des Betteraves pour la compote, à quoy elles sont admirables; les deux Brugnonns disgraciez sont le jaune, & le violet tardif; l'un & l'autre ne meurent guère icy, & sont sujets à se crevasser, & à pourrir sur l'Arbre.

A l'endroit cy-dessus, où j'ay marqué les mauvaises qualitez des Pêches, on peut voir les raisons, que j'ay d'en bannir huit, ou neuf; à l'égard des Pavies, j'honore extrêmement tous ceux qui peuvent bien meurer; mais cela est assez rare en ce climat, à la réserve de ceux qui sont hâtifs; les curieux, qui sont en des pays chauds, & qui ont des murailles bien exposées, font fort bien d'en avoir beaucoup, & même sont assez heureux pour les voir meurer en plein vent, & pour lors au lieu de cette chair dure, & coriace, qu'ils ont d'ordinaire en ce pays-cy sans aucun accompagnement d'eau sucrée, & de goût vineux, relevé, & parfumé; ils ont la chair fine, & tendre, & presque aussi fondante, que nos bonnes Pêches, c'est à dire qu'ils ont beaucoup d'eau, & en cette eau bien assaisonnée du bon goût qu'on y souhaite, tout cela avec le coloris d'un rouge obscur qui a pénétré par tout, & davantage même:

même près du noyau, que loin du noyau, tout cela, dis-je, donne envie d'en manger, & par consequent donne beaucoup d'estime pour eux, & curiosité d'en élever.

L'année 1676. nous en a donné de merveilleux, & particulièrement de ceux qui portent le nom de monstrueux, & de Pompone; c'étoit l'illustre Père de tous les honnêtes Jardiniers, qui en avoit eu le premier en sa maison de Pompone, & l'avoit ensuite multiplié chez tous les Curieux: il y a d'honnêtes gens qui les aiment presque mieux que les Pêches, il les faut contenter, & en planter beaucoup dans leurs Jardins: de plus le nombre de ces Curieux-là n'est pas si grand, c'est pour les Pêches qu'on est particulièrement déclaré; c'est pourquoy dans la plûpart des Jardins nous en mettrons infiniment plus, que de Pavies.

Après avoir expliqué premièrement le mérite des principales Paires, & ça été en parlant des Buiffons, & ensuite, à l'occasion des Espaliers, avoir expliqué le mérite du Raisin Muscat, le mérite des Figuees, le mérite des Pêches, & des Pavies; je ne puis me déclarer sur l'ordre, & la preference des fruits, qui doivent occuper nos murailles, que je n'aye fait en faveur de quelques bonnes Prunes le dénombrement de leurs bonnes qualitez.

CHAPITRE XIV.

Traité des Prunes.

ON conte un nombre presque infini de Prunes; je ne parleray que de celles que j'ay veu, goûté, & examiné, qui sont en assez grande quantité, quoy qu'il y en ait peu, dont je fais grand cas.

Dans l'idée que je me fais des Prunes, j'y voy des qualitez bonnes, des qualitez mauvaises, & des qualitez indifferentes; je voy des Prunes qui sont bonnes crûes, & cuites, & j'en voy qui ne sont bonnes que cuites.

a Les bonnes qualitez des Prunes sont d'avoir la chair fine, tendre, & b'en fondante, l'eau fort douce, & fort sucrée, le goût relevé, & en quelques-unes parfumé; la bonne Prune est le seul fruit, qui à être mangé cru n'a que faire de sucre: telles sont en Espalier les Perdrigons tant le violet, que le blanc, les Sainte-Catherine, les Prunes d'Abricot, les Roche Courbon, les Imperatrice, ou Perdrigon tardif; telles sont aussi en Buiffon les Reine-Claude, les Imperiale, les Royale, les Damas tant le violet, que le rouge, & le blanc, & même les Mirabelles blanches.

b Les qualitez mauvaises des Prunes sont d'avoir la peau dure; mais comme il n'y a point de Prune quelle qu'elle soit, qui n'ait ce défaut, il ne le faut pas compter pour quelque chose de considerable comme ceux qui suivent, sçavoir d'avoir la chair coriace, farnieuse, & pâteuse comme le Perdrigon de Cernay, la Blanche à fleur double, &c. aigrette, comme le Damas noir hâtive, les Datte, les Moyeu, les Brugnonne: sèche, comme le Damas musqué, le Moyeu, la Prune d'Ambre, la Prune de Tauréan, la Brugnonne, la Rhodes: durette, comme la Datte: pisseuse, comme beaucoup, qu'il ne faut pas connoître: verreuse, comme les Imperialles,

beau-

a Bonnes qualitez des Prunes.

b Defauts des Prunes.

beaucoup de Damas, & de Diaprée, & principalement toutes les Prunes, qui en chaque Arbre paroissent meurir les premières, c'est à dire, devant la saison de la maturité de telle espece.

Nous pouvons icy dire en faveur de nos chers Perdrigons, que ce sont de toutes les Prunes celles où les vers se mettent le moins.

Les qualitez indifferentes des Prunes regardent la figure, * la grosseur, la couleur, la raye, &c. & même d'être attachée au noyau est une qualité indifferente, si d'ailleurs la Prune est bonne: car si la Prune est en effet mauvaise, elle est encore plus méprisée, si elle ne quitte pas le noyau, que si elle le quittoit; à l'égard de la figure, il est indifferant, que la Prune soit longue, comme l'imperiale, la Date, l'Ilvert, le rognon de coq.

Longuette, comme les Perdrigons, les Sainte-Catherine, les Diaprée, les Mirabelles, les Damas violet long, les Datille, la Mignonne, le moyeu de Bourgogne, la Rhodes, &c.

Ronde, & presque quarrée, & plate, comme la Reine-Claude, le Damas blanc, le violet, le gris, le vert, le musqué, les Cerifette, les Perdrigons de Cernay, la Royale, le cœur de Pigeon, les Brugnolle, le Drap d'or, &c.

Cette figure donc ne fait rien, pour donner du mépris, ou de la consideration aux Prunes; la couleur n'y fait rien non plus que la figure y en ayant de bonnes, & de mauvaises de toutes les couleurs, qui sont ou blanches jaunâtres comme les Perdrigon blanc, le Damas blanc, les Sainte-Catherine, les Prunes d'Abricot, les Mignonne, Reine-Claude, Drap d'or, grosse Datte, ou Imperiale blanche, &c.

Ou violette tirant au rouge (& c'est la plus belle de routes) comme le Perdrigon violet, les Roche-Courbon, Imperatrice, Imperiale, Damas long, Damas rond, Royale, Diaprée violette, Cœur de Bœuf, &c.

Ou violette tirant au noir, comme Brugnolle, gros Damas violet de Tours, Saint-Julien, &c. ou noire, comme les Prunes de Rhodes, les Damas noir tardifs, & hâtifs, le Damas musqué, le cœur de pigeon.

Ou verte, comme l'Ilvert, le Damas vert, la Castelane, ou grise, comme le Damas gris; ou rouge, comme les Cerifettes, la Prune-morin, la Datille, &c. Tout de même que la raye, soit fort enfoncée, comme au cœur de Pigeon, ou fort peu, comme à la plûpart des autres Prunes, cela ne sert de rien.

Il est bien mieux, qu'elles soient assez grosses, comme le Perdrigon, Sainte-Catherine, Abricot, Damas, &c. que petites comme les Mirabelles: il y en a peu de fort grosses, comme les cœur de Bœuf, les Perdrigon de Cernay, les Imperiales, tant la blanche, que la rouge, & tant la hâtive que la tardive.

Toutes les Prunes, qui sont bonnes cruës, sont aussi d'ordinaire fort bonnes cuittes, soit à faire des Pruneaux secs, soit à faire des compôtes, comme les Perdrigon, &c. mais il y en a qui ne sont bonnes que cuittes, & même parmy les cuittes il y en a qui sont particulièrement bonnes en pruneaux, comme les Roche-courbon, & les sainte-Catherine, & d'autres qui ont leur principal merite en compôte, comme les moyeux, les Castelane, les Ilvert, les Brugnolles, les Drap-d'or, les Mirabelles, &c.

Dans toutes les Prunes la chair est jaunâtre, aux unes plus aux au-

K k

* Qualitez indifferentes des Prunes.

tres moins, & cela n'est d'aucune conséquence.

Deux choses, ce me semble, seroient à souhaiter en fait de Prunes; premièrement qu'elles vinssent devant la saison des Pêches, c'est à dire, pendant le mois de Juillet, elles nous seroient pour lors d'un plus grand secours, que de venir presque toutes, comme elles sont, dans le mois d'Aoust, c'est à dire avec les Pêches, cependant elles s'y soutiennent merveilleusement bien; mais nos souhaits sont sur cela fort inutiles.

On voudroit bien en second lieu, que toutes les bonnes quittassent le noyau bien net, & toutesfois il faut se consoler, de ce que les Perdrigon d'Espalier en meurissant, & aquerant leur dernière perfection, s'attachent extrêmement au noyau; les Roche-courbon, qui sont les plus sucrées Prunes que nous ayons, ne le quittent nullement.

Il y en a aussi beaucoup de mauvaises, qui ne quittent point; par exemple l'œuil de Bœuf noir, la Prune d'Ambre, les Moyeux, l'Ilvert, Saint-Julien, Norbette, Castellane, &c.

Celles qui quittent le mieux, sont presque tous les Damas, dont le nombre est grand; au moins le nombre des noms qu'on leur donne fondé sur les moindres petites différences du monde.

De toutes les bonnes qualitez des Prunes, que je viens d'expliquer; je conclus conformément à mon expérience, qu'il n'y a que quatre, ou cinq sortes de Prunes, qui méritent place en Espaliers, sçavoir les deux Perdrigons, blanc, & violet, la sainte-Catherine, la Prune d'Abricot, & la Roche-courbon; on y peut pourtant mettre quelques Imperatrices, & même quelques Mirabelles, mais ce ne doit être qu'en veuë, non pas d'en avoir des meilleures, on n'en mange guère de cruës, mais d'en avoir plus seurement, parce qu'elles sont, aussi bien que la plûpart des autres Prunes, tres-sujettes à périr à la fleur, & que cependant il est tres-important d'en avoir pour les compôtes de la saison.

A mesure que j'emploieray chaque Prune, j'en feray une petite description, soit pour celles que nous mettrons en Espalier, soit pour celles que nous mettrons en Buisson, & en Arbres de tige; car enfin je fais état d'en avoir en toutes sortes de situations, si le terrain me le permet, plaçant cependant chacune de la manière qui luy est la plus convenable.

Je n'ay rien à redire sur les Cerises-précoces: il n'en est pas de deux façons que je sçache; c'est la nouveauté du fruit, qui fait tout leur mérite au commencement de Juin, soit pour les servir cruës, soit pour en faire des compôtes, car d'être aigre, avoir peu de chair, un gros noyau, & la peau épaisse, ce n'est pas sûrement ce qui les rend recommandables; cette nouveauté nous obligera d'en mettre en Espalier, quand nous aurons assez de murailles pour cela.

Nous y mettrons aussi du Raisin de Corinthe, petit Raisin à grain menu, qui a l'eau fort douce, & agreable; il y en a de deux, ou trois couleurs, & nous y mettrons du Chasselas, dont je fais grand cas en ce pays-cy, par la beauté de la grape & du grain, par la douceur de l'eau fort sucrée, & sur tout par la facilité du rapport, & de la maturité, qui nous est presque infailible, au lieu que le Muscat n'y sçauroit presque parvenir, à moins que d'avoir un Eté chaud, & long comme celui de 1676.

J'ay peu de choses à dire sur les Abricots; tout le monde en connoît & le goût,
& la

& la couleur, & la figure, & la grosseur ; on en fait véritablement quelque cas ; mais ce n'est que pour les confitures, tant sèches, que liquides ; ce n'est pas un fruit délicieux à manger crû, pour en manger beaucoup : toutesfois dans les Jardins au temps de leur maturité, on a assez de plaisir d'en détacher quelqu'un pour en goûter sur le champ.

Il en vient d'assez bons en grands Arbres, où il se trouvent tous tavelez de petites marques rouges, qui réjouissent la veüe, & éveillent l'appetit par un goût bien plus relevé, qu'ils n'ont en Espalier, mais en revanche cet Espalier leur augmente la grosseur, & leur donne un vermillon admirable, & principalement il fait qu'on en a plus sûrement ; les uns & les autres sont également bons pour la confiture ; les meilleurs sont un peu sucrez, mais cependant d'ordinaire pâteux ; il n'y a guère de Jardins, où il n'en faille quelqu'un, le fruit est hâtif, c'est à dire qu'on commence d'en voir dès l'entrée de Juillet, & sur tout d'une petite espece, qu'on appelle l'Abricot hâtif, & qu'il faut mettre au grand Midy ; la chair en est fort blanche, & la feuille plus ronde, & plus verte qu'aux autres, mais pour cela il n'est pas meilleur.

Les Abricots ordinaires, qui sont bien plus gros, & ont la chair jaune, ne mûrissent que vers la my-Juillet ; il en faut aux quatre expositions, si on a assez de murailles pour cela, ou autrement on manqueroit de la meilleure de toutes les compotes, chose étonnante, que le feu & le sucre réveillent dans l'Abricot, qui cuit, un certain parfum dont on ne s'étoit point aperçeu dans le crû.

Ce qui fait, que j'en veux en toutes sortes d'expositions, est que, comme ils fleurissent de tres bonne-heure, c'est à dire dès la my-Mars, saison fort traversée de gelées blanches, qui sont mortelles à la fleur, de quelque côté que le vent froid vienne à donner sur cette fleur, il la gèle sans doute, & ainsi il ne s'en fauve guère ; & comme les vens du Printemps ne donnent pas toujours sur les quatre murailles, celle qui n'en est pas affligée, peut au moins nous récompenser de ceux, qui auront été perdus d'ailleurs, & ainsi on en a quelquesfois au Nord, sans en avoir ny au Midy, ny au Levant, ny au Couchant, quelquesfois le côté heureux se trouve seulement au Midy, & quelquesfois seulement au Levant, ou seulement au Couchant ; c'est pourquoy autant qu'on le peut, il faut en hazarder à toutes les expositions, pour tâcher enfin d'avoir des Abricots.

Et s'il en nouë une trop grande quantité, comme il arrive assez souvent, il ne faut pas manquer d'en éplucher une bonne partie, avec cette consolation qu'ils ne seront pas perdus, comme le sont aux autres especes de fruits ceux, qu'on est obligé d'ôter petits & verts ; on en fait des compotes vertes, & des confitures sèches, & toutes beaucoup meilleures, qu'on ne l'auroit osé esperer.

En Angoumois, nous avons communément d'un petit Abricot à amande si douce, qu'on la prendroit presque pour des Avelines, aussi casse-t-on souvent ces noyaux pour les manger ; cet Abricot a la chair blanche, & est tres-bon en ce pays-là, il n'en est guère qu'en grands Arbres, & voilà ce qui a établi la réputation de sa bonté.

Les années bien chaudes, comme a été celle de 1676. s'il reste long-temps quelques Abricots sur les Arbres de nos Espaliers, ils y acquièrent presque la même perfection, que les confits au sucre, après y avoir perdu une certaine aigreur, qui leur est naturelle, c'est ce que nous avons éprouvé, & en avons été surpris.

Après avoir parcouru tous les fruits qui peuvent entrer a nos Espaliers, employ-

ons-les maintenant à nos murailles chacun selon le plus, ou le moins de mérite qu'il peut avoir, & disons, que

J'appelleray bonne exposition premièrement celle, qui est au Midy (car d'ordinaire c'est la meilleure, au moins c'est la plus hâtive.)

En second lieu, celle qui est au Levant, & dont je ne fais guère moins de cas que de la première.

J'appelleray médiocre exposition celle du Couchant, & mauvaise celle du Nord.

Cela posé, je suis d'avis que, pour peu qu'on ait de bonnes expositions, on y mette un Figuier blanc de l'espece ronde, c'est le meilleur de tous sans contredit, & comme à quelque prix que ce soit, il faut avoir un peu de Figues, on ne sçauroit mieux choisir que celui-là. Ce Figuier d'Espalier étant seul demande dix à douze pieds d'étendue.

Je suppose, que les moindres Jardins ont au moins quatre à cinq toises d'un sens, & un peu davantage sur un autre, si bien qu'un Jardin, qui auroit environ douze toises de bonne exposition, tant au Midy, qu'au Levant, cinq à six de médiocre, & quatre à cinq de mauvaise, auroit à la bonne, premièrement un Figuier, & ce seroit dans le coin du Levant, & Midy; c'est la place que je destine par tout aux Figuiers, comme la meilleure pour les deffendre des vents de Nord, & de Galerne, qu'on nomme autrement Nord Nord-ouest; ce vent d'ordinaire régné au mois d'Avril, qui est le temps de la naissance des Figues-fleurs, & comme en ce temps-là ce vent n'est guère sans gelées, il tuë impitoyablement ces pauvres petites Figues, qui étant tres-tendres, comme ne venant que de naître, ne sçauroient résister à la rigueur d'une gelée: l'encoignure de ces deux murailles exposées au Levant, & au Midy, est capable de les en garentir; je ne dis pas qu'on plante le Figuier tout à-fait dans le coin, mais aprochant du coin, soit le long de la muraille du Midy, si on en a une, soit à celle du Levant, si l'autre manque.

Le Figuier placé, il nous peut encore rester dans ce petit Jardin environ dix toises de bonnes murailles, suppose qu'un des côtez ne soit pas employé en face de bâtimens, ou en balustres, ce qui est assez ordinaire, & en ce cas le nombre de nos expositions en sera plus petit, & le nombre des Arbres pareillement; mais au moins, si par bonheur ce bâtiment, ou ce balustre se trouvent du côté du Couchant, ou du côté du Nord, il nous restera, comme je viens de dire, environ dix toises de bonne muraille, & ce sera pour six Arbres, leur donnant à chacun huit pieds, selon que nous l'avons cy dessus réglé, quand nous avons suppose toutes fortes de clôtures environ de neufpieds de haut.

Dans les six Arbres je suis d'avis, qu'il y ait cinq Pêchers, & un Prunier de Perdrigon violet; je nomme d'abord les cinq Pêchers, parce que personne d'ordinaire n'a de petit Jardin, qui n'y veuille absolument des Pêchers, & si on a place pour en avoir jusqu'à sept, ou huit, on auroit grand tort, ce me semble, de n'y pas mettre un Prunier de Perdrigon violet, pour avoir à la my-Aoust de ces belles Prunes assez grosses & longues, si bien fleuries par dessus leur coloris violet, tirant au rouge, & si merveilleuses pour leur chair fine, leur eau sucrée, & leur goût relevé, & encore faut-il sûrement à ce Prunier une des meilleures places aux environs du Figuier, car autrement on n'en auroit aucun plaisir; nous mettrons icy de certaines Pêches qui s'accommoderont mieux que luy d'une exposition, qui ne seroit que médiocrement bonne.

A l'égard

A l'égard des Pêchers, examinons sérieusement lesquels seront icy les cinq favoris, pour employer par leur moyen le plus utilement que faire se pourra le peu de place que nous avons.

Je ne croy pas que ce doive être aucun de ceux qui font de petites Pêches, quoy que la Pêche de Troye soit à mon gré une des meilleures qu'on puisse avoir : il vaut mieux ne commencer pas si tôt à avoir des Pêches de son petit Jardin, afin de commencer d'abord par en avoir des plus grosses : de plus il faut icy de celles qui rapportent le plus seurement, & de celles qui sont les moins sujettes aux fourmis, & par là les Magdeleine blanches en feront aussi bien exclues que celles qui l'ont été par leur petitesse.

La Pêche violette hâtive est bien véritablement la meilleure de toutes, c'est elle qui a la chair la plus agreable, & la plus parfumée, celle qui a le goût le plus vineux, & le plus relevé, elle a raison de vouloir être icy, & par tout la premiere, mais elle n'est guère grosse.

° La Pêche Admirable a presque toutes les bonnes qualitez, qu'on peut souhaiter, & n'en a point de mauvaises; elle fait un tres-bel Arbre, elle est des plus grosses, & des plus rondes, elle a le coloris beau, la chair ferme, fine, & bien fondante, l'eau douce, & sucrée, le goût vineux, & relevé, elle a le noyau petit, & n'est point sujette à être pâteuse, elle est assez long-temps sur l'Arbre à réjouir la veuë, elle meurt vers la my-Septembre, elle raporte beaucoup, c'est à dire que c'est une des plus parfaites que nous connoissons, aussi ne ferois-je point de Jardin où elle n'entre infailliblement & la Pêche violette aussi; mais si je n'en pouvois mettre qu'un des deux, la Pêche Admirable l'emporteroit sans doute, quoy que la Violette soit effectivement meilleure; la chose se pourroit bien passer autrement, si la grosseur étoit égale des deux côtez.

Cette Pêche Admirable s'accommode assez volontiers des expositions médiocres, & encore mieux des bonnes, c'est pourquoi pour bien ménager nôtre petite place, il vaut mieux planter cette Pêche près de l'exposition du Nord, qu'aucune de toutes les autres, & même toutes les fois que nous en pourrons planter deux, ou trois, il fera bon de les partager pour en mettre une à chaque exposition, & toujours faire son conte d'en avoir quelqu'une en bon lieu, pour tirer avantage de tout ce qu'elle est capable de faire.

J'ay icy deux choses à dire sur son Chapitre, que je ne veux ni oublier, ni remettre ailleurs; la premiere est que contre la maxime cy-dessus établie, les Pêches admirables, qui meurissent les dernières de l'Arbre, sont d'ordinaire les meilleures, elles ont eu le temps d'acquérir la parfaite maturité, dont les Pêches ont besoin, ce ne sont pas fruits à meurir hors de l'Arbre, quoy qu'après les en avoir détachés on les puisse garder trois, ou quatre jours sans se gâter; or à moins que l'Arbre ne soit tres vigoureux, cette Pêche est assez sujette à tomber demy-meure, verdâtre, & veluë, & pour lors tout ce qu'elle devoit avoir de goût vineux, & relevé se tourne en amertume, & en acreté; cette chair qui doit être si fine, & si fondante, se trouve grossière, & presque sèche; enfin le noyau en est plus gros qu'il ne devoit être, & s'ouvre même quelquefois; ce sont tous de fort méchans signes que nous ne voyons point aux fruits des Arbres bien sains, & qui sont inmanquables, quand les Pêches tombent d'elles-mêmes, devant que d'être parfaitement meures.

De là je tire la seconde chose que j'ay à dire, qui est que quand les Arbres ont ces sortes de défauts il ne faut quasi plus les conter, il faut les rapetisser beaucoup, afin d'essayer, si ayans moins d'étenduë ils ne feront pas de plus beau bois, & de plus sain, & par consequent de meilleur fruit; en même temps il faut se mettre en état de reparer la perte qu'on va faire, & cela par le moyen de quelque bon Arbre de la même espece qu'on plantera au meilleur endroit qu'on pourra choisir, sans quoy on court risque de languir long-temps à n'avoir que de méchantes Pêches d'une espece, qui devoit être la meilleure du monde.

Puisque nous avons icy place pour cinq Pêchers, il faut que la mignonne, la belle Chevreuse, & la Nivette soient de la partie, & voicy la disposition de nos douze toises.

Le Figuier prend les deux premières.

La 3 à 4. sera pour un premier Admirable.

La 4 à 5, pour un premier Violette hâtive.

La 5 à 6, pour un premier Mignonne.

La 6 à 7, pour un premier Chevreuse.

La 7 à 8, rien, pour faciliter les distances qui doivent être environ de huit pieds.

La 8 à 9, pour un premier Nivette.

La 9 à 10, pour un premier Perdrigon violet.

La 11 à 12, pour un deuxième Admirable.

La Mignonne est constamment pour les yeux la plus belle Pêche qu'on puisse voir, elle est tres-grosse, tres-rouge, satinée, & ronde; elle meurit des premières de la saison, & a la chair fine, & bien fondante, & le noyau tres-petit, véritablement son goût n'est pas toujours des plus relevez, il y a quelquefois quelque chose de fade, mais cela ne l'empêchera pas d'être icy la troisième.

La Belle-Chevreuse commence à marquer à peu près son mérite par la beauté de son nom, elle succede à la Mignonne, & devance un peu la Violette, comme l'Admirable succede à la Violette, & devance un peu la Nivette, si bien qu'avec les cinq Pêches on peut avoir pendant six semaines une suite des plus belles, & des meilleures Pêches de tous nos Jardins.

La Chevreuse a de tres-grands avantages, premièrement elle ne cède guère à aucune autre en grosseur, en beauté de coloris, en belle figure (qui est un tant soit peu languette) en chair fine, & fondante, en abondance d'eau sucrée, & de bon goût, & par dessus cela elle excelle par la fécondité de son rapport, si bien que c'est avec beaucoup de Justice que je la mets icy pour la quatrième; elle n'a d'autre défaut que celui d'être quelquefois pâteuse, mais elle ne l'a que quand on la laisse trop meurir, ou qu'elle a été nourrie dans un fond froid, & humide, ou qu'elle a rencontré un Été peu chaud, & peu sec; elle demande sur tout place au Levant, ou au Midy, & même dans les fonds médiocrement humides, elle ne s'accommode pas mal du Couchant, c'est une tres-bonne espece de Pêche, & la plus commune parmy les gens, qui en élèvent pour en vendre.

La Pêche Nivette, autrement la Veloutée, est encore à mon gré une tres-belle, & tres-grosse Pêche, elle a ce beau coloris & dedans, & dehors qui rend ce fruit si agréable à voir, elle a toutes les bonnes qualités intérieures soit de la chair, & de l'eau,

l'eau, soit du goût, & du noyau, elle charge beaucoup; elle n'est pas tout-à-fait si ronde que les Mignonne, & les Admirable, mais elle l'est assez, quand l'Arbre, ou au moins la branche qui l'a produite, se porte bien; autrement elle est un peu cornuë, & languette, elle meurt vers le vingtième Septembre, comme les Pêches Admirables commencent de finir: avec tant de bonnes qualitez, qui oseroit luy disputer l'entrée à un Espalier de bonne exposition, où l'on peut mettre cinq Pêchers.

Si nôtre exposition médiocre ne peut contenir que quatre Pêchers, j'y voudrois mettre un Admirable, un Chevreuse, un Arbricotier ordinaire, & un Pourprée, qu'on nomme autrement Vineuse.

Celuy-cy est un des Pêchers, qui rapportent le plus, & il me semble, que dans les petits Jardins il faut particulièrement viser à l'abondance, c'est pourquoy je la préfère à la Bourdin, qui dans le fond est plus considerable pour le bon goût, & réussit aussi bien qu'elle au Couchant, mais elle rapporte moins; je ne mets à cette exposition aucune Magdeleine, parce qu'elles n'y réussissent pas non plus que les Mignonne, & les Belle-garde, & les Dandilly, &c. étans toutes sujettes à devenir pâteuse.

Cette Pourprée marque son coloris par un de ses noms, & les qualitez de son goût par l'autre, en effet elle est d'un rouge brun enfoncé, dont la chair est assez penetrée, elle est tres-ronde, & assez grosse, la chair assez fine, & le goût relevé, elle tiendra fort bien sa place dans ce petit Jardin.

Les quatre Arbres du Nord seront Poiriers, qui se contenteront de sept pieds & demy de distance; & ce sera un Orange verte, deux Beurré, & un Verte-longue, toutes Poires d'un rapport prompt, aisé, & abondant.

Ainsi dans un fort petit Jardin, dont les quatre murailles ne contiendroient qu'environ vingt-deux à vingt-quatre toises de tour, on auroit cependant seize des meilleurs Arbres fruitiers, sçavoir un Figuier blanc, un Perdrigon violet, un Arbricotier ordinaire, neuf Pêchers, & quatre Poiriers: les Pêchers seroient trois Admirable; un Violette hâtive, un Mignonne, deux Chevreuse, un Nivette, un Pourprée: les quatre Poiriers seroient deux Beurré, un Verte-longue, & un Orange verte.

Après avoir employé onze à douze toises de bonne exposition, six à sept de médiocre, & cinq à six de mauvaise, qui font en tout vingt quatre pour un Jardin, qui n'en a que cela à ses quatre murailles, je croy, que pour bien suivre l'exécution de mon dessein, je dois premièrement continuër jusqu'à trente toises de bonne exposition, qui font environ quinze de Levant, & quinze de Midy, & ensuite en employer trente des autres deux, sçavoir quinze de la médiocre, & quinze de la mauvaise, après quoy j'en employeray de trente en trente jusqu'à six cent de bonne.

Il me semble, que dans cette disposition presque tout le monde trouvera sans peine, & sans embarras, ce qu'il luy faudra pour planter ses Espaliers, & enfin ce que j'auray fait sera suffisant, pour aider pleinement à ceux, qui en auront un plus grand nombre à employer.

J'oserois dire, qu'à moins que ce ne soit pour le Jardin d'un grand Roy, on a une terrible quantité d'Espaliers, si on en a jusqu'à 1200. c'est à dire 600. fort bons 300. de médiocre: & 300 de mauvais, c'est, à qui en sçait la conséquence, un nombre capable de faire peur pour la difficulté, qu'il y a à le bien façonner.

Joint qu'à supputer par exemple la quantité de Pêches, que chaque Pêcher peut

raisonnablement donner au bout de cinq à six ans, il en faut esperer de chaque centaine de pieds tout au moins cinq à six mille, quand chaque pied n'en donneroit que cinquante à soixante: qu'est-ce que ce sera au prix, quand ils en donneront une fois autant, comme ils le pourront aisément à l'âge de huit à neuf ans, &c.

Ayant déjà employé douze toises de bonne exposition, & voulant continuer jusqu'à trente de la même, il faut faire état, que

La douzième à treizième donnera de plus un deuxième Mignonne.

La treizième à quatorzième donnera un deuxième Violette hâtive.

Nous ne mettrons rien dans la

Quatorzième à quinzième, pour faciliter les distances des autres: les

15 à 16 seront pour un deuxième Chevreuse.

16 à 17 pour un Premier Magdeleine blanche.

17 à 18 pour un premier Persique.

18 à 19 pour un premier Abricotier ordinaire.

19 à 20 ne donneront rien pour faciliter les distances, comme j'ay déjà dit.

Nous ne sçaurions dire assez de bien de la Pêche-Magdeleine blanche, quand elle est en bon fond, & bien exposée; les Fourmis luy font un peu trop la guerre, sans que nous l'en puissions garentir, & ce reproche luy fait tort parmy les curieux.

A voir comme quelques Arbres en rapportent beaucoup, & les autres peu, il semble qu'on auroit lieu de dire avec quelques Jardiniers, qu'il y en a de deux especes, l'une qu'ils nomment la grosse, & l'autre qu'ils nomment la petite; mais cependant, ni par la fleur, qui à toutes deux est grande, & peu colorée, ni par la feüille de l'Arbre, qui à toutes deux est grande, & fort dentelée, ni par la maturité, qui à toutes deux arrive en même temps, & c'est vers la fin d'Aoust, ni par la couleur, grosseur, figure, eau, goût, noyau, qui sont semblables en toutes deux; par toutes ces marques, dis-je, qui devroient établir une difference essentielle, je ne trouve pas lieu d'entrer dans les sentimens de ceux, qui veulent, qu'il y en ait de deux fortes; l'une & l'autre sont grosses, rondes, à demy plates, fort colorées du côté du Soleil, & nullement de l'autre, la chair fine, l'eau douce & sucrée, le goût relevé, nul rouge autour du noyau, ce noyau court, & assez rond: voila ce qui suspend mon jugement pour les deux especes.

Outre que tous deux font de fort beaux Arbres, & qu'ayant pris les greffes d'un, qui en faisoit peu, j'en ay élevé d'autres, qui en faisoient beaucoup, & en ayant greffé de celles, qui en faisoient beaucoup, il m'en est venu, qui n'en rapportoient guère.

Si bien qu'enfin je croy que cette difference de rapport n'est fondée que sur le plus, ou le moins de vigueur, qui est au pied de cet Arbre; celuy qui en a beaucoup fait son bois plus gros, & en fait moins de menu, & l'autre au contraire fait son bois moins gros, & en fait plus de menu, les gros bois, comme nous avons dit tant de fois, ne donnent point de fruit; c'est le menu tout seul qui en rapporte, & si à ces Arbres forts & vigoureux on donne une plus grande étendue, qu'on leur laisse assez de grosses branches, & un peu plus longues, qu'à l'ordinaire, on verra qu'ayans plus de place à employer leur furie, ils ne feront plus leurs branches si grosses, & en feront davantage de menuës, & par consequent nous donneront plus de plaisir.

La Perſique eſt encore d'un merveilleux rapport, & d'un merveilleux goût, elle eſt languette, & a toutes les bonnes qualitez qu'on luy peut ſouhaiter, quand l'Arbre ſe porte bien, qu'il eſt en bon fond, & bien expoſé. Comme les noyaux marquent aſſez la figure du fruit, le noyau de la Perſique eſt un peu languet, la chair qui lui eſt voiſine n'a qu'un tant ſoit peu de couleur, elle meurit comme la Chevreuſe finit, & un peu devant que l'Admirable commence, c'eſt à dire qu'elle prend bien le temps qui nous eſt le plus avantageux.

Pour vingt à vingt-un, troiſième Admirable.

Pour vingt-un à vingt-deux, j'ay grande envie d'y mettre un Brugnon violet, afin que dans ce nombre on puiſſe avoir au moins un fruit qu'on puiſſe porter un peu loin ſans courre aucun riſque de le gâter; je fais un cas tres-particulier de ce Brugnon, quand on luy donne le temps de meurir ſi fort, qu'il en devienne un peu ridé, pour lors en verité il eſt admirable, la chair en eſt aſſez tendre, ou tout au moins n'eſt point dure; elle eſt aſſez teinte au tour du noyau, l'eau, & le goût en ſont enchantez: tant de bonnes qualitez doivent juſtifier mon choix.

Pour vingt-deux à vingt-trois, ce ſeroit un premier Pêcher de Troye.

Et pour vingt-trois à vingt quatre, rien.

Et pour vingt-quatre à vingt-cinq, un premier Sainte-Catherine.

Outre ce que j'ay dit cy-devant des Pêches de Troye ſur leur petiteſſe, ſur le temps de leur maturité, & ſur leur bon goût, je n'ay qu'à dire qu'elle eſt fort colorée, & ronde avec un ſi peu que rien de tette au bout; je l'aime de tout mon cœur, ſa fleur eſt du nombre des grandes, nous ſommes bien malheureux de ne la pouvoit deſſendre des fourmis: ni elle, ni l'avant-Pêche ne ſont pas d'ordinaire des Arbres ſi grands que le reſte des Pêchers; & par cette raiſon on peut leur donner un peu moins de place qu'aux autres, & cela peut bien aller juſqu'à leur retrancher un pied, ou un pied & demy pour les deux: elles ne durent pas auſſi ſi long-temps que les autres.

La Prune de Sainte-Catherine en Eſpalier bien expoſé, & en bon fond ſurprendra certainement & ceux qui ne la connoiſſent que peu, & ceux qui croyant la connoître la mépriſent, il ne ſe peut guères un meilleur fruit au monde, pourveu qu'on luy donne le temps de meurir, tellement qu'elle en devienne ridée autour de la queue: c'eſt comme j'ay déjà dit, une Prune blanche jaunâtre, languette, aſſez groſſe, & qui quitte le noyau fort net.

Je ne ſçay ſi je ne pourrois point dire que malgré le mauvais renom, qu'elle avoit de tout temps de n'être abſolument bonne qu'à faire des Pruneaux, je ſuis le premier qui luy ay fait l'honneur de la mettre en Eſpalier, véritablement je m'en ſuis ſi bien trouvé, que je ne la ſçaurois aſſez prôner ſur cela.

Et comme j'ay touſjours été un grand chercheur d'experiences, j'ay bien voulu pareillement eſſayer, ſ'il y auroit d'autres Prunes, qui puiſſent trouver à l'Eſpalier quelque choſe, qui augmentât leur mérite, auſſi bien qu'on y a trouvé pour les Perdrigons, & les Sainte-Catherine: mais comme je diray cy-après, bien loin d'avoir fait parmy elles aucune bonne rencontre, j'ay ſimplement trouvé, que, pour ainſi dire, beaucoup s'y deſhonnorent.

Il en eſt à peu près de l'Eſpalier pour ces bonnes Prunes, comme de ce que le ſucré bouillant abonnit notablement de certains fruits, témoins les Abricots, & en

gâte notablement d'autres, telles sont d'ordinaire les Poires Beurrées, qui ont atteint assez de maturité pour se faire manger cruës.

Je me console de n'avoir trouvé que peu de Prunes, qui se perfectionnent en Espalier, puis qu'au moins je me suis desabusé de l'esperance que j'en avois, & que je puis par consequent épargner, & du temps, & de la peine, à qui auroit la même curiosité que moy.

Pour vingt-cinq à vingt-six toises, nous mettrons un Premier Admirable jaune.

Et pour vingt-six à vingt-sept, un premier Violette tardive.

Or devant que d'expliquer le merite de ces deux Pêches, je dois avertir, qu'il leur faut tout le meilleur Midy, pour pouvoir esperer, qu'elles meurissent bien; mais aussi faut-il s'attendre d'avoir à la fin des Nivette, deux Pêches, qu'on ne peut assez louer, & sur tout les années qui auront été hâtives, c'est à dire chaudes, & sèches.

Cette admirable jaune tardive est aussi nommée Pêche d'Abricot, & Sandalie, elle est une mirlicotonne, comme le Pavie jaune est un mirlicoton; elle ressemble entièrement par sa figure, & par sa grosseur à la Pêche-admirable, si bien qu'on la pourroit fort bien nommer l'Admirable jaune, & nommer l'autre simplement l'Admirable, mais elle est différente par le coloris jaune, qui est dans sa peau & dans sa chair.

L'une & l'autre colorent assez au Soleil, & ce rouge penetre même un peu davantage auprès du noyau de la jaune, qu'auprès du noyau de la blanche; elle est de fort bon goût, & merite bien d'être icy, quoy qu'elle soit un peu sujette à devenir pâteuse, aussi bien que toutes les autres Pêches jaunes.

A l'égard de la Violette tardive, autrement Pêche Marbrée; il faut dire à sa louange, que sûrement en goût agreable & vineux, quand elle est bien meure, elle passe toutes les autres; nous n'avons qu'à luy souhaiter autant de chaleur, qu'il luy en faut, car seulement il luy en faut beaucoup; elle vient un peu plus grosse, que la violette ordinaire, & ne colore pas si universellement qu'elle; d'où vient qu'on luy a donné cet autre nom de Marbrée, parce que souvent elle n'est en effet que foïetée d'un rouge violet: son defect est de ne pas bien meurir, & de crevasser par tout, quand la fin de l'Eté, & l'Automne sont trop humides, ou trop froids; elle fait un bel Arbre, & quoy qu'il n'y en ait pas de deux especes différentes, non plus que parmy les Violettes hâtives; cependant tel Arbre a la fleur grande, & tel autre la petite, tout de même que parmy les autres Violettes.

Il faut mettre pour la vingt-septième à vingt-huitième toise, un premier Bourdin.

Pour vingt-huit à vingt-neuf, rien, pour faciliter les distances.

Pour vingt-neuf à trente un premier avant-Pêche blanche.

Cela fait vingt-deux Arbres à huit pieds chacun, & il y a quatre pieds de surplus pour le Figuier, a qui il en faut douze, quand il est seul.

On peut dire en faveur de la Pêche Bourdin presque tout ce qui a été dit en faveur de toutes les autres, hors que régulièrement elle n'est pas tout-à-fait si grosse, que

que les Magdeleine, Mignonne, Chevreuse, Persique, Admirable, Nivette, &c. quoy que quelquefois elle en approche de fort près, ce qui arrive, quand l'Arbre étant un peu vieux, on luy laisse moins de charge; naturellement les nouvelles plantées sont un peu tardives à rapporter, & voilà ce qui l'a empêché d'entrer si-tôt dans les petits Jardins; mais aussi quand elle commence de se mettre à fruit, elle charge extrêmement, & voilà ce qui fait, que quelquesfois les Pêches en sont moins grosses, qu'elles ne devoient; mais prenant soin de les éplucher à la Saint Jean, pour n'en laisser que raisonnablement sur chaque branche, on se met en état de les avoir suffisamment grosses; du reste elle est des plus rondes, des mieux colorées, & enfin des plus agréables, à voir que nous ayons, joint que le dedans ne dément en façon du monde toute cette belle Physionomie extérieure, & partant somme toute, c'est une Pêche qui ne gâtera rien dans ce Jardin.

J'ay dit à la premiere exposition du Couchant, où nous avons mis quatre Arbres, ce que j'avois à dire sur la Pêche pourprée.

Reste à voir ce que l'avant-Pêche a de mérite, le principal est d'être parmy les Pêches, ce que les petits hâtiveaux sont parmy les Poires, & les Cerisettes parmy les Prunes; elle entre d'ordinaire en maturité un mois devant toutes les autres Pêches, & pour cela elle prend chair, grossit, & meurit dès le commencement de Juillet: elle est petite, rondelette, avec une petite tette au bout; elle est tellement blanche, que aucun Soleil ne la sçauroit colorer, quelque ardent qu'il puisse être, non plus qu'à la Narbonne, comme nous dirons cy-après, elle a la chair assez fine, mais fort sujette à devenir pâteuse; elle a un petit goût de Pêche, qu'on est ravi de retrouver, après avoir été si long-temps sans avoir rien senti de pareil; mais sur tout parce qu'elle est comme l'Aurore à l'égard du Soleil, c'est à dire comme un avant-coureur, qui annonce la nouvelle des bonnes Pêches (d'où vient qu'on a crû luy devoir donner le nom d'Avant-Pêche) on en fait cas, & on excuse non seulement ce défaut du pâteux, mais encore celuy d'avoir un goût peu relevé, c'est pourquoy on se résout d'avoir quelque Avant-Pêche, quand on peut avoir une douzaine & demy de Pechers.

Joint que pour ne luy pas donner le temps de nous faire voir ses défauts, il est vray, qu'on s'en sert moins à la manger crüe, qu'à en faire des compotes de la saison, à quoy elle est admirable; sa fleur est des plus grandes, & tellement blafarde, qu'elle en paroît presque blanche, naturellement elle pousse peu de bois, & ainsi ne fait pas un bel Arbre; c'est pourquoy il ne luy faut pas même tant de place, qu'à la Pêche de Troye: naturellement aussi est-elle une de toutes les Pêches la plus sujette au Fourmis, & c'est ce qui ne m'a pas pressé de l'introduire plutôt parmy les vingt-deux Arbres, que nous avons plantez aux trente premieres toises de bonne exposition.

Avant que d'entrer en de plus grands Jardins, pour y trouver d'avantage de bonnes expositions, plantons conformément à ce que j'ay cy-devant proposé, ce qu'à peu près on doit avoir d'exposition médiocre, & d'exposition mauvaise dans les Jardins, où je viens d'employer ce qu'il y en avoit de bonne.

Comme toutes deux ensemble n'en doivent pas régulièrement faire davantage, que les deux du Midy, & du Levant prises ensemble, auxquelles vray-semblablement elles sont paralleles, je veux m'imaginer que cela peut bien aller à quinze toi-

ses pour chacune, afin d'en faire trente de l'une, & de l'autre, comme il y en a trente des deux bonnes; ce qui seroit en effet, si le Jardin étoit parfaitement carré, en quoy il en seroit véritablement moins agréable, parce qu'il est à souhaiter pour la belle figure d'un Jardin, premièrement qu'il ait environ une fois plus de longueur, que de largeur, en second lieu que les côtez opposés soient d'une égale longueur, & enfin qu'il soit par tout à angles droits, c'est à dire à l'équaire, comme je l'ay cy-devant expliqué en traitant de la manière de disposer chaque terrain, &c.

Ceux qui à une de leurs expositions en auront un peu moins, que je ne suppose, y planteront moins de ces Arbres que j'ay marqué & pourront s'arrêter à l'endroit où en passant je toucheray ce qu'ils ont au juste de toises de murailles; mais si d'un autre côté leur Couchant est un peu plus grand, que je ne l'auray pensé, ils multiplieront laquelle des Pêches leur plaira le mieux de celles, que j'auray plantées à pareille exposition; la Pêche Admirable est toujours celle de toutes, que je conseille le plus volontiers de multiplier.

Comme aussi en cas que leur Nord ait plus d'étendue, ce qui peut fort bien être, ils augmenteront le nombre des Poirs, dont ils auront veu que j'auray fait cas, & cela tombera sur des Beurré, ou des Bergamotte, des Virgoulé, ou des Vertelonque, ainsi qu'ils le trouveront le plus à propos pour leur goût, ou pour leur besoin, & pareillement si ce Nord en a moins, ils planteront moins d'Arbres, & s'en tiendront à ce que j'auray marqué pour une étendue pareille à la leur.

Nous avons déjà employé un Couchant de cinq à six toises en quatre Arbres qui font un Abricotier, & trois Pêchers, sçavoir un Admirable, un Chevreuse, & un Pourrée.

A une autre muraille du Couchant, qui se trouvera de six à sept toises, je suis d'avis qu'on n'y mette rien davantage que les quatre Arbres cy-dessus, afin de faciliter les distances qui doivent toujours être environ de huit pieds, mais à celui de sept à huit on y ajoutera *Vn premier Bourdin.*

De 8 à 9, un deuxième Admirable.		De 12 à 13, rien, pour la sudite raison des distances.
De 9 à 10, un premier Perdrigon blanc.		De 13 à 14, un deuxième Chevreuse.
De 10 à 11, un premier Pêche de Troye.		De 14 à 15, un deuxième Bourdin.
De 11 à 12, un premier Violette hâtive.		

A l'égard du Nord, après en avoir déjà employé un de cinq à six toises en quatre Poirs, sçavoir deux Beurré, un Verte-longue, & un Orange verte: comme les distances des Poirs à cette exposition sont raisonnables d'être de sept pieds & demy, nous mettrons de plus à tel Nord qui auroit six à sept toises, *Vn premier Virgoulé.*

De 7 à 8, un premier Bergamotte.		De 12 à 13, un troisième Beurré.
De 8 à 9, un deuxième Vertelonque.		De 13 à 14, un troisième Bergamotte.
De 9 à 10, rien, pour la même raison des distances.		De 14 à 15, un deuxième Virgoulé.
De 10 à 11, un deuxième Bergamotte.		Et ainsi un Nord de quinze toises aura douze Poirs.
De 11 à 12, un deuxième Orange verte.		

Tous les Poiriers que je mets au Nord ne manquent pas d'y faire & de beaux Arbres; & de beaux fruits; il peut véritablement leur manquer quelque chose pour le bon goût, mais si on s'en aperçoit, on a dequoy y remédier avec un peu de sucre, c'est pourquoy on n'aura nul regret d'avoir planté de bons Poiriers à ce Nord, au lieu de le laisser nud, ou d'y planter seulement du Filaria, ou du Chevrefeuille, comme beaucoup de gens font.

Je suppose toujours que ce Nord ait au moins en Eté une heure, ou deux de l'aspect du Soleil, car s'il n'en avoit point du tout, ou en avoit si peu que rien, les fruits auroient peine à y bien faire.

Dans la disposition que je viens de régler à un Jardin, qui auroit soixante toises de murailles, donnant à chacune quinze toises, & y plantant les Arbres qui y peuvent réüssir, nous aurions en tout quarante-cinq bons Arbres, sçavoir un Figuier, vingt-sept Pêchers, douze Poiriers, deux Abricotiers ordinaires, deux Perdrigon violet, & un Sainte-Catherine.

Les vingt-sept Pêchers seroient cinq Admirable, trois Violette hâtive, deux Mignonne, quatre Chevreuse, un Nivette, un Magdeleine blanche, un Persique, deux Pêche de Troye, un Admirable jaune, un Violette tardive, deux Bourdin, un avant-Pêche, & un Brugnion violet.

Les douze Poiriers seroient trois Bergamotte, trois Beurré, deux Virgoulé, deux Verte-longue, deux Orange verte.

On peut avec cela se vanter que n'ayant dans son Jardin que trente toises de bonne exposition, & quinze de médiocre on ne les a pas mal employées, puis qu'on y a mis dans une distance de huit pieds pour chacun tout ce que nous avons de plus considérables Peches avec le meilleur de tous les Figuiers, trois excellens Pruniers, & deux Abricotiers.

Bien entendu que les Abricotiers, & les Pruniers doivent être dispersez parmy les Pechers, & y être à leur égard dans une égale distance les uns des autres, en sorte que par exemple il y ait entre un Prunier, & un Abricotier cinq, ou six Pechers, & ainsi du reste.

Les Pruniers, & Abricotiers ne sont pas si sujets à mourir jeunes en tout, ou en partie, que les Pechers, & ainsi ils sont, pour ainsi dire, capables de soutenir en quelque façon l'honneur des Espaliers, quand il arrive accident, ou mortalité à ces pauvres Pechers.

Je ne mele pas toujours des Pruniers parmy les Pechers, quoy qu'ils n'y gâtent rien, je fais quelquefois des Espaliers de Pruniers tous entiers, quand j'ay assez de murailles pour cela, & je fais même quelquefois de petits Jardins entièrement de Prunes, quand la disposition du terrain me le permet.

Revenons à une bonne exposition, qui peut avoir trente à trente une toises, pour y mettre un deuxième Figuier tout auprès du premier, l'un étant à la muraille du Midy, si nous en avons une, & l'autre à celle du Levant, si pareillement nous en avons une, ou bien tous deux seront à une des deux expositions, si l'une, ou l'autre manque,

31 à 32 seront pour un troisième Violette hâtive.

32 à 33, pour un troisième Mignonne.
33 à 34, rien, pour faciliter les distances.

34 à 35, *deuxième Magdeleine blanche.*35 à 36, *premier Abricotier hâtif.*36 à 37, *deuxième perdrix violet.*37 à 38, *deuxième Nivette.*38 à 39, *rien, pour faciliter, &c.*39 à 40, *premier Pêche d'Italie.*

La Pêche d'Italie est une espèce de Persique hâtive, & ressemble en tout à la Persique ordinaire par sa grosseur qui est honnête, par sa figure qui est languette avec une tette au bout, par son coloris qui est d'un bel incarnat, un peu enfoncé, par son bon goût, sa bonne chair, son noyau, &c. mais celle-cy meurt à la my-Août; c'est à dire une bonne quinzaine de jours devant l'autre, toujours est-il certain que la Pêche est excellente.

40 à 41, *un deuxième Troye.*41 à 42, *un premier Pêche Royale.*42 à 43, *un premier Rossane.*43 à 44, *rien.*44 à 45, *premier Alberge violette.*

Je mets ici tout de suite trois Pêches, que je n'avois point encore plantées: la Royale est une espèce d'Admirable, hors qu'elle est constamment plus tardive, & colore plus noir en dehors, & un peu davantage près du noyau, du reste entièrement semblable à l'Admirable, & par conséquent admirable elle-même, c'est à dire tres-excellente.

La Rossane ressemble en grosseur, & figure à la Bourdin, & luy est différente en couleur de peau, & de chair, celle-cy l'ayant jaune; l'une, & l'autre prennent au Soleil une teinture très-forte, c'est à dire un rouge fort obscur: celle-cy rapporte beaucoup, est de fort bon goût, & n'a d'autre défaut que d'avoir un peu de panchant au pâteux, il faut, pour en éviter le dégoût ne la pas tant laisser meurir.

L'Alberge rouge est une de nos plus jolies Pêches par son goût vineux, & relevé, si on la laisse bien meurir, autrement elle a la chair dure comme toutes les autres Pêches; mais constamment elle demande plus de maturité qu'elles; elle n'est que de la grosseur de la Pêche de Troye, & luy ressemble assez, hors qu'elle me paroît plus colorée, le seul défaut de Pêche qu'on luy puisse reprocher, c'est de n'être pas grosse.

Pour 45 à 46, *deuxième Paysique.*46 à 47, *deuxième Bruignon violet.*47 à 48, *premier Prune d'Abricot.*48 à 49, *rien.*49 à 50, *premier Magdeleine rouge.*

Quoyque la Prune d'Abricot en plein vent soit bien meilleure à manger crüe que la Sainte-Catherine, il me semble que la Sainte-Catherine l'emporte d'une grande hauteur en Espalier; elles ont en dehors beaucoup d'air l'une de l'autre, & je n'y vois d'autre différence, si ce n'est que la Prune d'Abricot approche plus de la figure ronde, & qu'elle a quelques taches rouges.

La Magdeleine rouge, qui est la même que la double de Troye, & la Paysane, & qui nonobstant l'humeur multipliante de ceux qui en veulent faire de différentes espèces, est ronde, plate, camusé, extrêmement colorée en dehors, & assez en dedans; elle est médiocrement grosse, & sujette à devenir jumelle; ce qui n'est pas agré-

able,

able, & empêche de faire un beau fruit; sa fleur est grande, & haute en couleur, la chair en est peu fine, & le goût assez bon; mais elle n'approche pas ce me semble du merite de toutes celles, que nous avons cy-dessus plantées; quoy qu'en certains lieux je luy aye veu faire des merveilles en grosseur, aussi bien qu'en bon goût; cependant je ne croy pas que ses amis me veuillent blâmer de ne l'avoir pas assez bien placée, & en tout cas ceux-là luy feront l'honneur de la mettre à la place de celle des precedentes, qu'il leur plaira de chasser.

- | | |
|---|---|
| <p>Pour 50 à 51, on mettra un premier Belle-garde.</p> <p>51 à 52, un deuxième Violette tardive.</p> <p>52 à 53, un deuxième Bourdin.</p> <p>53 à 54, rien, pour faciliter les distances.</p> <p>54 à 55, premier Diaprée de Roche-Courbon</p> <p>55 à 56, un premier Pourprée.</p> | <p>56 à 57, un deuxième Admirable jaune.</p> <p>57 à 58, un troisième Magdeleine blanche, ou plutôt un premier Pavie blanc, pour ceux qui l'aiment.</p> <p>58 à 59, rien.</p> <p>59 à 60, un deuxième Chevreuse, ou plutôt un gros Pavie rouge de Pomponne.</p> |
|---|---|

La Belle-garde est une tres belle Pêche du commencement de Septembre; elle est un peu plus hâtive, & un peu moins colorée dehors, & dedans que l'Admirable, & a même la chair un peu plus jaunâtre, & peut-être le goût un peu moins relevé, à cela près on la pourroit prendre pour l'Admirable, à voir sa grosseur, & sa figure; mais elle ne fait pas un si bel Arbre.

La Prune de Roche-courbon est assez connuë, par ce que nous en avons dit cy-dessus, en traitant des qualitez des Prunes, nous n'en avons seurement point de plus sucrée.

Le Pavie blanc ne differe en rien de la Magdeleine blanche par tous les dehors, il n'y a qu'à l'ouvrir, & à manger, qu'on le trouve Pavie, c'est à dire une chair ferme, tenant au noyau, & assez de goût, quand il est bien meur.

Le Pavie rouge de Pomponne, ou monstrueux, est effectivement monstrueux, c'est à dire d'une grosseur surprenante, ayant quelque fois jusqu'à treize & quatorze pouces de tour, & étant du plus beau coloris du monde; en verité rien n'est si agréable, que d'en voir une assez bonne quantité à un bel Arbre d'Espalier, les yeux en sont presque ébloüis, & quand au surplus ils sont bien meurs, & cela par un beau temps; un Jardin est fort honoré de les avoir, une main fort satisfaite de les tenir, & une bouche fort réjouie de les manger.

Garnissons maintenant de nouveaux Espaliers du Couchant depuis ceux de quinze toises, que nous avons déjà plantez, jusqu'à ceux de trente; & nous ferons ensuite la même chose pour des Espaliers du Nord de la même étendue, & verrons par là ce qu'un Jardin, qui auroit six vingt toises de tour, soit en quarré parfait, soit en quarré long, pourroit avoir de bonnes especes de fruits.

A l'Espalier du Couchant, qui auroit

- | | |
|--|---|
| <p>15 à 16, toises, on mettroit un premier Pêche d'Italie.</p> <p>16 à 17, un troisième Admirable.</p> <p>17 à 18, rien.</p> | <p>18 à 19, un deuxième Troye.</p> <p>19 à 20, un deuxième Violette hâtive.</p> <p>20 à 21, un deuxième Abricotier.</p> <p>21 à 22, un premier avant-Pêche.</p> |
|--|---|

22 à 23, rien.

23 à 24, un premier Persique.

24 à 25, un premier Royale tardive.

25 à 26, un premier Nivette.

26 à 27, un premier Brugnon violet.

27 à 28, rien.

28 à 29, un premier Bon-Chrétien.

29 à 30, un premier Bergamotte d'Autonne.

Il me semble, que pouvant dans un Jardin mettre en Espalier jusqu'à cinquante-trois Pêchers, six bons Pruniers, quatre Abricotiers, & deux Figuiers, & ayant encore place pour deux Arbres au Couchant, on doit y mettre un Bon-Chrétien, & un Bergamotte, puisque l'un & l'autre réüssissent fort bien à cette exposition: tout le monde connoît leur mérite, & la difficulté, qu'on a d'en élever autrement qu'en Espalier, si bien qu'à mon sens on fera fort bien de les y planter dans ce Jardin; nous en planterons un peu davantage, à mesure que nous aurons des Jardins un peu plus grands, & même il nous en viendra de tels, que nous y ferons des Espaliers tous entiers de chacune.

La susdite distribution fait vingt-trois Arbres, qui auront chacun huit pieds moins deux Pouces, on donnera à chacun huit pieds entiers, & le reste se partagera également aux deux Poiriers, qui en auront assez pour eux.

L'Espalier du Nord, qui auroit de plus

15 à 16, toises auroit un premier Ambrette.

16 à 17, un deuxième Ambrette.

17 à 18, un premier Leschasserie.

18 à 19, un deuxième Leschasserie.

19 à 20, rien.

20 à 21, premier Abricotier.

21 à 22, un quatrième Beurré.

22 à 23, un cinquième Beurré.

23 à 24, un troisième Bergamotte.

24 à 25, un deuxième Verte-longue.

25 à 26, rien.

26 à 27, un premier Martin-sec.

27 à 28, deuxième Martin-sec.

28 à 29, premier Bugi.

29 à 30, rien.

Ainsi dans un Jardin, qui auroit cent vingt toises de pourtour, dont à peu près les deux bonnes expositions seroient ensemble de soixante, & les autres deux de la même quantité, nous aurions en tout quatre-vingt-onze Arbres, sçavoir deux Figuiers blancs, ronds, six Abricotiers, six bons Pruniers, deux Pavies, trois Brugnons violets hâtifs, quarante-sept Pêchers, & vingt cinq Poiriers.

Les six Pruniers sont deux Perdrigon violet, un Perdrigon blanc, un Sainte-Catherine, un Prune d'Abricot, un Roche-courbon; parmi les Abricotiers il y en a un hâtif, & cinq ordinaires, les deux Pavies sont un blanc, & un rouge, les trois Brugnons violets sont hâtifs.

Les quarante sept Pêchers sont deux Avant-Pêche, quatre Pêches de Troye, un Alberge rouge, deux Magdeléine blanche, un Magdeléine rouge, quatre Mignonne, deux Bourdin, un Roslane, un Pêche d'Italie, quatre Chevreufe, quatre Violette hâtive, deux Persique, un Bellegarde, six Admirables, deux Pourprée, deux Pêches Royale tardive, deux Violette tardive, trois Nivette, deux Admirable jaune.

On a veu cy-dessus celles, que j'ay mises au Couchant, parce qu'elles y réüssissent assez bien.

Les vingt-cinq Poiriers font un Bon-Chrétien d'Hyver, quatre Bergamotte d'Automne, cinq Beurré gris, quatre Virgoulé, deux Ambrette, deux Leschafferie, deux Martin-sec, deux Verte-longue, deux Orange verte, & un Bugi, & tout cela au Nord à la reserve d'un Bon-Chrétien, & d'un Bergamotte, que nous avons mis au Couchant.

Pour continuer ce que j'ay proposé, je m'en vais encore garnir trente toises de bonnes expositions avec quinze de médiocres, & quinze de mauvaises, mettant toujours aux bonnes, & à la médiocre les Arbres à huit pieds, & seulement à sept & demy ceux de la méchante; ainsi pour ne se pas tromper, devant que de rien planter il faut toujours commencer par faire autant de trous dans les distances réglées, & marquées, qu'on sçait avoir d'Arbres à planter.

Dans les bonnes expositions nous mettrons

Pour 60 à 61 toises, 61 à 62, 62 à 63, 63 à 64, deux Figuiers blancs qui seront ensuite, & attenans des deux premiers vers le coin Levant, & Midy: il leur faut quatre toises à eux deux.

Pour 64 à 65, toises, un quatrième Admirable.

65 à 66, rien.

66 à 67, troisième Violette hâtive.

67 à 68, quatrième Mignonne.

68 à 69, troisième Magdeléine blanche.

69 à 70, troisième Chevreuse.

70 à 71, rien.

71 à 72, un troisième Perdrigon violet.

72 à 73, troisième Pêcher de Troye.

73 à 74, troisième Nivette.

74 à 75, rien.

75 à 76, un Pavie Rosane.

76 à 77, deuxième Abricotier hâtif.

77 à 78, un deuxième Persique.

78 à 79, rien.

79 à 80, deuxième Alberge rouge.

80 à 81, troisième Violette tardive.

81 à 82, troisième Admirable jaune.

82 à 83, rien.

83 à 84, deuxième Pêche d'Italie.

84 à 85, premier Perdrigon blanc.

85 à 86, deuxième avant-Pêche.

86 à 87, rien.

87 à 88, quatrième Magdeléine blanche.

88 à 89, troisième Abricotier ordinaire.

89 à 90, cinquième Violette hâtive.

Et voilà vingt-deux Arbres pour trente toises de murailles.

Voyons maintenant ce que nous mettrons en quinze toises, de Couchant, & quinze toises de Nord, pour achever ce Jardin, qui peut avoir quarante-cinq toises à chaque exposition, & par consequent cent quatre-vingt toises de tour pour ses quatre côtez.

Pour 30 à 31 toises de la muraille du Couchant nous mettrons un quatrième Admirable

31 à 32, rien.

32 à 33, un troisième Chevreuse.

33 à 34, un deuxième Royale.

34 à 35, un troisième Violette hâtive.

35 à 36, un troisième Troye.

36 à 37, rien.

38, un troisième Bourdix.

38 à 39, un deuxième avant Pêche.

39 à 40, un deuxième Pêche d'Italie.

40 à 41, rien.

41 à 42, premier Perdrigon violet.

42 à 43, troisième Abricotier.

43 à 44, deuxième Nivette.

44 à 45, rien.

Et voilà onze Arbres pour quinze toises de Couchant.
A l'égard du Nord nous mettrons,

<i>Pour 30 a 31 toises, un cinquième Virgoulé.</i>	<i>38 a 39, deuxième Abricotier.</i>
<i>31 a 32, un quatrième Bergamotte.</i>	<i>39 a 40, rien.</i>
<i>32 a 33, un sixième Beurré.</i>	<i>40 a 41, troisième Orange verte.</i>
<i>33 a 34, un troisième Verte-longue.</i>	<i>41 a 42, premier Fondante de Brest.</i>
<i>34 a 35, rien.</i>	<i>42 a 43, deuxième Bugi.</i>
<i>35 a 36, troisième Ambrette.</i>	<i>43 a 44, rien.</i>
<i>36 a 37, troisième Leschasserie.</i>	<i>44 a 45, septième Beurré.</i>
<i>37 a 38, troisième Martin-sec.</i>	

Ainsi pour cent quatre-vingt toises de murailles, dont il en peut avoir quarante-cinq au Levant, quarante-cinq au Midy, quarante-cinq au Couchant, & quarante-cinq au Nord, nous aurons cent trente-six Arbres, savoir soixante dix-huit Pechers, trente-six Poiriers, quatre Figuiers, neuf Pruniers, & neuf Abricotiers, dont deux sont hâtifs.

Dans les soixante-dix-huit Pechers, il y a trois Pavies, un blanc hâtif, un rouge tardif, un Rossane hâtif, trois Brugnons violets hâtifs, & soixante-douze Pêches, qui sont trois avant-Pêches, six Peche de troye, deux Alberge rouge, quatre Magdeleine blanche, un Magdeleine rouge, six Mignonne, trois Bourdin, un Rossane, trois Peche d'Italie, six Chevreuse, huit Violette hâtive, trois Persique, un Bellegarde, Huit Admirable, deux pourprée, trois Royale tardive, quatre Violette tardive, cinq Nivette, trois Admirable jaune.

Les neuf Pruniers sont quatre Perdrigon violet, deux Perdrigon blanc, un Sainte-Catherine, un Prune d'Abricot, un Roche-Courbon.

Les trente-six Poires sont un Bon Chrétien d'Hyver, cinq Bergamotte d'Automne, sept Beurré gris, cinq Virgoulé, trois Ambrette, trois Leschasserie, trois Martin-sec, trois Verte-longue, trois Orange verte, un Fondante de Brest, & deux Bugi.

Si j'étois obligé de garnir deux bonnes expositions, qui au lieu d'avoir à elles-deux quatre-vingt-dix toises, en eussent cent-vingt, en sorte que j'eusse environ soixante toises à un Espalier, au lieu de quarante-cinq, soit que cet Espalier fût en une seule muraille, ou séparé en plusieurs: j'emploierois volontiers ces quinze toises en deux Figuiers, qui prendroient près de quatre toises, en quinze pieds de Muscat blanc, & trois de rouge, qui à les mettre de deux pieds en deux pieds en prendroient six toises, en neuf pieds de Chasselas, qui en prendroient trois toises, & en six pieds de Corinthe, qui en prendroient deux toises, & je mettrois tout ce Raisin à part, comme je me suis déjà expliqué.

Outre la bonté du Raisin, qui est considérable, on a encore du Secours des feuilles, pour garnir les plats pendant les mois d'Octobre, que les fleurs commencent de venir rares.

Le Chasselas, autrement Bar-sur-Aube, est un raisin fort doux, qui fait de belles grandes grapes, & le grain gros, & croquant; il se garde plus long-temps qu'aucun autre Raisin, & fait un plaisir merveilleux, quand il se presente ainsi hors de saison;

il en

il en est de rouge & de noir, que je n'aime pas tant que le blanc.

Le Corinthe blanc est un Raisin fort doux; les grapes en sont petites & longues, les grains en sont menus, tres-pressez, & n'ont point de pepin; le rouge n'est pas meilleur que le blanc; cependant il est bon d'avoir un peu de ce Raisin, quand on a raisonnablement de Murailles, & sur tout au Midy, car à une autre exposition, ny le Muscat, ny le Corinthe ne réussiront pas: mais ayant un bon Midy, il n'y a guère rien de plus agreable, que de cueillir en même temps dans son Jardin une Corbeille de Belles Pêches, une de bon Muscat, une de Corinthe, & même une de beaux Chasselas. La maniere de manger le Corinthe est différente des autres Raisins, qu'on mange grain à grain, le Corinthe se mange grappe à grappe, comme des Prunes, &c.

Les quinze Toises d'augmentation de Levant, pour en faire soixante seront employées en cet ordre.

<i>Pour 45 à 46, deuxième sainte Catherine.</i>	53 a 54, un cinquième Magdeleine blanche.
46 a 47, un quatrième Bruignon violet.	54 a 55, un deuxième Bourdin.
47 a 48, un cinquième Admirable.	55 a 56, un septième Mignonne.
48 a 49, rien.	56 a 57, rien.
49 a 50, un deuxième Belle-garde.	57 a 58, un troisième Abricotier ordinaire.
50 a 51, un quatrième Chevreuse.	58 a 59, un premier blanche d'Andilly.
51 a 52, un quatrième Troye.	59 a 60, rien.
52 a 53, rien.	

Je me laisse aller à mettre icy un blanche d'Andilly, tant par la consideration du beau surnom, qu'elle porte, qu'aussi parce que la Pêche est de grand rapport, elle est belle à voir, grosse, ronde, plate, elle colore fort vif au Soleil, n'a nul rouge au dedans, & donne quelque satisfaction, si on ne la laisse pas trop meurir, en sorte qu'elle en devienne pâteuse.

Les quinze toises d'augmentation du Couchant donneront.

<i>Pour les 45 à 46, un deuxième Perdrigon violet.</i>	49 a 50, un troisième Royale tardive.
46 a 47, un sixième Admirable.	50 a 51, un quatrième Violette hâtive.
47 a 48, un quatrième Chevreuse.	51 a 52, un septième Admirable.
48 a 49, rien.	52 a 53, un premier Mirabelle.
	53 a 54, rien.

J'ay cy-dessus assez dit ce que je pensois de cette Prune, qui est petite, blanche, un peu tavelée, rapporte infiniment, & quitte le noyau; elle est assez bonne crüe, mais est particulièrement excellente pour la confiture, soit à garder, soit à manger sur le champ.

54 a 55, deuxième Bruignon violet.	57 a 58, rien.
55 a 56, deuxième Bon-Chrétien.	58 a 59, troisième Bon-Chrétien.
56 a 57, deuxième Bergamotte d'Automne.	59 a 60, troisième Bergamotte.

Le couchant de quinze toises avec le précédent de pareille longueur, donnent

vingt-trois Arbres; les quinze toises d'augmentation du Nord donneront.

<i>Pour les 45 a 46 toises, un quatrième Ver-</i>	52 a 53, <i>quatrième Ambrette.</i>
<i>telongue.</i>	53 a 54, <i>rien.</i>
46 a 47, <i>un sixième Virgoulé.</i>	54 a 55, <i>troisième Abricot.</i>
47 a 48, <i>un cinquième Bergamotte.</i>	55 a 56, <i>quatrième Leschasserie.</i>
48 a 49, <i>rien.</i>	56 a 57, <i>deuxième Espine-d'Hiver.</i>
49 a 50, <i>premier Espine d'Hyver.</i>	57 a 58, <i>deuxième Espine-Marcüil.</i>
50 a 51, <i>premier Espine-Marcüil.</i>	58 a 59, <i>rien.</i>
51 a 52, <i>troisième Bugi.</i>	59 a 60, <i>septième Virgoulé.</i>

Et voilà douze Arbres pour les quinze toises du Nord, aussi bien qu'il y en a eu quinze pour les quinze précédentes, à raison de sept pieds & demy pour chacun.

On pourra remarquer icy, que, quoy qu'en plantant chaque exposition, j'aye tous les égards nécessaires pour bien garder ensemble la proportion generale de tous les fruits des quatre murailles de chaque Jardin; en sorte que cela ne fasse qu'un tout; cependant en marquant les fruits de chacune séparément, je les numerotte, sans avoir aucun égard aux fruits des autres, afin que ceux qui voudront se servir de mes avis, voyent à point nommé, & quels fruits, & quelle quantité de chaque espece je mets à chaque exposition; ainsi quand vers la fin des toises de quelqu'une des quatre murailles ils verront par exemple septième Virgoulé, troisième Abricot ordinaire, sixième Admirable, &c. c'est à dire, que dans telle exposition il y a sept Poiriers de virgoulé, trois Abricots, six Pêchers admirable, &c. sans que pour cela je veuille dire, qu'il n'y a dans tout le Jardin que tant d'Arbres d'une telle espece, &c.

Et enfin, comme après avoir garny quatre murailles, chacune de quinze toises, qui font en tout soixante toises, je fais aussi-tôt une récapitulation generale de tout ce que j'ay planté dès le commencement des Espaliers jusques-là: on verra tout d'un coup par cette récapitulation, combien il entre d'Arbres dans un Jardin, qui auroit par exemple soixante toises; combien dans un de cent vingt toises; combien dans un de cent quatre-vingt; combien dans un autre de deux cent quarante, & en même-temps on peut voir par le détail cy-dessus, comme quoy cette quantité d'Arbres est distribuée en chaque exposition.

Dans ma dernière récapitulation j'ay marqué tout ce qui regarde les fruits d'un Jardin de cent quatre-vingt Arbres; voicy celle des fruits de tel autre Jardin, qui en auroit deux cent quarante, & ce seroit quinze pieds de Muscat blanc, trois de Muscat rouge, neuf-pieds de Chasselas blanc, & six pieds de Corinthe blanc, six Figuiers blancs, quatre-vingt-dix Pêchers, cinquante-un Poiriers, onze Abricotiers, & douze Pruniers; dans les quatre-vingt-dix Pêchers, il y a trois avant-Pêche, sept Pêche de Troye, deux Alberge rouge, cinq Magdeleine blanche, un Magdeleine rouge, sept Mignonne, quatre Bourdin, un Rossane, trois Pêche d'Italie, huit Chevreuse, neuf Violette hâtive, trois Persique, deux Belle-garde, onze Admirable, deux Fourpréc, quatre Royale tardive, quatre Violette tardive, cinq Nivette, trois jaune Admirable, cinq Brugnion violet, un blanche d'Andilly, & trois Pavies, le blanc hâtif, le Rossane hâtif, & le rouge tardif.

Dans les 12 Pruniers, il y a cinq Perdrigon violet, deux blanc, deux Sainte-Catherine, un Prune d'Abricot, un Roche-Courbon, & un Mirabelle.

Dans les onze Abricotiers, il y en a deux hâtifs pour mettre au Midy, & neuf pour mettre à toutes les expositions.

Dans les cinquante-un Poiriers, il y a trois Bon-Chrétien d'Hyver, huit Bergamotte d'Automne, sept Beurré, sept Virgoulé, quatre Ambrette, quatre Leschafferie, deux Espine d'Hyver, deux Espine Mareuil, trois Martin-sec, quatre Verte-longue, trois Orange verte; trois Bugi, un Fondante-de-Brest.

Ces sortes de récapitulations si frequemment faites pourront bien paroître inutiles, & ennuyeuses, à ceux qui n'en ont que faire, à la bonne-heure, ce n'est pas pour eux, que je travaille; mais ceux qui en auront besoin, m'en sçauront sans doute quelque gré, & s'ils veulent sçavoir, qu'elle est la peine, que cela m'a fait (que je puis dire être une des plus grandes de tout mon ouvrage) ils n'ont qu'à esséier par divertissement de faire la distribution de deux, ou trois Jardins de différentes grandeurs, se proposans toujourns d'y planter tout ce qu'on peut avoir de meilleur, sans y rien mêler de mauvais, mettant bien à chaque exposition ce qui y peut réussir, & gardant une proportion raisonnable de chaque espece de fruits, eu égard à la grandeur du Jardin; pour lors ils jugeront, si j'ay fait plaisir aux honnetes Jardiniers, à qui j'ay voulu épargner un détail assez long, & assez ennuyeux.

Si j'avois cent cinquante toises de bonne exposition, soit à un seul aspect du Midy, ou à un seul aspect du Levant, soit en deux aspects, dont partie fût au Midy, & partie au Levant; je pourrois bien me déterminer à planter une douzaine de Cerisiers-précoces; mais il faudroit sûrement que ce fût au Midy, parce qu'on ne se résout point d'employer un endroit bien important de son Jardin, pour esséier, d'avoir de ce petit fruit, que dans l'esperance d'en avoir de tres-bonne-heure, à quoy on ne peut parvenir que par le moyen d'une exposition tres-chaude; or le Levant n'est pas suffisant pour cela, & ainsi outre tout le raisin, & les autres fruits cy-devant marquez pour nos bonnes expositions, nous aurions encore douze Précociers, qui se contenteroient chacun de sept pieds & demy, & ce seroit dequoy occuper les quinze toises du Midy.

À l'égard des autres toises de chaque augmentation, je ne specifieray plus ce qui est à faire de toise en toise, comme j'ay fait cy-devant, tant parce que ma maniere de disposer est assez entenduë par le moyen des dispositions precedentes, sans qu'il soit plus besoin d'un détail si exact, que parce que nous entrons presentement dans de grands Jardins, où je croy qu'il suffit de marquer simplement l'ordre des Arbres, qui est à tenir en plantant quinze toises d'augmentation de chaque exposition; ceux, dont les murailles ne sont peut-être pas tout-à-fait augmentées de ces quinze toises, sçachans la distance que nous donnons aux Arbres, & voyans l'ordre de la préséance de ceux que je destine pour les augmentations entieres, sçauront bien s'en tenir à la quantité que leur terrain leur pourra permettre; si on n'a par exemple que soixante-six toises, on n'a pas besoin d'autant d'Arbres, que si on en avoit soixante-quinze.

Voicy donc l'ordre que je conseille de suivre pour le choix des Arbres d'un Espalier du Levant augmenté de quinze toises au de-la des soixante cy-devant employées.

Deux Figuiers blancs emporteront quatre toises; l'un des deux sera des branches longues: les treize toises restantes seront pour neuf Arbres en cet ordre, sçavoir un sixième Admirable, un huitième Mignonne, un sixième Violette hâtive, un sixième Magdeleine blanche, un cinquième Pêcher de Troye, un quatrième Perdrigon violet, un deuxième Perdrigon blanc, un cinquième Chevreuse, un quatrième Nivette.

Les quinze toises d'augmentation de Couchant pour faire le nombre de soixante-quinze toises seront pour onze Arbres en cet ordre, sçavoir un quatrième Royale, un quatrième Abricotier, un quatrième Bourdin, un deuxième Pourprée, un deuxième Pêche d'Italie, un deuxième Persique, un septième Admirable, deux Bon-Chrétien, & deux Bergamotte.

Pour achever les soixante-quinze toises de Nord, j'y mettray douze Arbres en cet ordre, sçavoir un huitième, & un neuvième Virgoulé, un huitième, & un neuvième Beurré, un premier, un deuxième, & un troisième Franc-réal, un cinquième Verte-longue, un premier, & un deuxième Saint-Lezin, un quatrième Martin-sec, un quatrième Bugi.

Ainsi pour trois cent toises de murailles, dont chaque côté en auroit environ soixante-quinze, nous aurions huit Figuiers, dont un seroit des longues, douze Abricotiers, dont deux seroient hâtifs, douze Cerisiers Précoces, quinze pieds de Muscat blanc, trois de muscat rouge, neuf pieds de Chasselas, six pieds de Corinthe, quatorze Pruniers; cent-trois Pêchers, soixante sept Poiriers.

Les quatorze Pruniers, sçavoir six Perdrigon violet, trois Perdrigon blanc, deux Sainte-Catherine, un Prune d'Abricot, un Roche-Courbon, un Mirabelle.

Les 103. Pêchers, sçavoir 3. avant Pêches, 8. Pêche de Troye, 2. Alberge rouge, 6. Magdeleine blanche, un Magdeleine rouge, 8. Mignonne, 5. Bourdin, un Rossane, quatre Pêche d'Italie, neuf Chevreuse, dix Violette hâtive, quatre Persique, deux Bellegarde, treize Admirable, trois Pourprée, cinq Royale tardive, quatre Violette tardive, six Nivette, trois jaune Admirable, cinq Brugnon violet, deux Blanche d'Andilly, & trois Pavies, le blanc hâtif, le Rossane hâtif, le rouge tardif.

Les 67. Poiriers sont 5. Bon-Chrétien, 10. Bergamotte, 9. Beurré, neuf Virgoulé, quatre Ambrette, quatre Leschasserie, deux Espine-d'Hyver, deux Espine Mareüil, quatre Martin-sec, cinq Verte-longue, quatre Bugi, trois Orange verte, un Fondante de Brest, deux Saint-Lezin, trois Franc-réal.

Cent quatre-vingt toises de bonne exposition, qui comprennent, comme je l'ay toujours supposé les murailles du Midy, & du Levant, lesquelles deux ensemble j'estime presque également pour toute sorte de plant, à la réserve d'un peu plus d'avancement de maturité au Midy, & sur tout pour les Cerises Précoces, & à la réserve du Muscat qui d'ordinaire meurt aussi mieux au Midy, qu'au Levant: ces cent quatre-vingt toises, dis-je, me donnent lieu de souhaiter de petits Jardins particuliers, qui en accompagnent un grand.

En effet un Potager est grand, quand il y a d'un sens soixante-dix, ou quatre-vingt toises sur cinquante, ou soixante de l'autre, & encore plus si les quatre côtes sont à peu près égaux; si bien qu'avec un grand, que je tiens nécessaire, quelques petits Jardins médiocres d'environ vingt, ou vingt-cinq toises d'un sens sur quatorze,

quatorze, & quinze, ou seize toises de l'autre me paroissent souhaitables, tant pour l'agrément des yeux qui aiment cette diversité, que pour la commodité, & l'abondance: l'abry des murailles qui est si favorable pour les fruits, se trouve mieux dans les petits Jardins, que dans les grands, & il me semble qu'il est fort à propos d'avoir de ces petits Jardins pour y ranger dans chacun une sorte de fruit particuliere.

Par exemple, il est bon d'avoir un petit Jardin, où les deux bonnes expositions Midy, & Levant, & même celle du Couchant soient pour les Figues, un autre où soient toutes les bonnes Prunes, un où soient toutes les petites especes de Pêches, un autre où soit tout ce qu'on peut avoir de Pavies, un où soient tous les fruits rouges, un autre où soient toutes les Poires hâtives, &c. pendant que le grand Jardin est pour l'abondance des grosses Pêches au Levant, & au Midy, & pour l'abondance des Poires d'Automne au Couchant, & de celle d'Hyver au Nord.

Employons presentement nos cent quatre-vingt toises de bonne exposition; c'est à dire ajoûtons aux cent cinquante qui sont déjà employées, les trente que nous venons d'augmenter, supposant qu'il y en a quinze au Midy pour y mettre encore deux bons Figuiers, & neuf Poitiers hâtifs, sçavoir six de petit-Muscato, & trois de Cuiffe-Madame.

Les quinze du Levant seront onze Arbres en cet ordre, pour un quatrième, & cinquième, avant-Pêche, un deuxième Rossane, un neuvième Troye, un neuvième Mignonne, un septième Magdeleine blanche, un onzième Violette hâtive, un deuxième Magdeleine rouge, un cinquième Pêche d'Italie, un quatrième Pourpée, un quatrième Abricotier ordinaire.

Les quinze du Couchant pour faire le nombre de quatre-vingt-dix seront pour onze Arbres, sçavoir un quatrième Troye, un cinquième Chevreuse, un premier, & un deuxième Alberge jaune, un deuxième Mirabelle blanche, un huitième Admirable, trois Bon-Chrétien, & deux Bergamotte.

Les quinze toises d'augmentation de Nord ne seront pas mal employées, partie en trente pieds de Framboisiers qui y viennent beaucoup plus belles, & durent plus long temps, qu'en plein air, & partie en six pieds de Bourdelais qui monteront au dessus pour garnir le haut de la muraille, & pour cela on les distribuera également parmy ces Framboisiers.

Le Bourdelais est une espece de gros Raisin blanc, & longuet, qui fait de tres-grandes, & grosses grapes, ne meurt presque jamais, & par consequent est propre à en faire des confitures, ou à s'en servir simplement en Verjus, quand on en a besoin; il sert encore extrêmement pour fournir des feuilles à garnir les plats au mois d'Octobre.

Ainsi en trois cent soixante toises d'Espalier on auroit dix Figuiers blancs, treize Abricotiers, dont deux seroient hâtifs, douze Cerisiers Précoces, quinze pieds de Muscato blanc, trois de Muscato rouge, neuf pieds de Chasselas, six de Corinthe, quatre-vingt-un Poiriers, quinze Pruniers, & cent vingt-deux Pêchers.

Les cent vingt-deux Pêchers sont cinq avant-Pêchers, dix Pêches de Troye, deux Alberge rouge, deux Alberge jaune, deux Rossane, sept Magdeleine rouge, sept Magdeleine blanche, neuf Mignonne, cinq Bourdin, cinq Pêches d'Italie, dix Chevreuse, onze Violette hâtive, quatre Persique, deux Bellegarde, quatorze Admirable, quatre Pourpée, cinq Royale tardive, quatre Violette tardive, six Ni-

vette, trois jaune Admirable, cinq Bruignon violet, un Blanche d'Andilly, & trois Pavies, le blanc, le jaune hâtif, & le rouge tardif. Les quinze Pruniers font six Perdrigon violet, trois Perdrigon blanc, deux Sainte-Catherine, deux Mirabelle, un Prune d'Abricot, & un Roche-Courbon.

Les quatre-vingt-un Poiriers font huit Bon-Chrétien, douze Bergamotte, six petit-Muscât, trois Cuiffe-Madame, neuf Beurré, neuf Virgoulié, quatre Ambrette, quatre Leschasserie, deux Espine d'Hyver, deux Espine Mareüil, quatre Martin-sec, cinq Verte-longue, quatre Bugi, trois Orange verte, un Fondante de Brest, deux Saint-Lezin, & trois Franc-réal.

Quatre cent vingt toises d'Espalier, sçavoir deux cent dix de bonne exposition au Midy, & au Levant, cent cinq de médiocre au Couchant, & cent cinq de mauvaise au Nord seront employées comme il s'ensuit.

Les trente toises d'augmentation, pour faire les deux cent dix de bonne exposition, qui se partagent environ à cent cinq pour le Midy, & cent cinq pour le Levant, auroient au Midy onze Arbres en cet ordre, deux Abricotiers hâtifs, deux Pavies blancs hâtifs, un Pavie jaune hâtif, deux rouges tardifs, deux Pavies jaunes tardifs, & deux Peches Violette tardives: & au Levant deux Figuiers blancs pour faire la douzaine; quand les Figuiers sont plusieurs ensemble, ils se contentent de neuf pieds pour chacun, ainsi nous pourrons encore avoir à ce Levant neuf Arbres en cet ordre: un deuxième Blanche d'Andilly, un premier Impératrice, un deuxième Roche-Courbon, un deuxième Prune d'Abricot, un troisième Sainte-Catherine, un cinquième Abricotier, un dixième Mignonne, un huitième Admirable, un huitième Violette hâtive.

L'imperatrice est une espece de Perdrigon violet tardif, qui ne meurit qu'en Octobre, & est tres-bon.

Les quinze toises augmentées au Couchant pour en faire cent cinq, auront onze Arbres en cet ordre: un premier, & un deuxième Robine, un premier, & un deuxième Leschasserie, un premier, & un deuxième Ambrette, un premier & un deuxième Espine d'Hyver, un premier, & un deuxième Mareüil, un premier Rousselet.

Les quinze du Nord pour faire cent cinq auront douze Arbres en cet ordre.

Un premier, & un deuxième Lanfac, un premier gros Blanquet, un premier Espargne, un premier Robine, un premier Cassolette, un premier Doyenné, un quatrième Abricotier, un premier, & un deuxième Double-fleur, un premier Angober.

Si bien que les quatre cent vingt toises d'Espalier, que nous venons d'employer, auroient douze Figuiers blancs, dix-sept Abricotiers, dont quatre seroient hâtifs, douze Cerisiers Précoces, quinze pieds de Muscât blanc, trois de Muscât rouge, neuf de Chasselas, six de Corinthe, dix-neuf Pruniers, cent vingt-quatre Pêchers, dix Pavies, cent-deux Poiriers, vingt-quatre pieds de Bourdelais, & vingt-un pieds de Framboisiers.

Les dix-neuf Pruniers font six Perdrigon violet, trois Perdrigon blanc, trois Sainte-Catherine, deux Mirabelle blanche, deux Prunes d'Abricot, deux Roche-Courbon, un Impératrice.

Les cent vingt-quatre Pêchers font cinq avant-Pêche, dix Pêche de Troye, deux Alberge rouge, deux Alberge jaune, deux Rossane, sept Magdeleine blanche, deux

deux Magdeleine rouge, dix Mignonne, cinq Bourdin, cinq Pêchers d'Italie, dix Chevreuse, douze Violette hâtive, quatre Persique, deux Bellegarde, quinze Admirable, quatre Pourprée, cinq Royale tardive, six Violette tardive, six Nivette, trois jaunes Admirable, cinq Brugnion violet, deux Blanche d'Andilly.

Les dix Pavies hâtifs sont deux Pavies blancs hâtifs, un Pavie Alberge rouge, deux Pavies jaune hâtifs, trois Pavies rouges tardifs, & deux Pavies jaunes tardifs.

Les cent-deux Poiriers sont huit Bon-Chrétien, douze Bergamotte, six Petit-Muscato, trois Cuiffe-Madame, trois Robine, six Leschafferie, six Ambrette, quatre Espine d'Hyver, quatre Espine-Mareuil, quatre Martin-Sec, cinq Verte-longue, quatre Bugi, trois Orange-verte, un Fondante de Brest, deux Saint Lezin, trois Franc-real, deux Lanfac, un gros Blanquet, un Espargne, un Cassolette, un Doyenné, un Angober, deux Double-fleur, un Rousselet, neuf Beurtré, neuf Virgoulé.

Comme je me suis veu un assez bon nombre de Pêchers pour quatre cent-vingt toises d'Espaliers, & trop peu de Poires pour une aussi grande quantité de murailles; j'ay crû qu'il étoit à propos d'augmenter moins les Fruits à noyau, & d'avantage les Fruits à pepin; c'est pourquoy j'ay fait un Espalier de quinze toises tout entier de Poires, dont quatre sont d'Été, le reste est pour l'Hyver: j'ay même multiplié au Nord les Fruits d'Été, d'Automne, & d'Hyver, sçachant par une expérience certaine qu'ils n'y réussissent pas trop mal, pour être à une exposition aussi peu favorable qu'est celle-là.

Pour quatre cens quatre-vingt toises d'Espalier, sçavoir cent vingt à chaque exposition; je croy que les quinze nouvelles du Midy demandent d'être toutes de Raisin, ainsi nous aurons quinze pieds de Muscat blanc, trois de Muscat rouge, neuf de Chasselas, six de Corinthe.

Je croy aussi que les quinze nouvelles du Levant demandent encore deux Figuiers, un cinquième, & un sixième Perdrigon violet, un troisième Perdrigon blanc, avec six Pêchers, qui seront un sixième, & un septième Chevreuse, un sixième avant-Pêche, un onzième & un douzième Pêche de Troye, & un huitième Magdeleine blanche.

Les quinze du Couchant, pour faire cent vingt, demandent un cinquième & un sixième Bourdin, un troisième Brugnion violet, un Pêche d'Italie, un Persique, un Pourprée, un Royale tardive, deux Bon-Chrétien d'Hyver, deux Bergamotte d'Automne.

Et Nous mettrons aux quinze du Nord, qui font les cent vingt toises de cette exposition, douze Poiriers, sçavoir, un dixième, un onzième, un douzième & treizième Virgoulé, un quatrième & un cinquième Franc-real, un deuxième & un troisième Angober.

Quatre cens quatre-vingt toises d'Espaliers aux quatre expositions différentes auront donc en tout quatorze Figuiers, dix-sept Abricotiers, dont quatre hâtifs, seront douze Cerisiers précoces, trente pieds de Muscat blanc, six de Muscat rouge, dix-huit pieds de Chasselas, douze de Corinthe, vingt-deux Pruniers, cent trente-sept Pêchers, dix Pavies, cent seize Poiriers, trente pieds de Framboisiers, & six pieds de Bourdelais, pour garnir le haut de la muraille.

Les vingt-deux Pruniers sont huit Perdrigon violet, quatre Perdrigon blanc,

trois Sainte-Catherine, deux Mirabelle blanche, deux Prunes d'Abricot, deux Roche-Courbon, & un Imperatrice.

Les cent trente-sept Pêchers, sont six avant-Pêche, douze Pêche de Troye, deux Alberge rouge, deux Alberge jaune, deux Rosiane, huit Magdeleine blanche, deux Magdeleine rouge, dix Mignonne, sept Bourdin, six Pêche d'Italie, douze Chevreuse, douze Violette hâtive, cinq Persique, deux Bellegarde, quinze Admirable, cinq Pourprée, six Royale tardive, six Violette tardive, six Nivette, trois Jaune-Admirable, six Brugnon violet, deux Blanche-d'Andilly. Les dix Pavies sont deux Pavies blancs hâtifs, un Pavie-Alberge rouge, deux Pavies jaune hâtifs, trois Pavies, rouges tardifs, deux Pavies jaunes tardifs.

Les cent-dix-huit Poiriers sont dix bon-Chrétien, quatorze Bergamotte, six petit Muscat, trois Cuisse-Madame, trois Robine, six Leschasserie, six Ambretté, quatre Espine d'Hyver, quatre Espine-Mareuil, quatre Martin-sec, quatre Verte longue, un Sucré-vert, quatre Bugi, trois Orange-verte, un Fondante de Brest, deux Saint-Lezin, cinq Franc-real, deux Lansac, un gros Blanquet, un Espargne, un Cassolette, un Doyenné, trois Angober, deux Double-fleur, un Rousselet, treize Beurré, treize Virgoulé.

Je croy devoir dite icy que, quand j'ay veu combien d'Arbres d'une certaine espece, soit Pêchers, soit Poiriers, &c. Je dois mettre à un certain Espalier, par exemple, combien de Violette, ou d'Admirable, de bon-Chrétien, ou de Bergamotte, &c. Je destine pour mon Levant, ou pour mon Midy, pour mon Couchant, ou pour mon Nord, je mets ensemble & tout de suite premièrement tous les Arbres d'une même espece, c'est à dire toutes les Pêches violettes, & en second lieu tous les Arbres d'une autre espece, & cela pareillement tout de suite, c'est à dire, tous les Admirables, &c. sans mêler les especes les unes parmy les autres: je trouve que cela fait mieux tant pour la commodité de cueillir, que pour ne laisser perir aucun Fruit.

Je ne fais de mélange, comme j'ay dit cy-dessus, que des Abricotiers parmy les Pêchers, & j'en use aussi de même pour les Pruniers à mêler avec les Pêchers, à moins que je n'aye un Jardin à part pour y mettre entièrement les Pruniers: car pour lors, si ce Jardin à part est suffisant pour recevoir tous les Pruniers, que l'étendue de mon terrain demande, je les reduits tous à ce seul endroit: je fais de même pour les Figuiers, &c.

Pour cinq cens quarante toises d'Espaliers, sçavoir environ cent trente-cinq à chaque exposition; il me semble que pour remplir nos quinze toises d'augmentation du Midy, il n'est pas mal à propos pour certains curieux d'introduire icy huit pieds de Raisins précoces, qui prendront la place de deux Arbres, deux Azeroliers, & vingt pieds de Muscat blanc, dix pieds de Chasselas, ou plutôt si on veut dix pieds de Ciutat; les Cerisiers-précoces ont assez de place, quand on leur donne sept pieds.

L'Azerolle est une espece d'Espine blanche, qui fait son fruit semblable en couleur, & figure au fruit de cette Espine blanche, mais il est une fois plus gros, l'œil en est fort grand & fort ouvert, la queue courte, menuë, & enfoncée, la chair jaunâtre, & un peu pâteuse, ayant deux assez gros noyaux, ce qui fait que ce Fruit n'a pas beaucoup de chair, le goût en est aigret, qui plaît à de certaines gens: si bien que,

que, quand on a cinq à six cens toises d'Espalier, il n'est pas mal à propos d'en avoir une couple de pieds; il fait beaucoup de bois, & par conséquent l'Arbre en est assez beau, il a la feüille un peu plus grande, que celle de l'Espine ordinaire, & n'est pas à beaucoup près si heureux à rapporter qu'elle.

Le Raisin Précocé est une espece de Morillon noir, qui prend couleur de tres-bonne heure, ce qui le fait paroître meur long-temps devant qu'il le soit; la peau en est fort dure, & quand il est meur, il est fort doux, on en voit d'ordinaire dès le commencement de Juillet: il paroît bien que je n'en fais pas trop grand cas, puisqu'il j'ay tant différé à le placer; mais ayant beaucoup de murailles on en peut planter quelques pieds pour la curiosité.

A l'égard du Cioutat, je laisse la liberté aux Curieux, de le preferer icy au Chasselas, le fruit des deux est fort semblable en tout pour la couleur, grosseur, & le goût, la feüille en est tres-différente, celle du Cioutat étant toute chiquetée comme des feüilles de Persil, il me semble même qu'il rapporte un peu davantage que le Chasselas, mais cependant j'aime mieux le Chasselas, il n'y a que la simple curiosité qui en peut faire planter quelques pieds dans de grands Jardins.

Les quinze toises de Levant, pour faire cent trente-cinq, recevront deux Figuiers, un onzième, un douzième, & un treizième Mignonne, un neuvième, & un dixième Magdeleine blanche, un treizième, & quatorzième Violette hâtive, un neuvième, & dixième Admirable.

Les quinze du Couchant, pour faire les cent trente cinq recevront un premier, & un deuxième Beurré, un premier & un deuxième Virgoulé, un neuvième, dixième, onzième, & douzième Bon-Chrétien, & un huitième, neuvième, dixième, & onzième Bergamotte; & les quinze du Nord pour faire pareillement les cent trente-cinq toises de cette exposition, recevront un sixième, un septième & un huitième Franc-real, un quatrième, cinquième & sixième Angober, un premier, deuxième, troisième & quatrième Besidéry, un troisième & un quatrième Double-fleur.

Nos cinq cent quarante toises d'Espalier auront donc seize Figuiers blancs, dont deux seront des Longues, dix-sept Abricotiers, dont quatre seront hâtifs, douze Cerisiers Précoces, cinquante quatre pieds de Muscat blanc, six de Muscat rouge, dix-neuf de Chasselas blanc, dix de Cioutat, douze de Corinthe, huit pieds de Raisin Précocé, vingt deux Pruniers, cent quarante-six Pêchers, dix Pavies, deux Azeroliers, & cent quarante-deux Poiriers. Les vingt-deux Pruniers sont entièrement les mêmes que ceux qui sont dans la distribution précédente de quatre cent quatre-vingt toises.

Les cent quarante-six Pêchers sont six avant-Pêche, douze Pêches de Troye, deux Alberge rouge, deux Alberge jaune, deux Rossane, dix Magdeleine blanche, deux Magdeleine rouge, treize Mignonne, sept Bourdin, six Pêches d'Italie, douze Chevreuse, quatorze Violette hâtive, cinq Persique, deux Bellegarde, dix-sept Admirable, cinq Pourprée, six Royale tardive, six Nivette, trois jaune Admirable, six Brugnion violet, deux Blanches d'Andilly.

Les dix Pavies sont les mêmes de la distribution precedente.

Les cent quarante-deux Poiriers sont quatorze Bon-Chrétien, dix-huit Bergamotte, six petits Muscats, trois Cuisse-Madame, trois Robine, six Leschasserie, six

Ambrette, quatre Espine d'Hyver, quatre Epine-Mareüil, quatre Martin-sec, quatre Verte-longue, un Sucré-vert, quatre Bugi, trois Orange verte, un Fondante de Brest, deux Saint-Lezin, huit Franc-réal, quatre Béliidéry, six Angober, quatre Double-fleur, deux Lansac, un gros Blanquet, un Espargne, un Cassolette, un Doyenné, un Rouffelet, quinze Beurré, quinze Virgoulé.

Pour six cens toises d'Espalier, sçavoir environ cent cinquante pour chaque exposition, je mettrois pour les quinze d'augmentation du Midy, un septième, huitième, neuvième & dixième Violette tardive, un septième & huitième Nivette, un quatrième, cinquième, & sixième jaune Admirable, un quatrième Brugnon violet, un troisième Avant-Pêche.

Pour les quinze d'augmentation du Levant, deux Figuiers, un quatrième Avant-Pêche, un dixième Troye, un troisième Rossane, un onzième & douzième Magdeleine blanche, un onzième Violette hâtive, un quatorzième & quinzième Mignonie, un premier Pêche-Cerise à chair blanche.

Il y a deux sortes de Pêche-Cerise, l'une à chair blanche, & l'autre à chair jaune, toutes deux de la grosseur à peu près des Pêches de Troye, toutes deux à peau lisse, & toutes deux tres-rondes: & quasi plates, & camufes, l'une & l'autre extrêmement colorée en dehors, ce qui leur a fait donner le nom qu'elles portent; mais l'une ayant la chair jaune, & pâteuse, & par conséquent d'un tres-petit mérite, & l'autre l'ayant blanche & ferme, & valant beaucoup mieux: quand celle-cy peut bien meurir, le goût en est assez bon & vineux, & même a la chair assés tendre; les Perçoreilles, qui sont de petits animaux, longuets, & bruns, leur font une cruelle guerre, aussi bien qu'aux avant-Pêches, & Pêches de Troye.

Pour les quinze d'augmentation du Couchant, un neuvième Admirable, un sixième & septième Chevreuse, un cinquième & sixième Troye, un sixième Royale tardive, un cinquième & sixième Abricotier ordinaire, un troisième Perdrigon blanc, un deuxième Perdrigon violet, un Prunier Royale.

Pour les 15. d'augmentation du Nord, qui achevent les 150. nous mettrons un deuxième & troisième Robine, un deuxième Fondante de Brest, un deuxième Espargne, un deuxième Doyenné, un deuxième Cassolette, un deuxième Blanquet, un troisième, & un quatrième Saint-Lezin, un premier, & deuxième Cuisse-Madame, un cinquième Martin sec.

Et partant pour garnir six cens toises d'Espalier, dont il y en a environ cent cinquante toises pour chaque exposition; nous aurions en tout dix-huit Figuiers blancs, dont deux seroient des longues, dix-neuf Abricotiers, dont quatre seroient hâtifs, douze Cerisiers-précoces, cent vingt-huit pieds de Raisin, sçavoir cinquante de Muscat blanc, six de Muscat rouge, vingt-huit de Chasselas, douze de Corinthe, & huit de Raisin-précoce, vingt-quatre de Bourdelais blanc, vingt-cinq Pruniers, cent soixante & treize Pêchers, dix Pavies, deux Azeroliers, & cent cinquante & un Poiriers.

Les quinze Pruniers sont neuf Perdrigon violet, cinq Perdrigon blanc, trois sainte-Catherine, deux Mirabelle blanche, deux Prunes d'Abricot, deux Rochecourbon, un Imperatrice, un Prune Royale.

Les cent soixante & treize Pêchers sont huit Avant-Pêche, quinze Pêche de Troye, deux Alberge rouge, deux Alberge jaune, trois Rossane, douze Magdelei-

ne blanche, & deux Magdeleine rouge, quinze Mignonne, sept Bourdin, six Pêche d'Italie, quatorze Chevreuse, quinze Violette hâtive, cinq Persique, deux Belle garde, dix-huit Admirable, cinq Pourprée, sept Royale tardive, dix Violette tardive, huit Nivette, six jaune Admirable, sept Brugnons violets, deux Blanche d'Andilly, un Pêche-Cerise à chair blanche: les dix Pavies sont deux Pavies blancs hâtifs, un Pavie-Alberge rouge, deux Pavies Rossane hâtifs, trois Pavies rouge tardifs, & deux Pavies jaunes tardifs.

Les cent cinquante & un Poiriers sont quatorze Bon Chrétien, dix-huit Bergamotte, six petit-Muscato, cinq Cuisse-Madame, cinq Robine, six Leschafferie, six Ambrette, quatre Espine d'Hyver, quatre Espine-Mareuil, cinq Martin-sec, quatre Verte-longue, un sucré-vert, quatre Bugi, trois Orange verte, deux Fondande Brest, quatre Saint-Lezin, six Franc-réal, cinq Bésidery, six Angober, quatre Double-fleur, deux Lansac, deux gros Blanquet, deux Espargne, deux Cassolette, deux Doyenné, un Rouffelet, quatorze Beurré, & quatorze Virgoulé.

Il me semble, que cette distribution de six cens toises d'Espalier pourroit être suffisante, pour ayder à en bien employer une plus grande quantité, fût-elle même de mille ou douze cens toises puisqu'ayant dès le commencement disposé des murailles de quinze en quinze toises pour chaque exposition, & remarqué à point nommé ce qu'il en entre d'abord dans les premières quinze, & ensuite dans trente, dans 45. dans 60. 75. 90. 105. 120. 135. & 150. Ceux, qui par exemple, au lieu des 150. d'une des quatre que nous avons déjà réglées, en auroient 165. 180. 195. 210. &c. pourroient se servir de ce que j'auray mis pour augmenter chaque quinzaine de toises de la même exposition; ainsi, sans pousser plus avant ce grand détail, je pourrois finir là, & esperer que les uns seroient contents de moy, & que les autres ne me reprocheroient pas d'avoir été trop long.

Cependant pour faciliter encore davantage toutes choses, je diray en peu de mots, que pour six cens soixante toises d'Espalier, dont le Midy seroit de cent soixante-cinq, je mettrois pour les quinze toises de surplus onze Arbres, sçavoir quatre Pechers, deux Mignonne, & deux de Magdeleine blanche, un Abricotier hâtif, & six Cerisiers-Précoces.

A un Levant de pareille étendue, je mettrois onze autres Arbres, sçavoir deux Figuiers, & neuf bons Pechers, qui seroient trois Chevreuse, trois Bourdin, trois Persique.

A un Couchant augmenté de quinze toises pour en faire cent soixante & cinq, j'y mettrois onze Pechers, qui seroient trois Violette hâtive, deux Pourprée, deux Pêche d'Italie, un Rossane, un Alberge rouge, un Alberge jaune, & un Nivette.

Et à un Nord pour faire la même quantité de toises, j'y mettrois douze Poiriers, qui seroient deux Beurré, deux Virgoulé, deux Bergamotte, deux Double-fleur, deux Bugi, deux Saint-Lezin.

Ainsi dans six cens soixante toises d'Espalier, outre tout le Raisin, les vingt-cinq Pruniers, les dix Pavies, & les deux Azeroliers marquez dans la distribution de six cens toises; nous aurions dix-huit Cerisiers précoces, vingt Abricotiers, dont cinq seroient hâtifs, vingt Figuiers, cent quatre-vingt dix-sept Pechers, & cent soixante-trois Poiriers.

Pour sept cens vingt toises d'Espalier.

Le Midy de cent quatre-vingt auroit pour son augmentation de quinze toises huit Poiriers de bon Chrétien, & quatre Poiriers de Bergamotte-Suisse; il faut bien tâcher d'avoir quelques Poires de Bon-Chrétien bien colorées, & quelques Bergamottes un peu avancées, le Midy est nécessaire pour cela; les Tigres véritablement me font peur pour ces douze Poiriers, mais outre qu'il ne faut pas, qu'on me puisse reprocher, que je n'aye eu aucun soin de placer honorablement, & avantageusement ces deux Poires dont je fais tant de cas, nous ferons ce que nous pourrons, pour les défendre de leurs ennemis, & enfin si tous nos soins, & nôtre industrie n'y réussissent pas, nous remettrons des fruits à noyau, ou des Figuiers, ou des Muscats à la place de ces Poiriers, ayans cependant cette consolation de n'avoir rien oublié, pour bien faire nôtre devoir.

Le Levant de cent quatre-vingt pour son augmentation de quinze toises auroit onze Arbres, sçavoir trois Perdrigons violets, un Perdrigon blanc, un Mirabelle blanche, deux Imperatrice, un Roche-courbon, deux Sainte Catherine, un Prune d'Abricot.

Le Couchant de cent quatre-vingt auroit onze Arbres, quatre Admirable, deux Royale tardive, deux Bourdin, un Brugnion, un Nivette, & un Poirier de Rousselet.

Le Nord de cent quatre-vingt auroit pour son augmentation de quinze toises, vingt-huit pieds de Framboisiers, & seize pieds de Groseillers; je donne trois pieds aux Groseillers, & seulement deux aux Framboisiers; ces Groseillers, aussi-bien que ces Framboisiers donneront leurs fruits plus tard, mais aussi plus gros; & parmi ces Framboisiers & Groseillers, nous mettrons huit Arbres de tige pour garnir le haut du mur, sçavoir un Abricotier, & sept tels Poiriers, qu'on pourra trouver des Especes cy-dessus, par exemple deux Martin-sec, deux Franc-réal, deux Angober, un Besidhéry.

Ainsi dans sept cens vingt toises d'Espalier, outre tout le Raisin, les dix Pavies, & les deux Azeroliers marquez dans la distribution de six cens toises, nous aurions deux cens sept Pêchers, cent quatre-vingt-trois Poiriers, dix-huit Cerisiers-précoces, vingt-un Abricotiers, donc cinq seroient hâtifs, vingt Figuiers blancs trente-six Pruniers, quarante huit pieds de Framboisiers, & seize de Groseillers d'Holande.

Les deux cens sept Pêchers seront huit Avant-Peches, quinze Peche de Troye, trois Alberge rouge, trois Alberge jaune, quatre Rossane, quatorze Magdeleine blanche, deux Magdeleine rouge, dix-sept Mignonne, douze Bourdin, huit Peche d'Italie, dix-sept Chevreuse, dix huit Violette hâtive, huit Persique, deux Bellegarde, vingt-deux Admirable, sept Pourprée, neuf Royale tardive, dix Violette tardive, dix Nivette, six Jaune Admirable, huit Brugnion violet, deux Blanche d'Andilly, un Peche-Cerise à chair blanche.

Les cent quatre-vingt-trois Poiriers seroient vingt-deux Bon-Chrétien d'Hyver, vingt-quatre Bergamotte, six petit-Muscat, cinq Cuisse-Madame, cinq Robine, six Leschasserie, six Ambrette, quatre Espine d'Hyver, quatre Espine-Mareuil, sept Martin-sec, quatre Verte-longue, un Sucré-vert, six Bugi, trois Orange-verte, deux Fondante de Brest, six Saint-Lezin, huit Franc-réal, huit Angober, six Double-fleur, six Besideri, deux Lansac, deux gros Blanquet, deux Espargne, deux Cassolette, deux Doyenné, deux Rousselet, seize Beurré, & seize Virgoulé.

Les trente six Pruniers seroient douze Perdrigon violet, six Perdrigon blanc, cinq Sainte-Catherine, trois Mirabelle blanche, trois Prune d'Abricot, trois Imperatrice, trois Roche-Coubon, & un Prune Royale.

A sept cent quatre-vingt toises d'Espalier pour les quinze d'augmentation du Midy, qui font en tout cent quatre-vingt-quinze j'y mettrois onze Arbres, qui seroient deux Pêches de Pau, trois Bellegarde, & six Pavies, sçavoir un deuxième, & troisième petit Pavie-Alberge rouge, un troisième Pavie Rossane hâtif, un troisième Pavie blanc hâtif, un quatrième Pavie rouge tardif, & un troisième Pavie jaune tardif.

Je hazarde ici deux Pêches de Pau sur une grande quantité d'autres Pêches, étant certain que, quand elles peuvent bien meurir, elles sont assez bonnes, & raportent beaucoup, tout au moins seront-elles bonnes à la compote.

Pour les quinze d'augmentation du Levant qui font cent quatre-vingt-quinze nous mettrons onze Arbres, sçavoir deux Figuiers, deux Pêches de Troye, deux avant-Peche, un Peche-Cerise à chair blanche, deux Admirable, deux Violette hâtive.

Pour les quinze d'augmentation du Couchant qui font aussi quatre-vingt-quinze nous mettrons douze Arbres, sçavoir deux Ambrette, deux Leschafferie, deux Espine d'Hyver, deux Espine-Marcueil, deux petit Muscat, pour en avoir long-temps, un Robine, & un Pecher à fleur double pour la simple curiosité de la fleur.

Les quinze d'augmentation du Nord pour aller au nombre de cent quatre-vingt-quinze toises seront pour vingt-quatre pieds de Bourdelais, & vingt-un pieds de Chasselas tant pour avoir le secours des feuilles, & du Verjus, que pour avoir du Raisin qui se garde long-temps.

Pour huit cent quarante toises d'Espalier nous mettrons au Midy qui sera de deux cens dix, quatre Figuiers blancs, deux petit Muscat, deux Robine, deux Cuisse-Madame, un Bon-Chrétien d'Été musqué.

Les quinze toises d'augmentation du Levant pour faire deux cens dix seront pour onze Arbres, sçavoir trois Magdeleine rouge, quatre Mignonne, quatre Magdeleine blanche.

Les quinze toises du Couchant pour faire pareille quantité de deux cent dix seront pour onze Arbres, sçavoir six Figuiers, deux avant-Peche, & trois Peche de Troye.

J'ay mis six Figuiers au Couchant non pas pour en esperer des secondes, car rarement y peuvent elles meurir, à moins d'un Été pareil à celui de 1676. mais à l'égard des premières elles y viennent fort belles, & y meurissent tres-bien: j'en mets même quelquesfois au Nord, quand j'ay une quantité extraordinaire de Murailles, & j'en tire du secours, soit pour les premières Figues qui ne manquent pas d'y meurir, soit pour les Marcottes qui s'y font belles, & en quantité.

Les quinze toises de Nord seront pour douze Poiriers, sçavoir deux Sucré-vert, trois Messire-Jean, deux Vertelongue, deux Lanfac, deux Poires de Vigne, une Orange verte.

Ainsi huit cens quarante toises d'Espalier auroient deux cens trente-huit Pechers, seize Pavies, deux cens treize Poiriers, deux Azeroliers, trente-deux Figuiers, quarante sept Pruniers, dix-huit Cerisiers-Précoces, vingt-un Abricotiers,
dont

dont cinq font hâtifs, quarante-huit pieds de Framboisiers, seize de Groseillers, cent soixante-quatorze pieds de Raisin, sçavoir 50 pieds de Muscat blanc, six de Muscat rouge, cinquante pieds de Chasselas, douze de Corinthe, huit de Raisin Précoce, quarante-huit pieds de Bourdelais.

Les deux cens trente-huit Pêchers sont douze avant-Pêche, vingt Pêche de Troye, trois Alberge jaune, quatre Rossane, dix-huit Magdeleine blanche, cinq Magdeleine rouge, vingt-un Mignonne, douze Bourdin, huit Pêche d'Italie, dix-sept Chevreuse, vingt Violette hâtive, huit Persique, cinq Bellegarde, deux Pêche de Pau, vingt-quatre Admirable, sept pourprée, neuf Royale tardive, dix Nivette, six jaune Admirable, huit Brugnon violet, deux Blanche d'Andilly, deux Pêche-Cerise à Chair blanche, & un Pêche à fleur double.

Les seize Pavies sont trois Pavies blancs hâtifs, trois Pavies Alberge rouge, trois Pavies Rossanes hâtifs, quatre Pavies rouges tardifs, trois Pavies jaunes tardifs.

Les deux cens treize Poiriers sont vingt-deux Bon-Chrétien d'Hyver, vingt-quatre Bergamotte, dix petit Muscat, sept Cuiffe-Madame, huit Robine, huit Lefchasserie, huit Ambrette, six Espine d'Hyver, six Espine-Marcuël, sept Martin-sec, six Verte-Longue, trois Sucré-vert, six Bugi, quatre Orange verte, deux Fondante de Bress, six Saint Lezin, trois Messire-Jean, huit Franc-réal, huit Angober, six Double-fleur, six Besidéry, quatre Lansac, deux Poire de Vigne, deux gros Blanquet, deux Espargne, deux Cassolette, deux Doyenné, deux Rouffolet, seize Beurré, & seize Virgoulé.

Les trente six Pruniers sont les mêmes de la distribution de sept cent vingt toises cy-dessus.

Pour neufcens toises de murailles je mets en ados les quinze toises d'augmentation du Midy faisant en tout deux cens vingt-cinq, & feray la même chose, si je me trouve deux cens quarante toises de Midy, qui est justement le quart de neuf cens soixante toises de tour; ces ados sont favorables, & nécessaires pour avoir des Pois hâtifs, des Fèves hâtives, des Artichaux hâtifs, &c. & pour cela il faut avoir fait des contre-murs aux murailles, qui doivent soutenir les ados, & que cela soit en quelque lieu écarté, ou dans quelque Jardin séparé, autrement cela feroit une figure désagréable dans un grand Jardin.

Pour les quinze toises augmentées au Levant, & faisant deux cens vingt-cinq, nous y mettrons onze Arbres, sçavoir quatre Violette hâtive, trois Chevreuse, un Nivette, deux Mignonne, un Magdeleine blanche.

Pour le Couchant augmenté de la même maniere, onze Arbres, sçavoir trois Bourdin, trois Pêche d'Italie, deux Persique, deux Pourprée, un Brugnon violet.

Pour les quinze toises du Nord augmentées pour en faire deux cent vingt-cinq, nous y mettrons trente pieds de toute sorte de Groseilles tant rouges que perlées avec huit Arbres de tige, sçavoir quatre Virgoulé, deux Beurré, deux Martin-sec.

Pour neufcens soixante toises de murailles je mettray en ados les quinze toises de Midy augmentées au delà de deux cens vingt cinq, comme je l'ay déjà insinué.

Les quinze toises de Levant, qui en font deux cens quarante, seront pour onze Arbres, sçavoir trois Abricotiers, un Perdrigon violet, un Perdrigon blanc, un sainte-Catherine, un Prune d'Abricot, un Roche-courbon, un Imperatrice, un Prune-Mignonne, un Prune Royale.

Les quinze toises du Couchant seront pour quatre Admirable, deux Pêche violette, trois Bon-Chrétien d'Hyver, deux Bergamotte.

Les quinze de Nord faisant pareillement deux cens quarante toises seront pour douze Arbres, sçavoir six Figuiers, deux Poire-Magdeleine, un Abricotier, trois Double-fleur; ces six Figuiers du Nord en peuvent donner pour remplir l'intervalle, qui est entre les premières, & les secondes.

Ainsi pour neuf cens soixante toises d'Espalier nous aurions deux cens soixante-six Pêchers, seize Pavies, deux cens trente-un Poiriers, deux Azeroliers, trente-huit Figuiers, quarante-quatre Pruniers, dix-huit Cerisiers-précoces, vingt-cinq Abricotiers, dont cinq sont hâtifs, quarante-huit pieds de Framboisiers, quarante-six pieds de Groseillers, tant rouges, & perlées, que piquantes, deux cens soixante-quatorze pieds de Raisin, trente toises d'Ados.

Les deux cens soixante-six Pêchers, sont douze Avant-Pêche, vingt-Pêche de Troye, trois Alberge rouge, trois Alberge jaune, quatre Rossane, dix-neuf Magdeleine blanche, cinq Magdeleine rouge, vingt-trois Mignonne, quinze Bourdin, onze Pêche d'Italie, vingt Chevreuse, vingt-six Violette hâtive, dix Persique, cinq Belle-garde, deux Pêche de Pau, deux Admirable, neuf Pourprée, neuf Royale tardive, dix Violette tardive, onze Nivette, six Jaune-admirable, neuf Brugnons violets, deux blanche d'Andilly, deux Pêche-cerise à chair blanche, deux Pêche à fleur double.

Les seize Pavies sont les mêmes de la distribution de 840. toises.

Les 231. Poiriers sont 25. Bon-Chrétien, vingt-six Bergamotte, dix pieds de petit Muscar, sept Cuise-madame, 8 Robine, 8. Leschasserie, 8 Ambrette, 6 Espine d'Hyver, 6 Espine-Mareuil, neuf Martin-sec, 6. Verte-longue, 3. Sucré-vert, 6 Bugi, 4 Orange verte, deux Fondante de Brest, 6 Saint Lezin, trois Messire-Jean, huit Franc-réal, huit Angober, 9. Double-fleur, 6. Besidhery, quatre Lanfac, deux Poires de Vigne, deux gros Blanquet, deux Espargne, deux Cassolette, deux Doyenné, deux Rouffelet, 18. Beurré, 28. Virgoulé, 2. Poire-Magdeleine.

Les quarante-quatre Pruniers sont 13. Perdrigon violet, 7. Perdrigon blanc, six sainte-Catherine, 3. Mirabelle blanche, quatre Prunes d'Abricot, quatre Rochecourbon, quatre Imperatrice, un Prune-Mignonne, deux Prune Royale.

Les cent septante-quatre pieds de Raisin sont les mêmes de la distribution de huit cens quarante toises.

Les trente toises d'ados sont pour des Pois hâtifs, des Fèves hâtives, & des Artichaux hâtifs.

Des trente-huit Figuiers il y en a six de blanches longues, tout le reste est de blanches rondes.

Pour mille-vingt toises parragées en quatre expositions égales, chacune de deux cens cinquante-cinq, je mettrois pour les quinze d'augmentation du Midy, encore vingt-quatre pieds de Muscat blanc, six de rouge, & quinze pieds de Corinthe, supposant qu'on soit en pais où ils puissent bien meurir, ce que l'expérience doit avoir appris.

Pour les quinze d'augmentation du Levant, onze Arbres, sçavoir trois Pêche de Troye, un Avant Pêche, un Alberge rouge, un Rossane, un Magdeleine blanche, un Mignonne, deux Admirable jaune, & un Pourprée.

Pour les quinze du Couchant, onze Arbres, sçavoir deux Pêches de Troye, un avant Peche, un Alberge jaune, trois Chevreuse, quatre Virgoulé.

Pour les quinze du Nord, douze Arbres, sçavoir quatre Bergamotte, deux Verte-longue, deux Beurré, deux Martin-sec, deux Franc-real.

Pour mille quatre-vingt toises d'Espalier, partagées en quatre Expositions égales, chacune de deux cens soixante-dix, nous mettrons pour les quinze d'augmentation de Midy onze Arbres, sçavoir quatre Violette tardive, deux jaune Admirable, deux Nivette, deux Admirable, un Royale tardif.

Pour les quinze du Levant, douze Arbres, sçavoir trois Bon-Chrétien, deux Bergamotte, un Ambrette, un Espine d'Hyver, un Leschasserie, deux Espine-Mareüil, un Beurré, un Lansac.

Pour les quinze du Couchant, douze Arbres, deux Robine, deux Cassolette, deux Cuisse-Madame, deux Rouffelet, un Lansac, un Poire Magdeleine, un Ambrette, un Leschasserie.

Pour les quinze toises du Nord, onze Pruniers, tous pour les compôtes, sçavoir quatre Imperiale, deux Perdrigon de Cernay, deux Castelan, deux Ilvert, un Mirabelle.

Ainsi pour mille quatre-vingt toises d'Espalier nous aurions deux cens nonante-trois Pêchers, seize Pavies, deux cens septante Poiriers, deux Azeroliers, trente-huit Figuiers, cinquante-cinq Pruniers, dix-huit Cerifiers-précoces, vingt-cinq Abricotiers, quarante-huit pieds de Framboisiers, quarante-six pieds de toutes sortes de Groseilles, deux cent dix-neuf pieds de raisin, & trente toises d'ados.

Les deux cent nonante-trois Pêchers, sont quatorze avant-Peche, vingt-cinq Peche de Troye, quatre Alberge rouge, quatre Alberge jaune, cinq Rossane, vingt Magdeleine blanche, cinq Magdeleine rouge, vingt quatre Mignonne, quatorze Bourdin, dix Peche d'Italie, vingt-trois Chevreuse, vingt-six Violette hâtive, dix Perlique, cinq Bellegarde, deux Peche de Pau, trente-deux Admirable, dix Pourprée, dix Royale tardive, quatorze Violette tardive, treize Nivette, huit jaune Admirable, neuf Brugnon violets, deux Blanche d'Andilly, deux Peche Cerise à chair blanche, un Peche à fleur double.

Les seize Pavies, sont trois Pavies blancs hâtifs, trois Pavies Alberges rouges, trois Pavies-Rossanes hâtifs, quatre Pavies rouges tardifs, trois Pavies jaunes tardifs.

Les deux cens soixante-dix Poiriers, sont vingt-sept Bon-Chrétien d'Hyver, trente-deux Bergamotte, dix petit Muscat, neuf Cuisse-Madame, dix Robine, dix Leschasserie, dix Ambrette, sept Espine d'Hyver, huit Espine-Mareüil, onze Martin-sec, huit Verte-longue, trois Sucre vert, six Bugi, quatre Orange-verte, deux Fondante de Brest, six Saint-Lezin, trois Messire-Jean, dix Franc-real, huit Angober, neuf Double-fleur, six Besidéry, six Lansac, deux Poires de Vigne, deux gros Blanquet, deux Espargne, quatre Cassolette, deux Doyenné, quatre Rouffelet, vingt-un Beurré, vingt-quatre Virgoulé, trois Poires Magdeleine, un Bon-Chrétien d'Été musqué.

Dans les trente-huit Figuiers, il y en a six de blanches longues, le reste est des blanches rondes. Les cinquante-cinq Pruniers sont quinze Perdrigon violet, sept Perdrigon blanc, six Sainte Catherine, quatre Mirabelle blanche, quatre Prunes d'Abricot, quatre Roche-Courbon, quatre Imperatrice, deux Prunes Mignonne, quatre

quatre Imperiale , deux Perdrigon de Cernay , deux Castelane , & deux Ilvert. Dans les vingt-cinq abricotiers, il y en a cinq de hâtifs. Dans les quarante-huit pieds de Framboisiers, il y en a une douzaine de blanches.

Dans les quarante-six pieds de Groseillers , il y en a de rouges, de perlées , & de piquantes.

Dans les deux cens dix-neuf pieds de raisin , il y a vingt-quatre pieds de muscat blanc , douze de muscat rouge, vingt-sept pieds de Corinthe blanc , quarante de Chasselas , dix de Cioutar , huit pieds de raisin-précoce , quarante-huit pieds de Bourdelais. Les trente toises d'ados sont employées en dix-huit toises pour des Pois hâtifs, six pour des Fèves hâtives, & six pour des Artichaux hâtifs.

Pour onze cens quarante toises d'Espalier, distribuées en quatre expositions égales, chacune faisant deux cens quatre-vingt-cinq , nous mettrons pour les quinze du midy augmentées, trois Poiriers de Bon-Chrétien d'Hyver , trois Bergamotte-Suisse , deux roufflet , un Bon-Chrétien d'Été musqué , un Lansac , un abricotier hâtif , & un abricotier ordinaire.

Pour les quinze d'augmentation du Levant , nous y mettrons onze arbres , qui sont deux magdeleine blanche , deux mignonne , deux Pêche-d'Italie , un Bellegarde , deux Pourprée , un Brugnion violet , un Pêche de Troye.

Pour les quinze du Couchant onze arbres , sçavoir quatre admirable , un Pêche de Troye , un avant-Pêche , deux Bourdin , deux Persique , un Pêche à fleur-double.

Pour les quinze du Nord onze arbres , sçavoir quatre Figuiers , un abricotier ordinaire , & six Pêche-admirable.

On pourra être surpris de voir au Nord six Pêchers; mais je sçay par mon expérience, que comme toutes les autres especes n'y réussissent point, à cause sur tout de leur panchant au pâteux, celle-cy n'y est point trop mal-heureuse , & sur tout dans les terrains secs , & par des années sèches ; j'y ay vû des Pêches admirables fort belles & assez bonnes, joint que je ne me refous d'en hazarder quelque peu au Nord, que quand j'ay une extrême quantité de murailles à garnir.

Pour mille deux cens toises partagées en quatre expositions égales chacune de trois cens toises, je mets les quinze d'augmentation du midy en ados, pour Pois, Fèves, & Artichaux: ce n'est point trop d'en avoir employé à cela quarante-cinq toises de trois cens , & ces quarante-cinq toises sont tres-capables de donner de la satisfaction l'Hyver , & le Printemps: elles sont occupées à ce que je viens de dire; & l'Été, il y en aura trente-six en Pourpier, & Basilic pour graine.

Les quinze toises d'augmentation du Levant sont pour onze arbres , sçavoir deux Violette hâtive , deux Pêche de Troye , un avant-Pêche , un magdeleine rouge , un rossane , deux magdeleine blanche , & deux mignonne.

Les quinze du Couchant sont pour onze arbres , sçavoir quatre Figuiers , afin d'en avoir dix à cette exposition , qui succedent à celle du midy , & du Levant, deux Violette hâtive , deux Chevreuse , deux royale tardive , un abricotier ordinaire.

Les quinze toises du Nord pour faire les trois cens, seront en vingt pieds de Groseilles rouges communes , & vingt pieds de Framboises , avec cinq pieds de Bour-

delais mélez parmy en distances égales , pour monter par dessus , & aller garnir le haut du mur.

Ainsi en mille deux cens toises de murailles hautes de neuf pieds , on peut avoir en Espalier sept cens quatre-vingt-dix-huit Arbres , soixante-dix pieds de Framboisiers , soixante six pieds de toutes sortes de Groseilles , deux cens onze pieds de Raisin , & quarante-cinq toises d'ados , pour Pois , Fèves , & Artichaux hâtifs ; les sept cens quatre-vingt-dix-huit Arbres sont trois cens trente-quatre Pêchers , seize Pavies , trois cens-un Poiriers , deux Azeroliers , quarante-quatre Figuiers , cinquante-quatre Pruniers , dix-huit Cerisiers-précoces , vingt-neuf Abricotiers.

Les trois cens trente-quatre Pêchers sont quinze avant-Peches , vingt-neuf Peche de Troye , quatre Alberge rouge , quatre Alberge jaune , six Rossane , vingt-quatre Magdeleine blanche , six Magdeleine rouge , vingt-huit Mignonne , dix-sept Bourdin , treize Peche d'Italie , vingt-cinq Chevreuse , trente Violette hâtive , douze Persique , six Bellegarde , deux Peche de Pau , quarante Admirable , douze Pourpée , douze Royale tardive , quatorze Violette tardive , treize Nivette , dix jaune Admirable , dix Brugnon violet , deux blanche-d'Andilly , deux Peche-Cerise à chair blanche , deux Peche à fleur-double.

Les seize Pavies sont trois Pavies blancs hâtifs , trois Pavies-Alberges rouges , trois Pavies-Rossanes hâtifs , quatre Pavies rouges tardifs , trois Pavies jaunes tardifs.

Les trois cens-un Poiriers sont trente Bon-Chrétien d'Hyver , trente-cinq Bergamotte , dont douze sont Suisse , dix petit Muscat , neuf Cuiffe-Madame , dix Robine , dix Leschafferie , dix Ambrette , sept Espine d'Hyver , huit Espine-mareuil , onze martin-sec , huit Verte-longue , trois Sucré-vert , six Bugi , quatre Orange verte , deux Fondante de Brest , six Saint-Lezin , trois messire-Jean , dix Franc-réal , huit Angobert , neuf Double-fleur , huit Besidéry , sept Lanfac , trois Poire de Vigne , deux gros Blanquet , deux Espargne , quatre Cassolette , deux Doyenné , six Rousselet , vingt-un Beurré , vingt-trois Virgoulé , trois Poire magdeleine , deux Bon-Chrétien d'Été musqué.

Dans les quarante-quatre Figuiers , il y en a dix des blanches longues.

Les cinquante-quatre Pruniers sont treize Perdrigon violet , six Perdrigon blanc , six Sainte-Catherine , quatre mirabelle blanche , quatre Prune d'abricor , quatre Roche-Courbon , quatre Imperatrice , un mignonne , quatre Impériale , deux Perdrigon de Cernay , deux Castellane , deux Ilvert , deux Prune royale.

Dans les vingt-neuf Abricotiers , il y en a six de hâtifs.

Dans les soixante-dix pieds de Framboisiers , il y en a vingt de blanches.

Dans les soixante-six pieds de Groseillers , il y en a trente-quatre de la rouge d'Hollande , huit de la blanche d'Hollande , dix-huit de la rouge commune , & six de la Verte piquante.

Dans les 211. pieds de raisin , il y a huit pieds de muscat blanc , douze de muscat rouge , vingt-sept pieds de Corinthe blanc , huit pieds de raisin-précoce , trente-six pieds de Bourdelais , quarante de Chasselas , & dix de Cioutat.

Les quarante-cinq toises d'ados sont employées en vingt-six pour des Pois hâtifs , huit pour des Fèves hâtives , & en neuf pour des Artichaux hâtifs.

Presentement que je me suis acquitté le mieux que j'ay pû de l'entreprise , où je m'étois engagé , pour employer en Espaliers jusqu'à douze cent toises de murailles

hautes

hautes de neuf pieds, il me semble encore, que pour donner plus de lumière de mon dessein, je dois mettre icy séparément tout ce qui est à chacune des quatre expositions, afin que dans ce grand nombre de fruits on voye tout d'un coup ce que j'ay executé en particulier, & ce qu'on pourra voir cy-devant d'article en article, chaque article n'étant que de quinze toises pour chaque exposition, si bien qu'on sçaura combien par exemple des quarante Pêches Admirables, des trente Violettes hâtives, des trente-cinq Bergamotte, &c. que nous avons employées, il y en a à un midy de trois cent toises, combien au Levant de pareille étendue, combien au Nord, & ainsi de chacun des autres fruits, soit à pepin, soit à noyau &c.

Je me suis déjà cy-devant expliqué, que je ne faisois pas une fort grande différence entre les expositions du midy, & du Levant, si ce n'est pour les choses, qu'on veut avoir hâtives, par exemple les Pois, Fèves, & Artichaux, que nous mettrons en Ados, les Cerises-précoces, les raisins-précoces, les Abricots hâtifs, &c. & particulièrement pour le raisin-muscato, & les Poires de petit-muscato, que je conseille de mettre au midy, c'est ce qui a fait que j'ay mêlé ensemble ces deux expositions, pour n'en faire qu'une que j'appelle la bonne exposition, à la différence de celle du Couchant, que j'appelle médiocre, & de celle du Nord, que j'appelle mauvaise; ce qui m'a engagé à mêler ensemble ces deux expositions, est qu'assez souvent les Jardins sont disposez, de manière que l'une des deux y manque entièrement, & ainsi celle qui s'y trouve, doit à l'égard du Jardinier tenir la place des deux; en effet combien en voit-on, qui n'ont pour tout qu'une grande muraille au midy, ou une grande au Levant, sans qu'il y en ait, ou au moins que fort peu aux autres côtes; il n'en est pas de même des expositions du Couchant, & du Nord, on ne s'avise guère de faire un Jardin pour n'avoir que de celles-là.

C'est pourquoy ceux, qui n'ont que la seule muraille du midy, pourront fort bien l'employer de tout ce que j'ay mis pour les deux, & tout de même ceux qui n'auront que le Levant, ne pouvant avoir tout l'avantage, que donne l'exposition du midy, se consoleront, & feront de leur Levant la même chose, que ceux, qui n'ont que le midy: ces deux expositions, comme tout le monde sçait, sont propres à recevoir tout ce qu'on met aux autres deux, mais ces autres deux ne sçauroient servir pour la plûpart des choses, qui demandent le Levant & le midy, & partant on ne hazardera guère de mettre au Nord, ou au Couchant du muscato, des Cerises-précoces, des Pois hâtifs, des Prunes à manger crûes, &c.

Je dis des Prunes à manger crûes, car les bonnes Prunes, aussi-bien que le bon-muscato doivent porter leur sucre naturel avec elles: ce n'est que la parfaite maturité qui le leur donne, & cette maturité ne s'acquiert point au Nord: la plûpart des autres fruits, Pêches, Poires, &c. sont abonnées par le sucre artificiel, mais à l'égard des Prunes on n'y met nul assaisonnement.

Je n'ay qu'une observation à faire pour ceux qui ont beaucoup de midy, ou de Levant, & point de Nord, & c'est, qu'ils pourront bien se passer de mettre au midy, ou au Levant beaucoup de choses, que j'ay fait planter au Nord, par exemple des Poires à cuire, du Bourdelais, des Groseilles, des Framboises, &c. les places du midy me paroissent trop précieuses pour des fruits si peu importans, & qui viennent fort bien sans aucun secours de murailles, à moins qu'on ne sçût en effet que choisir de mieux, pour achever de remplir son midy, ou son Levant.

Mais ceux qui auront & le Levant, & le midy, pourront partager en deux ce que j'ay mis sous le titre seul de bonne exposition, & le partageront également, ou inégalement selon l'étenduë de leurs murailles, reservant simplement pour Midy, comme j'ay dit, ce qui est particulièrement considerable pour sa précocité.

CHAPITRE XV.

Abregé des Fruits de chaque exposition.

AUX six cens toises de murailles exposées partie au midy, & partie au Levant, nous avons destiné de mettre deux cens cinq Pêchers, seize Pavies, trente-six Pruniers, quarante-neuf Poiriers, dix-huit Cerisiers précoces, cent cinquante-quatre pieds de raisin, quarante-cinq toises d'Ados, deux Azeroliers, vingt-deux Figuiers dont quatre sont des longues.

Les deux cens cinq Pêchers sont treize Admirable, neuf Violette hâtive, vingt-huit mignonne, treize Chevreuse, neuf Nivette, vingt-quatre magdeleine blanche, six magdeleine rouge, cinq Persique, neuf Abricotiers ordinaires, six hâtifs, cinq Brugnons violets, dix-sept Pêche de Troye, cinq Pourprée, dix jaune Admirable, quatorze Violette tardive, quatre Bourdin, neuf avant-Pêche, quatre Pêche d'Italie, deux Pêche de Pau, deux royale tardive, deux Blanche d'Andilly, cinq rossane, trois Alberge rouge.

Les trente-six Pruniers sont dix Perdrigon violet, cinq Perdrigon blanc, six Sainte-Catherine, quatre Prune d'Abricot, quatre Prune Imperatrice, un mirabelle, un Prune royale, un Prune mignonne, quatre roche-Courbon.

Les seize Pavies sont quatre Pavies de Pomponne, quatre Pavies blancs hâtifs, trois Pavies Rossanes, deux Pavies jaunes tardifs, trois Pavies Alberges rouges.

Les quarante-neuf Poiriers sont huit petit-Muscate, cinq Cuisse-Madame, quinze Bon-Chrétien d'Hyver, neuf Bergamotte, deux Robine, deux Bon-Chrétien d'Été musqué, deux Roufflet, deux Lanfac, un Ambrette, un Espine d'Hyver, un Espine-Mareuil, un Leschasserie, deux Beurré, dix-huit Cerisiers précoces.

Les cent cinquante-quatre pieds de Raisin sont soixante-dix-huit pieds de Muscate blanc, douze de rouge, dix-neuf de Chasselas, dix de Cioutat, vingt-sept de Corinthe, huit de Raisin-précoce, deux Azeroliers, quarante-cinq toises d'Ados pour Pois, Féves, & Artichaux hâtifs.

Aux trois cens toises de Couchant, dix Figuiers, sept Abricotiers ordinaires, cent vingt-trois Pêchers, huit Pruniers, soixante & quatorze Poiriers.

Les cent vingt-trois Pêchers sont vingt-un admirable, douze Chevreuse, sept Pourprée, treize Bourdin, douze Pêches de Troye, six avant-Pêche, onze Violette hâtive, neuf Pêches d'Italie, sept Persique, dix royale tardive, quatre Nivette, cinq Brugnons violets, un rossane, un Alberge rouge, deux Alberge jaune, deux Pêches à fleur-double.

Les huit Pruniers sont deux Perdrigon violet, deux Perdrigon blanc, deux Mirabelle, un Prune-royale.

Les soixante-quatorze Poiriers sont dix-sept Bon-Chrétien d'Hyver, quinze Bergamotte

gamotte d'Automne, cinq Lefchafferie, cinq Ambrette, quatre Espine d'Hyver, cinq Espine-Marciuil, quatre Rouffelet, deux Beurré, quatre Virgoulé, deux petit-Mufcat, cinq Robine, deux Caffolette, deux Cuiffe-Madame, un Lanfac, un Poire-Magdeleine.

Au Nord de trois cens toifes, cent foixante & dix-huit Poiriers, dix Pruniers, foixante-fix pieds de Grofeilles, fix Pêchers, foixante-dix Framboifiers, foixante & dix-fept Bourdelais, vingt Chaffelas, fept Abricotiers.

Les cent foixante & dix-huit Poiriers, font dix-fept Beurré, huit Verte-longue, quatre Orange verte, dix-neuf Virgoulé, onze Bergamotte, quatre Ambrette, quatre Lefchafferie, onze Martin-sec, fix Bugi, deux Espine d'Hyver, deux Espine-Marciuil, dix Franc-réal, trois Sucré-vert, fix Saint-Lezin, quatre Lanfac, deux Blanquet, deux Espargne, trois Robine, deux Caffolette, deux Doyenné, trois Piores de Vigne, neuf Double-fleur, huit Angober, fept Bésfidéry, deux Cuiffe-Madame, trois Meffire-Jean, deux Poire-magdeleine, deux Fondante de Brest.

Les dix Pruniers font quatre Imperiale, deux Perdrigons de Cernay, deux Castellane, deux Ilvert, & un mirabelle.

Les fix Pêchers font Admirable.

Dans les foixante-fix pieds de Grofeilles, il y en a trente-quatre rouges de Hollande, huit blanches d'Hollande, dix-huit de communes, & fix de piquantes.

Dans les foixante-dix Framboifiers, il y en a vingt de blanches.

J'ay cy-deffus expliqué, en quoy consistent les foixante-fix pieds de Grofeillers, qui font tous au Nord, & en quoy les deux cens onze pieds de Raifin, qui font partie au midy, & partie au Nord, & tout de même en quoy font employez les quarante-cinq toifes d'ados, qui font toutes au midy.

Et ainfi voilà des Espaliers garnis jufqu'à douze cent toifes, & cela en Figues, Pêches, Prunes, Piores, Cerifes précoces, Azerolles, raifins, Grofeilles, Framboifes, &c. voilà des Poiriers, & Pommiers plantez en Buiffon, & en grands Arbres jufqu'au nombre de douze cens pour des Buiffons, & autant qu'on en peut vouloir pour Arbres de tige: voyons de faire une Prunelaye, & une Cerifaye, fi l'étenduë, & la quantité de nôtre terrain le peuvent permettre.

Les Prunes font une efpece de fruit, qui plaît affez à tout le monde, & les Pruniers réuffiffent affez bien en toutes fortes de terre, foit fêche, & fablonneufe, foit hūmide, & forte: ils font par tout d'affez beaux Arbres, tant en Buiffon qu'en plein vent, & fleuriffent d'ordinaire beaucoup par tout; mais auffi ils font par tout fort fujets à être malheureux à leur fleur; il arrive fouvent des gelées au Printemps, qui les font perir; c'est pourquoy la rareté des Prunes est affez fréquente; mais enfin s'ils rencontrent des mois de Mars, & d'Avril favorables, ils font une quantité de fruit inconcevable.

Nous en avons de certaines efpeces, qui font en ce qui regarde les fleurs bien plus délicates les unes, que les autres, par exemple les Perdrigons, & particulièrement le violet, voilà pourquoy je ne confeille gueres d'en planter en plein air, & fur tout dans les pays un peu froids, & dans les côteaux un peu fujets aux gelées: je prends foin de les mettre en Espalier, tant par cette raifon, que par celle d'une plus grande bonté, dont je me fuis cy-devant expliqué.

Les efpeces de Prunes, qui fe défendent un peu mieux, ce font le Perdrigon de Cernay,

Cernay, dont je fais peu de cas, & ensuite toutes les especes de Damas, parmy lesquelles j'estime particulièrement le rouge, ou violet rond, le gros blanc, & le noir tardif, la Reine-Claude, l'Imperiale violette, la Sainte-Catherine, la Prune d'Abricot, la Mirabelle blanche, la Diaprée violette, la Diaprée de Roche-courbon, la Prune-Royale, la Prune-mignonne, la Brugnole, l'Imperatrice, la Morin hâtive, & même la Cerifette, & toutes ces seize sont tres-bonnes cruës, & tres-bonnes cuites.

Les Ilvert, Castelane, Moyeux, Saint-Julien, Drap d'or, Damas-vert sont pour les confitures; il est bon d'avoir de toutes ces especes, si on peut; mais si le terrain l'empêche, & qu'on n'en puisse planter qu'en petite quantité, voicy celles que je préférerois.

Pour un prunier seul soit Buisson, soit Ar-
bre de tige, je prendrois

- Pour 1. le Damas violet rond.*
- Pour 2. la Reine-Claude.*
- Pour 3. l'Imperiale.*
- Pour 4. le gros Damas blanc.*
- Pour 5. la Diaprée de Roche-Courbon.*
- Pour 6. la Mirabelle.*
- Pour 7. l'Imperatrice.*
- Pour 8. le gros Damas noir tardif.*
- Pour 9. la Sainte-Catherine.*
- Pour 10. la Prune d'Abricot.*
- Pour 11. la Prune Royale.*

Pour 12. la Prune Mignonne.

Pour 13. la Diaprée violette.

Pour 14. le Damas gris.

Pour 15. la Prune Brugnole.

Pour 16. la Prune Morin hâtive.

Pour 17. la Cerifette, à cause de sa hâtiveté.

Pour 18. la Prune de Drap d'or.

Pour 19. la Castelane.

Pour 20. l'Ilvert.

Pour 21. le Perdrigon de Cernay à cause de son abondance, & qu'il peut servir aux compotes.

Pour 22. la Prune Datte.

Je doublerois trois, ou quatre fois les douze premieres dans l'ordre que je les ay mises, devant que de doubler les dix autres, & n'en planterois d'aucune autre espece, que je n'eusse au moins deux fois ces dix dernieres: je ne planterois même les Saint-Julien, & Damas noir hâtif qu'en grands Arbres.

Insensiblement on se feroit une Prunelaye de quatre-vingt ou cent pieds d'Arbres, & c'est beaucoup, attendu que ce fruit est de tres-peu de durée, quand il vient, & qu'il afflige, quand il occupe inutilement une grande place, comme il arrive souvent; de plus quand il réussit on en a de cela une suffisante abondance pour s'en faire des Pruneaux, & des confitures.

Le nombre des autres Prunes est extrêmement grand, comme nous avons dit cy-devant; ceux qui auront la curiosité d'en vouloir, pour ainsi dire, farcir leurs Jardins, le pourront faire, mais au moins ne m'accuseront-ils jamais de le leur avoir conseillé.

Dans la my-Juin commencent les Fruits rouges, & durent au moins jusqu'à la fin de Juillet: parmy ces fruits rouges je compte principalement les Cerifes, les Griottes, & les Bigarreaux: on en peut avoir en Buisson, mais il vaut mieux en avoir en Arbres de tige: ce sont des fruits assez connus par tout, sans qu'il soit besoin d'en faire les descriptions, je ne fais particulièrement cas que des grosses Cerifes tardives, qu'on appelle de Monmorancy, en second lieu des Bigarreaux, & en troisième lieu des Griottes.

Les Guignes, dont il en est de blanches, de rouges, & de noires, sont véritablement hâtives, mais elles sont trop fades, les honnêtes gens n'en mangent guère: les Cerises qu'on nomme hâtives, & qui ne sont pas les Précoces, succèdent aux Guignes; elles sont assez belles, ont la queue longue, sont aigrettes, & un peu ameres; ainsi je les estime peu, si ce n'est pour les premières compotes.

Les véritablement bonnes, & belles Cerises, qu'on appelle vulgairement Cerises à confire, sont ces Cerises de Montmorancy: il en vient sur des Arbres qui font le bois gros, & toujours montant droit, ce sont les plus grosses: mais ces sortes d'Arbres en donnent peu, on les appelle la Cerise Coularde.

La bonne espèce de Cerise fait son bois fort menu, & renversé, celle-là charge beaucoup, & est fort douce, & agreable au goût; un même Arbre en fait à courte queue & à longue-queue; c'est particulièrement de cette sorte de Cerise, qu'il faut planter.

Le Bigarreau a son fruit ferme & croquant, longuet, & quasi carré, mais toujours fort doux & fort agreable, le bois en est fort gros, assez badinant, & la feuille longuette.

La Griotte est une espèce de grosse Cerise noirâtre, assez ferme, tres-douce, & tres-excellente; elle fleurit beaucoup, mais elle est fort sujette à perir à la fleur, l'Arbre fait son Buisson gros, retroussé, & assez serré, a la feuille large & noirâtre.

Toutes les espèces de Merises sont indignes d'entrer dans un Jardin qu'on fait, ce sont proprement des Arbres de forêt, c'est à dire des Arbres sauvages, qui nous serviroient au moins à recevoir les greffes des bonnes Cerises cy-dessus.

En Poitou, & en Angoumois on appelle Guignes, ce que nous appellons Cerises, on appelle Cerises, ce que nous appellons Merises, & on appelle Guindoux ce que nous appellons Griottes.

Si j'avois de ces Arbres à planter jusqu'à une douzaine, il y en auroit six Cerises tardives; deux Bigarreaux, deux Griottes, & deux Cerises hâtives: si j'en avois à planter deux douzaines, il y en auroit douze tardives, & quatre de chacune des autres façons: si trois douzaines, il y en auroit dix-huit de tardives, sept Bigarreaux, sept Griottiers, & n'y auroit que quatre Cerises hâtives, & ainsi du reste: peut-être me résoudrois-je de planter une couple de Guignes blanches rougeâtres, si j'avois jusqu'à quatre douzaines de Cerisiers à planter, on ne passe guère ce nombre-là, à moins que d'avoir dessein d'en élever pour en vendre.

Preparons-nous presentement à planter en haute tige quelques Meuriers, quelques Abricotiers, & quelques Amandiers, & choisissons pour cela quelque endroit à l'écart, qui ne gête rien pour la vue, ou bien plantrons-les parmi d'autres Arbres de tige, si nous avons fait un Verger de grands Arbres: il est bon d'avoir un peu de Meures, & on en peut planter même dans quelques basses-cours, un seul, ou deux, ou trois, ou quatre au plus, sont plus que suffisans pour toute sorte de personnes.

A l'égard des Abricotiers & Amandiers, depuis deux, jusqu'à douze, tant des uns que des autres, il y a, ce me semble, de quoy en fournir raisonnablement les Jardins de toute sorte d'honnêtes gens, quels qu'ils puissent être. Les Abricots qui viennent en grands Arbres ont beaucoup plus de goût que les autres; & les Amandes sont un fruit nécessaire & agreable, particulièrement dans les mois de Juillet, & d'Aoust, qu'on les mange vertes. Je conseille sur tout d'en avoir de celles, qui ont la coquille tendre, & comme ce sont des Arbres, qui en quatre ou cinq ans viennent

fort grands, il ne faut que mettre en Février des Amandes en place, à l'endroit où on en veut avoir des Arbres, & prendre soin de les élaguer les premières années: ils donneront bien-tôt la satisfaction, qu'on s'en est promise, outre qu'on ne réussit presque jamais à les planter tous faits comme d'autres Arbres.

Destinons aussi quelque peu de Nefliers pour qui les aime, mais à condition de ne les pas mettre en lieu de parade: ce n'est pas un fruit assez précieux pour cela, ny même pour avoir besoin d'en planter beaucoup; le nombre des gens qui ne les haïssent pas, est médiocrement grand.

Il ne faut pas oublier quelques douzaines de Coignassiers pour avoir des pommes de Coing à confire, & que ce soit pour les planter en lieu où l'on n'aille pas trop souvent; l'odeur de ce fruit sur l'Arbre n'est pas de celles qui réjouiissent, & sur tout comme on n'en doit guère planter moins que par douzaine, parce qu'à mon sens, ou il n'en faut point avoir dans ses Jardins, ou il en faut avoir raisonnablement; or une douzaine, ou deux, ou trois, ou quatre au plus me paroissent faire un nombre assez grand de cette sorte d'Arbre.

Enfin songeons encore à planter quelque Azcroliers en Buïsson, pour qui ne sera pas content des deux qui sont en Espalier: ils ne réussissent point mal de cette manière, & sur tout pour la quantité, mais à l'égard de la grosseur, ceux des Espaliers l'emportent au dessus des autres; & après cela disons que nous avons fait tout ce qui nous a été possible pour nous mettre en état de bien employer en Arbres Fruitiers, la place qui aura pû leur être destinée dans toutes sortes de Jardins.

Passons maintenant au choix de chaque Arbre en particulier.

CHAPITRE XVI.

Des conditions nécessaires à chaque Arbre Fruitier, pour meriter d'être choisi, & destiné à quelque bonne place d'un Fruitier.

NOtre Jardin étant dressé, fumé, accommodé, distribué, & enfin tout prêt à planter, & chacun sçachant la quantité d'Arbres dont il a besoin, eu égard à la grandeur de son Jardin, & s'étant aussi déterminé pour le choix des especes, & la proportion de chacune, eu égard tant à la qualité de son terrain, qu'à chaque saison de l'année: il est maintenant question de choisir des pieds d'Arbres qui soient beaux, & bien conditionnez, en sorte qu'ils meritent d'être plantez, comme donnans esperance d'un bon succès.

Je suppose qu'on ait à faire à des Jardiniers qui soient en reputation d'être habiles, exacts, & de bonne-foy, car autrement on court risque d'être vilainement trompé aux especes, & sur tout pour des Pêchers, lesquels se ressemblent presque tous par la feuille, & par l'écorce, à la réserve des Pêches de Troye, des avant-Pêche, & des magdeleine blanche, qui ont quelques différences particulières; si bien que je suis d'avis qu'on ne prenne jamais d'Arbres chez des Jardiniers suspects, & décriez, quelque bonne composition qu'ils en veuillent faire; l'erreur icy est d'une trop grande conséquence.

Or ce choix de pieds d'Arbres se fera, ou pendant qu'ils sont encore en terre
dans

dans les pepinieres, ou après qu'ils en auront été arrachez; en l'un & l'autre cas, on doit avoir égard premierement à la figure de chaque Arbre; en second lieu, à sa grosseur; en troisiéme lieu, à la maniere dont il est bâti; & si les Arbres sont arrachez, on doit de plus avoir particulièrement égard aux racines, & à l'écorce, tant de la tige, que des branches.

CHAPITRE XVII.

Du choix des Arbres dans les Pepinieres

SI le choix se fait dans les Pepinieres; ce qui seroit toujours à souhaiter, & qu'on se fît à la my-Septembre, pour marquer les Arbres qu'on choisit, & qu'on prétend enlever: mais cela n'est pas toujours faisable à cause de l'éloignement des lieux où sont les bonnes Pepinieres; si donc on peut aller sur les lieux, il ne faut faire cas que des Arbres qui ont poussé vigoureusement dans l'année, & qui paroissent sains, tant à la feuille & à l'extrémité du jet, qu'à leur écorce unie, & luisante: si bien que les Arbres qui n'ont que des jets de l'année fort foibles, ou qui peut-être n'en ont point du tout: ceux qui devant la saison de la chute des feuilles ont les leurs jaunes, & toutes plus petites qu'elles ne devroient être: ceux qui ont l'extrémité du jet noir, & amorti, ou l'écorce rude, & ridée, & pleine de mouffe; & si ce sont Poiriers, Pommiers, ou Pruniers, qu'on y voye des chancres, ou si ce sont Fruits à noyau, qu'on y voye de la gomme à la tige, ou aux racines; tout cela sont autant de marques du rebut qu'il en faut faire, joint à ces autres marques particuliéres que je vais expliquer, & qui sont encore tres-importantes.

Les Pêchers qui ont plus d'un an de greffe, ou plus de deux sans avoir été recepez en bas, ne valent rien, ils ont grand peine à pousser sur le vieux bois: il en est de même de ceux qui par enbas ont une grosseur de plus de trois pouces, ou qui n'en ont pas une de deux, & de ceux qui sont greffez sur des amandiers vieux, & environ gros de quatre à cinq pouces.

Les Pruniers, les Abricotiers, les Azeroliers, les Poiriers, sont passables à deux pouces & demy, & sont admirables de trois à quatre: n'importe que la greffe soit d'un an, de deux, ou de trois, & qu'elle soit recouverte, ou non; il seroit encore mieux qu'elle le fût, mais je ne les veux ny plus menus, ny plus vieux.

Ces sortes d'arbres qui ont une bonne grosseur dès la premiere, ou au moins dès la deuxième année, sont d'ordinaire admirables, parce qu'ils marquent un fort bon pied.

Les Pommiers sur Paradis, & les Cerifiers-précoces sont bons d'un pouce & demy à deux pouces.

Les Arbres de tige doivent estre bien droits, avoir au moins six bons pieds de hauteur, avec cinq à six pouces par bas, & trois à quatre par haut, ayans toujours l'écorce peu raboteuse, mais au contraire luisante, pour marque de leur jeunesse, & du bon fond, d'où ils sortent.

Pour ce qui est de la maniere dont les Arbres doivent être bâtis, j'estime que pour toutes sortes de Nains, ou d'Espaliers, il est mieux qu'ils soient droits d'un seul brin

& d'une seule greffe, que s'ils avoient deux, ou trois greffes, ou plusieurs branches: les jets nouveaux qui viendront à sortir autour de la tige unique de l'Arbre étronçonné, & nouveau planté, seront plus propres à tourner comme on voudra pour faire un bel Arbre, que s'ils avoient deux brins, ou de vieilles branches, parce qu'on ne peut affeurer de quel endroit de ces vieilles branches de l'Arbre nouveau planté il en sortira de nouveaux jets, & d'ordinaire ils viennent assez mal à propos, s'entrelassans & faisans confusion, en sorte qu'on est obligé de les ôter tout à fait, & par conséquent leur faire des playes, & c'est du temps perdu pour la beauté de l'Arbre, & pour la production du Fruit.

Je veux donc que mon Arbre soit sans aucunes branches par bas, mais je veux qu'il y paroisse de bons yeux, qui promettent par conséquent de bonnes branches, & sur tout pour les Pêchers; en sorte qu'il ne faut jamais prendre celui où tous les yeux sont éborgnez, c'est à dire les issus bouchées, parce que rarement en sort-il de nouvelles branches; & il est si vray que je ne veux qu'un brin, que d'ordinaire s'il y a deux greffes, j'en ôte la plus foible, pour ne conserver que la plus forte, & la mieux placée.

Pour ce qui est des Arbres de tige à planter en plein air, je veux bien qu'ils ayent à leur tête quelque branches, lesquelles on racourcit en plantant: nous ne demandons pas une exactitude si régulière pour la beauté de ceux-cy, que pour la beauté des petits Arbres; il suffit que ceux-là fassent une tête à peu près ronde, pour être raisonnablement beaux.

CHAPITRE XVIII.

Du Choix des Arbres hors des Pepinières.

Que si les Arbres sont déjà arrachez, il faut non seulement avoir tous les égards cy-dessus, sans en négliger aucun, mais encore il faut prendre garde, si tels Arbres ne sont point trop vieux arrachez, en sorte qu'ils ayent l'écorce ridée, & le bois sec, & peut-être mort, ou l'écorce beaucoup écorchée, ou l'endroit de la greffe étranglé de filasse, ou qu'ils soient greffez trop bas, & sur tout en fait de Pêchers: en sorte que pour bien placer les racines comme il le faut absolument, on seroit réduit à enterrer la greffe en les plantant, ou qu'ils soient greffez trop haut, en sorte qu'ils ne sçauoient commencer un bel Espalier, ou un Buisson, l'un & l'autre devant commencer à six, ou sept pouces de terre.

Ce n'est pas tout, il faut particulièrement prendre garde aux racines: car quand toutes les autres conditions s'y trouveroient toutes parfaites, s'il y avoit de grands défauts aux racines, il faudroit compter l'Arbre pour ne valoir rien.

Or pour pouvoir dire qu'un Arbre est bien conditionné à l'égard de ses racines, il faut en premier lieu qu'elles soient grosses à proportion de la grosseur de l'Arbre, c'est à dire, qu'il en ait au moins quelque une qui soit à peu près grosse comme la tige; car quand elles sont toutes petites, & en forme de chevelu, c'est un signe presque infallible de la foiblesse de l'Arbre, & de sa mort prochaine, ou au moins qu'il ne fera pas un bon effet; la trop grande quantité de chevelu n'est pas même un fort bon signe.

Il faut en second lieu, que les principales ne soient ny pourries, ny éclatées, ny fort écorchées, ou fort rongées, ny séches, & dures; car si elles sont pourries, elles marquent une grande infirmité dans le principe de vie de tout l'Arbre, les racines ne pourrissant jamais quand l'Arbre se porte bien; si elles sont éclatées dans l'endroit où elles sortent, c'est une playe, pour ainsi dire incurable, la pourriture, & la cangraine s'y mettront, c'est un ouvrier sans mains, & sans outils.

C'est pourquoy ceux qui arrachent des Arbres doivent être grandement soigneux de le faire adroitement, & doucement, pour cela faire de bons trous, afin de ne rien tirer de force en arrachant, autrement ils ne manqueront point d'éclater, ou rompre quelque bonne racine.

Si pareillement elles sont fort rongées ou écorchées aux endroits qu'il faudroit conserver, ce sont encore des playes tres-dangereuses, & particulièrement pour les fruits à noyau, la gomme ne manque guere de s'y former.

Et si enfin les racines sont séches, soit pour avoir été gelées, soit pour être trop vieilles arrachées, & d'avoir été trop long-temps ensuite exposées à l'air, c'est à dire que l'Arbre doit absolument être rejeté, étant certain qu'il ne reprendra pas.

Et par dessus tout cela, il est à souhaiter que l'Arbre, qu'on doit choisir, ait ses racines si bien disposées, qu'on y en puisse trouver un étage de bonnes; & sur tout de nouvelles, & que cet étage soit en quelque façon parfait, de sorte qu'ôtant toutes les mauvaises, soit hautes, soit basses, il en reste environ deux, ou trois, ou quatre qui fassent à peu près le tour de la tige, ou qui soient au moins si-bien situées, qu'en plantant l'Arbre, on les puisse heureusement tourner du côté de la bonne terre.

Je fais cas particulièrement des racines jeunes, c'est à dire nouvelles faites, elles viennent communément à la partie la plus aprochante de la superficie de la terre, & ne fais que peu de cas des vieilles, celles-cy sont d'ordinaire raboteuses, & en fait de Poiriers, Pruniers, Sauvageons, &c. elles sont noirâtres, au lieu que les jeunes sont rougeâtres, & assez unies: en Amandiers elles sont blanchâtres, en Meuriers jaunâtres, & en Cerisiers rougeâtres.

CHAPITRE XIX.

Des Manières de préparer un Arbre pour le planter.

Cette preparation est d'une si grande consequence pour la reprise des Arbres, que souvent ils ne reprennent, & ne font un bel effet que parce qu'ils ont été bien préparez devant que d'être plantez, & que souvent aussi ils manquent de reprendre, & de faire une belle tête, pour avoir été mal préparez.

Il y a ici deux choses à preparer, l'une moins principale, & c'est la teste, l'autre principale au dernier point, & c'est le pied, c'est à dire les racines.

A l'égard de la tête, il y a peu de mystere soit en Arbres de tige, soit en Arbres nains, il n'est question pour cela que de se souvenir de deux points.

Le premier, que comme on fait, ce semble, un grand préjudice à un Arbre qu'on arrache, en ce que constamment l'on affoiblit, ou l'on diminuë sa vigueur, & son action, tout au moins pour quelque temps, il faut qu'on luy ôte de la charge de sa

tête à proportion qu'on luy ôte de cette action, & de cette force, comme on luy en ôte sans doute en le changeant de place, & luy retranchant des racines; c'est une maxime qui n'a pas besoin de preuve.

Le second point dont il faut se souvenir est qu'il ne faut luy laisser de tige que selon l'usage auquel un Arbre est destiné; car l'un est pour faire son effet fort bas, tels sont les Buissons, & les Espaliers, & ainsi il les faut couper assez court; l'autre est pour faire son effet assez haut, tels sont les Arbres de tige, à qui par conséquent il faut laisser une hauteur considérable, mais je ne racourcis guère ny les uns, ny les autres à la hauteur qu'ils doivent demeurer, que premierement je n'aye fait toute l'operation qui est à faire aux racines, & voicy comme je m'y prens.

Je fais premierement couper tout le chevelu le plus près qu'il se peut du lieu d'où il sort, à moins que ce ne soit un Arbre que je replante, aussi-tôt qu'il est arraché, c'est à dire sur le champ sans le quitter un moment, qu'il ne soit replanté, autrement pour peu qu'il soit à l'air, tout ce qui seroit bon à conserver, c'est à dire de certain chevelu blanc, vient à noircir, & par conséquent périr, il semble qu'il ne puisse pas davantage souffrir l'air, que de certains Poissons qui meurent du moment qu'ils sont hors de l'eau.

L'occasion de conserver ce chevelu blanc ne peut guères arriver que quand d'un endroit du Jardin on arrache un Arbre pour le replanter à un autre endroit du même Jardin; on peut donc pour lors conserver quelque chevelu qui n'a point été rompu, dont l'extrémité paroît encore toute agissante, & qui sort de bon lieu, autrement si toutes ces conditions ne s'y trouvent, il n'en faut faire nul cas, & même pour le conserver plus utilement il faut, s'il est possible conserver en même temps quelque peu de la vieille terre qui tient auprès comme une espece de motte, & prendre soin en plantant l'Arbre de bien placer, & étendre ce chevelu.

Revenons à l'Arbre un peu plus vieux arraché, j'en fais donc ôter tout ce chevelu, que beaucoup de Jardiniers conservent avec tant de soin, & si peu de raison, & même quand j'ay à faire quelque plant assez grand, je fais tout d'un coup travailler à retrancher à tous les Arbres ce qui leur doit être retranché avant que de les planter, & cela, soit de jour en quelque endroit du Jardin à l'écart, soit particulièrement de nuit à la chandelle à quelque endroit de la Maison, pour ne pas differer de faire quelque autre ouvrage qui presse, & qui ne se peut faire que dehors, & cependant je tire l'avantage de la nuit qui vient si-tôt, & si importunément au temps des plants.

Le retranchement du chevelu étant fait, & par ce moyen les grosses racines étant tout à plein découvertes, j'ay plus de facilité à voir les mauvaises pour les ôter entièrement, & à voir les bonnes pour les conserver, & ensuite régler à chacune la longueur juste que je prétends leur laisser: assez souvent quand les racines de tels Arbres me paroissent un peu alterées de sécheresse, je prends soin de les faire tremper durant sept ou huit heures, avant que de les replanter.

Quand je parle de bonnes, & de méchantes racines, il semble que je ne veuille dire que des racines rompuës, ou écorchées, ou pourries, ou sèches, mais cependant je veux dire quelque chose de plus important, & c'est que tout Arbre planté, & particulièrement un Arbre de Pepinière fait quelquefois ou toutes racines bonnes, ou toutes racines mauvaises, ou en même temps il en fait quelques-unes bonnes, & quelques-unes mauvaises, & voicy comment. Un

Un Arbre planté avec les préparations que je recommande, s'il vient à prendre, il doit faire de nouvelles racines, autrement il meurt, toutes les racines anciennes luy étant inutiles, s'il n'en fait de nouvelles; or de ces nouvelles, les unes sont belles, & grosses; les autres sont foibles, & menuës; ces belles viendront toutes, ou de l'extrémité de celles qu'on a laissées, & voilà ce qui est à souhaiter, ou elles viendront d'ailleurs, c'est à dire, ou du corps de l'Arbre, & par conséquent au dessus des vieilles racines, car celles-cy faisoient l'extrémité de l'Arbre, ou elles viendront de la partie des vieilles, qui approche le plus près du corps de l'Arbre, pendant que ces vieilles ou n'auront rien fait dans toute leur étenduë, ou n'auront fait que de fort petites racines à leur extrémité, & quelques-unes de grosses un peu loin de cette extrémité.

En ces deux cas, les grosses venuës du corps de l'Arbre, ou venuës des vieilles, mais non pas de l'extrémité, sont insensiblement perir toutes les autres soit vieilles, soit nouvelles, & par conséquent il faut compter celles-cy pour mauvaises comme étant celles qui font jaunir & languir l'Arbre en quelque endroit de sa tête.

Il n'est pas difficile de connoître ces bonnes d'avec ces mauvaises, parce que supposant, comme il est vray, que le bas de la tige de l'Arbre qu'on plante, auquel bas tiennent les racines qu'on y a conservées, supposant, dis-je, que selon l'ordre de la nature, ce bas est toujours plus gros, que tout le reste de la tige, & doit aussi toujours se maintenir en cet état; si cependant on s'apperçoit, que cet endroit, bien loin d'avoir conservé, depuis que l'Arbre a été planté, cet avantage de grosseur, qu'il avoit en ce temps-là, & que selon le même ordre de la nature il devoit avoir conservé en grossissant à proportion de tout le reste; si cependant on s'apperçoit, que cet endroit demeure au contraire plus menu, que quelque endroit un peu plus haut, d'où sortent en effet quelques belles racines, pour lors il faut regarder cet endroit malheureux, & demeuré comme une partie abandonnée par la nature, qui prend ce semble plaisir d'en favoriser une autre, & par conséquent il faut retrancher entièrement cette partie plus menuë avec tout ce qu'elle avoit pû faire auparavant (bien des Jardiniers l'appellent Pivot, & se trompent, comme je feray voir cy-après.)

La première chose, qui est icy à faire, c'est donc d'ôter entièrement tout ce qui paroît ainsi abandonné, & pour ainsi dire, disgracié, l'ôter tout le plus près qu'on peut de l'endroit bien nourry, & qui pour ainsi dire est en faveur, pour ne conserver uniquement que les racines, qui viennent de cet endroit fortuné, quelles qu'elles soient & en quelque petit nombre qu'elles soient, car en effet le nombre n'en doit jamais être grand, & sur tout, comme j'ay déjà dit, il faut entièrement ôter la plupart des vieilles, qui bien loin d'avoir un air de vigueur, & de jeunesse, & une couleur vive, & fraîche, paroissent noires, ridées, raboteuses, usées, & ainsi il ne faut faire état que des nouvelles, qui se trouvent en même temps bien placées.

Et celles-cy, il les faut tenir courtes à proportion de leur longueur, la plus longue en fait d'Arbres nains, quelque grosseur qu'elle ait, qui d'ordinaire n'est pas grande, ne devant jamais avoir plus de huit à neuf pouces, & en Arbres de tige ne devant guères avoir plus d'un pied; on peut laisser un peu plus d'étenduë aux racines de Meurier & d'Amandier, parce que les premières, comme fort moles, & les secondes comme fort seiches, & fort dures, courent risque de périr, si on les taille trop courtes.

Après

Après avoir fixé la longueur des plus grosses racines de nos fruitiers, il faut sçavoir, que les foibles se contenteront de deux, ou de trois, ou de quatre pouces de longueur, & cela chacune à proportion de sa grosseur, c'est à dire les plus petites devant toujourns être les plus courtes; il en est en cecy, comme j'ay dit ailleurs, tout à rebours de ce que j'ay dit de la taille des branches.

Un seul étage de racines suffit, & même je fais plus de cas de deux, ou trois bonnes racines bien placées, que d'une vintaine de médiocres; j'appelle racines bien placées, quand étant autour du pied, elles sont à peu près comme autant de lignes, qui sortent du centre, viennent à la circonference.

Je veux que tous mes Arbres, autant que faire se peut, soient préparés de manière que sans être plantés, ils se puissent tenir droits comme autant de quilles, & sur tout ceux qui sont pour faire Buissons, ou Arbres de tige en plein air; car pour servir en Espalier, comme il faut toujourns les tenir un peu couchés, & qu'il est à propos qu'aucune racine ne soit tournée du côté de la muraille, il faut entièrement retrancher toutes celles, qui pourroient se trouver tournées de ce côté-là, & qui apparemment étoient les moins bonnes; car ayant besoin de conserver les meilleures, pour les tourner du côté des terres; je ne fais sans doute retrancher que celles, qui étoient les moins bonnes, & les plus mal placées.

Ces maximes sont, ce me semble, aisées à entendre, & le sont tellement à pratiquer, que quiconque a veu préparer un Arbre selon leur doctrine, comme il paroît dans les figures, est capable de préparer toutes sortes d'Arbres, & sur tout en fait d'Arbres qui ne picotent guère, comme sont par exemple les Coignassiers, Cerisiers, Pruniers, Sauvageons de bois, &c. Mais en fait d'Arbres qui picotent, par exemple Sauvageons venus de pepin, Arbres venus de noyaux, &c. il y a un peu plus de difficulté.

Et afin d'en venir à bout aussi-bien que des autres plus aisés, j'ay fait chois d'une quinzaine d'Arbres parmy le grand nombre de ceux que j'ay arrachés, & plantés depuis vingt-cinq ou trente ans; ce sont ceux dans lesquels j'ay remarqué quelque différence de situation de racines, ayant trouvé que généralement tous les Arbres ont rapport à quelqu'un de ces quinze, si bien que les ayant dessinés exactement comme ils sont au point qu'on les arrache; & puis les ayant taillés, & pareillement dessinés en cet état là, pour faire voir comme ils doivent être devant que de les planter; chacun se pourra d'oresnavant régler sur cela pour l'opération qui est à faire aux racines de routes sortes d'Arbres.

J'ay même trouvé à propos de les dessiner dans l'état de la production des nouvelles racines, qu'ils sont après être plantés, afin que chacun sçache ce qu'un Arbre bien préparé, & bien planté doit faire pour réussir, & par où il aura manqué, s'il ne réussit pas.

Quand j'ay fait à l'égard des racines tout ce que j'ay trouvé à propos, pour lors je tâche de juger sagement de la profondeur, que les plus basses racines doivent avoir dans le fond de la terre, aussi bien que de la quantité de terre, que chacune des plus hautes racines doivent avoir au dessus d'elles, car il faut les mettre à couvert, & hors de portée, tant des injures de l'air, que des outils, qui servent à labourer, &c. pour lors je détermine la longueur de tige, que l'Arbre doit avoir hors de terre, afin de n'avoir plus rien à y toucher, après qu'il est planté; on l'ébranle nécessairement

ment, si on attend à le racourcir dans le temps qu'il commence à pousser; & cet ébranlement me paroît tres dangereux.

On n'a que faire de craindre, que la gelée gâte rien par l'endroit où l'Arbre a été racourcy, il n'en arrive seurement jamais d'inconvenient; c'est une experience tres-seure, & de laquelle on peut bien s'en rapporter à ma bonne foy; cette longueur de tige à régler pour le dehors en toutes sortes d'Arbres est, s'ils sont petits, & à planter en terres seiches, qu'il leur faut six à sept pouces, afin qu'en Été la tête couvre le pied contre l'ardeur du Soleil, & en terres humides, cela pourra être de neuf à dix, ou d'onze à douze au plus, afin que la tête n'empêche pas la chaleur de donner au pied, qui en a besoin. Pour ce qui est des Arbres de tige elle est toujours de six à sept pieds en toutes sortes de terres: de plus grands seroient trop sujets à être ébranlez, ou arrachez par les vents; de plus courts aussi seroient désagréables à voir, à moins que ce ne fût un plant tout entier d'Arbres à demy-tige, comme on en fait assez souvent pour des Pruniers, des Cerisiers, &c.

Il faut grandement prendre garde en fait de Pêchers, qu'ils ayent deux, ou trois bons yeux dans la longueur qu'on leur laisse, autrement ils courroient risque de ne pousser que du Sauvageon.

J'ay déjà dit, que pour toutes sortes d'Arbres, mais particulièrement pour les Nains, je n'y voulois qu'un brin tout droit. A l'égard des Arbres de tige, je ne trouve pas mauvais, qu'ils ayent quelques branches, j'y conserve volontiers longues celles, qui s'y trouvant foibles, ne peuvent contribuër à la beauté de la figure, mais peuvent donner du fruit plutôt; pour ce qui est des grosses, j'en conserve deux, ou trois, ou même quatre, qui se trouvant bien placées, peuvent commencer un beau rond, & je les racourcis chacune à sept, ou huit pouces.

CHAPITRE XX.

Des manières de planter les Arbres qu'on a déjà préparez.

LA première observation, qui est icy à faire est, que dans le temps de planter, que tout le monde sçait être depuis la fin d'Octobre jusqu'à la my-Mars, c'est à dire depuis que les Arbres quittent leurs feüilles, jusques à ce qu'ils soient sur le point de recommencer à en pousser de nouvelles; la première observation, dis-je, est de choisir un temps sec, & assez doux, sans se mettre aucunement en peine des égards, qu'on avoit autrefois pour les Lunes; les temps pluvieux sont icy non seulement incommodes pour le Jardinier qui travaille, mais aussi ils sont préjudiciables aux Arbres qu'on plante, attendu que les terres se mettent aisément en mortier, & ne sont pas propres à se glisser tout autour des racines, pour n'y laisser aucun vuide, comme il est tres-expedient de l'empêcher; or quoy que tous ces mois la soient également propres pour planter, si bien même que le plutôt fait est toujours ce semble le meilleur; cependant comme j'affecte volontiers de planter dès la Saint-Martin dans les terres seiches & légères, j'affecte aussi de ne planter qu'à la fin de Février dans les terres froides & humides. Les Arbres n'y sçautoient rien faire pendant l'Hyver, & ainsi ils pourroient plutôt s'y gâter, que s'y conserver; au lieu que

dans les terres légères, ils peuvent dès l'Automne commencer à faire quelques petites racines, & c'est toujours une grande avance pour eux, & pour les mettre en train de faire merveilles au Prin-temps.

La deuxième observation est de régler juste toutes les distances, qui doivent être entre chaque Arbre, soit en Espalier, soit en Buisson, soit en Arbres de tige, afin de sçavoir au vray & le nombre en general, qu'on a à planter, & le nombre particulier de chaque espece.

La troisième observation est de régler exactement les places qu'on destine & à chaque espece d'Arbre, & à chaque Arbre en particulier; j'ayme mieux que les fruits d'une même saison soient tous dans un même canton.

La quatrième observation est de faire faire au cordeau des trous de la grandeur de la forme d'un Chapeau, car je suppose, que les tranchées ont été bien faites, si bien que pour petit que soit le trou, il est assez grand pour planter l'Arbre, & ce ne seroit que du temps, de la peine, & de la dépense perduë de le faire plus grand.

La cinquième observation est de faire porter chaque Arbre près de son trou, devant que commencer d'en planter aucun, & s'il est question de planter des Buissons autour de quelques quarrez, ou de faire un quinconce, je veux qu'on ait soin de mettre particulièrement les plus beaux, & les mieux conditionnez aux encoigneures des quarrez, ou aux encoigneures des rangées.

Et parcellément, s'il est question d'un Espalier, il est à propos de mettre toujours les plus beaux Arbres, & ceux qui font les plus beaux fruits aux endroits les plus apparens, & les plus visitez, par exemple près des portes, & le long des Espaliers, où sont les plus belles allées.

Quoy que je fasse icy un choix des plus beaux, il ne s'ensuit pas, qu'il n'en faille jamais planter aucun, qui ne soit beau, & accompagné de tres-belles apparences de reprise; mais cependant il est vray, que quelque soin qu'on prenne de n'en choisir que de beaux, il y en a toujours de plus beaux les uns que les autres.

Les Arbres étant donc ainsi tous portez chacun près de sa place, qui luy est destinée; s'il est question de planter des Buissons, je commence par planter ceux des encoigneures de chaque carré, afin qu'ils servent d'alignement pour tous les autres, & si les terres sont fraîchement remuées, & mêlées d'assez grande quantité de fumier long, en sorte qu'elles ne paroissent pas autant affaissées, qu'elles le doivent être, je prens soin de n'enfoncer les Arbres qu'environ d'un demy-pied; c'est à dire, que l'extrémité de la plus basse racine n'est pas plus avant d'un demy pied dans la terre, parce que, comme je fais état, que les terres s'affaisseront au moins d'un demy-pied, & qu'il y a beaucoup plus d'inconvenient de planter les Arbres un peu haut, que de les planter bas, il se trouvera au bout de quelques mois, que mes Arbres seront environ d'un pied dans la terre, qui est la mesure la plus juste, qu'on puisse régler à cet égard; des Arbres plantez plus bas ne manquent guère de périr en peu d'années.

Ayant donc planté les Arbres des encoigneures, je mets un homme à celle de la rangée, que je veux planter, afin qu'il aligne les Arbres, pour qu'ils se trouvent toujours bien plantez en ligne droite; je prens un autre homme avec une Béche, pour couvrir les racines des Arbres, à mesure que je les présente en place, & que mon Aligneur m'avertit, qu'ils sont bien dans la ligne, & en une matinée je planteray facilement

cilement quatre, ou cinq cens pieds de Buiffons.

Il est encore plus aisé d'en planter en peu de temps beaucoup en Espalier, parce qu'il n'est pas question d'aligner; mais pour un Quinconce on ne peut pas aller si vite, parce que, comme il faut que chaque Arbre réponde juste à deux rangs, il faut deux Aligneurs, sçavoir un pour chaque rang; & il se perd toujours un peu de temps; devant que l'Arbre soit justement placé pour répondre aux deux rangs également.

Or il ne faut pas seulement être soigneux de planter un peu haut, & fort droit, mais il le faut être particulièrement de tourner les principales racines du côté de la bonne terre; c'est icy le point le plus important, en sorte que, quoy qu'il soit fort à souhaiter que tous les Arbres destinez pour être en Buiffon, paroissent droits sur leur pied, après avoir été plantez, si neanmoins la disposition de leurs racines, qui peut être vont naturellement à pivoter, demande que l'Arbre soit un peu couché pour avoir la bonne assiette que je souhaite à ses racines, c'est à dire afin qu'il pousse plutôt entre deux terres, que de pousser en fond, non seulement je ne fais nulle difficulté de tenir la tête de l'Arbre un peu couchée, & toujours sur la ligne du cordeau tiré, mais même je le conseille comme une chose nécessaire: autrement, comme les racines qui sortent, suivent toujours la pente de celles d'où elles sortent, il arrivera bientôt que ces racines ayant enfin penetré jusqu'aux méchantes terres du fond, ou même étant descenduës trop bas, & sur tout hors de la portée de l'eau des pluyes, l'Arbre en deviendra malade, & languira, fera une vilaine figure, & de vilains fruits, & enfin mourra.

De ce que je viens de dire pour la bonne situation des racines, il s'ensuit que, si on a à planter le long de quelques allées on évitera de tourner les principales racines du côté de cette allée, à plus forte raison fera-t-on la même chose, quand on plantera des Espaliers, pour ne laisser aucune bonne racine qui puisse pousser du côté des murailles.

Ce panchement de tête aux petits Arbres ne doit faire aucun scrupule, ny aucune appréhension pour la beauté tant de leur figure particulière, que de leur plant en general, parce qu'il n'est pas des branches qui ont à fortir, comme des racines, les branches ne suivent nullement la disposition de la tête couchée: au contraire elles naissent régulièrement toutes droites autour de la tige, & ainsi comme leur origine est fort près de terre, les Arbres font une figure aussi bien tournée, que s'ils avoient été plantez droits sur leur centre.

C'est aux Arbres de tige en plein air, qu'on est nécessairement obligé de les planter sur leur centre tout le plus droit qu'il est possible, autrement cette tige demeureroit toujours courbée, & par conséquent feroit une vilaine figure; joint qu'elle se trouveroit davantage en prise à la violence des vents, & par conséquent l'Arbre courroit risqué d'être renversé, & par la même considération des vents il les faut planter un peu plus avant que d'autres Arbres, c'est à dire qu'en les plantant il les faut mettre un bon pied avant dans la terre, & même quoy que je recommande de ne point trepigner sur nos petits Arbres de peur de les enfoncer trop, & qu'aussi bien ils n'ont rien à craindre du côté des vents, je recommande au contraire de presser la terre contre le pied de ceux-là, afin de les rassurer, & les mettre en état de résister à l'effort des vents.

Chaque Arbre étant planté, si j'ay la commodité des fumiers, j'en mets un lit de

deux, ou trois pouces sur chaque pied, & le recouvre en même temps d'un peu de terre pour en ôter la veüe qui n'est pas agréable : ce lit de fumier ne sert pas tant pour abonir la terre, car je suppose qu'elle est bonne, & bien préparée, comme il sert particulièrement pour empêcher que le hâle des mois d'Avril, May, & Juin ne pénétre jusqu'aux racines, & par conséquent ne les altère, & ne les empêche d'agir, ce qui ne causeroit rien moins que la mort.

Que si je manque de fumier, je me contente pendant ces premiers mois dangereux de couvrir de méchantes herbes, ou de fougere les pieds des Arbres: j'empêche qu'il n'y vienne rien qui offusque les jeunes jets, & si la sécheresse est fort grande, comme elle est assez souvent, je fais pendant les trois, ou quatre mois, & cela tous les quinze jours, donner une cruchée d'eau à chaque pied, après avoir fait un cercle tout autour, afin que l'eau pénétre entièrement, & aussi-tôt qu'elle paroît imbibée, je fais remplir, & racommoder ce cercle, en sorte qu'il n'y paroît plus rien. Que si la saison est un peu pluvieuse, les arrosemens ne sont point necessaires: avec de tels aprêts, & de telles précautions, on est d'ordinaire assez heureux à faire des plans, si bien qu'il n'y meurt guère d'Arbres.

CHAPITRE XXI.

Pour des Arbres en Mannequin.

MAis cependant comme il peut mourir quelques Arbres, & qu'autant que faire se peut, il est à souhaiter qu'un Plant soit parfait dès la première année, je pratique de preparer un plus grand nombre d'Arbres, que je n'ay actuellement besoin d'en planter pour rendre mon Plant complet, afin d'en avoir toujours quelques-uns comme en corps de reserve, & pour cet effet je pratique dès le même temps du Plant d'élever en mannequin quelques Arbres de chaque espece, mais beaucoup plus de fruits à noyau, que de fruits à pepin, ceux-là d'ordinaire courant un peu plus de risque de mourir, que les autres.

Je choisís donc quelque bon endroit du Jardin, (ceux qui sont le plus à l'ombre, y étant fort propres) & là je mets des Arbres en mannequin bien étiquetez, ou au moins bien marquez sur mon Livre par l'ordre & des rangs, & de la place de chacun dans son rang, afin d'y avoir recours, si quelque Arbre vient à mourir en place, ou même à languir, voulant, s'il est possible, que mon Plant demeure fait & parfait tant pour la figure, que pour les especes selon la premiere disposition que j'en ay faite.

Et pour cela je tiens couchez dans les mannequins les Arbres qui sont destinez pour les Espaliers, & je tiens droits au milieu des mannequins ceux qui sont destinez pour Buiffons, afin qu'en l'un, & l'autre cas je puisse plus commodément placer le mannequin tout entier, en sorte que l'Arbre s'y trouve aussi-bien situé, que s'il y avoit été planré d'abord; ce qui ne seroit pas, si l'Arbre destiné pour l'Espalier étoit droit au milieu du mannequin, parce qu'on ne pourroit pas assez facilement approcher l'Arbre de la muraille: le même inconvenient à peu près, est d'avoir à planter en Buiffon un Arbre couché dans un mannequin, quoy qu'on ait en cecy plus

plus de facilité à le bien placer, que l'Arbre destiné à l'Espalier.

Cette operation de transport de mannequins se peut faire jusqu'à la Saint Jean, & quand on la veut faire il faut commencer par bien arroser les mannequins qu'on veut enlever, qui apparemment seront les plus beaux : il faut ensuite détourner proprement la terre d'autour du mannequin, afin de ne point rompre de racines, s'il s'en est fait qui ayent déjà poussé au delà des mannequins : il faut choisir un temps de pluye, ou au moins un temps doux, & bas, comme on dit, ou même le soir après Soleil couché, ou le matin devant qu'il se leve: il faut prendre grandement soin de n'ébranler l'Arbre en façon du monde, soit en le retirant de terre, soit en le transportant, soit en le replaçant à l'endroit destiné; l'ébranlement en cecy est tres-pernicieux, & souvent mortel.

Or quand en faisant ce mouvement de mannequins, on s'apperçoit que les racines ont commencé à sortir hors du mannequin, il faut premièrement en plaçant ce mannequin être soigneux de conserver les pointes de ces racines nouvelles, les bien ranger, & soutenir de bonnes terres, les couvrir sur le champ, presser même les terres contre le mannequin, & ensuite arroser assez amplement tout autour de ce mannequin, afin d'en aprocher les terres voisines, si bien qu'il n'y reste aucun vuide, ce qu'on connoît quand l'eau des arrosemens ne s'imbibe plus avec précipitation, & cet arrosement est necessaire indispensablement, de quelque maniere qu'on fasse ces changemens de mannequins, & enfin les jours de grand Soleil, il faut couvrir de paillassons la tête de cet Arbre jusqu'à-ce qu'on s'apperçoive qu'il commence de pousser, & pour lors on commence de les ôter les nuits. Cette dernière précaution de couverture n'est necessaire qu'en cas qu'on ait veu des racines nouvelles sortir de ce mannequin, ou que l'Arbre ait été ébranlé.

Les mêmes soins qu'on a pour remplacer en Espalier des Arbres élevez en mannequins, les mêmes faut-il avoir pour remplacer en Buisson, ou en haute tige des Arbres pareillement élevez en mannequins, & sur tout prendre garde de laisser tout le moins qu'on peut, ces nouvelles racines à l'air, autrement elles noirciront, & par consequent mourront.

Il me reste seulement de dire que les mannequins doivent être faits exprès, & être à claire voye, tant afin que les racines sortent plus aisément, qu'afin qu'ayant moins de matière ils coûtent moins, aussi-bien le trop de matière qui les rend plus épais est-il nuisible: ils doivent être faits d'osier le plus frais & le plus vert que faire se pourra, afin qu'étant mis tous verds en terre ils y durent plus long-temps sans se pourrir, c'est à dire qu'au moins ils puissent se conserver une année entiere [ceux qui sont vieux faits se pourrissent plutôt] ils ne doivent être guère profonds, autrement le transport en seroit trop difficile : huit à neuf pouces de profondeur sont suffisans, afin qu'étant enterrez jusqu'à-ce que leurs bords soient cachez, on y puisse mettre quatre, ou cinq pouces de terre dedans, & l'Arbre ensuite, dont on couvrira les racines d'une pareille quantité de terre, & même en faisant le transport de ces mannequins, on pourra enlever une partie de ces terres de dessus, si elles incommodent à porter: il faut être bien soigneux de presser, comme nous avons dit, la terre de dehors contre les mannequins, afin qu'il n'y reste aucun vuide.

A l'égard de la grandeur du mannequin elle doit être proportionnée à la longueur des racines des Arbres qu'on y veut planter: il faut au moins qu'entre l'extré-

mité de chaque racine, & le bord du mannequin on y puisse mettre trois à quatre pouces de terre, si bien que pour les Arbres destinez à l'Espalier les mannequins n'ont que faire d'être si grands, attendu que ces Arbres y sont couchez, & par conséquent fort près d'un des côtez, de telle sorte qu'il ne leur reste de racines que de l'autre côté; ainsi les nouvelles racines y trouveront assez de place, pourveu que le mannequin soit assez grand: à l'égard des Arbres destinez en Buisson, comme ils doivent être plantez dans le milieu, & que par conséquent ils doivent pousser des racines tout autour, il faut que le mannequin soit un peu plus grand.

À proportion aussi faut-il le mannequin plus grand pour les Arbres de tige, que pour les petits Arbres: il est inutile de dire que les mannequins doivent être ronds; personne ne l'ignore, il s'en pourroit faire d'ovale, ou de quarré, mais ils en couteroient davantage, & ne vaudroient pas mieux.

La difference de grosseur des Arbres oblige donc à faire de trois differentes grandeurs de mannequins, sçavoir de petits qui sont environ d'un pied de diamètre, de moyens qui ont quinze à seize pouces, & de grands qui en ont dix-huit à vingt: le principal est que le fond soit assez fort, & assez solide pour pouvoir porter, sans crever, la pesanteur de la terre, & que les bords d'en haut, & d'en bas soient aussi bien fabriquez pour n'être pas faciles à s'évafer: il faut aussi une entre-lasseur tout autour du milieu par la même raison.

Je ne me contente pas seulement d'avoir cette précaution de mannequins dans le temps que je fais de grands plans, mais je l'ay encore tous les ans pour quelque petit nombre d'Arbres eu égard à la grandeur du Plant que j'ay à cultiver, afin qu'en cas qu'il arrive accident à quelqu'un de ceux qui sont en place, comme il leur en peut arriver beaucoup, je puisse remedier d'abord que j'en suis menacé, ou d'abord que je m'apperçois que l'accident est arrivé: car enfin il faut toujours être en état d'avoir son Plant complet, sans y souffrir aucun Arbre qui rechigne.

Peu de dépense suffit pour se mettre l'esprit en repos à cet égard, & faute de cela on perd bien du temps, & du plaisir.

Il est temps présentement de passer au chef-d'œuvre des Jardiniers, c'est à dire à la taille.

Fin de la troisième Partie des Jardins Fruitiers, & Potagers.



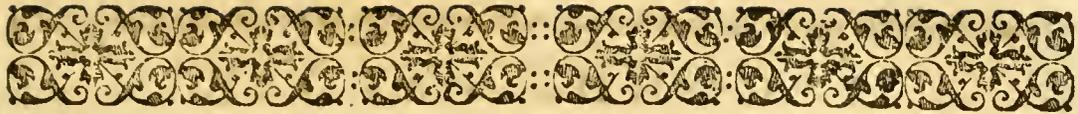


TABLE DES CHAPITRES ET Matières contenuës dans les trois Parties du premier Tome

PREMIERE PARTIE.

CHAP. I. C ombien il est neceſſaire, qu'un honnête homme, qui veut avoir des Fruiti- ers & Potagers, ſoit au moins raiſonnablement inſtruit de ce qui regarde ces ſortes de Jardins,	Page 1
Chap. II. Combien il eſt facile à un honnête homme d'aquerir au moins une ſuffiſante con- noiſſance en fait de l'ardinage,	5
Chap. III. Abregé des maximes du l'ardinage.	6
ARTICLE I. Sur les qualitez de la Terre,	6
ART. II. Sur la profondeur de la Terre.	6
ART. III. Sur les Labours.	7
ART. IV. Pour les amandemens.	7
ART. V. Pour la diſpoſition ordinaire des Jardins Fruitiers, & Potagers,	7
ART. VI. Pour la connoiſſance des Arbres Fruitiers,	8
ART. VII. Pour preparer un Arbre, tant par la tête, que par la racine devant que de le planter,	9
ART. VIII. Pour le temps qu'il faut choiſir pour bien planter,	10
ART. IX. Pour entendre raiſonnablement la taille des Arbres,	12
ART. X. Pour le temps de paliſſer les Eſpaliers,	15
ART. XI. Pour cueillir toute ſorte de Fruits de quelque ſaiſon qu'ils ſoient, faire porter & ranger dans la Fruiterie, ceux qui ne meuriffent qu'après être ſerrez, conſerver les uns & les autres dans leur beauté, & pour les faire manger à propos, ſans leur donner le temps de ſe gâter,	15
ART. XII. Qui regarde les Greſſes, & les Pepinières.	16
ART. III. & dern. Qui regarde premièrement le profit des Potagers, & en ſecond lieu l'ouvrage de chaque ſaiſon, page.	16
Chap. VI. Des moyens de ſe connoiſtre en choix de l'ardiniers,	17
Chap. V. Explication des termes du l'ardinage.	24

SECON-

S E C O N D E P A R T I E .

CHAP. I.	D es conditions nécessaires pour un bon Jardin Fruittier & Potager,	pag. 68
Chap. II.	De la terre en general,	69
Chap. III.	Des conditions nécessaires à la terre d'un Jardin pour pouvoir dire qu'elle est bonne,	72
SECTION I.	De la premiere preuve d'une bonne terre ,	72
SECT. II.	De la seconde preuve d'une bonne terre,	73
SECT. III.	De la troisième preuve d'une bonne terre,	73
SECT. IV.	De la quatrième preuve d'une bonne terre,	74
SECT. V.	De la cinquième preuve d'une bonne terre ,	75
SECT. VI.	De la sixième marque d'une bonne terre ,	76
SECT. VII.	De la septième marque d'une bonne terre,	78
Chap. IV.	Des autres termes dont on se sert en parlant des terres ,	81
SECT. VIII.	Des terres usées,	81
SECT. IX.	Des terres reposées,	83
SECT. X.	Des terres portées,	83
SECT. XI.	Des terres neuves.	84
SECT. XII. & dern.	De la couleur des bonnes terres,	86
Chap. V.	De la situation que demandent nos Jardins,	86
	Avantages ordinaires dans les terres , qui sont à My-côte, page.	87
Chap. VI.	Des expositions de Jardins, tant en general qu'en particulier, avec l'explication de ce que chacune peut avoir de bon , & de mauvais,	88
Chap. VII.	De la troisième condition , qui demande la facilité des arrosemens,	92
CHAP. VIII.	De la quatrième condition , qui demande que le Jardin soit à peu près de niveau dans toute sa superficie,	93
Chap. IX.	De la cinquième condition , qui demande que la figure d'un Jardin soit agreable, & que son entrée soit bien placée,	94
Chap. X.	De la sixième condition , qui demande que le Jardin soit clos de murailles , & de portes bien fermantes ,	96
Chap. XI.	De la dernière condition , qui demande que le Jardin Fruittier & Potager ne soit pas loin de la maison , & que l'abord en soit aisè & commode,	97
Chap. XII.	De ce qui est à faire pour corriger un fond qui est défectueux , soit dans la qualité de la terre , soit dans la trop petite quantité ,	99
Chap. XIII.	Concernant les pentes de chaque Jardin;	104
Chap. XIV.	De la disposition , ou distribution de tout le terrain de chaque Fruittier & Potager,	109
Chap. XV.	De la disposition , ou distribution d'un tres-petit Jardin,	111
Chap. XVI.	Sur la largeur qu'il faut donner aux labours des Espaliers,	112
Chap. XVII.	De la distribution , ou disposition d'un Jardin d'une honnête grandeur,	113
Chap. XVIII.	De la distribution , ou disposition d'un Jardin de quinze à vingt toises de large , & de celui de vingt-cinq à trente , & de trente à quarante,	113
	Chap.	

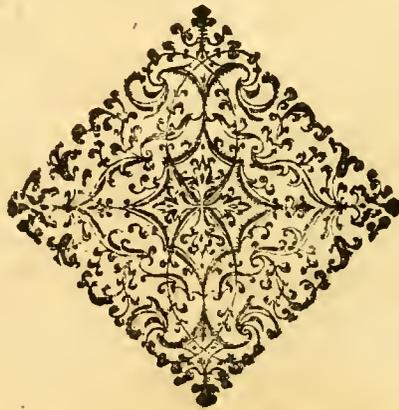
Chap. XIX. De la disposition, ou distribution des Jardins d'une grandeur extraordinaire,	115
Chap. XX. De la maniere de cultiver les Jardins Fruitiers,	116
Chap. XXI. Des Labours,	117
Chap. XXII. Des amandemens,	121
Chap. XXIII. Des Fumiers,	124
Diversité des Fumiers,	126
Le choix des Fumiers,	126
Temps propres pour fumer les terres,	127
Il ne faut point de fumier pour les Arbres,	129
Chap. XXIV. Pour sçavoir s'il est bon de Fumer les Arbres,	132
Chap. XXV. Quelle sorte de terre convient le mieux à chaque espece d' Arbres Fruitiers.	135

TROISIEME PARTIE.

Mon goût en fait de Paires,	145
Si il est bon de planter des Buissons dans des petits Jardins,	147
Quels Fruits en Buisson doivent être choisis pour les petits Jardins,	147
Clôture de murailles nécessaires dans les Jardins,	148
Fruits du mois de Juin,	152
Fruits du mois de Juillet,	152
Fruits du mois d'Aoust,	152
Fruits du mois de Septembre,	153
Fruits du mois d'Octobre,	154
Fruits du mois de Novembre,	155
Fruits du mois de Decembre,	155
Fruits du mois de Janvier,	156
Fruits des mois de Février, Mars & Avril,	156
Présence de maturité selon la différence des expositions,	157
Durée ordinaire des Fruits de chaque Arbre,	157
Chap. I. Du choix d'un Poirier en Buisson à planter tout seul,	160
Chap. II. Pour le choix d'un second Poirier en Buisson, & après pour le choix d'un troisième, quatrième, cinquième & sixième, &c.	164
Conditions nécessaires pour faire une excellente Poire.	165
Chap. III. Des Poiriers de tige à planter.	216
Liste des premiers cinq cens Poiriers en Buisson selon l'ordre que je les ay placez cy-dessus, où je marque les mois pendant lesquels leurs fruits sont bons à manger, & les pages qui contiennent leurs descriptions.	220
Liste de toutes sortes de Poires, tant bonnes, que médiocres, & mauvaises. Les bonnes Poires.	228
Poires médiocres.	229
Poires mauvaises.	230
Outre les méchantes Poires que je ne connois pas, voicy une liste particulière de celles que je	

<i>connois pour si mauvaises , que je ne conseille à personne d'en planter.</i>	331
<i>Liste de celles dont je ne fais pas assez de cas pour conseiller de les planter, ny assez de mépris, pour les bannir des Jardins de ceux qui les ayment.</i>	232
Chap. I V. <i>Traité des Pommes.</i>	232
Chap. V. <i>Du bon usage des murailles de chaque Jardin.</i>	237
Chap. VI. <i>De la distance des Arbres en Espalier.</i>	241
Chap. VII. <i>Pour sçavoir quels fruits méritent le mieux d'avoir place en Espalier.</i>	244
<i>Quels sont les bonnes qualitez d'un bon raisin.</i>	245
Chap. VIII. <i>Traité des Figues.</i>	248
<i>Conditions d'une bonne Figue.</i>	249
Chap. IX. <i>Traité des Pêches,</i>	250
Chap. X. <i>Du mérite, & des bonnes qualitez des Pêches.</i>	253
Chap. XI. <i>Des qualitez indifferentes des Pêches,</i>	254
Chap. XII. <i>Des mauvaises qualitez des Pêches.</i>	254
Chap. XIII. <i>Du jugement que je fais des Pêches.</i>	255
Chap. XIV. <i>Traité des Prunes.</i>	256
<i>Bonnes qualitez des Prunes, défauts des Prunes, & qualitez indifferentes des Prunes,</i>	256 & 257
Chap. XV. <i>Abrégé des fruits en Espalier de chaque exposition.</i>	294
Chap. XVI. <i>Des conditions nécessaires à chaque Arbre fruitier pour mériter d'être choisi, & destiné à quelque bonne place d'un Fruittier.</i>	298
Chap. XVII. <i>Du chois des Arbres dans les Pepinières.</i>	299
Chap. XVIII. <i>Du chois des Arbres hors des Pepinières.</i>	300
Chap. XIX. <i>Des manières de préparer un Arbre pour le planter.</i>	301
Chap. XX. <i>Des manières de planter les Arbres qu'on a déjà preparez,</i>	305
Chap. XXI. <i>Pour des Arbres en mannequin.</i>	308

Fin de la Table des Chapitres, & Matières contenuës dans la première, deuxième, & troisième Partie des Jardins Fruittiers, & Potagers.





L I S T E

DE DIFFERENTES SORTES DE FRVITS, ſçavoir de Péches, Pavies, Brugnon, Prunes, Figues, Abricots, Cerifes, Raiſins, Azeroles, & Pommes, qui marque le temps que ces Fruits ſe doivent manger, & le lieu de leurs descriptions.

P E S C H E S , P A V I E S , B R U G N O N S .

<p>Description de la Pêche, du Brugnon & du Pavie en general, page 250, 251, & 255.</p> <p>La petite avant-Pêche blanche, commencement de Juillet, 267.</p> <p>La Pêche de troye, fin de Juillet & commencement d'Aouſt, 265.</p> <p>La Pêche-Alberge jaune, & le petit Pavie Alberge jaune, Aouſt, 250.</p> <p>La Madeleine-blanche, my-Aouſt, 264.</p> <p>La Madeleine rouge, my-Aouſt, 271.</p> <p>La Mignonne, my-Aouſt, 262.</p> <p>La Pêche d'Italie my-Aouſt, 270.</p> <p>Le Pavie blanc, my-Aouſt, 271.</p> <p>La Pêche-Alberge rouge, fin d'Aouſt, 270.</p> <p>Le petit Pavie-Alberge violet, fin d'Aouſt, 250.</p> <p>La Bourdin, fin d'Aouſt, 266.</p> <p>La Pêche-Cerife à chair jaune, fin d'Aouſt, 250.</p>	<p>La Pêche-Cerife à chair blanche, fin d'Aouſt, 250.</p> <p>La Chevreuſe commencement de Sept. 262.</p> <p>La Roſſane, commencement de Sept. 270.</p> <p>Le Pavie-Roſſane, commenc. de Sept. 250.</p> <p>La Perſique, my-Septembre, 265.</p> <p>La Violette hâtive, my-ſep. 261.</p> <p>La Belle-garde, my-Sep. 271.</p> <p>Le Brugnon violet, my-Sep. 265.</p> <p>La Pêche-pourprée, my-Sep. 263.</p> <p>L'Admirable, my-Sep. 261.</p> <p>La Nivette, Oétobre. 262.</p> <p>La Pêche de Pau, Oétobre. 287.</p> <p>La blanche d'Andilly, Oétobre, 275.</p> <p>La groſſe jaune tardive, autrement l'Admirable jaune, Oétobre. 266.</p> <p>La Pêche-Royale, Oétobre, 270.</p> <p>La Violette tardive, Oétobre, 266.</p> <p>Le gros Pavie rouge de Pomponne, ou monſtrieux, Oétobre, 271.</p>
--	--

P R U N E S .

<p>Description des Prunes en general, 256.</p> <p>La Prune de Perdrigon violet. 261.</p> <p>La Prune de Sainte-Catherine, 265.</p> <p>La Prune d'Abricot, 271.</p> <p>La Roche-courbon, 271.</p>	<p>La Prune de Mirabelle, 275.</p> <p>L'Imperatrice, 280.</p> <p>Plusieurs eſpeces de Prunes tres-bonnes cruës, & tres-bonnes cuites, 295. 296.</p> <p>Plusieurs autres eſpeces, bonnes pour les confitures, 296.</p>
---	---

FIGVES.

D escription des Figues en general,	La Verte,	249.
La grosse-blanche, tant la longue que la	248. La petite Figue grise, autrement Melete	249.
ronde ,	249. La Figue-Medot ,	249.
La Noire.	249. La Figue qui est assez noire ,	249.
La grosse Jaune ,	249. La petite Blanche, ou précoce,	249.
La grosse Violette, tant longue que pla-	La petite Bourjassotte,	249.
te,	249. L'Angelique ,	250.

A B R I C O T S.

L 'Abricot hâtif, <i>entrée de Juillet</i> ,	259.	Le petit Abricot en engoumois ,	259.
L'Abricot ordinaire, <i>my-Juillet</i> ,	259.		

C E R I S E S.

C erises-précoces, <i>entrée de Juin</i> ,	258.	La bonne espece de Cerise ,	297.
Les Guignes ,	297.	Le Bigarreau,	297.
Les Cerises à confire de Monmorancy,		La Griotte ,	297.
autrement Cerises-coulardes ,	297.		

R A I S I N S.

L E Raisin de Corinthe,	258. & 275.	Le Raisin-précoce ou Morillon noir,	283.
Le Chaffelas ,	258. & 274.		
Le Bourdelais,	279.	Le Cioutat.	283.

A Z E R O L L E S.

L 'Azerolle ,	282.
----------------------	------

P O M M E S.

L A description des Pommes en gene-	La Cousinotte, <i>depuis la fin d'Octobre jus-</i>	
ral,	232. <i>qu'en Février</i> ,	234.
La Reinette grise, & blanche, <i>presque</i>	L'Orgeran,	234.
<i>toute l'année</i>	233. La Pomme d'Etoile,	234.
La Calville d'Eté blanche & rouge,	La Jerusalem,	234.
<i>Aoust & Sept.</i>	233. La Druë permein d'Angleterre,	234.
La Calville d'Automne, <i>depuis Octobre</i>	La Pomme de glace ,	235.
<i>jusqu'en Février.</i>	233. La Francatu,	235.
Le Fenoiillet, ou Pomme d'Anis, <i>depuis</i>	La Haute-bonté, autrement Blandilalie,	235.
<i>Decembre jusqu'en Mars,</i>	233.	
Le Courpendu, ou Pomme de Bardin,	La Rouvezzeau,	235.
<i>depuis Decembre jusqu'en Mars ,</i>	233. La Châtaignier, autrement Martrâge,	235.
L'Api, <i>depuis Decembre jusqu'en Avril.</i>	234. La Pomme sans fleurir, ou Pomme-fi-	
La Pomme violette, <i>depuis la fin d'Octobre</i>	gue ,	235.
<i>jusqu'à Noël,</i>	234. Le petit-bon,	235.
La Rambour, <i>Aoust,</i>	234. La Pomme-rose ,	235.

LE PARFAIT
JARDINIER
O U
INSTRUCTION
P O U R
LES JARDINS FRUITIERS
ET POTAGERS.

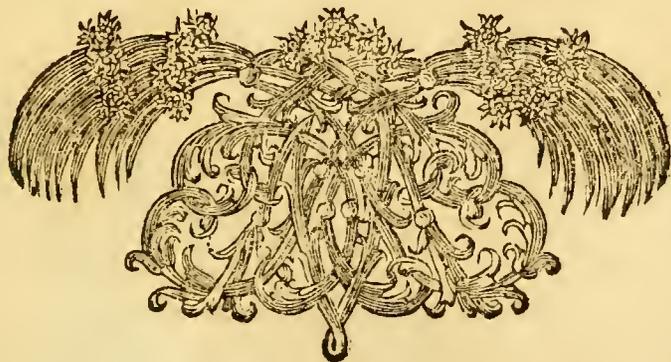
Avec un Traité des ORANGERS, suivi de Reflexions
sur L'AGRICULTURE.

Par feu Mr. DE LA QUINTINYE, Directeur de tous
les Jardins Fruitiers & Potagers du ROY.

Dernière Edition, revue, corrigée & augmentée d'une Nouvelle
INSTRUCTION pour la CULTURE des FLEURS.

Le tout enrichi de Figures en Taille douce.

TOME SECOND.



A PARIS,
Chez CLAUDE BARBIN, sur le second Perron
de la sainte Chapelle.

M. DC. XCV.
Avec Privilège de Sa Majesté.

THE
LARDNER

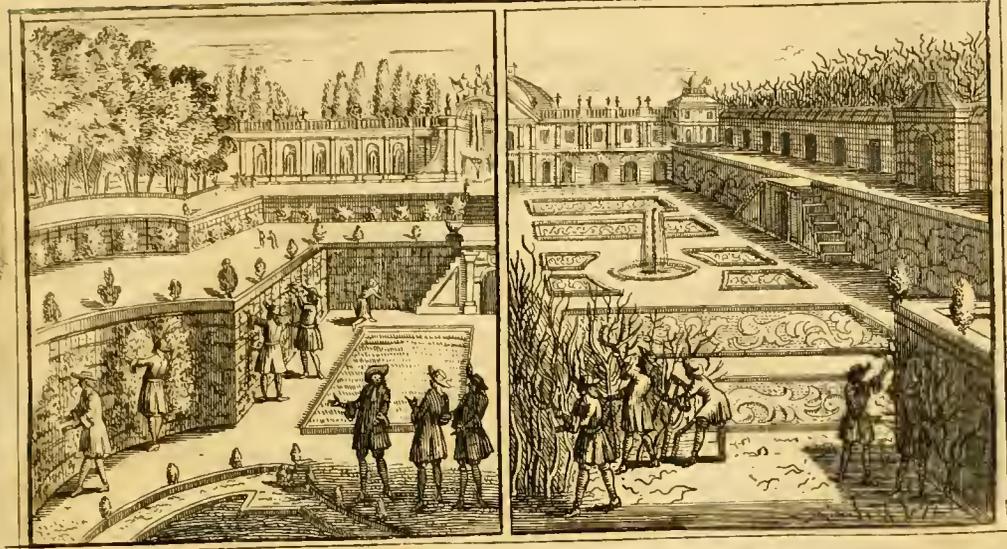
INSTRUCTION

FOR
LESS LARDING FACTORIES

BY JOHN LARDNER
OF THE GREAT BRITAIN
AND IRELAND PATENT OFFICE
LONDON: PRINTED BY
W. CLAY AND COMPANY, BUNGAY, SUFFOLK.



LONDON: PRINTED BY
W. CLAY AND COMPANY, BUNGAY, SUFFOLK.



QUATRIEME PARTIE DES JARDINS FRUITIERS ET POTAGERS.

DE LA TAILLE DES ARBRES FRUITIERS.

P R E F A C E.



GENERALEMENT parlant tailler les Arbres, c'est y couper des branches ; ainsi on dit pour l'ordinaire, qu'un Arbre est taillé, quand on y voit beaucoup de marques de branches coupées : On dit qu'un Jardinier taille, quand la serpette à la main, on le voit couper quelques branches à ses Arbres : De tout temps cette taille a passé parmy les Curieux d'Arbres fruitiers, pour le chef-d'œuvre du jardinage : En effet ce n'est pas seulement de nos jours qu'elle a commencé d'être en usage, il y a plusieurs siècles qu'on s'en étoit fait une maxime, comme il paroît par le témoignage de * * nos Anciens; si bien qu'à vray dire nous ne faisons presentement que suivre, ou peut-être perfectionner ce qui se pratiquoit par nos peres.

A 2

* * Columelle. Theophraste. Xenophon.

Cet usage de tailler ne s'étend pas d'ordinaire à toutes sortes d'Arbres fruitiers, ce n'est qu'à ceux qu'on connoît dans les Jardins sous les noms d'Espaliers, de contre-Espaliers, & de Buissons; car pour ceux qu'on appelle de Haut-vent, ou de Tige, on ne se met guère en peine de les tailler, si ce n'est peut-être une fois, ou deux dans leurs premières années, soit pour le premier tour de figure ronde, & ouverture qu'il est bon de leur donner dans le temps qu'ils commencent à faire leur tête, soit pour ôter quelque branche de faux bois, qui dans la suite du temps pourroit embarasser, ou défigurer cette tête, & constamment telle taille est absolument nécessaire. On fait aussi quelque fois une maniere de taille aux Arbres de tige fort vieux, quand on y ôte des branches mortes, ou languereuses, soit grosses, soit menuës, mais cela s'appelle plutôt les éplucher, ou nettoyer, & débarasser, que les tailler.

Or quoi que la première idée qu'on a de la taille ne regarde d'ordinaire que la tête des Arbres, c'est à dire leurs branches, qui constamment ont pour ainsi dire besoin de quelque correction, pour être mises en train de bien faire au gré de leur Maître; il y a cependant une autre taille fort importante, qui est celle des racines; & celle-cy se fait en deux occasions, dont l'une qui est la plus ordinaire, se fait généralement à tous les Arbres avant que de les planter (j'en ay assez parlé dans le Traité des Plans;) & l'autre qui est extraordinaire ne se fait qu'à quelques-uns en place, desquels on a intention d'en rendre les uns plus vigoureux, ou les autres moins vigoureux qu'ils ne sont; & je parleray de celle-cy sur la fin de ce Traité.

Cette maxime, ou cette nécessité de tailler la tête de tous les Arbres qui ne sont point de haut-vent étant bien établie, quoy que sur cela il y ait une petite maniere d'hérésie en fait des buissons tres vigoureux, laquelle je détruiray aisément, je croy être obligé indispensablement, d'examiner icy, autant que je pourray, tout ce qui regarde un usage si renommé dans le Jardinage des Fruitiers; c'est pourquoy j'assure d'abord que je ne réserveray rien de particulier pour moy, & qu'au contraire j'auray une singulière application pour n'obmettre absolument rien de ce que j'y ay pû comprendre jusqu'à présent, & de ce que j'y pratique assez heureusement il y a si long-temps.

Je suis persuadé que la Taille est une chose non seulement fort utile, mais aussi fort curieuse, & capable de donner du plaisir à qui l'entend: Mais en même temps il faut convenir qu'elle est assez pernicieuse, quand elle est faite par des mains ignorantes.

Car à proprement parler, tailler dans le sens, que nous l'entendons, n'est pas simplement couper, tout le monde coupe, mais peu de gens taillent: Rien n'est si aisé que de couper, & même le hazard peut faire quelquefois que ce qu'on a coupé sans discretion réussit assez bien, quoy que le plus souvent il ait de tres fâcheuses suites; ^a au lieu que comme à tailler habilement il y a bien du discernement, & de la regle, aussi pour l'ordinaire le succès en est-il assuré, tout au moins pour ce qui peut dépendre du Jardinier: ^b Car tout ne dépend pas de luy; on sçait bien qu'il n'est pas le maître des temps, & des saisons, qui doivent nécessairement, & principalement concourir à l'achevement de son œuvre; & ainsi quand on n'a pas cette abondance de fruits qu'on voudroit, & qu'on avoit espéré, ce n'est pas toujours au Jardi-

nier

^a Qui cum judicio putat Arborem, efficit, ut quod Arbor sponte noluit facere, justitiâ violentâ cogatur, ut id agat. *Crescennius.*

^b Terra imperamus, cœlo, & soli nequaquam.

nier qu'il en faut imputer la faute: Il n'est blâmable qu'en cecy, c'est à sçavoir quand les Arbres ne sont pas bien faits, quand ils ne fleurissent pas assez amplement, & quand les fruits n'en sont pas univérſellement, & également beaux, en sorte que sur un même Arbre on en voye de beaucoup plus petits les uns que les autres, car de cela il en est en quelque façon le maître.

CHAPITRE PREMIER.

Définition de la taille des Arbres.

Pour commencer d'entendre ce que c'est que cette taille, je dis que c'est une operation du Jardinage pour trois choses, qui sont à faire tous les ans à ces Arbres, dans l'intervalle du temps qui court depuis le mois de Novembre jusqu'à la fin de Mars: La premiere est leur ôter entièrement tout ce qu'ils ont de branches qui ne valent rien, ou qui peuvent nuire, soit à l'abondance, & à la bonté du fruit, soit à la beauté de l'Arbre.

La seconde, conserver toutes celles, dont on peut faire un bon usage à l'égard de ces Arbres.

Et la troisième, racourcir sagement celles qui se trouvent trop longues, & laisser entières celles qui n'ont pas trop de longueur.

Et tout cela en veü de faire durer un Arbre, le rendre beau & le disposer en même temps à donner bien-tôt beaucoup de beaux, & de bons fruits.

Par branches qui ne valent rien, j'entens celles qui sont de faux bois, celles qui sont usées à force d'avoir donné du fruit, & celles qui sont par trop menuës, ou qui n'ont nulle disposition ny à bois, ny à fruit.

Par branches qui peuvent nuire soit à la beauté de l'Arbre, soit à l'abondance, & à la bonté du fruit, j'entens celles qui peuvent faire confusion, ou offusquent le fruit, & celles qui prennent une partie de la sève d'un Arbre, quand il est trop chargé de bois eu égard à son peu de vigueur.

Par branches, dont on peut faire un bon usage, j'entens toutes celles qui sont si bien conditionnées, qu'elles sont propres à faire la belle figure de l'Arbre, & à donner infailliblement du fruit.

Par branches trop longues j'entens celles qui excèdent neuf à dix pouces de longueur, & qui par conséquent ont besoin d'être racourcies, telles sont toutes les grosses branches que nous appellons branches à bois, & quelques-unes des menuës que nous appellons branches à fruit.

Enfin par branches qui n'ont pas trop de longueur, j'entens certaines petites branches, qui étant d'une médiocre grosseur ont des boutons à leur extrémité, ou sont en disposition d'en avoir l'année d'après, & cependant sont assez fortes pour porter, sans se rompre, le fruit qu'elles doivent.

Cette distinction si importante en fait de branches, sera plus particulièrement expliquée dans les Chapitres qui traitent de la manière de tailler.

Je ne diray rien icy de l'origine de la taille, parce qu'on n'en dit rien qui ne soit fabuleux, & risible, & par conséquent rien qui nous puisse presentement servir

d'instruction: Car par exemple, à quoy sert-il de sçavoir qu'on veut faire venir l'origine de la taille de ce que dans une province de Grece, qu'on nommoit la Naupatie, Province abondante en Vignobles, un asne ayant brouté quelques ceps de Vignes, on s'apperçut que les ceps broutez avoient produit beaucoup plus de raisins, que ceux qui ne l'avoient pas été; ce qui fit qu'on resolut de racourcir d'oresnavant, ou si vous voulez de rompre, ou couper, c'est à dire de tailler toutes les branches de Vignes: On dit de plus, qu'effectivement on se trouva si bien de cet usage, que pour marque de reconnoissance d'une si riche invention, on dressa dans un bel endroit de cette Province, une statuë de marbre à cet Animal, comme à l'Auteur de la taille de la Vigne, c'est à dire l'Auteur de l'abondance du vin; & c'est, disent nos Livres, la veritable raison pourquoy on dépeint Bacchus monté sur un Asne.

Or comme on vit sensiblement qu'il étoit utile de tailler la Vigne, on jugea de là qu'il ne le seroit pas moins de tailler aussi les Arbres fruitiers; & ainsi dans les premiers temps on fit à cécy, comme on a fait à l'égard de tous les autres Arts, & de toutes les autres Sciences, on commença grossièrement de couper, c'est à dire de tailler aux Arbres quelques-unes de leurs branches, & petit à petit on a cherché à s'y rendre habile, comme encore tous les jours a force de raisonnement & d'observations on s'étudie de plus en plus à s'y perfectionner. Voilà donc ce que nos Livres nous apprennent de l'origine de la taille: On n'aura pas de peine à convenir avec moy, que ce n'est pas une chose fort importante; mais ce que constamment il est avantageux de sçavoir,

Ce sont trois principaux points, sans l'intelligence desquels il n'est, ce me semble, ny possible de bien parler de cette Taille, ny possible de la bien faire.

Le premier regarde les raisons pourquoy on la fait.

Le second regarde le temps dans lequel on la doit faire.

Et le troisième regarde la maniere, dont il faut s'y prendre pour la faire habilement, & heureusement; Examinons ces trois points l'un après l'autre.

CHAPITRE II.

Des raisons de la Taille.

IE commenceray par les raisons pour lesquelles on fait la Taille, surquoy il me semble pouvoit dire qu'il y en a deux. La premiere & la principale est celle qui a pour objet de faire, qu'en taillant on ait bien-tôt une grande quantité de beaux, & de bons Fruits, sans quoy on n'auroit, ny on ne cultiveroit aucuns Arbres fruitiers.

La seconde qui est assez considerable, nous apprend que la Taille sert à faire, qu'en toute saison les Arbres dans les temps même qu'ils n'ont ny fruits, ny feuilles, soient plus agreables à la vûë, qu'ils ne seroient si on ne les tailloit point.

Or la satisfaction de la vûë en ce dernier point, dépend uniquement de la figure bien entendüe, & bien proportionnée, qu'une main habile peut donner à chaque Arbre.

Et pour ce qui est de l'abondance du beau, & du bon fruit, autant que l'industrie du Jardinier y peut contribuer, elle dépend premièrement de la connoissance qu'il faut

faut avoir de chaque branche en particulier , pour ſçavoir celles qui ſont bonnes, & celles qui ne le ſont pas: Elle dépend en ſecond lieu de la diſtinction judicieuſe, qui eſt à faire parmi ces branches, pour ôter entièrement ce qu'il y en a de mauvaiſes, ou d'inutiles, & conſerver ſoigneuſement toutes les bonnes ſoit branches à bois, ſoit branches à fruit, avec cette circonſpection que ſi dans ces dernières il y en a quelques-unes qui ne ſoient pas trop longues, on les laiffera comme elles ſont: Mais à l'égard de la plûpart des autres qui ont trop de longueur, on les taillera plus ou moins courtes, ſelon que la raiſon de l'abondance, & même la figure de l'Arbre le peuvent ordonner. Cette abondance dépend, en troiſième lieu, du temps qu'il eſt à propos de prendre pour tailler: Car toutes ſortes de temps n'y ſont pas propres.

À l'égard des deux premiers chefs, qui regardent la connoiſſance, & la diſtinction des branches en general, je feray voir cy-après en quel ordre, & à quel uſage la nature les produit ſur les Arbres fruitiers; comme quoy les unes ſont propres à une choſe, les autres à une autre, & comme quoy ſur tout les unes ont plus de diſpoſition à fructifier, & les autres moins; & conclurray de là que c'eſt ſelon cet ordre, & cette intention de la nature, & ſelon ce plus & ce moins de diſpoſition, que différemment les unes des autres ces branches doivent être & conduites, & taillées.

Mais devant que d'entrer plus avant dans cette matière qui a beaucoup d'étendue, étant queſtion d'y expliquer ſur tout la manière, ou les règles qu'on doit pratiquer dans la taille d'un grand nombre d'Arbres, qui d'ordinaire ſont infiniment différens les uns des autres, j'eſtime qu'il ne fera pas mal à propos de dire premièrement, & le plus ſuccinctement que je pourray, ce que je penſe du temps de la taille, car c'eſt l'article ſur lequel on a le plûtôt décidé.

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

Du temps de la Taille.

IL y a peu de choſes à dire ſur le temps de tailler, parce que d'un aveu general il eſt ordinairement fixé à la fin de l'hiver, ou à l'entrée du printemps, c'eſt à dire un peu devant que les Arbres pouſſent, & quand à peu près une partie de leurs bourgeons commence à ſ'enfler pour fleurir, & l'autre à ſ'alonger pour devenir branches: ce qui arrive infailliblement, lors que les grands froids qui accompagnent pour l'ordinaire les mois de Novembre, Decembre, Janvier, & Février étant paſſez le renouveau vient, & que par conſequent l'air commençant à ſ'échauffer, & à ſ'adoucir, les Plantes qui avoient entièrement ceſſé d'agir pendant quatre mois, viennent, pour ainſi dire, à ſe réveiller, & recommencent en effet d'entrer en action: Ce premier mouvement ſe fait conſtamment à la tête devant que de commencer aux racines, mais cela ſ'entend ſi le froid a été aſſez grand pour interrompre leur fonction, car parmy nous aux années extrêmement tendres il n'y a gueres plus d'interruption, que dans les Pays fort chauds: Nous ferons voir cet ordre dans un autre endroit: Or ce renouvellement d'action extérieure eſt un ſignal aſſeuré, qu'il eſt temps de tailler.

On étoit autrefois ſi ſcrupuleux pour le temps précis de cette taille, qu'on n'oſoit

absolu-

ment y travailler que dans le décours les Lunes de Février, & de Mars : C'étoit presque la seule maxime, qui sur ce fait là parût bien établie, & qui fût en effet inviolablement observée; on peut dire que c'étoit une espece de routine, que la plûpart des Jardiniers affectoient avec une opiniâreté incroyable, ou plutôt que c'étoit une espece de tyrannie qu'ils exerçoient, quand ils avoient affaire à des honnêtes gens amoureux de leurs Arbres fruitiers; on en étoit venu jusqu'à ce point d'habitude, que les uns & les autres auroient cru tout perdu si on avoit taillé hors le temps de ces décours. C'étoit une maladie invétérée, dont il ne se trouve encore que trop de méchans restes: je veux bien qu'en d'autres choses qui passent ma portée, & dans lesquelles je ne connois rien, il soit bon d'avoir égard aux Lunaïsons, mais pour ce qui est de la taille des Arbres, & generalement de tout le Jardinage, je prétens faire voir cy-aprés dans le traité de quelques reflexions que j'ay faites sur l'Agriculture, que ces observations sont inutiles, & même chimeriques; & comme après en avoir été premierement imbû, j'en suis enfin pleinement défabusé, j'espère parvenir aussi à délivrer les Jardiniers de cette sorte de vision, ou d'ignorance, & en même temps délivrer les honnêtes gens de cette sorte d'inquiétude.

Il est bien vray qu'il est tres-bon de tailler dans la fin de Février, & au commencement de Mars, qui sont d'ordinaire des temps de décours, mais il est encore tres-vray que sans prendre garde à la Lune ^a on peut commencer à tailler, d'abord que les feuilles des Arbres sont tombées, c'est-à-dire dans la fin d'Octobre, ou au moins environ la Saint Martin, & qu'on peut continuer ensuite tout l'Hiver, jusqu'à-ce qu'on ait achevé: Et cela parce que comme d'ordinaire on a trois sortes d'Arbres à tailler les uns trop foibles, les autres trop vigoureux, & les autres qui sont dans le bon état qu'on leur peut souhaiter, j'estime qu'il y peut avoir de la sagesse, & de l'utilité à ne les pas tous tailler en même temps, & qu'il est à propos d'en tailler les uns plutôt, & les autres plus tard: Par exemple, je suis assez persuadé que plus un Arbre est foible & languissant, & plutôt doit on le tailler, pour luy retrancher de bonne heure les mêmes branches, qui comme nuisibles, ou inutiles doivent dans un autre temps luy être ôtées, c'est-à-dire sur la fin de l'Hyver; & voilà pourquoy à l'égard de ceux-cy la taille de Novembre, Decembre, & Janvier est tres-bonne, & tres-salutaire, & même meilleure que celle de Fevrier, & de Mars; & par la raison des contraires plus un Arbre est fort, & vigoureux, & plus tard aussi peut-on retarder à le tailler; je veux dire qu'à son égard on peut non seulement sans peril, mais même fort utilement attendre à le tailler qu'on en soit venu jusqu'à la fin d'Avril.

J'avance en cela deux principes qui paroissent assez nouveaux : Ceux qui en voudront voir la preuve bien certaine, peuvent continuer de lire ce qui suit: A l'égard de ceux, qui voulans bien s'en reposer sur ma bonne foy, & sur mon experience ne demandent qu'à voir la suite de mes manieres d'agir, peuvent passer le reste de ce Chapitre, pour aller à celui qui explique pourquoy on doit tailler.

Pour établir les deux principes que j'ai cy-devant avancez, je me fers de deux comparaisons, dont la premiere qui regarde la taille des Arbres foibles, est tirée de la conduite, que tiennent certains Meuniers bons œconomes, qui avec peu d'eau trouvent moyen de faire moultre un Moulin, auquel cependant il en faut beaucoup;

& la

^a Omnis Arborum putatio quandocumque fieri potest à tempore casus foliorum. *Crescentium.*

& la seconde qui regarde la taille des Arbres tres-vigoureux, est prise d'autres Meuniers, qui sçachans combien les grands courans des criées d'eau sont dangereux pour leurs Moulins, laissent pour un temps perdre, ou couler l'abondance qui les incommoderoit; & enfin la rapidité étant passée, ils ferment les éclufes, & ensuite emploient ce qui leur reste d'eau, selon qu'il est expedient pour le nombre des rouës qu'ils ont à entretenir.

Pour faire entendre ces deux comparaisons, je dis que la seve dans chaque Arbre n'y paroît être à peu près ce qu'est l'eau dans chaque rivière : Je diray dans un autre endroit ce que l'eau est dans les tuyaux des fontaines jailissantes.

Quelles que soient les Rivieres ou grandes, ou petites, toujours est-il vray qu'elles sont belles, pourvû que le lit de chacune, tel qu'il peut être, soit d'ordinaire fourny d'une quantité d'eau proportionnée à ce qu'il est, & sans cela elles sont misérables, & peu estimées; ainsi trouve-t-on un Arbre beau tel qu'il soit (car il en est de grands, & de petits) pourvu que cet Arbre dans toutes ses parties fasse tous les ans d'assez beaux jets, & autant qu'il en convient à la condition de grandeur, & de grosseur dans laquelle il se trouve, & sans cela il est assurément vilain, & miserable.

Or constamment durant que l'Arbre qui est dans un bon fond se porte bien, & qu'il ne fait point un froid assez grand pour avoir pû geler la terre jusqu'auprès des racines, car un tel froid arrête toute sorte de végétation, pour lors, dis-je à l'extrémité des racines il s'en fait toujours d'autres nouvelles, & par consequent il se fait toujours de la seve nouvelle, comme je le prouve dans mes reflexions, & ainsi il monte perpétuellement de la seve tant dans la tige de l'Arbre, que dans toutes les branches dont la tête est composée, & cela plus, ou moins dans toute l'étendue de chacun, selon que cette seve est en soy plus ou moins abondante, tout de même que dans une rivière, pendant que la source est bonne, & nullement empêchée, l'eau coule perpétuellement, non seulement dans le lit, que l'Art ou la nature luy ont préparé, mais aussi generalement dans tous les bras où elle se peut partager, c'est à-dire dans tous les ruisseaux, ou canaux qui se peuvent former le long de son cours, & cela plus ou moins, selon que cette eau est en soy plus ou moins abondante.

Quand on voit que l'Arbre est peu vigoureux, en sorte qu'il n'a fait aucuns jets qui soient beaux, ou qu'ayant été vigoureux les années précédentes il a cessé de l'être, de maniere qu'il n'a plus fait de jets, ou au moins n'en a fait que de tres-petits, & tres-menus, nous pouvons dire que c'est une marque infailible, ou que la source de la seve est naturellement foible & petite, ou qu'enfin elle l'est devenuë; si bien que n'étant pas capable, ou ne l'étant plus de faire effet en de longues branches, ny en beaucoup, & cependant étant necessaire qu'elle en fasse pour nôtre profit & nôtre satisfaction, il faut de bonne heure soulager cet Arbre du fardeau qu'il a, & qui est trop grand, eu égard à son peu de force, & de vigueur, & par consequent il faut de bonne heure luy retrancher entierement une grande partie de ses branches, afin que, pour ainsi dire, on boüche le plutôt qu'on peut beaucoup de ces ouvertures par où il entroit partie de la seve de cet Arbre; & ainsi ce qui, par exemple, étant partagé en quarante rameaux paroïsoit faire peu d'effet en chacun, cela même étant ensuite ramassé, & distribué a la moitié moins, se trouvera suffisant pour faire sur cet Arbre de plus grandes productions, quoy que veritablement moins nombreuses: C'étoit une rivière dont la source étoit ou naturellement foible, ou notablement

diminuée, & qui cependant toute telle qu'elle étoit étant encore partagée en trop de bras ne pouvoit rien faire de considerable en pas un endroit, mais étant industrieusement ramassée, ou bien reduite, & resserée en moins d'étendue, de sorte qu'il ne s'en pert plus nulle part, comme elle avoit accoûtumé, elle se trouve par ce moyen capable de tourner au moins quelque rouë: Une chauffée, ou des écluses faites de bonne heure, ont fait icy ce que la bonne fortune d'une Rivière plus abondante fait à l'égard de plusieurs rouës.

Et voilà ce qui m'a engagé à conseiller de tailler de bonne heure les Arbres foibles, & cela même apprend qu'il les faut tailler fort court, ainsi que nous le montrerons cy après.

Or ce qui prouve bien à l'égard de la taille de ceux-là, doit ce me semble, par la regle des contraires, servir de lumiere à l'égard de la taille des Arbres vigoureux, soit pour la faire plus tard, soit pour laisser à chacun davantage de charge.

Constamment nous n'avons d'Arbres fruitiers que pour avoir du fruit, & constamment ce fruit ne vient communément que sur ces branches foibles, car les grosses n'en font guere, leur fonction étant de faire quelqu'autre chose d'assez important: C'est ainsi que les grands torrens ne sont pas propres pour faire moudre, au contraire ils sont sujets à tout engorger, ou à tout rompre; leur fonction est de servir à autre chose, par exemple au transport des voyageurs, au transport des fardeaux, & des Marchandises, &c. Ce ne sont donc que les médiocres qui sont icy utiles à la mouture: Ainsi un Arbre étant tres vigoureux ne fait d'ordinaire que des grosses branches, & sur tout à l'entrée du Printemps où sont les grandes cruës de seve, & n'en scauroit commencer de ces foibles, dont nous avons besoin pour le Fruit.

Or à un tel Arbre qui doit estre taillé afin qu'il donne du Fruit, & que cependant il ait une figure agréable, il ne faut pas seulement luy laisser beaucoup de charge soit pour le nombre des branches, soit pour l'étendue de chacune, ce qui en effet est absolument nécessaire, il faut encore quelque chose de plus, & comme c'est particulièrement à ces extrémitez sur lesquelles à l'entrée du Printemps se font les grands effets de la seve nouvelle, il y faut, pour ainsi dire, laisser passer la fougue, & la furie de la premiere action: C'est pourquoy un tel Arbre a besoin d'estre taillé plus tard, c'est-à-dire qu'il ne le doit estre que quand la premiere impétuosité de seve sera passée, il luy en restera encore suffisamment pour faire que sur ces sortes de branches ainsi taillées après coup, il pousse en même temps & de gros jets pour la figure, & de ces foibles que nous souhaitons pour le Fruit.

Ce n'est pas que, comme je diray cy-aprés, le meilleur expédient en fait d'Arbres tres-vigoureux, & même s'il m'est permis de parler ainsi, opiniâtres à l'égard du Fruit, le meilleur expédient, dis-je, ne soit d'aller à la source de leur vigueur, qui sont les racines: C'est cette vigueur qu'il faut affoiblir, & par consequent il faut diminuer le nombre des racines qui travaillent le mieux, & par ce moyen on diminuera l'effet qui provient de plusieurs bonnes ouvrières, lesquelles agissant en même temps font plus de seve qu'il n'en faut à tel Arbre fruitier: Car enfin il faut, que selon nôtre intention il fasse promptement du Fruit dans une figure contrainte, & qui ne lui est nullement naturelle, & il ne le peut, quand la seve étant par trop abondante il ne se fait par tout que de trop grosses branches.

L'expérience qu'un chacun pourra cy après acquerir en pratiquant ces deux maximes, & particulièrement celle qui regarde la taille des Arbres foibles, cette expérience, dis-je, achevera sans doute de les établir pour toujours; & pour les autres Arbres, je répons qu'il n'y a personne qui ne s'en trouve tres-bien, & je répons sur tout que ce sera un grand secours pour les Jardiniers qui ont un grand Fruitier à conduire, & qui, comme il est fort à souhaiter, veulent tailler eux-mêmes la plûpart de leurs Arbres.

Or comme je croy qu'ils ne sçauroient mieux faire que de suivre ce conseil, aussi me paroissent-ils tres-blâmables, si pour commencer à tailler ils attendent qu'on en soit à la fin de l'Hyver, & au temps de ces décours de Fevrier, & de Mars, parce que c'est pour lors le temps du grand accablement de toutes sortes d'ouvrages pour les Jardiniers: Tout vient tour à coup à l'entrée du Printemps, les labours de tout le Jardin, les semences de la plûpart des Plantes potagères, l'œilletonnement des Artichaux, les différentes couches à faire, le nettoyageement des Allées, si bien que c'est un étrange embarras d'avoir encore pour lors à faire le plus important de tous les ouvrages; car enfin c'est le seul où il n'y a point de petites fautes à faire, elles sont toutes grandes, & pernicieuses, c'est la taille de beaucoup d'Arbres, & peut être grands Arbres, tant en Buisson qu'en Espalier, sans oublier le premier pallissage de ceux-cy, & par ce moyen, comme tout s'y fait avec précipitation, aussi pour l'ordinaire tout s'y fait-il assez mal: Car à vray dire, chaque chose pressant également d'être faite, il y en a peu à qui on puisse donner tout le temps, & toute l'application nécessaire.

J'ay dit en passant que je ne faisois nul cas des décours &c. mais je n'ay pas répondu à une objection que quelques Jardiniers prétendent invincible, & dans laquelle à mon sens, ils se trompent infiniment; c'est, disent-ils, que la gelée d'Hyver peut gâter l'extrémité de la branche taillée, & que s'il n'y a pas tant à craindre pour les Fruits à Pepin, tout au moins cela est-il fort dangereux pour les Fruits à Noyau, dont, à ce qu'ils prétendent, le bois est fort délicat, parce qu'il est fort moëleux; je me contente de supplier tous ces scrupuleux de se défaire de cette apprehension, & je les assure que l'expérience qu'ils en feront sans prévention, achevera de les guérir pleinement de leur erreur: Nous avons eu depuis sept, ou huit ans les plus rudes Hyvers, qu'aucun homme vivant se souviene d'avoir vû. J'avois taillé tous mes Pêchers devant cette grande rigueur, & ne me suis jamais apperçu qu'il en fût arrivé le moindre inconvenient.

Constamment je trouve qu'il fait bon de tailler tout autant de fois que le froid n'est point assez violent pour incommoder personnellement celuy qui taille: Il n'y a que de certains jours de givre, que le bois des Arbres étant tout couvert de verglas la serpette quelque bien affilée qu'elle soit, ne sçauroit passer, c'est-à-dire ne sçauroit couper net; & ainsi comme il faut trouver du plaisir dans cette taille, on n'y en trouve seurement point dans ces temps-là, & partant il est nécessaire d'attendre à tailler que ce verglas soit entièrement fondu, & passé.

Les temps propres à tailler étant réglés, il en faut venir à quelque chose de plus important, & de plus curieux.

Comme rien ne sied mieux, & n'est plus naturel à un Ouvrier que de sçavoir au vray pourquoy il fait l'ouvrage auquel il travaille, aussi ne croy-je pas qu'il y ait rien

ny de plus stupide, ny de plus indigne d'un homme que d'agir simplement par coutume, & par habitude: C'est un défaut qui n'est que trop ordinaire dans la plûpart des Jardiniers, ils ne se mettent guère à tailler que parce que c'est l'usage de le faire. Je suis persuadé qu'il est indispensablement necessaire de sçavoir quelque chose de plus, ou qu'autrement on ne sçauroit parvenir à bien tailler, c'est une verité que je tiens incontestable: Je ne sçauroids souffrir qu'un Jardinier se trouve embarrassé, & presque tout interdit, quand on vient à luy demander la raison pourquoy il taille, & voilà le sujet que je m'en vais traiter dans le Chapitre suivant.

CHAPITRE IV.

Des raisons qui obligent de tailler.

NOUS avons deux principales raisons qui prescrivent, & autorisent la taille. La première est pour avoir seurement plus grande abondance de beaux Fruits, & même en avoir plutôt.

Et la seconde, pour faire qu'en tout temps l'Arbre soit plus agreable à la vûë qu'il ne seroit, si on ne le tailloit pas: On ne peut pas disconvenir, que ce n'est pas seulement le fruit, & les feuilles qui rendent un Arbre beau, ce sont veritablement ses plus grands ornemens, mais il y faut encore quelque autre chose, puisque n'ayant pas du Fruit tout le long de l'Année, il est à souhaiter que quand il est dépouillé de ses agrémens, ou qu'il n'est pas encore en âge de les avoir tous, il soit au moins composé, & tourné de manière qu'il donne du plaisir à le voir.

Or ce qui, outre l'importance du Fruit rend un Arbre agreable à la vûë, n'est autre chose que la belle figure qu'un Jardinier habile luy sçait donner; & comme nous avons de deux sortes d'Arbres, sur lesquels particulièrement nous exerçons la taille, sçavoir les Buiffons, & les Espaliers, il faut établir de bons principes pour se conduire sagement aux uns & aux autres: Ces principes regardent principalement les grosses branches, sans lesquelles on ne sçauroit avoir de beaux Buiffons, & par le moyen desquelles il est aisé, & même infailible de parvenir a les avoir beaux; tout le mystere de cette operation sera développé dans les Chapitres qui traitent de la maniere de tailler tant les Buiffons que les Espaliers, n'y ayant point d'autres regles pour les uns que pour les autres.

Je dis d'abord que pour ces deux sortes d'Arbres il faut convenir que leur figure étant si opposée l'une à l'autre il faut par consequent que leur beauté ne le soit guère moins; il est donc à propos d'établir en quoy particulièrement j'estime que peuvent consister ces deux sortes de beautez si différentes.

Et peut-être après cela ne sera-t-il pas mal à propos de comparer à cet égard le bon Jardinier à l'habile Sculpteur: Car comme celui-cy, conformément à l'idée dont il a l'imagination pleine, doit voir tout d'un coup, dans son bloc de marbre, la figure qu'il en veut travailler, & par consequent y voir distinctement où seront chacune des belles parties, dont elle sera composée.

Ainsi l'habile Jardinier, conformément à l'idée qu'il se fera faite d'un bel Arbre, doit voir tout d'un coup, dans quelque Arbre que ce soit, ce qu'il a à faire, soit pour le

le rendre beau quand il ne l'est pas, ou pour luy conserver sa beauté quand il l'a acquise, soit pour le rendre utile; y voir par exemple, où seront les fruits, & par conséquent les branches qui les produiront, y voir les branches qu'il faut ôter, & celles qui faut conserver pour en faire une agreable figure, &c. Et même comme de temps en temps le Sculpteur s'éloigne de son ouvrage pour voir s'il exécute assez bien sa pensée, aussi le Jardinier habile en taillant son Arbre doit-il faire la même chose à l'égard de cet Arbre, c'est-à-dire, s'en éloigner de temps en temps pour voir s'il donne véritablement dans la belle figure qu'il prétend.

Mais devant que d'expliquer cette idée de beauté des Arbres, il faut se souvenir que, comme j'ai dit dans le traité des Plans, nous avons peu de ceux qu'on appelle Fruitiers, qui naturellement demeurent bas, nains, & pour ainsi dire rampans, soit pour nous faire des Buiffons, soit encore moins pour nous faire des Espaliers: Tous les Arbres suivans la pente que la nature leur a donnée, cherchent à s'élever, & par conséquent ce n'est que l'industrie des Jardiniers, qui s'oposant au cours de la nature, les empêche de former des tiges, & de devenir grands.

Ces Jardiniers sçachans que, comme nous avons déjà dit, la sève qui doit faire ces tiges, est à peu près dans les Arbres tout de même que l'eau, qui doit faire le jet des Fontaines jaillissantes, est dans les tuyaux; ils ont conclu de là que, s'ils bouchoient le passage qui porte cette sève en haut, comme il est aisé en étronçonnant les Arbres, il n'y auroit plus d'apparence de tige, & partant cette sève qui est en action pour sortir, sans pouvoir absolument en être empêchée, ne trouvant plus de passage pour monter où elle devoit, crevera à l'endroit où son cours a été rompu, & y fera le même effet qu'elle auroit pû faire plus haut, si elle avoit eu la liberté d'y monter; si bien que cette sève sortant sur les côtez non seulement par beaucoup d'ouvertures qui y sont déjà toutes formées, mais aussi par d'autres qu'elle même s'y fera, à proportion qu'elle sera abondante, elle produira à droit & à gauche une assez bonne quantité de belles branches.

Il faut présentement dire, que si l'Arbre étronçonné est en plein air, il pourra être disposé à faire un beau Buiffon, & s'il est près de quelque muraille, il pourra être disposé à faire un bel Espalier. J'ay aussi expliqué dans le même traité des Plans ce que c'est que Buiffon, & ce que c'est qu'Espalier: J'y ay expliqué l'intention qu'on a eu en les faisant, & l'usage que nous en devons tirer, j'y ay pareillement expliqué que quand les murailles sont hautes, on y plante des Arbres de tige pour garnir cette hauteur, & que là au lieu de leur laisser la liberté de faire un Arbre rond, comme ils feroient s'ils n'étoient point gênez, on contraint leurs branches, tout de même que celles des Arbres étronçonnez, ainsi que nous l'allons faire voir, après avoir premièrement expliqué en quoy consiste la beauté des uns, & des autres, c'est-à-dire des Arbres en Buiffon, & des Arbres en Espalier.

CHAPITRE V.

De l'idée de beauté que demandent les Buissons.

LA beauté des Buissons demande deux conditions, l'une qui regarde la tige, & l'autre qui regarde la tête : Selon la première condition, les Buissons doivent être bas de tige, & selon la seconde, ils doivent avoir la tête ouverte, c'est-à-dire vuides de grosses branches dans le milieu, ils la doivent avoir ronde dans sa circonférence, & également garnie de bonnes branches sur les côtez.

J'expliqueray plus particulièrement cy-après ce que j'entens par cette ouverture du milieu, & ce sera à l'endroit où je diray ce qu'il faut faire pour y parvenir, mais cependant il faut bien comprendre les quatre conditions de cette figure, & s'en bien persuader pour entendre utilement mes maximes de la taille, & s'y rendre habile, en cas qu'on les approuve assez pour les vouloir pratiquer.

Je ne dis rien encore pour la hauteur de toute la tête de ces Buissons, elle dépend de l'âge des Arbres, étant basse à ceux qui sont encore jeunes, & s'élevant à tous, à mesure qu'ils croissent : Mais autant qu'il est possible, je voudrois bien qu'elle ne passât pas six ou sept pieds : Il vaut mieux, ce me semble, que ces Arbres croissent en étendue de circonférence, & de largeur, que de les laisser monter haut. Le plaisir de la vûë qui craint tout ce qui la borne trop, & particulièrement dans les Jardins, & de plus la persécution des vents qui abbattent facilement les fruits des Arbres élevez, me font fixer à cette mesure : Comme la taille des Buissons est infiniment plus difficile, & par consequent contient beaucoup plus de règles que la taille des Espaliers, je commenceray par celle-cy devant que de parler de l'autre.

CHAPITRE VI.

De l'idée de beauté que demandent les Espaliers, & les maximes du palissage.

POUR faire que des Espaliers ayent la beauté qui leur convient, je croy qu'il faut principalement que toutes les branches de chaque Arbre en garnissant sur les côtez l'endroit de muraille qu'elles doivent garnir, soient si bien tirées, & si également placées à droit & à gauche, que dans toute leur étendue, à les prendre d'où chacune commence, jusqu'à toutes les extrémités de leur hauteur, & de leur rondeur, on ne puisse appercevoir aucune partie de l'Arbre ny plus vuide, ny plus pleine l'une que l'autre, en sorte que d'un coup d'œil, on voye distinctement tout ce qui le compose jusqu'à le pouvoir aisément conter si on veut : Le vuide est le grand défaut des Espaliers, comme le plein est le grand défaut des Buissons, & quand je veux mes Espaliers pleins, je n'entens pas qu'ils soient pleins de méchantes branches vieilles, usées, inutiles, comme beaucoup d'ignorans affectent; ny tout de même quand je veux mes Buissons ouverts dans le milieu, je ne veux pas qu'ils soient vuides comme le dedans d'un verre, &c. J'exhorte particulièrement tous les Jardi-

niers de bien prendre ces deux idées de beauté.

A l'égard de la beauté des Espaliers, il est véritablement désagréable d'y voir quelquefois des branches, qui se croisent, & autant qu'il est possible il le faut éviter; mais parce que le vuide, comme je viens de dire, est à mon sens le défaut le plus contraire à la beauté de ces sortes d'Arbres, je suis d'avis que préférablement à toutes choses on s'étudie à l'empêcher; si bien que par cette raison je veux qu'il soit permis, & même ordonné de croiser en quelques rencontres, & que particulièrement pour les grosses branches, qui seules font le fondement de toute la beauté de l'Arbre, il soit quelquefois permis de les passer par dessus ces grosses, autrement on courroit entièrement risque de tomber dans le désagrément de ce malheureux vuide.

Ces petites branches, qu'il faut pour ainsi dire, regarder icy comme branches de passage, sont ordinairement, comme nous avons dit, les seules qui doivent donner du fruit, & voilà ce qui les a fait soigneusement & précieusement conserver: Mais comme après avoir donné ce fruit elles doivent infailliblement perir, aussi seront-elles bien tôt retranchées de nôtre Espalier, & par conséquent feront bientôt cesser le reproche du croiser, qu'elles auront pû attirer au Jardinier; mais cependant elles l'auront défendu de cet autre reproche qui est beaucoup plus à craindre, c'est-à-dire du manque de fruit.

Il ne faut donc croiser que dans la dernière nécessité; si bien que quand on peut s'en empêcher, je condamne entièrement les Jardiniers, qui par négligence, ou par malhabileté ont en cela ruiné l'agréable symmétrie que leurs Espaliers auroient pû avoir.

Et parce que premièrement c'est de la taille que dépend le seul moyen de donner à chacun de ces Arbres la beauté dont je viens de parler: Qu'en deuxième lieu, chaque Arbre étant composé de deux parties, dont l'une s'appelle le pied ou la tige, & l'autre s'appelle les branches, c'est bien véritablement sur ces deux parties que se fait la taille, mais bien plus sur les branches que sur la tige.

Et parce que principalement dans les Arbres il y a, comme nous avons dit, de plusieurs sortes de branches fort différentes les unes des autres, toutes ayant leurs raisons particulières, soit pour être entièrement ôtées, soit pour être conservées, & parmi ces conservées, les unes doivent être racourcies à cause qu'elles sont trop longues, les autres devant demeurer toutes entières; & que par conséquent il y a de grands égards à avoir pour bien conduire les unes & les autres.

Je croy qu'indispensablement je dois essayer de démêler, si je puis, toutes les distinctions qui sont à faire parmy ces branches, ou autrement il ne sera pas possible de rien entendre aux maximes que je prétens établir pour bien tailler.

Il me semble que je dois en user icy de la même manière à peu près qu'on en use pour montrer à lire: La première chose qu'on fait est d'apprendre à connoître les Lettres de l'Alphabet; la seconde est d'apprendre à se servir de ces Lettres pour en joindre deux ou trois ensemble qui fassent des syllabes; & la troisième enfin est d'apprendre l'union de plusieurs syllabes pour faire des mots entiers; & ces mots se trouvant plusieurs de suite composent & la ligne, & la page, &c.

Ainsi veux-je premièrement apprendre à bien connoître les branches de nos Arbres fruitiers, leur donner des noms qui marquent ce qu'elles sont, & apprendre

ensuite l'usage & la fonction particulière de chacune, pour faire que plusieurs ensemble bien placées rendent les Arbres beaux, & les mettent en état de donner promptement abondance de bons fruits. Peut-être qu'à l'occasion de cette comparaison ne seroit-il pas mal à propos de dire, que comme dans la lecture les mots ne se forment que par la fonction réciproque des voyêles, & des consonnes, aussi nos Arbres ne deviennent beaux que quand ils ont en même temps une proportion raisonnable de branches à bois & de branches à fruit; en sorte que comme ny les voyêles seules, ny les consonnes seules ne font point de mots, & de discours, aussi ny les branches à bois seules, ny les branches à fruit seules, ne font point de beaux Arbres fruitiers.

CHAPITRE VII.

Des branches en general.

POUR bien entendre la doctrine des branches, il y a cinq choses importantes à sçavoir.

Premièrement que comme elles font une bonne partie de l'Arbre, il en sort de deux endroits de cet Arbre; les unes sortent immédiatement de la tige, & ce sont les premières, & pour ainsi dire les aînées, ou les meres; le nombre de celles-cy n'est pas grand, les autres sortent ensuite de ces premières, & sont comme les filles de ces meres branches: Le nombre de ces dernières est infini; car successivement chacune vient à être à son tour la mere-branche de beaucoup d'autres.

Il faut sçavoir en second lieu, que du corps de chaque branche, quand l'Arbre se porte assez bien, il en vient tous les ans de nouvelles à son extrémité; & cela plus ou moins selon la force, ou la foiblesse de cette branche que je veux nommer mere-branche par rapport aux nouvelles qu'elle produit.

Il faut sçavoir en troisième lieu, que ces branches nouvelles viennent en deux façons, les unes dans un ordre réglé qui est le meilleur, le plus commun, & le plus ordinaire, les autres dans un ordre déréglé, qui est le moins commun, & le moins ordinaire.

Cet ordre le plus commun, & le meilleur de la production des branches nouvelles quand il en sort plus d'une est que, quoy que les unes & les autres soient en même temps issus de l'extrémité d'une plus ancienne, soit taillée, soit non taillée, cependant elles sont régulièrement toutes différentes de grosseur & de longueur, car chacune des plus hautes placées se trouve & plus grosse, & plus longue que chacune des autres qui sont immédiatement au dessous d'elle en rapprochant de la tige: J'ay dit quand il en sort plus d'une, car quand la mere-branche n'en fait qu'une la fille à la fin de l'Eté se trouve aussi grosse que la mere, & est tres-bonne; quand cette mere-branche en fait deux, celle qui est venue toute à l'extrémité, & que je nomme la première, ou la plus haute est plus grosse & plus longue que celle qui est venue immédiatement au dessous, & que je nomme la deuxième, ou la plus basse; & pareillement quand la mere-branche en produit trois, quatre, cinq, &c. comme la première, c'est-à-dire la plus haute a plus de grosseur & de longueur que la seconde,

aussi

Differentes situations des

premieres branches que
arbre nouveau plante

fait qu'elquesfois un

1

Une belle et bonne
branche venüe selon
l'ordre de la nature



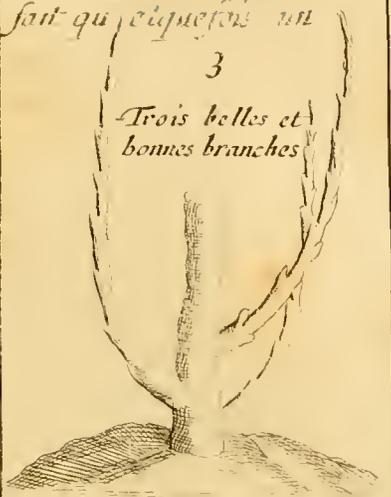
2

Deux belles
et bonnes
branches



3

Trois belles et
bonnes branches



4

Quatre belles et
bonnes branches



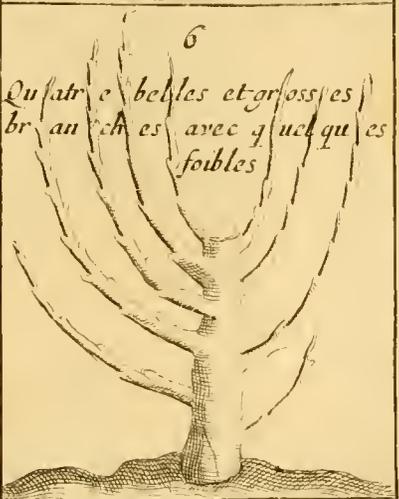
5

Cinq belles et bonnes
branches

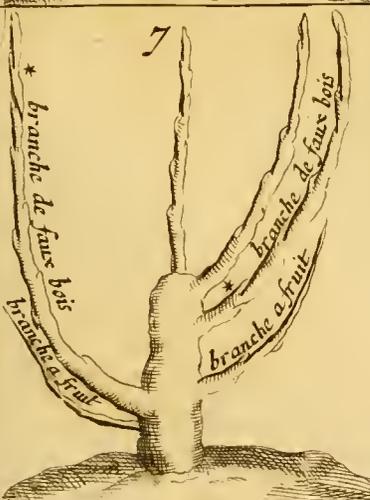


6

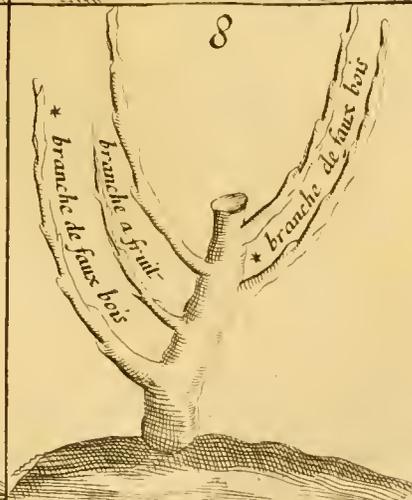
Quatre belles et grosses
branches avec quelques
foibles



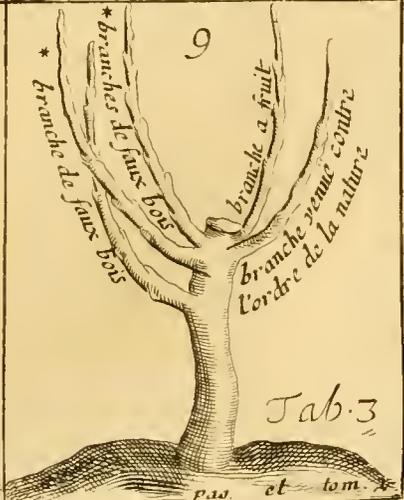
7



8



9



Tab. 3

pas. et tom.



aussi cette seconde a plus de grosseur & de longueur que la troisiéme, & la troisiéme plus que la quatriéme, & ainsi de suite, quelque quantité de branches nouvelles que la mere-branché vienne à produire comme il paroît aux figures.

Cela posé il est facile de juger que l'ordre le moins commun, & le moins bon de la production des branches nouvelles est, quand l'ordre commun est perverti en sorte qu'il y en a de foibles à l'endroit où il devroit y en avoir de grosses, & qu'au contraire il y en a de grosses à l'endroit où elles devroient être foibles, & où peut-être il n'y en devroit avoir aucune, comme il paroît dans la figure aux branches qui sont marquées d'une *

Ce n'est pas assez de sçavoir d'où les branches sortent, & quel est l'ordre dans lequel elles sortent, il faut sçavoir en quatriéme lieu, que comme ce plus grand, ou ce moins grand nombre de ces nouvelles branches dépend de la force, ou de la foiblesse de la mere-branché, je croy que pour me faire mieux entendre, il est à propos que dans ce nombre de branches je nomme fortes celles qui sont grosses, & que je nomme foibles celles qui sont menuës, chacune de ces branches ayant pour ainsi dire sa fonction réglée sur le pied de sa force, ou de sa foiblesse; en sorte que rarement leur arrive-t-il d'entreprendre l'une sur l'autre, tant elles sont attachées chacune à satisfaire au premier devoir que la nature paroît leur avoir imposé en les formant.

En cinquiéme lieu, il faut sçavoir, & c'est icy le point le plus important, que parmi toutes les branches tant les fortes que les foibles il y en a qui ont le véritable caractère de bonnes, & de celles-là on en doit conserver beaucoup; il y en a aussi qui ont le véritable caractère de mauvaises, aussi leur donne-t-on un nom de reprobation. Régulièrement presque toutes celles-là doivent être entièrement bannies: Voyons par où on peut seurement connoître les unes & les autres.

CHAPITRE VIII.

Pour connoître la différence des bonnes & des mauvaises branches.

Nous avons deux marques certaines & indubitables à l'égard des Arbres fruitiers, pour démêler seurement leurs bonnes, & leurs mauvaises branches les unes d'avec les autres, soit quand elles sont encore sur l'Arbre, soit quand elles en ont été retranchées: Une de ces marques se prend de la différence de leurs situations, & de leur origine, & l'autre se prend de la différence de leurs yeux.

Je suppose que tout le monde sçait que sur chaque branche il y a des yeux, c'est-à-dire de petits endroits noïeux, & un peu plus élevez que le reste de l'écorce; c'est à ces petits endroits où les feüilles sont actuellement attachées, comme on les y voit pendant l'Été, ou au moins y en a-t-il eu d'attachées quelque temps auparavant: mais ou elles en sont tombées d'elles-mêmes, ou peut-être en ont-elles été arrachées.

Ce que nous apprenons de cette différence de situation, & d'origine est premièrement, que les branches pour être bonnes doivent absolument & uniquement naître de l'extrémité de celles qui étoient restées sur l'Arbre à l'entrée du Prin-

temps, soit qu'elles eussent été formées dans l'année dernière, ou quelques années auparavant, & encore soit que les unes, & les autres ayent été taillées, comme c'est l'ordinaire, soit qu'elles ne l'ayent pas été, comme il arrive quelquefois, & par exemple aux Arbres de tige. Enfin comme nous ne parlons icy que des Arbres sujets à la taille, il faut convenir que c'est seulement de l'extrémité des branches, qui quelquefois qu'elles soient ont été taillées au temps de la dernière taille que doivent venir les branches nouvelles: En second lieu ce que nous apprenons de la différence de situation, & d'origine des branches nouvelles, est que ces branches pour être bonnes, doivent avoir été produites dans l'ordre le plus ordinaire & le plus commun de la nature, selon que nous l'avons cy-devant expliqué.

De-la il faut conclure deux choses: La première que toute branche qui au lieu d'être venue de l'extrémité de celle qui avoit été formée l'Eté précédent, ou au moins de l'extrémité de celle qu'on avoit racourcie à la taille dernière, est cependant sortie d'un autre endroit de l'Arbre soit de la tige, soit de quelqu'autre vieille branche qui n'avoit pas été taillée, il faut dis-je conclure que telle branche quelle qu'elle soit, grosse ou menuë, est une branche mauvaise, comme je le feray voir cy-après.

Et ce qu'il faut conclure en second lieu est, que toute branche qui au lieu d'être venue dans le bon ordre de la nature, se trouve ou plus grosse, ou plus longue que celle qui est immédiatement au dessus d'elle, tirant vers l'extrémité supérieure; il faut, dis-je, conclure que telle branche est pareillement mauvaise: C'est pour ces sortes de branches qu'a été fait le nom de faux bois, pour dire que ce sont branches incapables de faire ce que nous cherchons, il les faut traiter tout autrement que les bonnes; il y aura pour cet effet des maximes particulières.

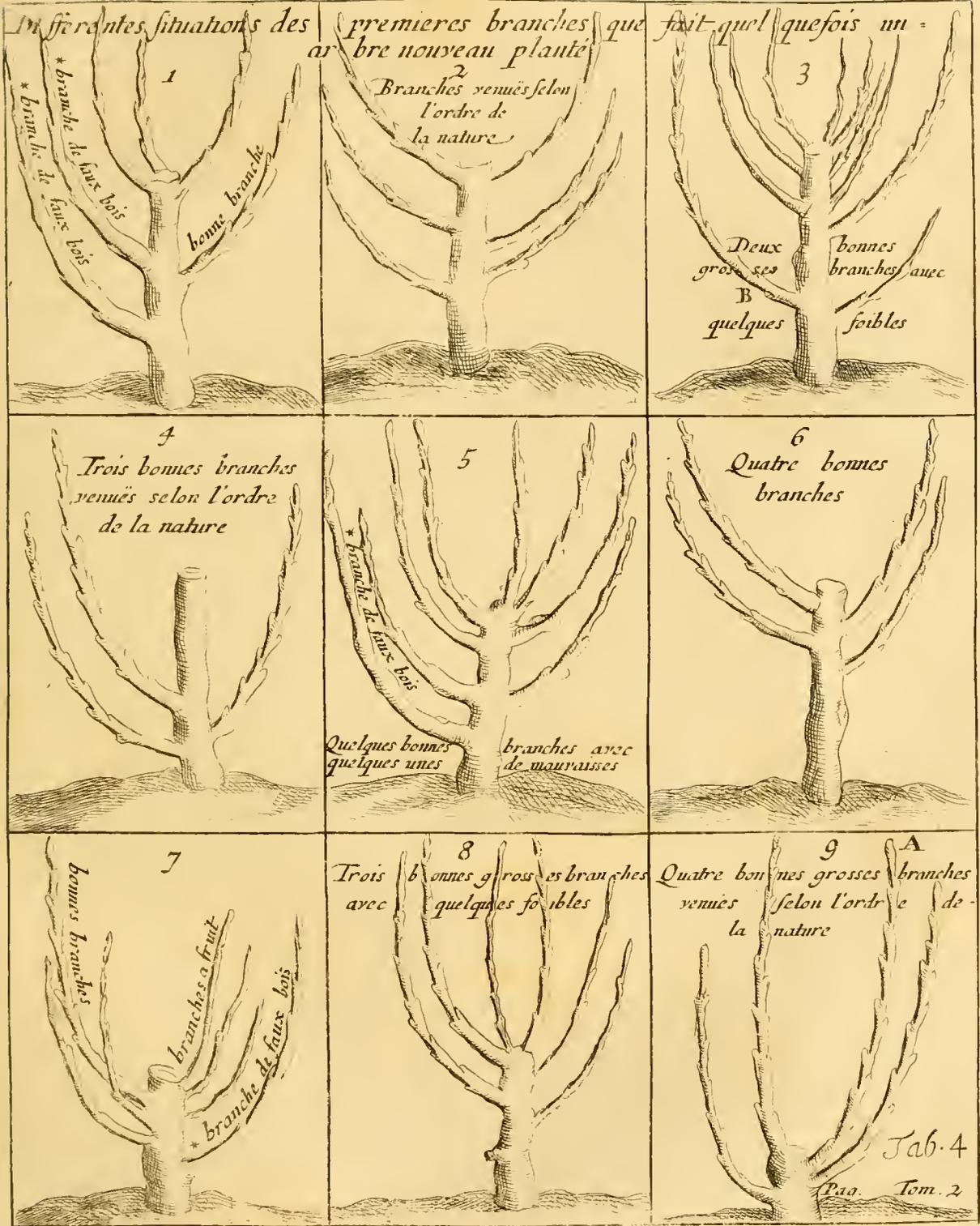
Or comme je ne croy pas qu'il suffise d'avoir, ce me semble, assez intelligiblement expliqué la différence des branches par celle qui est fondée sur la différence de leurs situations, & de leur origine, il faut encore expliquer cette autre qui est fondée sur la différence de leurs yeux.

La marque des bonnes, par cette différence des yeux, demande que dans toute l'étendue de la branche ces yeux y soient gros, bien nourris, & fort près les uns des autres, comme aussi la marque des mauvaises par ces mêmes yeux est, que dans tout le bras de telles branches ces yeux y soient plats, mal nourris, à peine formez, & fort éloignez les uns des autres.

Ces deux différentes marques tant par les situations, que par les yeux sont aisées à connoître dans les figures cy jointes A. B. dans lesquelles les mauvaises sont marquées d'une *

On y en voit de fort bonnes, & de fort mauvaises tant parmi les grosses ou fortes, que parmi les menuës ou foibles; & à l'égard de celles-cy la foiblesse est quelquefois si excessive, que comme branches chifonnées & incapables de fructifier, ou au moins de nourrir & soutenir la pesanteur de leur fruit, il les faut entièrement retrancher de nos Arbres fruitiers, & sur tout des Buissons où l'on n'attache pas les branches, parce que pour bien faire nous ne devons rien souffrir qui ne soit bon.

Les bonnes foibles, je veux dire, celles qui se trouvent bien placées, & qui sont d'une grosseur, & longueur médiocre, sont pour ainsi dire, des instrumens propres, & assurez pour faire promptement de beaux & de bons fruits, & le sont infail-



Différentes situations des
 1
 *branche de faux bois
 *branches de faux bois
 bonne branche

premières branches que fait quel
 2
 Branches venues selon l'ordre de la nature

quefois un
 3
 Deux grosses B quelques
 bonnes branches avec
 foibles

4
 Trois bonnes branches venues selon l'ordre de la nature

5
 *branche de faux bois
 Quelques bonnes branches avec quelques unes de mauvaises

6
 Quatre bonnes branches

7
 bonnes branches
 branches a fruit
 *branche de faux bois

8
 Trois bonnes grosses branches avec quelques foibles

9
 A
 Quatre bonnes grosses branches venues selon l'ordre de la nature

ment, pourvu que la gelée ne gâte rien, soit pendant la fleur, soit peu de temps après que les fruits sont noïez, car telles branches ne manquent guere de faire des boutons à fleur, & même elles ne peuvent absolument servir à autre chose qu'à faire du fruit; à moins que contre l'ordre naturel, & ordinaire de la végétation, il leur arrive de certains débordemens de sève qui les grossissent extraordinairement, & leur font changer de condition, c'est-à-dire les convertissent en branches à bois, ce qui se fait quelquefois en toutes sortes d'Arbres, & particulièrement à ceux qui ont été mal taillez: J'expliqueray cy-après quelle conduite il faut tenir en telles occasions.

Les bonnes fortes, dont le principal usage est de commencer, & ensuite de continuer à donner aux Arbres la figure qui leur convient, & qu'ils ne peuvent avoir que par leur moyen, sont particulièrement employées à faire tous les ans à leur extrémité d'autres bonnes branches nouvelles, les unes fortes, & les autres foibles, comme il paroît dans la figure A. & c'est à se bien servir des unes & des autres que consiste la grande habileté du Jardinier. ●

Et pour cet effet, comme il est important de conserver les bonnes foibles, à cause du fruit, en vûë duquel particulièrement on se donne des Jardins fruitiers; aussi est-il nécessaire de travailler sagement à l'égard des bonnes fortes: Il faut bien véritablement, à l'extrémité de chaque vieille branche, conserver quelques-unes de ces nouvelles grosses qui y sont venuës, mais d'ordinaire cela ne va qu'à un petit nombre, par exemple à une seule, & quelquefois si la mere-branche est extraordinairement vigoureuse, cela peut aller à deux, & à trois; comme je feray voir cy-après en expliquant la manière de tailler, & pour cela il faut de grandes raisons; car si on en conservoit beaucoup, on tomberoit sans doute dans l'inconvénient de la confusion, inconvenient qui gâte toute la disposition à fruit, aussi-bien que toute la beauté de la figure.

Il faut principalement être assez éclairé pour sçavoir ôter entièrement les inutiles, soit parce qu'elles sont usées, soit parce qu'elles n'ont aucune bonne qualité; & cependant à l'égard de celles qu'on conserve, leur régler une longueur proportionnée à leur force, & à la force de tout l'Arbre, de manière que chacune puisse ensuite justement produire à son extrémité, autant de bonnes branches qu'on en a besoin, soit pour le fruit, soit pour achever de composer aux Arbres la beauté dont est question, ou pour l'entretenir quand elle est une fois établie; & voilà ce qu'on appelle la taille ordinaire des Arbres.

C H A P I T R E I X.

De l'explication des mots de fort & de force, de foible & de foiblesse.

C O M M E dans ce Traité de la taille je suis nécessairement obligé de me servir souvent des mots de fort & de force, de foible & de foiblesse, & que ce sont des termes équivoques, & par consequent capables de faire de la peine au Lecteur, j'estime que devant que d'en venir au détail de cette matière, je dois établir succinctement en quel sens je les prens. Il faut que je n'oublie rien de ce qui peut

m'ayder à prévenir l'ambiguité que ces termes pourroient faire naître dans mes maximes, autrement il est à craindre que faute d'être bien entendues, paradoxes comme elles sont, elles n'ayent pas d'abord toute l'approbation que je leur souhaite, & que j'espere leur procurer dans la suite.

Toutes les fois donc que je parle icy de branches fortes, & de racines fortes, c'est, comme j'ay cy-devant marqué, de celles qui sont grosses que j'entens parler; comme aussi quand je parle de branches foibles, c'est de celles qui sont menuës que je parle. Et de plus, quand je parle d'un Arbre fort, j'entens un Arbre vigoureux, c'est à dire un Arbre qui pousse beaucoup de belles & de grosses branches; & quand je parle d'un Arbre foible, j'entens un Arbre languissant, c'est-à-dire qui pousse tres-peu de jets, & presque tous petits.

Cela posé, & conformément au sens dans lequel on prend communément les mots de fort & de force, de foible & de foiblesse, quand on s'en sert à parler tantôt des animaux, & tantôt du bois à bâtir, quand on parle des fardeaux qu'ils sont capables de porter.

Je dis en parlant de la taille des branches, qu'il faut tenir courtes celles qui sont fortes, cela veut dire celles qui sont grosses, & qu'il faut tenir longues celles qui sont foibles, cela veut dire celles qui sont menuës; & en parlant de la taille des racines, je dis tout au contraire des branches; il faut tenir courtes celles qui sont foibles & menuës, & tenir un peu plus longues celles qui sont grosses, fortes, & mieux nourries, comme je l'explique dans le traité des Plans à l'endroit où je prepare des Arbres pour les planter.

Je nomme aussi Arbres foibles les Pommiers greffez sur Paradis, & les Cerisiers précoces greffez sur Cerisiers de pied, comme je dis que ceux qui sont greffez sur franc, c'est-à-dire sur de bons Sauvageons sont des Arbres forts & vigoureux, ceux-cy en effet étant capables de produire & de porter beaucoup, & les autres n'étant capables de produire & de porter que peu.

Et c'est aussi dans ce sens qu'après avoir établi de quelle grosseur à peu près doivent être les Arbres de chaque espece, pour qu'ils soient propres à être choisis, & plantez par un habile Jardinier, je dis à cet égard en faisant la difference des uns aux autres, que par exemple un tel Poirier, ou un tel Pêcher en qui je trouve une grosseur convenable est assez fort, & qu'ainsi il sera bon à planter: Je dis aussi qu'un autre tel Arbre, en qui la grosseur est excessive, est trop fort, & qu'au contraire un autre tel en qui cette grosseur nécessaire ne se trouve pas, est trop foible: C'est pareillement dans ce sens qu'il est vray de dire que les Arbres qui croissent lentement, & ne deviennent jamais extrêmement grands, sont les plus foibles, témoin le Coignassier, le Sureau, le Neflier, le Coudre, ou Noisetier, le Pommier de Paradis, &c.

C'est encore dans ce même sens que je soutiens deux choses.

* La premiere qu'il faut prendre garde que la branche foible, qui est chargée de boutons, soit cependant assez forte pour porter la pesanteur de son fruit, parce qu'autrement si elle est trop foible, elle rompra sous le faix de sa charge, & ainsi j'établis qu'il n'en faut laisser sur chacune qu'à proportion de la force qu'elle peut avoir pour le porter.

Et

* *Aspicite curvatos Pomorum pondere ramos. Vt sua quod peperit, vix ferat Arbor onus. Ovidius.*

Et la seconde chose que je soutiens, regarde particulièrement les greffes qui se font en fente, sur lesquelles, quand une branche de menuë qu'elle étoit au temps qu'on l'a appliquée devient par la suite beaucoup plus grosse qu'auparavant, il me semble qu'on ne peut s'empêcher de dire qu'elle en est devenuë plus forte, n'y ayant nulle apparence de soutenir au contraire, que plus elle est grosse, & plus elle est foible.

De tout ce que je viens de dire pour expliquer la signification de ces mots fort & force, foible & foiblesse, il s'ensuit, ce me semble, qu'ils peuvent, selon mon sens, être utilement employez, & distinctement entendus dans le *Traité de la taille des Arbres.*

Or parmi ces Arbres il y en a qui produisent tous les ans une grande quantité de grosses branches, & peu de menuës: Il y en a qui produisent raisonnablement & des unes & des autres; & il y en a enfin qui ne croissent que peu tant par le pied, que par la tête, c'est-à-dire qu'ils ne font en terre que peu de racines nouvelles, & les font même toutes menuës, & ne poussent aussi hors de terre que peu de branches nouvelles, & pareillement presque toutes courtes, & menuës, & qui par conséquent bien loin de paroître, comme on dit ordinairement, des Arbres beaux, forts, & vigoureux, paroissent au contraire, pour ainsi dire, des Arbres malades & languissans.

Cette production de différentes branches est le pur ouvrage de la nature, qui se fait innocemment, & indépendamment des raisonnemens de la Philosophie, & quoy que cette production n'ait pas été l'ouvrage de la méditation de l'homme, elle lui en a pourtant servi d'une belle matière; si bien qu'enfin nous prétendons en avoir tiré de grandes instructions pour la Culture & la conduite de nos Fruitiers.

Etant donc certain qu'en toutes sortes d'Arbres il ne va pas également de seve dans toutes les parties dont ils sont composez, puisqu'en effet toutes les branches n'y sont pas égales en grosseur, & en longueur, c'est-à-dire qu'il y en a de certaines qui sont considérablement plus grosses, & plus difficiles à rompre, & qui par conséquent peuvent être appellées plus fortes que d'autres leurs voisines: Etant pareillement certain que sur ces mêmes Arbres il y a de certaines branches qui sont considérablement plus menuës, & plus faciles à casser, & qui par conséquent peuvent être appellées plus foibles que d'autres leurs voisines.

Il est encore certain, comme je l'ay cy-devant avancé, & c'est de quoy je me suis aperçu (ce qui peut-être n'étoit guère arrivé à personne devant moy.) Il est dis-je certain que rarement se forme-t-il des boutons à fruit sur les branches grosses & fortes: Si bien, par exemple, que si un Poirier n'en fait que de celles-là, il ne donne d'ordinaire aucunes Poires, & qu'au contraire il se forme communément beaucoup de fruit sur les branches menuës & foibles, jusques-là même que, si quelquefois dans un même Arbre tout un côté paroît comme languissant en ce qu'il n'a poussé aucunes branches nouvelles, ou n'y en a poussé que de fort foibles, nous voyons que ce côté là devient ordinairement plein de boutons à fruit, pendant que sur le reste de l'Arbre qui par l'abondance de ses belles branches paroît tres-sain & tres-vigoureux, il ne s'y en forme que tres peu, ou même souvent point du tout.

Cette remarque m'a donné lieu de faire deux opérations dont je me suis bien trouvé: La première est, que quand un Arbre fruitier demeure plusieurs années sans faire presque autre chose que ces sortes de branches d'une grosseur, & d'une lon-

gueur extraordinaire, & que par consequent il fait peu de fruit, en tel cas je n'ay point trouvé de meilleur, & de plus prompt remede pour mettre tel Arbre en train de fructifier, que d'en venir à la taille extraordinaire, dont j'ay parlé cy-dessus, c'est-à-dire qu'il faut à l'entrée du Printemps aller à la source de cette force, & de cette vigueur qui sont les racines, afin de diminuer leur action; & pour cet effet je fouille la moitié du pied d'un Arbre, & j'ôte entièrement une ou deux, & quelquefois davantage des plus grosses, & des plus agissantes racines que j'y trouve, & les re-tranche si bien du lieu d'où elles sortent, qu'il n'en reste pas la moindre partie capable de faire aucune fonction de racines; par ce moyen j'empêche qu'il ne se fasse plus tant de seve, & par consequent je fais qu'il y ait moins de vigueur dans toute la tête; d'où il arrive qu'il s'y fait moins de grosses branches, & davantage de menuës, & ainsi il s'y forme une disposition à fruit.

Et la seconde operation est que, quand au mois de May une branche vient à naître, extraordinairement grosse, soit dans le train ordinaire d'un Arbre vieux planté, soit dans de premières années de greffe, & que par consequent on doit être assuré que telle branche fera en même temps fort longue, & n'aura aucune disposition à fruit; cela fondé sur la raison de sa force, ou de sa grosseur qui provient d'une trop grande abondance de seve; pour lors je trouve que, si lon veut, on est maître de partager, pour ainsi dire, ce torrent de seve, & de faire qu'au lieu que toute sa destinée n'alloit qu'à la production d'une grosse branche qui seroit inutile pour la plûpart: On peut, dis-je faire qu'elle soit réduite, & comme obligée à en faire plusieurs toures bonnes, dont une partie seront foibles pour le fruit, & quelques-unes toujours suffisamment grosses pour le bois.

Et cela est bon à faire au mois de May: c'est pourquoy en ce temps-là je fais pincer, c'est-à-dire, rompre avec l'ongle ce jeune gros jet, de manière qu'on ne luy laisse d'étendue que celle de deux, ou trois, ou quatre yeux au plus.

J'explique cy-après & la manière, & le succez d'une telle operation, après avoir expliqué ce qui regarde la taille.

Or devant que d'entrer au détail de la taille, je suppose que nous avons à tailler, ou de jeunes Arbres, qui n'ont encore jamais senti la serpette, & ne sont par exemple plantez que depuis un an ou deux, ou de vieux Arbres qui ont déjà été taillez plusieurs années auparavant.

Je suppose de plus que ces vieux sont en bon état comme ayant été gouvernez par d'habiles gens, ainsi il n'est question que de les entretenir, ou qu'ils sont en mauvais état, soit pour avoir toujours été négligez, c'est-à-dire point taillez, soit pour avoir été fort mal coupez, & ainsi il faut essayer d'en corriger les defauts.

Je ne croy pas véritablement que je puisse tellement prévoir tous les cas de la taille, que sans en oublier un seul j'aye des règles à donner pour chacun de ceux qui peuvent arriver; je n'ay garde d'avoir cette présomption sçachant qu'il en est presque de cecy comme de la medecine, & de la matière des procès: Hypocrate & Galien avec tant d'aphorismes pour l'une: le Code & le Digeste avec tant de réglemens & d'ordonnances pour l'autre, n'ont pû prévoir à tout, ny par consequent tout décider, puisqu'il survient tous les jours des faits nouveaux: Tout ce que j'espère est d'instruire exactement de l'usage, que je pratique en cecy depuis trente ans avec une application extraordinaire, duquel usage, je me trouve fort bien, comme

pareillement ceux qui l'entendent, & qui à mon imitation me font l'honneur de pratiquer mes maximes.

Or pour expliquer le détail de cet usage, je distribueray en trois classes ce que j'ay à dire; & premièrement en faveur des curieux qui commencent de faire de jeunes Plans, je parleray des Arbres nouveaux plantez, sur lesquels je donneray d'abord des règles générales pour bien tailler tous les jets que chaque Arbre aura faits à commencer par ceux de la première année, & continueray ainsi d'année en année pendant cinq ans consécutifs, pour faire remarquer l'effet de la taille de chacune de ces cinq années; ensuite je donneray d'autres règles pour remédier à de certains défauts, qui surviennent quelquefois nonobstant les premiers soins d'un habile Jardinier: Avec toutes ces précautions, & cette méthode, je dois croire que par ce moyen un Jardinier raisonnablement appliqué sera devenu assez instruit en cette matière pour y voir clair, y prendre plaisir, & enfin s'y perfectionner de luy-même autant qu'il en aura besoin.

Après avoir ainsi travaillé en faveur des curieux qui ont fait des Plans nouveaux, & les veulent conduire eux-mêmes, je viendray à ces autres curieux qui tout d'un coup se trouvent maîtres de certains Jardins où les Arbres sont vieux, soit que ces Arbres ayent été de longue main bien conduits, soit qu'ils l'ayent été mal ou par négligence, ou par malhabileté, & je tâcheray de faire comprendre ce que j'y ferois, si j'avois à y mettre la main; cecy servira particulièrement à toutes sortes de Jardiniers qui en toutes saisons jettant les yeux sur quelques Arbres que ce soient, voudront non seulement juger de leur bon, ou de leur mauvais état, pour le faire connoître, mais se mettront en devoir ou de les tailler, ou du moins de marquer ce qu'on y devoit faire pour le bien de l'Arbre, ou le plaisir, & l'utilité du Maître: Mais premièrement il faut un peu parler des outils qui sont nécessaires pour tailler, & de la manière de s'en servir.

CHAPITRE X.

Des outils nécessaires pour tailler, & de la manière de s'en servir.

IE n'aurois que faire de dire icy que pour tailler soit branches, soit racines on a nécessairement besoin de deux bons outils, sçavoir d'une serpette, & d'une scie, parce que ce n'est rien dire de nouveau, ny ayant personne qui ne le sçache aussi bien que moy: mais comme je ne dois rien omettre de ce qui regarde mon sujet, je croirois avoir tort si je ne disois rien de ces deux instrumens.

Outre que, comme je cherche toujours à rendre l'ouvrage aisé, & que je suis l'ennemy juré de l'embarras, je veux détruire de certaines boutiques portatives qui sont un gros & grand étuy farcy d'une multitude d'outils assez grands, & par conséquent massifs & pesans, dont les anciens Jardiniers se servoient seulement au temps de la taille, & qu'ils nommoient une Jardinière; & ainsi au lieu de tout ce fracas je ne demande que ces deux petits outils qu'on puisse en tout temps porter dans sa poche sans être incommodé ny de leur grandeur, ny de leur pesanteur, si bien qu'en toutes rencontres on ait de quoy ôter sur le champ tout ce qu'en se pro-

menant on juge devoir être ôté; autrement il arrive souvent que certaines choses demeurent malfaites faute d'avoir à point nommé de quoy les mieux faire, d'abord qu'on s'en apperçoit.

Je dis donc, avec tout le monde, que la scie fert icy pour ôter le bois qui est sec & vieux, & par conséquent fort dur, & capable de gâter la serpete, ou pour ôter celui qui est si mal placé, ou celui qui est si gros, qu'on ne peut aisément, & tout d'un coup le couper avec cette serpete. Je dis ensuite que cela posé, la serpete doit indispensablement servir à couper tout d'un coup le bois qui est jeune vif, tendre, bien placé, & d'une grosseur médiocre; si bien qu'il ne faut jamais employer la serpete à l'endroit où son tranchant s'émousseroit aussi-tôt, & où la scie feroit mieux qu'elle, ny pareillement employer la scie à retrancher des branches qu'un seul bon coup de serpete peut couper adroitement.

Mais ce n'est pas tout que d'être convenu de la nécessité, & de l'usage de ces deux outils pour les différentes occasions où ils sont employez; peut-être ne seroit-il point inutile qu'outre cela je fasse icy la description de l'un & de l'autre. Je commence par la figure des serpetes dont je me sers, & que j'estime les plus commodes, car il est vray qu'on en fait de plusieurs façons que je n'approuve pas, quelques-unes étant trop courbes, eu égard à leur longueur, & d'autres ne l'étant pas assez; si bien qu'à mon sens, ny les unes ny les autres ne donnent pas de facilité à travailler, comme font celles qui ont la médiocrité entre ces deux figures; j'en ay souvent essayé de toutes les manières, & enfin je m'en suis tenu à celle dont la figure paroît icy, & qui sont peut-être de mon invention; tout au moins ay-je eu bien de la peine à accoutumer les Ouvriers d'en faire de justes sur le modèle que je leur donnois, ils revenoient toujours à m'en faire, ou qui étoient trop courbes, ou qui étoient trop droites, & par conséquent incommodes: Constamment donc la figure des serpettes est icy quelque chose de considérable.

Toutes-fois ce n'est pas assez que d'avoir des serpetes bien tournées, il faut encore que la matière en soit d'un bon acier & bien trempé, de sorte que le tranchant ne se rebrousse, ny ne s'égrene, ou ne s'ébreche pas aisément: Il faut qu'elles soient bien affilées, souvent nettoyyées de la crasse qui s'y attache en travaillant, & qu'elles soient autant de fois repassées qu'on s'apperçoit que le tranchant ne coule pas bien, c'est-à-dire qu'il ne passe pas aisément à proportion de l'effort qu'on a fait, & même si on a beaucoup d'Arbres à tailler, il est besoin d'avoir beaucoup de serpetes pour en changer souvent: car sans doute ayant de bons outils on fait en un jour beaucoup plus d'ouvrage, & on le fait avec plus de plaisir, qu'on n'en sçauroit faire en deux ou trois jours, quand on n'en a que de médiocrement bons, à plus forte raison quand on n'en a que de mauvais.

Il faut encore que l'alumelle de ces serpetes soit d'une médiocre longueur, c'est-à-dire qu'elle ne soit qu'environ de deux pouces jusqu'à l'endroit où la courbure du dos commence, & ensuite toute la courbure jusqu'à l'extrémité de la pointe doit encore avoir deux pouces; si bien que le tour du dehors ne doit être que de quatre pouces en tout: il faut de plus que le manche tire plus au quarré qu'au rond, qu'il soit d'une matière un peu raboteuse: Le bois de cerf y est tres-propre, il faut que ce manche soit d'une grosseur raisonnable, en sorte que la main en soit pleine, & qu'elle le puisse tenir bien ferme sans qu'il tourne, ou qu'il luy échappe en faisant effort:

Tab. 5

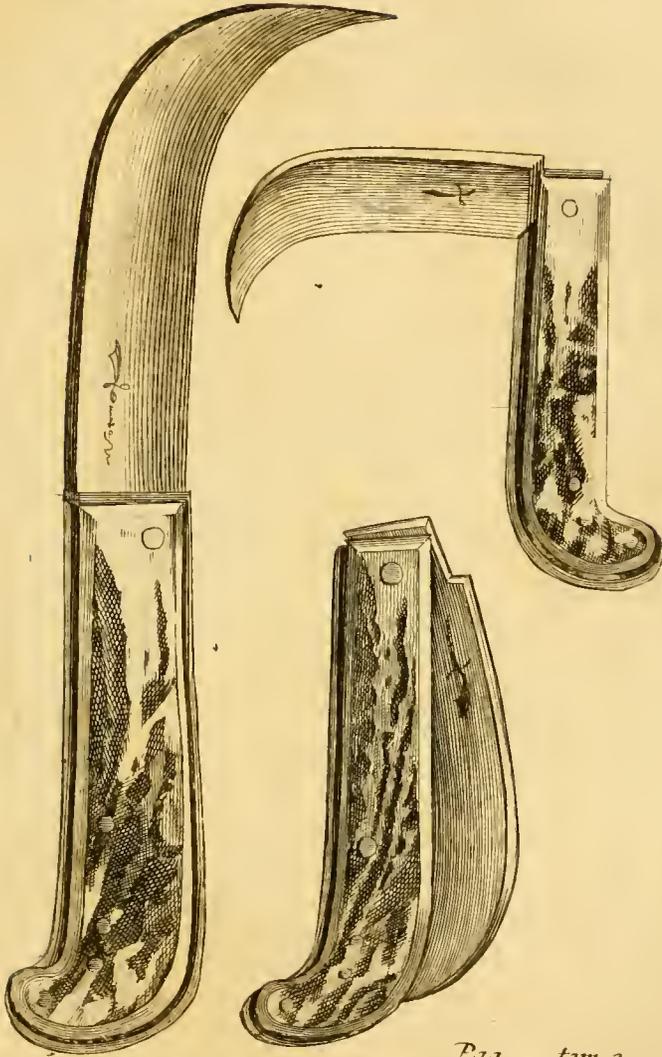


Fig. tom. 2.



Tab. 6

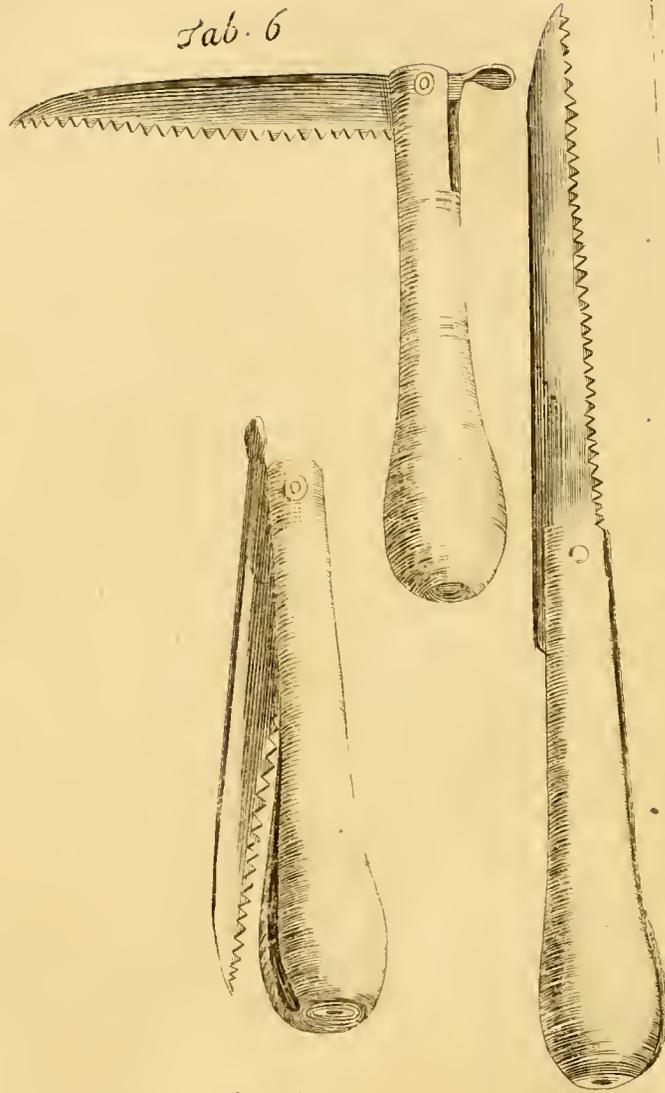


Fig. tom .2.

une grosseur de deux pouces & huit lignes, ou tout au plus de trois pouces, est celle qu'il faut pour l'usage d'un homme qui taille actuellement toutes sortes d'Arbres, c'est-à-dire pour couper par-cy par-là quelques petites branches: c'est de ces fortes-là qu'il ne sied pas mal aux Maîtres de la Maison d'en avoir quelqu'une pour couper, en se promenant, ce qu'il remarque de branches mal placées. Voilà tout ce que je puis dire des conditions d'une bonne serpete.

A l'égard de la scie, il n'y a pas ce me semble tant de façons: cependant voicy ce qui est à y souhaiter, il faut qu'elle soit droite, qu'elle soit d'une matière extrêmement dure, & bien trempée, les vieilles lames d'épées y sont tres-propres, & il faut qu'elle ait bien de la voye, c'est-à-dire qu'elle ait les dens bien écartées, & bien ouvertes, l'une allant d'un côté, & l'autre de l'autre, & qu'avec cela le dos soit fort mince, tout au moins doit-il être moins gros, & moins matériel que les dents, ou autrement la scie ne passera pas aisément, parce que les dents en feront tout aussitôt pleines, & engorgées, si bien qu'à s'en servir on se lasse en un moment, & on n'avance guere.

Il n'est point nécessaire que les scies pour l'usage ordinaire de tailler soient larges, un bon demi-pouce de largeur suffit; il ne les faut non plus guere longues, c'est assez qu'elles aient environ cinq pouces de longueur; & pour ce qui est du manche il peut être rond, attendu que c'est pour pousser en droite ligne devant soy, & qu'ainsi on ne doit pas craindre qu'il tourne dans la main, comme fait un serpete à manche rond, il sera assez gros pourvu qu'à l'endroit de sa plus grande grosseur, qui est l'extrémité où se vient ranger la pointe de l'alumelle, quand on la ferme, il ait environ deux pouces, & sept ou huit lignes de tour; & que par l'autre extrémité il ait un peu moins de deux pouces, & ainsi on aura des scies qui se plient, & sans faire aucun embarras seront portatives comme des serpetes, le trenchant se serrant dans le manche, & cela est fort commode, & même nécessaire à un Jardinier.

Je conte donc pour beaucoup d'avoir de bons outils, mais ce n'est pas assez, il y a encore quelque adresse à s'en sçavoir habilement servir, soit pour expedier besogne, soit pour éviter quelques accidens; c'est icy un apprentissage qui ne se fait guere, sans qu'il en couste un peu de sang, à ceux qui n'ayant jamais eu de bonnes leçons commencent de travailler: Il est de certaines précautions fort nécessaires qui regardent les manieres de bien placer tout le corps, & particulièrement celle de bien placer la main gauche, sans lesquelles un apprentif court grand risque de se blesser: c'est pourquoy il est, ce me semble, tres-à propos de l'en instruire d'abord.

Et pour cet effet, j'avertis premièrement qu'il faut se disposer, & se planter auprès de son Arbre, de maniere qu'on se sente ferme sur les pieds, afin de pouvoir se servir aisément de sa force, de sa vigueur, & de ses instrumens: En second lieu j'avertis qu'il faut tenir le manche des outils le plus ferme qu'il est possible, en sorte qu'il ne tourne point dans la main; & en troisième lieu, j'avertis qu'à l'égard de la serpete il faut toujours commencer à faire sa taille, c'est-à-dire commencer à couper par le côté qui est opposé à l'œil, où à la branche, sur lequel, ou laquelle on coupe, & qui doit après cela faire l'extrémité de la branche coupée: Et enfin soit qu'on coupe à droit, c'est-à-dire, en tirant à soy, ce qui est le plus ordinaire, soit qu'on coupe de revers, comme il est souvent nécessaire, & à propos de le faire, toujours faut-il avoir ce soin, & cette précaution de mettre la main gauche au dessous, & tout proche de

l'endroit qui est à couper, pour y demeurer comme attachée, & pour y tenir si ferme l'endroit qu'elle empoigne, qu'il ne puisse en façon du monde être ébranlé, & que par conséquent il résiste à l'effort que fait la main droite en coupant, autrement si la main gauche quitte sa place, la serpete la trouvera sans doute, & la pourra dangereusement blesser.

Il faut encore accoûtumer cette main droite, non seulement à tenir la serpete de manière que le trenchant soit en quelque façon plat, & orizontal, mais aussi l'accôûtumer à s'arrêter tout court après l'effort qu'elle vient de donner en coupant, afin de ne couper que la branche, ou la racine qu'on a eu intention de couper sans aller à quelqu'une du voisinage, qu'il faut si soigneusement conserver qu'elle ne soit ny coupée, ny blessée le moins du monde; & pour cela devant que de venir à présenter la serpete, il faut bien observer la situation des branches voisines, & voir à peu près non seulement comme il faut que la main aille en coupant, car cette main doit dans l'effort donner un certain tour à la serpete, afin que la pointe ne rencontre rien, mais aussi il faut sentir jusqu'où pourra aller l'effort qu'il faudra donner, pour emporter tout d'un coup la partie qui est à ôter, sans qu'en chemin faisant la serpete nuise à aucune de ses voisines, & voilà ce qu'on appelle couper sec, comme il faut pour bien tailler, c'est-à-dire couper net, de manière que, si c'est une branche, la coupeure soit en quelque façon ronde, & platte, tout au moins qu'elle ne soit nullement longue, comme les gens mal-adroits les font, & s'il arrive qu'on l'ait fait longue, il faut encore donner quelques coups de serpete pour ôter cette difformité; bien entendu qu'il n'en est pas de même en fait de racines, où la coupûre doit absolument être en pied de biche, c'est-à-dire un peu longue: Nous en avons dit la raison dans le Chapitre des Plans.

Quand par un frequent exercice, ou habitude de tailler on est devenu adroit, & hardy à couper, on peut fort bien, & cela particulièrement à l'égard de certaines branches vertes, & assez grosses qui sont à ôter, on peut fort bien, dis-je, mettre la main gauche au dessus de la main droite, pour empoigner, & pour courber, ou plier si peu que rien, telles branches en les tirant à foy, & par ce moyen telles branches deviennent en effet beaucoup plus aisées à couper, si bien que souvent on est étonné de voir qu'une si grosse branche ait été coupée d'un seul coup de serpete: mais pour cela il faut que cette main gauche soit si loin de la droite, que du grand effort que celle-cy donne, pour couper tout d'un coup la branche dont est question, elle ne puisse pas venir jusqu'à cette main gauche; & même l'industrie, & l'adresse veulent qu'à mesure qu'en coupant, la main droite approche de la gauche, celle-cy s'éloigne de son côté, en emportant, pour ainsi dire, le butin que la droite vient de luy préparer, ou autrement, comme nous avons déjà dit, cette main gauche seroit en peril d'une blessure dangereuse, ce qui ne se voit que trop souvent.

Disons encore que pour bien couper, il faut que chaque branche soit à peu près à portée de celui qui coupe, en sorte qu'il la puisse couper sans se contraindre, c'est-à-dire qu'il est à souhaiter que telle branche réponde environ à l'estomac du Jardinier: que si elle est beaucoup plus basse, il faudra se baïsser jusqu'à mettre un genouil en terre, s'il est expedient de le faire; & si cette branche est trop haute, il faut monter sur quelque chose soit échelle, soit marche-pied afin d'être en état de couper à son aise, & sans se gêner, car il est fort dangereux de se blesser, ou d'éclater

ter la branche quand on coupe de haut en bas, & il ne l'est pas tant quand on coupe de bas en haut, pourvû, comme j'ay dit, que la main gauche soit au dessous de la droite.

Je puis dire en passant que les feüilles de Vigne sont un baume naturel qui est tres-propre à arrêter le sang des playes qu'on se fait en taillant, elles ôtent la douleur, & font fermer la playe en peu de temps; les feüilles les plus tendres sont d'ordinaire les meilleures, & faute de feüilles vertes les vieilles sont encore assez bonnes: J'ay autrefois éprouvé ce remede, & même l'ay éprouvé tres souvent sur moy-même, & enfin je m'en suis toujourns si bien trouvé, que je conseille volontiers à nos nouveaux curieux de s'en servir au besoin.

A l'égard de la scie, quand on a à s'en servir, il faut qu'au contraire de ce qui se fait pour la serpette, la main gauche, tant que faire se peut, soit toujours placée au dessus de la droite, & qu'elle appuye ferme sur la partie qui est à scier, pour l'empêcher de branler, autrement la scie ne passera pas assez bien: cela fait il faut tenir le manche de la scie, de maniere que le gros bout ne vienne qu'environ jusqu'au milieu de la paume de la main, & justement au dessous du pouce, & que là il soit en quelque façon arrêté, ou accoté pour mieux faire aller la scie, à quoy il est bon encore que le premier doigt soit étendu le long du manche jusques sur le bord de l'alumelle, pour conduire plus droit le mouvement de la scie; & pour cet effet il faut premièrement une assez grande application d'esprit à ce qu'on veut scier sans se laisser distraire à quoy que ce soit, & en même temps il faut agiter cette scie avec une extrême vigueur & vitesse, ou autrement si on va mollement, ou qu'on soit distrait à autre chose, l'ouvrage ira mal, & souvent la scie se tortûra, ou se rompra; il faut ne pas achever entièrement de scier ce qu'on a commencé, mais s'arrêter tout auprès de la dernière écorce, ou autrement on court risque que cette écorce de dessous se déprendra de la partie de la branche qui demeure, & par conséquent y fera une écorcheure dangereuse; si bien que la serpette doit toujourns achever l'ouvrage de la scie tant pour couper net ce qui n'a pas été achevé de scier, que pour ragréer, comme l'on dit, la partie sciée, c'est-à-dire couper tout ce qui reste de rude par l'action de la scie, & qui sans cela ne se recouvreroit pas, la scie ayant en quelque façon brûlé la partie sciée.

Il y a même de certaines occasions où la main gauche pliant si peu que rien la branche qui est à scier, fait que la scie en passe mieux, & acheve plutôt & plus proprement l'ouvrage: mais il faut bien prendre garde à la justesse de l'effort qu'on fait icy en pliant, de peur qu'il ne se fasse un éclat fâcheux pour la partie qui doit rester; & voilà ce que j'avois à dire sur le fait de nos outils, passons maintenant à l'application de leur usage.

CHAPITRE XI.

De la maniere de tailler les Arbres dans les premières années qu'ils ont été plantez.

VN Arbre fruitier de quelque espece qu'il soit, Poirier, Pommier, Prunier, Pêcher, &c. qui paroïssoit avoir en soy toutes les bonnes qualitez nécessaires

pour être planté, & qui en effet vient d'être planté avec toute l'adresse, & tous les égards que nous avons cy-devant expliqués dans le Chapitre des Plans, cet Arbre fruitier, dis-je, depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Septembre, & Octobre ensuite fera nécessairement de quatre choses l'une, ou il ne poussera rien du tout, ou il poussera peu, ou il poussera raisonnablement, c'est-à-dire au moins une belle branche, ou il poussera beaucoup, c'est-à-dire deux ou trois belles branches, & peut-être même davantage, comme il paroît dans les figures; il faut exactement expliquer ce qui est à faire dans chacun de ces quatre cas particuliers.

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

De la première taille d'un Arbre qui n'a rien poussé la première année.

POUR ce qui est du premier cas où nous supposons que pendant l'Été cet Arbre n'ait rien poussé du tout, c'est peut être qu'il est mort, & le paroît visiblement; peut-être aussi qu'il est mort tout-à-fait, quoy qu'il ne le paroisse pas encore à cause d'un peu de vert que la serpette découvre au dessous de l'écorce, car sans doute il peut paroître vivant par la tête, & cependant être mort par les racines, & cela s'appelle aussi être mort tout-à-fait, sans que cependant il le paroisse au dehors; ou enfin il peut paroître mort, soit seulement parce qu'il n'a rien poussé, soit peut être parce qu'une partie de sa tige est effectivement morte, quoy que cependant il ne soit nullement mort au principal endroit, c'est-à-dire l'endroit du principe de vie & des grosses racines, d'où dépend tout le ressort de la végétation.

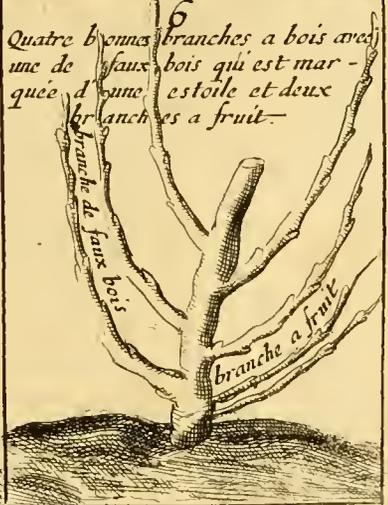
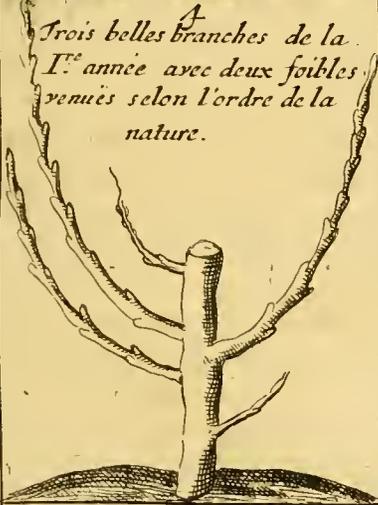
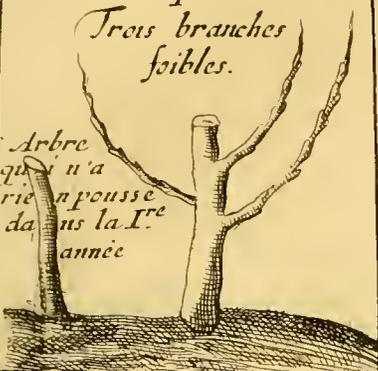
Quand cet Arbre est mort de tous les côtez, cela se connoît aisément par la seichezesse, ou la noirceur soit de la tige entière, soit d'une bonne partie, & sur tout si cette noirceur paroît aux environs de la greffe; & en ce cas il n'est ny difficile de donner un bon conseil, ny difficile de prendre un bon party, c'est-à-dire qu'il faut ôter un tel Arbre, dès qu'on sera convaincu de sa mort, mais toujours avec intention d'en remplacer un autre au premier temps de pluye douce: cela s'entend, si on s'est aperçu de cette mort dès le mois de May, ou au commencement de Juin, ce remplacement se pouvant faire jusques-là, mais il n'est pas si sûr de le faire pendant les grandes chaleurs du reste de l'Été.

Ce remplacement marque assez que je prétens, qu'il se fasse par le moyen des Arbres qu'on doit avoir en manequin, si, comme j'ay tant exhorté de le faire, chaque curieux a pris soin d'y en élever quelques-uns, non seulement dans la première année de son plant, mais aussi toutes les années suivantes, afin que dès cette première année, & même en tout temps, il ait le plaisir de voir toujours son Plant parfait; or sans doute que tels Arbres de manequin auroient dans les mois de Juillet & d'Août leurs racines hors du manequin, s'ils y ont si bien repris qu'on y voye de fort beaux jets, & ce n'est en effet que de ces bien-repris qu'il faut remplacer, mais il est tres-hazardeux de les arracher, & transporter, ou planter dans l'Été, quand leurs racines sont aussi forties, car ou elles se rompent en remuant, ou comme leurs extrémités sont blanches, elles se noircissent aisément à un air chaud, & par conséquent périssent, & l'Arbre en est tres long-temps à languir, & même assez souvent il en vient à mourir.

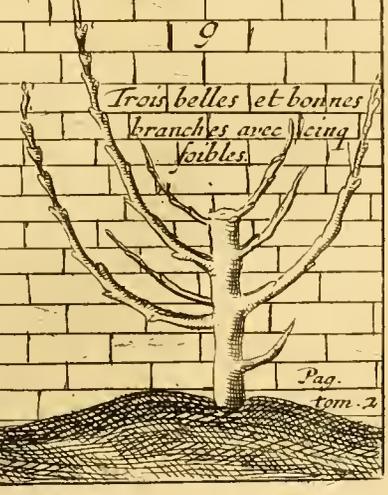
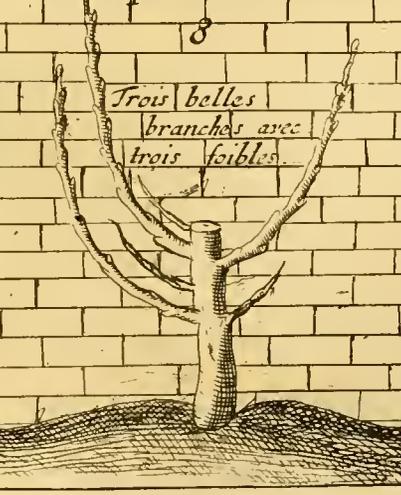
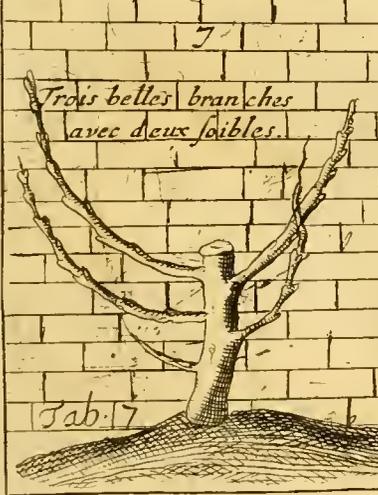
Que

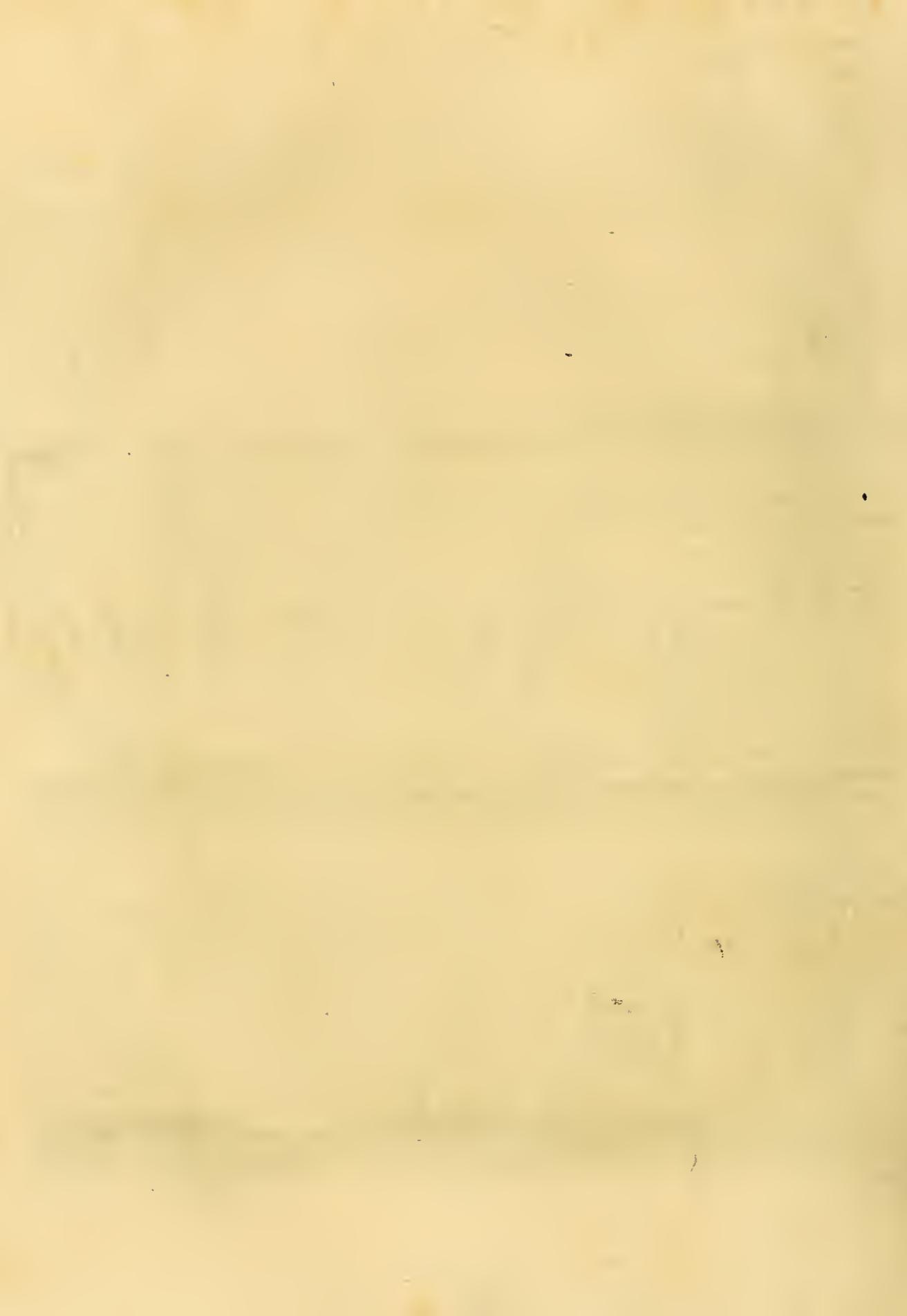
Differentes Situations des premieres branches que fait quelquefois un Arbre nouveau planté.

Buissons.



Espaliers





Que si on ne se sert pas de mannequins dans les mois de May & de Juin, on attendra à s'en servir que la première saison de planter soit revenue, qui est depuis Novembre jusqu'à la mi-Mars, & ce sera pour lors qu'on s'en servira, ou bien que n'en ayant pas on replantera un nouvel Arbre bien conditionné à la place du mort.

Et cependant il faut soigneusement examiner d'où vient que nous avons été trompez à cet Arbre, en qui nous avons vû toutes les apparences d'une meilleure fortune, puisque sans cela on ne l'auroit pas planté, afin que, si on peut & découvrir, & éviter les inconveniens qui l'ont fait mourir, on essaye d'y remédier pour l'avenir.

a C'est par exemple, le grand froid pendant l'Hyver, ce qui arrive fort rarement, ou c'est le grand chaud pendant l'Été, ce qui peut arriver: Or puisque & le grand froid, & le grand chaud sont capables d'altérer & de perdre les racines d'un Arbre, avertissement certain de couvrir de quelque chose le pied de celui qu'on plantera de nouveau, car ce n'est point un bon expedient que de le planter plus avant, que je ne l'ay dit dans le *Traité des Plans*, prétendant par là de garentir les racines du froid, ou du chaud: Il vaut donc mieux le planter suivant nos regles, & pendant l'Été prendre soin de couvrir le pied avec de la fougere, ou du fumier sec, ou des herbes nouvellement arrachées, &c.

b Que si l'Arbre n'est mort que faute d'arrosement, on arrosera ce nouveau, si c'est faute de bonne terre on y en remettra, si cest pour avoir été souvent & malicieusement ébranlé dans le temps de la première pousse, on l'en garentira soit en mettant quelque treillage au devant, soit en éloignant les fripons qui autont fait ce désordre.

Si c'est pour avoir été planté trop bas, ou en terre trop humide, on plantera l'autre un peu plus haut, ou bien on élèvera le terrein pour luy donner quelque moyen de l'égoûter.

c Si c'est pour avoir été à l'ombre d'autres Arbres, ou dans le voisinage de quelques Bois ou de quelques Palissades qui par une infinité de racines usent toutes les terres d'alentour, on se resoudra ou d'ôter, soit ces Arbres qui font ombre, soit ceux qui effrittent tant la terre, & devant que d'y rien replanter, on ôtera les terres usées pour y en remettre de meilleures, sans croire qu'avec du fumier on puisse les améliorer, ou bien on se resoudra à ne replanter plus de Fruitiers à cette place malheureuse.

Si enfin ce sont quelques Taupes qui les ayent soulevez & ébranlez, on tâchera de les faire prendre; si ce sont quelques vers qui les ayent rongez, on les cherchera pour les détruire, quoy que comme nous avons dit ailleurs, ce soit de tous les maux qui peuvent affliger les Plans, le plus grand, le plus dangereux, & le plus incurable: Toute la consolation qu'on peut avoir en cecy est, que c'est une manière de torrent qui doit nécessairement avoir son cours, mais qui passe, & qui ne revient pas souvent; & voilà ce que j'ay à dire pour un Arbre qui est, & paroît actuellement mort la première année qu'il a été planté.

Que si l'Arbre est demeuré dans toute sa tige, ou au moins dans une bonne par-

D 3

a Fundusque mendax Arbore nunc aquas culpante, nunc torrente agros sidera. *Horatius*.

b Nec semine sitim patitur, bibulaque recutvas radicis fibras labentibus irrigat undis. *Ovid.* Vini tamen agrestium metuens pomaria claudit, Intus & accessus prohibet *idem Ovid.*

c Juniperi gravis umbra, nocent & frugibus umbrae. *Virgil.* 10. *Ecl.* Hortus nullas amat umbras partes umbram domini. *Crescentius*.

tie vert sans avoir rien poussé, & que peut-être ce ne soit qu'une espece de léthargie qui ait, pour ainsi dire, engourdi sa faculté végétative, comme il arrive à quelques Orangers nouveaux plantez, lesquels sont par fois des deux, trois, & quatre années sans rien faire, & enfin font des merveilles, chose étrange, & difficile à comprendre, que le principe de vie de ces sortes d'Arbres, lesquels en effet ont tant de facilité à prendre, & tant de peine à mourir, que leur principe de vie, dis-je, soit cependant quelquefois si difficile à émouvoir pour commencer quelques racines: mais il n'est pas icy question de cela, nos Arbres fruitiers ne sont pas si long-temps sans faire paroître certainement ou leur vie, ou leur mort.

En cas, dis-je, que cet Arbre fruitier soit demeuré vert tout l'Été sans faire aucuns jets, il peut bien donner quelque esperance de satisfaction pour l'avenir, mais en verité, elle est tres-legere, & si on le peut facilement, le plus sûr est d'en replanter aussi-tôt qu'on pourra un nouveau qui paroisse ou meilleur, ou au moins également bon; mais si on ne peut en avoir d'autres, je suis toujours d'avis qu'au mois de Novembre ensuite on fouille tout autour de ce pied douteux, pour voir s'il paroît quelque bon commencement de grosses racines, ou s'il n'en paroît point du tout.

Au premier cas, c'est-à-dire si on découvre quelque bon signe, qui consiste en quelque commencement de grosses racines, ce qui est assez rare: car d'abord qu'il se fait de nouvelles racines en Été, il se fait aussi en même temps de nouveaux jets, si dis-je on découvre quelque commencement de grosses racines, qui peut-être n'auront commencé de se former que depuis la fin de l'Été, il s'en faut tenir là sans y rien faire davantage, & simplement bien raccommoier la terre fouillée, & même l'Été suivant prendre quelque soin extraordinaire de l'arroser de fois à autre, si le terrain & la saison paroissent le demander: Un tel Arbre peut fort bien reparer le temps perdu, & devenir beau les années suivantes.

Et au second cas, c'est-à-dire que cet Arbre n'ait rien fait par sa racine, il faut l'arracher entièrement, & retailler, c'est-à-dire en terme de Jardinier, rafraîchir toutes les racines, & même en faire autant à la tête dont peut être l'extrémité est morte, & pour lors il la faut rafraîchir jusqu'au vif, & ensuite on pourra replanter cet Arbre au même instant, & au même endroit si on trouve qu'il le mérite, en ce que les racines se sont conservées saines & entières, ou il faudra le rebuter tout-à-fait, si les principales racines sont défectueuses, soit par être seiches ou noircies, soit par être actuellement pourries ou rongées, comme il arrive quelquefois, car cela étant, il n'y a rien de bon à esperer: Il n'en est pas de même s'il n'y a simplement que quelques petites racines de gâtées, quoy que ce ne soit pas un trop bon signe, mais enfin en ce cas là on se contenteroit de les recouper jusqu'au vif, & replanter l'Arbre au même endroit où il a donné lieu de douter de sa destinée; il m'est arrivé assez souvent de replanter de tels Arbres en pepinières, & de les y voir si bien réussir que quelques années après je leur ay heureusement donné ailleurs des principales places du Jardin, & cependant j'avois planté de bons Arbres nouveaux dans les endroits, où ceux-cy n'avoient pas réussi: Il est tres-difficile d'avoir des Plans parfaits, si on n'a tous ces égards qui sont si nécessaires.

La fraicheur d'une terre humide, est quelquefois suffisante pour conserver pendant un an ou davantage, des marques incertaines de vie, tant dans les racines, que dans la tige d'un Arbre, aussi-bien qu'elle en conserve dans les branches coupées,

sans que pour cela il y ait sûreté de les voir quelque temps après heureusement operer, c'est-à-dire, operer de la même façon que des Arbres bien conditionnez ont accoutumé de faire; c'est pourquoy il faut se rendre tres-difficile sur ces sortes d'apparence de vie, où tant de gens se laissent tant d'années amuser & tromper; & voilà ce que j'ay à dire sur ces mêmes apparences de vie soit bonnes, & certaines, soit mauvaises & douteuses.

CHAPITRE XIII.

De la première taille d'un Arbre qui a poussé foiblement.

IE passe au second article d'un Arbre nouveau planté, qui est de ne pousser que peu de chose, & particulièrement si la pousse est foible & menuë, & jaunâtre, & par fois accompagnée de quelques boutons à fruit.

Sur quoy j'ay à dire que je ne fais guere plus de cas de cet Arbre-cy que du précédent, lequel nous venons d'examiner, & avons trouvé qu'il étoit, ou mort tout-à-fait tant aux racines qu'à la tige, ou simplement mort par les racines, quoy qu'il parût vert à l'écorce, ou avons trouvé qu'il avoit encore quelque petite apparence de vie du côté des racines aussi bien que du côté de la tige, en ce que tant celles-cy que les autres ont encore conservé les marques de vie, c'est-à-dire du vert, & un peu de seve. Et ainsi quand je me trouve fourni de bons Arbres, je ne manque jamais de rejeter celui-cy, quoy qu'il ait un peu poussé aussi-bien que le précédent qui n'a rien poussé: mais si je me trouve dans la disette, je me contente de couper ces petits jets jusqu'auprès de la tige, & de la ravalier elle-même d'environ la moitié, & de plus je foinille inmanquablement au pied; & si je trouve que les racines n'ayent rien poussé, comme cela arrive quelquefois, j'arrache l'Arbre tout-à-fait, je rafraichis toutes les racines pour voir si elles sont toutes bonnes, & cela étant je le replante, ou si quelques-unes des principales sont gâtées, cela étant je le rebute.

Que si pour replanter un tel Arbre je crains que la terre ne soit pas assez bonne j'y en remets de meilleure, il n'y a que ce seul expedient de bon à suivre; le secours des fumiers est trop incertain & trompeur pour s'y amuser, & enfin j'en use entièrement pour cet Arbre, ou comme je fais à l'égard de celui qui n'a fait autre chose que de demeurer vert par la tête & par les racines, lequel nous avons retaillé par tout, & ensuite replanté soit en place, soit en pepinière, ou comme à l'égard de l'autre qui a véritablement la tête en assez bon état, c'est-à-dire verte, mais qui cependant a ses principales racines entièrement gâtées, & qu'à cause de cela nous avons rebuté comme mort, c'est pourquoy je me mets en état de chercher un nouvel Arbre pour le remettre à la place de celui-cy, qui pour ainsi dire, n'a fait que se mbler de pousser, tels petits jets n'étans proprement que de fausses marques de reprise: puis qu'ils ne se sont faits que par le seul effet de la rarefaction, & indépendamment des racines, comme j'explique ailleurs.

Ce miserable bouton à fruit qui paroît sur la tête languissante de cet Arbre nouveau planté, bien loin de faire en moy le même effet qu'il opere en tant de Philosophes,

sophes, c'est-à-dire de me réjouir, & de me donner de la considération, tant pour le père qui l'a mis au jour, que pour l'action par laquelle il a été produit, il me donne au contraire un véritable mépris pour tous les deux; & me confirmant dans les maximes, que j'ay avancées pour faire voir que les Fruits ne sont que des marques de foiblesse; me fait prendre la résolution d'abandonner cet Arbre, & de le rejeter comme une pièce de bois mort & inutile; c'est ainsi que j'en use non seulement pour les Arbres bas qui doivent être Buiffons, ou faire partie des Espaliers, mais aussi pour les Arbres de tige, les uns & les autres étant d'une même condition à l'égard de la reprise.

Je diray icy en passant que ce misérable bouton que je croy devoir appeller bouton de pauvreté, me suscite auprès de quelques Philosophes une fort grosse guerre, parce que je ne veux pas demeurer d'accord avec eux que sa production soit une marque de vigueur dans l'Arbre, comme constamment la generation des animaux en est une marque dans les pères.

J'explique plus amplement cette matière dans mes réflexions, n'ayant pas jugé à propos de pousser icy plus loin les raisonnemens que j'ay trouvé lieu d'y faire, conformément à mille experiences irréprochables.

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

De la première taille d'un Arbre qui a au moins poussé une belle branche.

IL faut presentement venir au troisième article qui regarde nôtre Arbre bas nouveau planté soit pour Buiffon, soit pour Espalier, & dire ce que nous avons à faire s'il pousse raisonnablement, c'est-à-dire au moins une branche belle, & assez grosse, laquelle d'ordinaire est accompagnée de quelques-unes de foibles.

En ce cas nous avons trois considérations particulières à faire, sçavoir si cette belle branche s'est faite à l'extrémité de la tige, ou si au milieu, ou si au bas.

Si tout-à-fait à l'extrémité, par l'appréhension que j'ay de tomber dans l'inconvénient que je crains, & qui est un défaut pour un Buiffon, c'est-à-dire d'avoir la tige trop haute, dans lequel inconvénient je tomberois sans doute, si je faisois ma taille sur ce nouveau jet, pour lors je me refous volontiers à baisser entièrement d'un bon pouce ou deux la tige de ce jeune Arbre, & ainsi je le remets à l'A, B, C, étant assésuré qu'autour de l'extrémité où je l'auray ravallé, il me poussera de belles branches nouvelles, toutes bien placées, & en assez grande quantité, & cela fondé sur ce que par ce beau jet, qu'il avoit fait, je suis entièrement convaincu qu'il a fait de bonnes racines.

Ainsi en reculant peut-être le plaisir d'une année, en ce que dans la vérité je cours risque d'en avoir du fruit un peu plus tard, au moins j'évite d'avoir un Arbre trop haut monté, comme je l'aurois, si je le faisois tout sortir de cette branche, & cela étant il me choqueroit éternellement, au lieu qu'en le baissant un peu je le mets cependant en état de se présenter avec tout l'agrément qui est à souhaiter dans un Arbre bien conduit, & par conséquent je le mets en état de me récompenser encore mieux tant par une belle figure, que par le plaisir de l'abondance.

Que si la belle branche est venuë au milieu de la tige , il faut sans hésiter ravaller cette tige jusqu'à cette branche, & racourcir même cette branche jusqu'à quatre ou cinq yeux au plus pour y mettre tout le fondement , & toute l'esperance de la belle figure de nôtre Arbre , étant certain qu'à l'endroit où nous l'avons racourcie , elle poussera dans la seconde année tout au moins deux belles branches & toutes deux opposées l'une à l'autre: Il n'en faut pas davantage pour faire un bel Arbre, à qui le sçaura bien conduire; que si cette branche racourcie en pousse trois ou quatre comme il arrive assez souvent , le succès en sera encore plus heureux , plus aisé, & plus agréable.

Je suppose pour cela que les Jardiniers un peu soigneux auront eu soin de faire de bonne heure prendre à cette branche unique , dont nous parlons, une assiette bien droite pour y former ensuite un Arbre droit sur son centre, comme il le doit être nécessairement.

Que si on a manqué à cette précaution , il faut en venir au grand remede qui est de racourcir à deux ou trois yeux cette branche , qui n'est ainsi rudement traitée que pour avoir été mal élevée.

En faisant sa taille sur la branche qui est icy venuë toute seule, on pourra bien cependant conserver non pas les branches tres-menuës que je nomme chifonnes, & qu'il faut entièrement exterminer de nôtre nouveau-planté, mais seulement quelques-unes de celles qui sont ou courtes, & passablement grosses, ou languettes, & aussi passablement grosses en quelque endroit qu'elles soient tant les unes que les autres; pourvû qu'elles ayent les yeux assez beaux, & assez bien placez, nous pouvons seurement en esperer assez tôt quelque fruit sans craindre que cela fasse aucun tort à la vigueur de nôtre Arbre, & sur tout en fruits à noyau, & même en fruits à pepin, à la charge toutefois de racourcir un peu ces sortes de branches qui sont en effet trop longues, & de ne point toucher aux autres qui sont courtes, & passablement grosses.

Ce qui fait que je n'empêche point de conserver quelques-unes de ces branches foibles est, qu'étant tres-certain, comme j'ay tant de fois repeté, que c'est le peu de seve qui fait le fruit, ils'en suit de là qu'une petite quantité de cette même seve employée à en faire ne sçauroit porter un préjudice considerable à nôtre nouvel Arbre, & que cependant il nous aura fait un assez grand plaisir, en nous donnant du fruit de bonne heure.

Ce n'est pas que je veüille dire pour cela que ce soit un fort grand mal quand la première année on ôte impitoyablement toutes ces esperances de premiers fruits: Chaque curieux en usera à cet égard comme il le trouvera à propos, mais pour moy je les conserve.

Si nôtre branche unique est sortie du bas de la tige il faut s'en réjoüir, elle est tres bien placée, pourvû que le Jardinier ait de bonne heure pris soin de celle-cy pour la soutenir droite, en cas qu'elle ne le fût pas, comme nous avons dit de la précédente: on y peut avec certitude faire sa taille à la hauteur où l'on souhaite voir commencer un bel Arbre, soit Buïsson, soit Espalier mais si elle ne se trouve pas droite, ou qu'elle ne puisse pas être redressée avec quelque lien un peu fort, il la faut traiter comme l'autre, c'est à dire la ravaller tout bas pour en faire sortir une qui soit droite, autrement on auroit toujours un Arbre de côté, & par conséquent de vilaine figure, bien entendu toujours qu'il aura fallu ravaller la tige jusqu'au près de la branche

unique qu'elle avoit poussée, & que nous venons de tailler.

Je diray icy en passant que quand nous plantons un Arbre nous pouvons bien apparemment, mais non pas démonstrativement, & infailliblement asseurer qu'il reprendra: Encore moins, en cas qu'il reprenne, pouvons-nous marquer à quel endroit il fera ses premiers jets: mais à l'égard des belles branches qu'un Arbre repris a poussées, & que nous avons taillées ensuite, nous pouvons avec assez de certitude asseurer qu'à l'extrémité où nous les avons ravalées elles en pousseront de nouvelles, & marquer même à peu près la quantité; si bien qu'on peut conter là-dessus, & par conséquent si nôtre Arbre n'a fait que la seule branche dont nous parlons, nous pouvons seurement attendre qu'étant taillée un peu courte elle en poussera au moins deux belles capables de faire en toute manière ce que nous avons cy-dessus établi pour le commencement de la belle figure d'un Arbre.

J'estime donc que pour cette branche sortie du bas de nôtre tige nous luy pouvons à peu près laisser la même longueur, que nous avons donné à cette tige en plantant l'Arbre, c'est à dire une longueur de sept à huit pouces, & cela en quelque endroit que nous l'ayons planté soit en terrain froid & humide, soit en terrain chaud & sec.

CHAPITRE XV.

De la première Taille d'un Arbre qui a poussé plus d'une belle branche.

AU quatrième cas, où nôtre Arbre nouveau planté a poussé deux belles branches, ou trois, ou quatre, ou même davantage avec quelques foibles parmy.

Nous avons sur cela d'autres grandes considérations à faire, & qui feront icy differens Chapitres, sçavoir en premier lieu si cette pluralité de branches sera venue à souhait, c'est à dire sera venue tout autour de quelque endroit de la tige soit en haut, soit au milieu, soit en bas, enforte-qu'elles y représentent comme un chandelier pour un Buisson, ou comme une main ouverte pour un Espalier.

Sçavoir en second lieu, si toutes ces branches sont toutes venues d'un côté, & toutes les unes sur les autres.

Ou si en étages fort éloignées les uns des autres, quoy qu'autour de la tige, ou si même quelquefois elles sont toutes venues d'un même œil, & que pareillement ce soit, ou au haut de la tige, ou au milieu, ou au bas:

Et enfin sçavoir si toutes ces branches prennent d'elles-mêmes le chemin de s'écartier, & de s'ouvrir; ou toutes, celui de se ferrer, & de faire de la confusion.

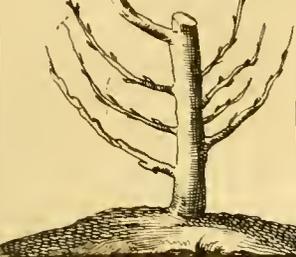
Voilà à peu près toutes les différentes manières dont se font les premiers jets de chaque Arbre nouveau-planté, quand il a été assez heureux pour bien reprendre, ainsi qu'il paroît dans les figures cy-jointes.

Je redis encore que je ne regarde point icy comme quelque chose de bien considérable les petites branches menuës, quand même elles seroient bonnes pour le fruit de l'année immédiatement suivante, ce qui est assez souvent vray en fruits à noyau, mais rarement en fruits à pépin: En effet malheur à l'Arbre quel qu'il soit, qui fait trop de celles-là, ou qui n'en fait pas d'autres; je diray cependant le traitement

dont

Differentes Situations des premieres branches que fait quelquefois un Arbre nouveau au plante

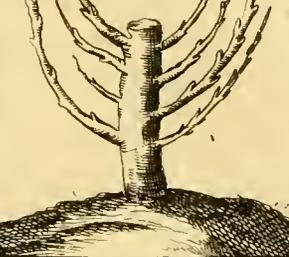
1
Une seule belle branche avec plusieurs petites



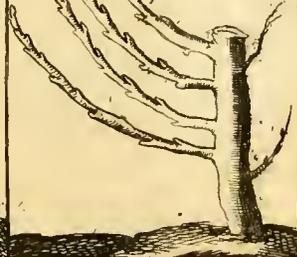
2
Buissons 2 Deux grosses branches mal placées avec quelques foibles



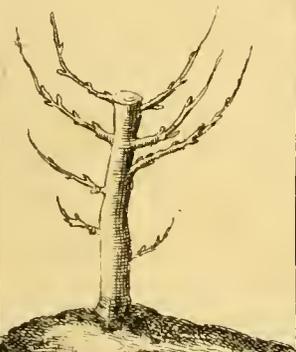
3
Trois belles branches avec quelques foibles



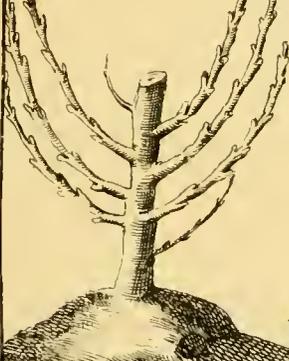
4
Quatre grosses branches mal placées avec deux foibles



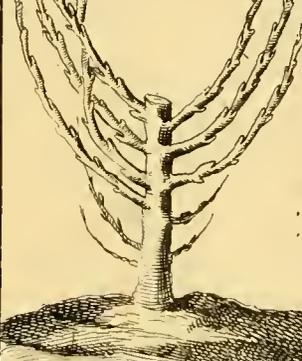
5
Toutes branches foibles



6
Six belles branches avec deux foibles



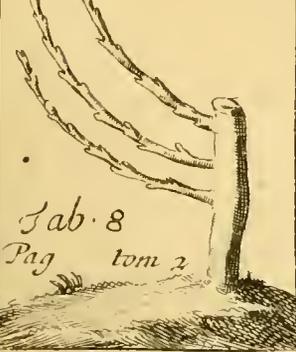
7
Sept belles branches avec quelques foibles



8
Huit belles branches avec deux foibles venues selon l'ordre de la nature



9
Trois grosses branches mal placées

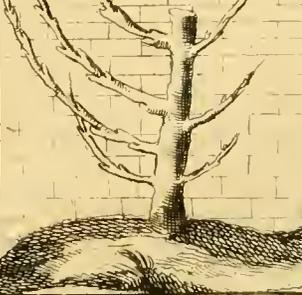


10
Six branches foibles



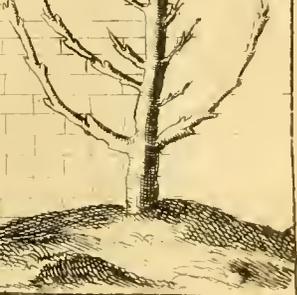
11
Espaliers

Trois belles branches avec quatre foibles



12

Trois belles branches bien placées avec quelques foibles



dont elles ont besoin, quand j'auray fait le plus important de mon Ouvrage.

Ce sont les grosses branches toutes seules dont je fais icy cas, voulant avoir un bel Arbre, & un bon Arbre; ce sont elles qui à cet égard ont fait le premier objet de mes souhaits, & qui seules peuvent servir pour la première fondation de mon Arbre, mais cela s'entend en cas qu'elles se trouvent naturellement bien placées, & en cas que je leur sçache donner une taille qui soit convenable à mon intention, & à la beauté que demande l'Arbre que je veux conduire.

Car comme les premières branches quoy qu'heureuses dans leur origine peuvent fort bien être mal dirigées, & par conséquent donner un méchant commencement à l'Arbre, si elles sont à la mercy d'un ignorant; aussi ces premières branches, quoy qu'en venant au monde elles se soient trouvées dans une défectueuse situation, elles peuvent fort bien avec un peu de temps, & de bonne discipline être, comme j'ay dit, si habilement tournées, que le défaut de leur naissance ne les empêchera pas d'être les mères d'un Arbre bien fait, & pour ainsi dire, de bonne mine.

Le premier avertissement que j'ay à donner icy est que communément toutes les grosses branches, qui viennent la première année aux Arbres nouveaux, sont ce que nous appellons branches de faux bois, elles en ont le caractère dans leurs yeux, & doivent en recevoir le traitement à la taille, & même les foibles & menuës sont d'ordinaire à cet égard de la classe des grosses, à moins qu'elles ne soient demeurées fort courtes.

Le second avertissement est que dans la première taille, que je fais aux grosses branches des nouveaux Buiffons, il n'y a guere de différence d'avec celle que je donne aussi la première année à celles des nouveaux Espaliers; il est bien vray que dans ceux cy je contrains aisément les branches les plus opiniâtres, c'est-à-dire, les plus mal venuës, je les contrains, dis-je, de se mettre dans la posture que je souhaite pour parvenir à la beauté de l'Espalier, & cela sert aussi à me donner plus de fruit, & de plus beau; il est vray aussi que les Buiffons sont pour ainsi dire une manière de demy-volontaires, qui sont bien véritablement une partie de ce qu'ils veulent, mais cependant pour l'ordinaire ils se laissent en même temps conduire à mon industrie tant pour la satisfaction de mes yeux, que pour le plaisir de mon goût: Il n'y a que les branches à fruit qu'on ne peut pas laisser si longues sur les Buiffons que sur les Espaliers, attendu qu'en ceux-cy on a la facilité des liens, & des échelas, laquelle on n'a pas aux autres.

CHAPITRE XVI.

De la première Taille d'un Arbre qui a poussé deux belles branches, & toutes deux bien placées.

Pour ce qui est donc de ce quatrième cas, dans lequel un Arbre nouveau-planté a poussé heureusement & vigoureusement plus d'une belle branche avec quelques-unes de foibles parmy, si par exemple il en a au haut de la tige deux à peu près également fortes, & bien placées, c'est à dire, l'une d'un côté, & l'autre de l'autre, on ne peut gueres rien souhaiter de mieux, c'est un tres beau commencement pour

faire un bel Arbre, il n'est question que de les racourcir toutes également environ à cinq ou six pouces de longueur: Mais sur tout il faut avoir cette prévoyance, que les deux derniers yeux de l'extrémité de chacune de ces deux branches ainsi racourcies regardent à droit & à gauche les deux côtez vuides, afin que chacune venant à en donner au moins deux nouvelles, ces quatre se trouvent si bien placées, qu'on les puisse conserver les unes & les autres, & pour cet effet il faut que si c'est un Buiffon elles aillent à faire le rond vuide que nous cherchons; & si c'est un Espalier qu'elles aillent faire le rond plat, & plein que nous cherchons pareillement.

Ce seroit mal tailler si ces deux derniers yeux regardent par exemple ou le dedans du Buiffon pour commencer à le remplir, ou le dehors pour commencer à se trop écarter étant premièrement question de bien établir la première beauté de la figure de cet Arbre, qui est de s'ouvrir en rond également garni: Et tout de même à l'égard de l'Espalier ce ne seroit pas assez bien tailler, si on ne cherchoit pas à faire en sorte que les yeux qui se devoient trouver aux extrémités des deux branches qu'on doit racourcir, donnassent sur des côtez opposez l'un à l'autre ce qu'ils peuvent donner de branches nouvelles, car il est important que ces mêmes branches ayant d'elles mêmes, & sans aucune violence une disposition naturelle à se bien placer sur les parties de murailles qu'on cherche à couvrir, on les puisse toutes conserver; & ainsi les premières branches vigoureuses de cet Arbre d'Espalier auront fait leur devoir, aussi-bien que les premières vigoureuses du premier Buiffon auront fait le leur; il faut cependant & pour l'un & pour l'autre avoir toujours les mêmes égards nécessaires, qui vont premièrement, & principalement à arrondir, & à continuer dans cette vûë-là, jusqu'à ce que le rond soit à peu près parfait, & pour lors on commencera d'avoir deux autres vûës pour ne les quitter plus, dont l'une est de chercher à donner par tous les moyens possibles une ouverture raisonnable à cet Arbre s'il est Buiffon, qui à déjà sa rondeur, & à le remplir également dans la suite de son étendue, s'il est Espalier, qui a pareillement sa rondeur; & l'autre vûë est d'entretenir à tous les deux ce rond qui est déjà formé, & qui tous les ans doit croître en circonférence, sans que jamais, autant qu'il peut dépendre de nous, on luy laisse rien perdre de sa belle figure.

Il faut particulièrement prendre garde que si l'une de ces deux branches a quelque avantage de grosseur sur l'autre, en sorte que vray-semblablement l'une puisse bien en faire deux autres grosses, pendant que sa voisine n'en scauroit faire qu'une seule, pour lors, dis-je, il faut prendre garde que tant les deux de la plus grosse, que l'unique de la moins grosse viennent à sortir si heureusement, que toutes trois ensemble puissent être conservées comme propres, & nécessaires pour l'établissement de la belle figure dont il est question: autrement s'il en falloit ôter quelqu'une comme mal-venuë, ce seroit une perte tres-fâcheuse, tant à l'égard de l'Arbre, qu'à l'égard du Jardinier. Il est à propos de dire icy que, si dans ces deux sortes d'Arbres dont il est question il se trouve une branche à fruit jointe avec les deux branches à bois, on la peut garder sans aucun inconvénient.

CHAPITRE XVII.

Pour la première Taille d'un Arbre qui n'a poussé que deux branches toutes deux belles & grosses, mais toutes deux mal placées.

QUE si des deux premières belles branches que l'Arbre aura poussé, l'une est fort au dessous de l'autre, toutes deux étant peut-être d'un même côté, ou peut-être l'une d'un côté toute en haut de l'extrémité, & l'autre toute en bas du côté opposé, en ce cas là il faut, pour ainsi dire, se résoudre fièrement, & impitoyablement à n'en conserver qu'une, & que ce soit la plus propre à commencer une belle figure, & par conséquent il faut retrancher si bien l'autre, que vray-semblablement il n'en puisse plus sortir de grosses du même endroit, étant certain que, si on les conservoit toutes deux, il ne s'en pourroit jamais faire un Arbre qui donnât du plaisir dans sa figure, & chaque fois qu'on le verroit, on auroit du chagrin de ne l'avoir pas bien conduit dès son enfance; il semblera, peut-être, aux gens mal entendus qu'il y ait en cela une année de temps à perdre, mais j'assure du contraire à qui voudra s'en rapporter à moy: Il faudra donc dans le cas proposé ou ravaller tout l'Arbre sur la plus basse, si c'est elle qui doit être conservée comme étant en effet la plus propre pour nôtre dessein, & ce moyen là est infaillible pour ne plus craindre de branches mal placées de ce côté là, ou bien si c'est la plus basse qu'il faut ôter comme ne pouvant contribuer à la beauté de la figure de nôtre Arbre, il la faudra couper à l'épaisseur d'un écu, car rarement arrive-t-il, qu'il faille tellement couper une grosse branche nouvelle laquelle se trouve mal placée, qu'il n'en puisse plus rien sortir du tout; j'explique plus amplement cette sorte de taille aussi bien que la taille en talus dans le Chapitre 21.

Or de cette taille faite à l'épaisseur d'un écu, ou il ne viendra rien, ou il ne viendra que des branches foibles, qui bien loin de gêner rien seront bonnes à conserver pour le Fruit. Cette manière de taille suppose que la branche fût grosse & vigoureuse, autrement si elle n'avoit été que médiocre, il auroit fallu la conserver entièrement comme branche à fruit; & si elle avoit été tres-menuë, il auroit fallu la couper si près de la tige qu'il n'y fût pas resté la moindre sortie pour quelque chose de nouveau, & cela particulièrement si elle étoit tres-mal placée, ou que l'Arbre ne fût que médiocrement vigoureux.

Ce cas d'une seule branche qui a été conservée, & qu'il faut tailler, se réduit à un autre cy-devant expliqué, où nôtre Arbre n'a poussé d'abord qu'une seule belle branche, & par conséquent il faut suivre pour la taille de celle-cy ce qui a été dit pour la taille de celle là, & qu'il seroit inutile de repeter icy.

Il arrive quelquefois que d'un même œil d'un Arbre nouveau-planté il sort deux belles branches, sans qu'il en sorte d'ailleurs: En ce cas là on peut fort bien les conserver toutes deux en quelqu'endroit de la tige qu'elles soient, c'est à dire si elles peuvent servir à faire une belle figure, comme cela se peut, si la vigueur du pied, ou la prévoyance du Jardinier les ont fait pousser droit en haut; mais si une des deux ne peut pas servir à cette figure, on fera bien de l'ôter pour se réduire à la seule

dont on peut faire un bon usage, & à son égard on fera ce que nous venons d'établir cy-dessus.

CHAPITRE XVIII.

Pour la première Taille d'un Arbre qui a poussé trois ou quatre belles branches bien ou mal placées.

Que si nôtre Arbre a poussé trois ou quatre belles branches bien placées, ou trois ou quatre mal placées, & que cela soit ou tout à l'extrémité, ou un peu au dessous.

Au premier de ces deux cas, nous supposons que les trois ou quatre branches sont venues à l'extrémité de la tige, & en lieu convenable pour faire d'abord un bel Arbre, en ce cas là, dis-je, il faudra pour la première fois les tailler toutes avec les mêmes égards que nous avons expliqué pour tailler les deux premières qui étoient seules, & pareillement bien placées, soit que ces trois ou quatre soient à peu près toutes d'une égale grosseur, & pour lors elles recevront toutes un traitement pareil, soit qu'il y en ait une ou deux un peu moins grosses, mais toujours propres à être branches à bois, ou au moins à demy-bois, & par conséquent capables de contribuer à la beauté de la figure, & en ce cas-là on ne taillera celles-cy qu'en vûë d'en retirer une seule branche nouvelle, qu'on fera sortir du côté où se trouvera le plus grand vuide, & pour cet effet on les racourcira sur un œil qui regarde de ce côté-là, comme aussi on prendra garde que les deux derniers yeux des autres qui sont plus fortes, regardent les deux côtes opposés, afin de commencer à les garnir d'avantage.

Que si ces trois ou quatre belles branches sont sorties un peu au dessous de l'extrémité, il n'y a qu'à ravalier la tige jusqu'à elles, & faire ensuite ce que je viens de dire, quand les branches sont d'abord sorties au haut de la tige.

Au second cas, où nous supposons que les branches sorties sont la plûpart mal placées, en sorte qu'elles ne peuvent pas toutes contribuer à faire un bel Arbre, & par conséquent ne peuvent pas être toutes conservées, on examinera si des trois ou quatre il n'y en a point au moins deux qui soient assez bien situées, c'est à dire l'une d'un côté & l'autre de l'autre, & si les étages n'en sont pas trop éloignés pour pouvoir donner lieu d'asseoir sur ces deux quelque fondement de nôtre figure, & cela étant on s'en contentera fort bien, & on retranchera les autres à l'épaisseur d'un écu, comme nous avons cy-devant établi.

On taillera donc les deux conservées avec les mêmes égards cy-devant expliquez pour la taille de deux belles, soit qu'on les ait par nôtre choix, soit qu'on les ait par la bonne fortune de la végétation, qui n'en ayant donné que deux les a données dans une situation telle qu'on la pouvoit souhaiter, & on prendra soin que ces deux étant taillées elles se trouvent ensuite d'une égale hauteur quoy que de différente longueur, afin que celles qui en sortiront, commencent heureusement nôtre figure, car après cela nous n'aurons pas de grandes difficultez pour suivre ce qui aura été une fois bien commencé.

Je ne repete point ce qui est à faire pour les bonnes branches foibles , ayant ce me semble assez marqué qu'il les faut soigneusement conserver pour le Fruit, se contentant seulement de les racourcir un peu par l'extrémité , si elles paroissent trop foibles pour leur longueur , & ne manquant point d'ôter entièrement les chifonnes en quelque quantité qu'elles soient.

CHAPITRE XIX.

De la Taille des Arbres qui ont fait jusqu'à cinq, six, & sept belles branches.

ENfin nôtre Arbre nouveau-planté peut , comme il arrive quelquefois en de bons fonds , & particulièrement à de beaux Arbres qu'on a plantez avec tous les égards nécessaires , quels qu'ils soient sur franc, ou sur Coignassier, il peut, dis-je, avoir poussé jusqu'à cinq, six & sept belles branches, & même davantage : Ce seroit une bonne fortune si elles se trouvoient toutes assez heureusement placées pour pouvoir être conservées sans faire aucune confusion , comme cela m'est arrivé quelquefois , & par ce moyen on a bien-tôt un bel Arbre , & un bon Arbre ; mais comme il est assez rare qu'elles soient toutes bien placées , pour lors j'estime qu'il se faut reduire à n'en garder que trois ou quatre de celles, que le Jardinier habile jugera, tant par leur situation , que par leur force, être les plus propres à l'exécution de nôtre dessein , & les taillera comme nous avons expliqué en cas pareil ; cela étant, il retranchera entièrement toutes les autres , si elles se rencontrent plus hautes que les conservées, & que particulièrement elles soient grosses : car si elles sont foibles, c'est à dire bien faites en branches à Fruit, il fera bien de les conserver jusqu'à-ce qu'elles ayent fait ce qu'elles sont capables de faire.

En cas donc qu'il en faille ôter de ces plus hautes qui sont grosses , il faudra ou les ôter en moignon , pour y amuser un peu de seve pendant deux ou trois ans , ou bien il faudra entièrement ravalier la tige jusqu'aux conservées , si sur tout l'Arbre n'est pas extrêmement vigoureux : mais si l'en trouve quelques grosses plus basses que celles que nous conservons pour toujours , il est bon de conserver aussi ces basses pour quelque temps , pourvû qu'elles ne gâtent rien pour la figure, car il s'y perd pendant deux ou trois ans un peu de seve dont l'abondance nous incommode, tant pour arriver au Fruit, que pour arriver à la belle figure : mais si telles branches basses peuvent nous embarrasser , pour lors , comme nous avons dit , il faudra les couper à l'épaisseur d'un écu , ou bien les ôter tout à fait , quand on ne voit qu'une vigueur médiocre au pied de l'Arbre.

J'avertis toujours que si parmy les grosses il s'en trouve beaucoup de foibles, il faut se contenter de deux ou trois des mieux placées, & des mieux conditionnées , rompant un peu de l'extrémité des plus longues , & laissant toutes entières celles qui sont & naturellement courtes , & passablement grosses ; par conséquent il faut ruiner entièrement les autres qui ne feront que de la confusion.

Voilà tout ce que je pense devoir être fait pour la première taille des Arbres, c'est à dire pour la taille des premières branches qu'ils auront poussées à l'endroit où ils ont été nouvellement plantez.

CHAPITRE XX.

De la deuxième Taille qui est à faire la troisième année à un Arbre nouveau-planté.

LA première taille de ces Arbres nouveaux-plantés étant faite, & cela sur les premiers jets qu'ils ont faits la première année qu'on les avoit plantés, il faut présentement faire voir quel en doit être apparemment le succez, & quelle conduite est à tenir l'année d'après pour la deuxième taille, c'est à dire pour la taille des jets qui seront venus à l'extrémité de ceux qui ont été taillez l'année d'aparavant; & pour cet effet j'estime qu'il est à propos de suivre le même ordre que j'ay établi pour la première, c'est à dire pour la taille des premiers jets qu'ils avoient faits.

Mais devant que d'en venir là, il faut premièrement voir ce qui est à faire aux Arbres qui n'avoient guères bien fait la première année.

Si l'Arbre fruitier, qui sans avoir la première année poussé aucune branches a été conservé par l'espérance qu'on a eu qu'étant demeuré vert, & par consequent vivant il pourroit mieux faire la seconde; si cet Arbre, dis-je, ne commence pas de bonne heure, c'est à dire dès le mois d'Avril à pousser d'une grande vigueur, c'est une marque certaine qu'il ne vaudra jamais rien, & ainsi sans perdre davantage de temps il le faut arracher, & remettre en sa place un de ceux qu'on doit avoir élevé en manequin en vûë de suppléer à de tels accidens.

Et pareillement si l'Arbre, qui n'ayant faits que de petits jets dans la première année a été conservé, & simplement baissé de tige, si cet Arbre dis-je, ne se met pas dès l'entrée du Printemps à pousser de belles branches nouvelles, je suis aussi d'avis que sans hésiter on le traite de la même manière que celui dont nous venons de parler; ce seroit pour ainsi dire, une espece de miracle, si jamais il venoit en état de donner quelque satisfaction.

Mais si, comme il arrive assez souvent, en matière de Poiriers, & quelquefois aussi, mais moins souvent, en matière de fruits à noyau, si dis-je, cet Arbre ainsi baissé a fait de belles branches à sa nouvelle extrémité, aussi bien que celui, qui n'en ayant fait qu'une au haut de sa tige a été pareillement baissé plus bas que l'endroit de cette branche, pour lors l'un & l'autre tomberont dans l'un des cas cy-devant expliqués pour la première pousse de ces Arbres nouveaux-plantés qui ont heureusement réussi, & ainsi nous n'avons rien de particulier à ajoûter à la conduite qu'il y faut observer.

Venons présentement à l'Arbre qui n'avoit fait en Buisson qu'une seule belle branche, soit environ le milieu de la tige, soit au bas, supposant toujours, comme nous avons dit, que dès cette première année on aura eu soin en l'un & l'autre cas de faire tenir droite l'une & l'autre de ces deux branches uniques, si naturellement elles ne l'étoient pas; car si on n'a pas eu ce soin, on aura été obligé, comme j'ay dit cy-devant, non seulement de ravaller la tige jusqu'à elles, mais aussi de les raccourcir jusqu'à deux ou trois yeux près de l'endroit d'où elles sortoient, & cela étant il ne faut icy regarder pour première taille que celle qui se fera sur les branches, qui doivent venir sur ces deux ou trois yeux d'une branche si extraordinairement raccourcie,

courcie, & ainsi cette première taille tombera dans l'un des cas de la taille des premières branches de l'Arbre nouveau-planté, sans qu'il soit besoin de dire autre chose à cet égard.

L'Arbre, qui dans la première année n'avoit fait qu'une seule branche à bois, ayant été taillé sur cette branche ne manque jamais, comme nous avons déjà dit, d'en produire d'autres à l'extrémité de cette branche, & par exemple il en aura sans doute fait tout au moins une grosse avec quelques foibles, & peut-être deux ou trois grosses, ce qui est assez ordinaire, peut-être même en aura-t-il poussé davantage. (Cette grande multitude n'arrive pas communément, mais cependant elle arrive quelquesfois.)

Si mal-heureusement il n'y en avoit poussé qu'une seule, qui fût à peu près de même grosseur que la mere, ce qui peut arriver par quelque accident survenu aux premières racines, pour lors il faudroit s'opiniâtrer, soit à recouper fort court la nouvelle, c'est à dire, ne luy laisser seulement que deux yeux, soit à l'ôter entièrement, ce qui est encore mieux, pour attendre que de l'autre, qu'il faut nommer la vieille, il en vienne quelque chose de plus considerable dans l'année qui suit, comme cela se peut : Car l'Arbre aura pû faire de meilleures racines la troisième année, qu'il n'en a fait, & la première, & la seconde, & par conséquent s'étant rendu plus vigoureux il pourra pousser plus grande quantité de belles branches.

Mais à dire le vrai en telles occasions, il est à propos de se défier du succès d'un tel Arbre, qui marque si peu de vigueur dans les commencemens; & ainsi je suis fort d'avis, & cecy est tres-important, qu'on ait recours au Magazin d'Arbres en manequin pour ne pas languir en vaines esperances, tout au moins au de-là d'une deuxième année, ou autrement on court risque de languir encore plus long-temps, & toujours fort inutilement, comme il arrive à un grand nombre de curieux.

Que si cette branche unique étant taillée a bien fait son devoir, en sorte qu'elle en ait produit au moins deux de ces belles, que nous regardons pour branches à bois, ou peut-être trois ou quatre sans quelques unes qui sont propres pour le fruit.

En tous ces cas on n'a autre chose à faire que ce qui a été dit pour les Arbres, qui la première année de leur plant ont fait semblable quantité de jets, c'est à dire qu'on peut bien conserver quelques branches à fruit, mais qu'il n'en faut conserver de grosses que celles qui peuvent contribuer à la beauté de la figure, & ôter impitoyablement toutes les autres, soit les ôter tout à fait, soit ne les ôter qu'à l'épaisseur d'un écu.

Ainsi la seconde taille d'un tel Arbre se fera sur les belles branches, qui sont sorties de cette branche unique, & ne sera en rien différente de la première qu'on doit faire sur les belles branches, qui la première année sont heureusement venues de la tige de l'Arbre nouveau planté.

La précaution de tenir droite la grosse branche unique venue de l'Arbre planté en Espalier, y seroit véritablement bonne, mais elle n'est point si absolument nécessaire que pour le buisson; parce qu'on y a la commodité de tourner presque comme on veut les branches qui sortiront de celle-là après l'avoir taillée: il n'est question que de prendre soin dans leur première jeunesse de les attacher à droit & à gauche selon les besoins qu'on en peut avoir pour faire le fondement d'une belle figure, & par là on y remédie à de certains défauts auxquels on ne sçauroit guere remédier pour le buisson.

CHAPITRE XXI.

De la deuxième taille d'un Arbre qui avoit fait deux belles branches dans la première année qu'il a été planté.

Quant à nôtre Arbre qui dans la première année avoit fait deux belles branches bien placées, il faut supposer, & cela est d'ordinaire fort seur, que l'une & l'autre ayant été taillées environ à quatre, cinq ou six pouces de long, avec les égards cy-devant remarquez, tant pour leur grosseur & leur origine, que pour la situation des derniers yeux qu'on a laissé à leur extrémité, il faut, dis-je supposer que l'une & l'autre de ces deux branches en auront fait chacune à leur extrémité tout au moins, deux belles & fortes, & toutes deux bien placées sans quelques petites qui seront venuës au dessous d'elles, ou peut être même au dessus.

Ces deux belles branches venuës de nouveau garnissent agréablement les deux côtéz, qui pour avancer la perfection de la figure ronde & ouverte avoient besoin de ce secours.

Que si une de ces deux premières, ou même toutes deux en avoient fait chacune plus de deux, soit dans l'ordre de la nature, soit contre l'ordre de la nature, il est sans doute qu'il faut se résoudre à ôter entièrement celles de ces nouvelles venuës, qui en quelque situation qu'elles se trouvent, ne sont pas assez favorablement placées pour pouvoir aider à nôtre dessein, & partant si elles se trouvent plus hautes que celles que nous conservons, c'est pour lors que, si l'Arbre est médiocrement vigoureux, il faut ravalier jusqu'à celles-cy pour les fortifier davantage: Mais s'il est fort vigoureux, on peut couper ces plus hautes carrément, à l'épaisseur d'un écu du lieu d'où elles sortent; que si pareillement ces branches malheureuses se rencontrent plus basses que les conservées, & dans une situation qui les porte en dedans de l'Arbre, il faut aussi les ôter, mais ce ne sera absolument que de la manière que je viens de marquer, & que je nomme une taille à l'épaisseur d'un écu, comme il paroît dans la figure.

Cette taille faite à l'épaisseur d'un écu sert souvent, comme j'ay dit, à nous donner pour l'année d'après une ou deux petites branches, qui naissent des côtéz de cette épaisseur, & d'ordinaire elles sont fort bonnes pour du fruit; il arrive même pour lors que comme la seve se trouve ainsi arrêtée à l'ouverture de la branche dont est question, & comme elle doit nécessairement avancer chemin, puis qu'elle ne sçauroit rebrousser étant poussée & pressée par d'autre qui la ralongne de près, pour la faire sortir par en haut, il arrive dis-je pour lors que cette première seve entre bien quelquefois pour la plûpart dans la branche supérieure qui se trouve la plus voisine de cette épaisseur, & qui toutesfois en avoit déjà une portion convenable à sa grosseur.

Que si elle n'y peut entrer toute entière, comme il arrive assez souvent, le peu qui reste se partage & creve, comme nous avons dit, sur les côtéz de cette petite épaisseur, & nous y donne de ces bonnes petites branches que nous demandons, comme il paroît dans la figure.

Un même Arbre différemment taillé selon les différentes branches qu'il a poussées pendant quatre années de suite.

2
Arbre taillé de la manière qu'il le doit être pour la Première année

1
Deux belles branches avec quelques autres

4
Taille de la seconde année

3
Branches venues de la I^{re} taille selon l'ordre de la nature

5
trois bonnes branches
deux bonnes branches
branche de faux bois
trois branches à fruit

6
Taille de la 3^{me} année.
Branches coupées à l'Épaisseur d'un Escu.
Branche coupée à bois en talus.

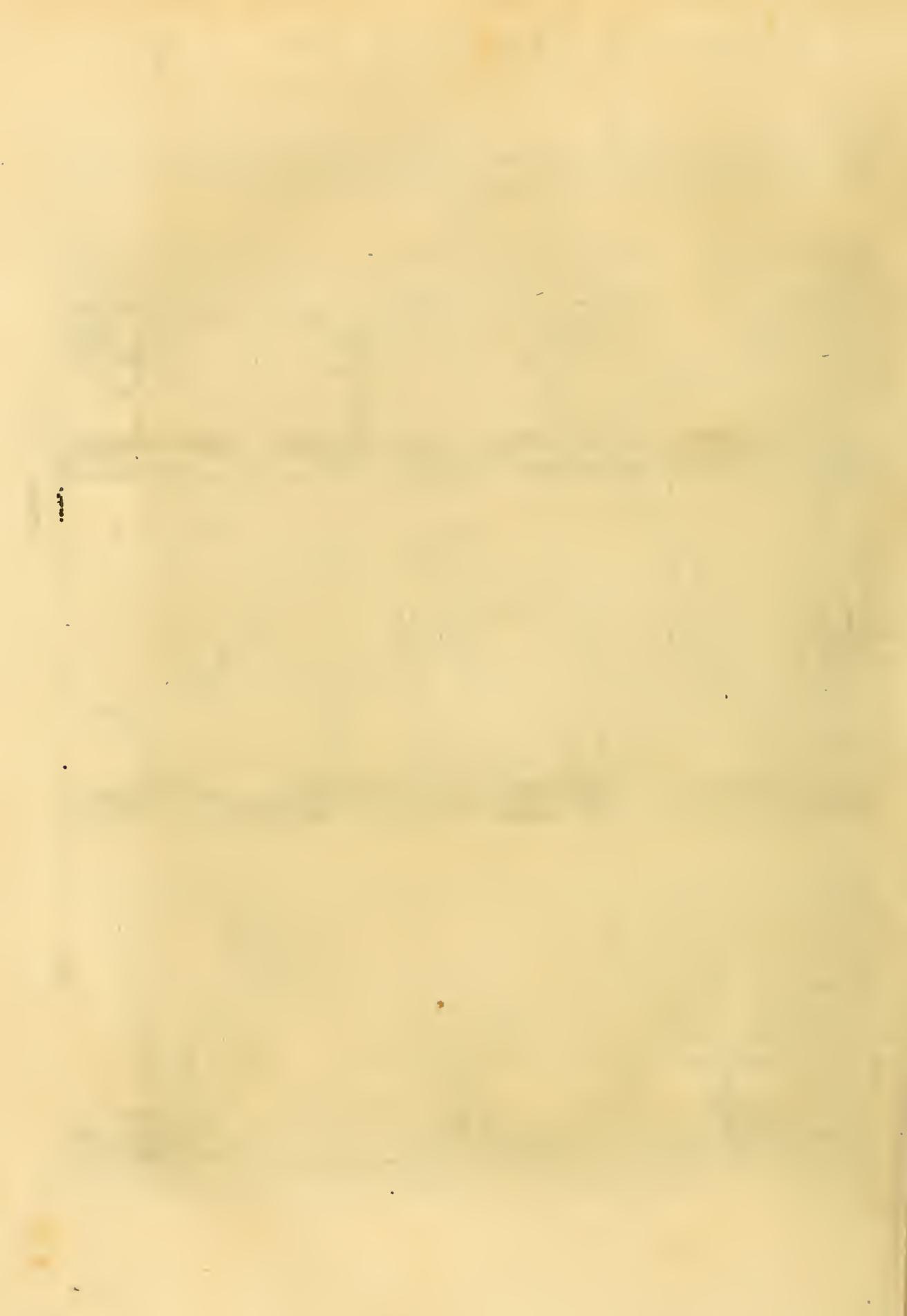
7
Deux bonnes petites branches sorties de la taille faite à l'espaisseur d'un Escu
Branche de la taille venue faite à l'espaisseur d'un Escu

8
Taille de la 4^{me} année

9
Bonnes branches venues de la I^{re} taille.
Tab. 9
Pag. tom. 2

10
Taille de la 2^{me} année.

11
Branche coupées en talus.
branche de faux bois
Branche coupée à l'espaisseur d'un Escu.



On peut même quelquefois ôter en talus ces branches malheureuses, c'est-à-dire les couper de manière que par le dedans de l'Arbre il n'en reste pas la moindre partie, & que par le dehors il en reste suffisamment pour y donner sortie à quelque branche nouvelle, comme il paroît aussi dans la figure.

Cette taille en talus se doit faire quand les branches n'étans ny tout-à-fait en dehors, ny tout-à-fait en dedans elles se trouvent un peu sur le côté, auquel endroit cependant on ne sçauroit les conserver, mais elles sont placées de manière que de ce talus on en peut esperer pour l'année suivante une branche saillante tout-à-fait en dehors.

Or telle branche pourra être ou grosse, & par conséquent capable de contribuer à la figure, ou foible, & par conséquent capable de donner du fruit; & si, comme il arrive quelquefois, il ne sort rien de ce talus, la figure de nôtre Arbre ne s'en trouvera nullement altérée.

J'ose dire que cette taille en talus qui est tout à fait de nouvelle invention, est une taille excellente à pratiquer en toutes sortes d'Arbres un peu vigoureux, soit vieux, soit jeunes, quand quelque branche peu heureusement placée, comme nous venons d'expliquer, donne lieu de la faire avec esperance de succès: Elle n'est pas véritablement infailible, mais tres-souvent elle réussit, & certainement elle ne gâte jamais rien: C'est pourquoy je conseille extrêmement de s'en servir comme je fais, je m'en trouve ordinairement-tres bien, & me sçay assez bon gré de l'avoir imaginée.

Peut être n'est-il pas mal à propos de dire icy ce qui m'en a fait aviser, c'est que je sçavois, comme tout le monde sçait, & comme nous venons de le marquer en rendant raison de la taille qui se fait à l'épaisseur d'un écu: je sçavois, dis-je, que selon l'ordre de la nature la seve nouvellement formée au Printemps venoit réglément se présenter à l'entrée de tous les canaux des branches formées de l'année précédente, afin de les nourrir, grossir, alonger, &c. Et ainsi je sçavois qu'elle devoit seurement revenir chercher à faire sa fonction dans la branche que j'ôtois, & laquelle, pour ainsi dire, elle ignoroit avoir été ôtée; c'est pourquoy je conclus de là qu'apparemment une partie de cette seve devoit percer à l'endroit où elle trouveroit son chemin barré, pourvû qu'elle y trouvât assez de place pour y faire une sortie: si bien donc que laissant une telle place en dehors j'y verrois naître une branche qui m'accommoderoit. Le succès a confirmé mon raisonnement & ma pratique, & ainsi d'une branche qui étoit venue dans une situation fâcheuse & incommode, je me mets en état d'en tirer un assez bel avantage pour mon Arbre.

S'il arrivoit, comme il arrive quelquefois, qu'une de ces deux premières branches, dont nous parlons dans ce Chapitre, n'en eût fait à son extrémité qu'une assez grosse avec quelques petites plus basses, pendant que sa voisine a fait les deux que nous avons attendu, ou qu'effectivement celle-cy en ayant fait deux il y en eût une d'arrachée, ou de gâtée par quelque accident, de sorte qu'enfin il n'en restât qu'une seule de ce côté là: Ce sont deux occasions où j'estime qu'il est assez important de bien expliquer ce qu'on y doit faire.

Au premier cas, où il n'est venu qu'une seule branche au lieu des deux, qui vraisemblablement devoient y être venues, à ce premier cas, dis-je, supposé qu'on ait

lieu de juger que la branche taillée n'ait pas reçu autant de sève que sa compagne, ce qui paroîtra en ce que par exemple elle n'aura pas grossi à proportion de l'autre, & ce qui provient de quelque défaut interne imprévu & inévitable, à ce premier cas, dis-je, il faut tailler cette nouvelle branche un peu plus courte, & que ce soit en vûë qu'aparemment elle n'en donnera qu'une, laquelle par conséquent il faut attendre du côté où est le plus grand besoin pour la figure, avec résolution que, si l'année suivante la branche originaire ne marque pas plus de vigueur que l'année d'aparavant, on ne regardera plus guères ny elle ny ses descendans que sur le pied de branches à fruit, c'est à dire de branches qui ne peuvent pas durer long-temps, & ainsi il faudra de bonne heure chercher à établir les fondemens de la beauté de nôtre Arbre sur les branches qui peuvent venir de ses voisines.

Au deuxième cas, où une des deux branches nouvelles qui sont venues d'une vigoureuse, peut avoir été arrachée ou rompuë, à ce deuxième cas, dis-je, soit que la branche qui a resté se trouve celle qui étoit venue tout à l'extrémité, ou celle qui étoit venue du second œil, nous pouvons apparemment conter que la sève qui faisoit les deux, & les seroit venues nourrir si elles étoient restées, viendra toute entière dans celle dont est question, & ainsi on la doit tailler en vûë d'esperer qu'elle en fera au moins deux qui se trouveront bien placées, selon que nous les pouvons souhaiter, si en la taillant nous avons les égards nécessaires; mais toujours faut-il avoir celui-cy de ne pas laisser monter un côté de nôtre Arbre plus que l'autre, de peur de la difformité qui se trouve, quand l'égalité de hauteur n'y est pas, difformité qu'il faut éviter autant qu'il est possible: & partant en taillant une telle branche vigoureuse qui nous est restée seule, par un accident survenu à sa sœur, il faudra régler à peu près la longueur de la nouvelle taille que nous y ferons sur la hauteur de la taille qui se doit faire à la branche opposée, laquelle n'a pas profité à proportion de ce qu'elle avoit fait la première année: & cela jusqu'à ce qu'enfin toute la figure d'un tel Arbre vienne à s'établir entièrement sur les branches, qui successivement doivent venir du côté vigoureux: Le Jardinier habile est assez le maître d'une telle operation.

Que si au dernier œil d'une des deux premières branches, duquel œil selon l'ordre de la nature devoit être venue une grosse, si, dis-je, de ce dernier œil il en est cependant venu une branche foible, ou si même il en est venu deux foibles aux deux derniers yeux, desquels, comme nous avons dit, il devoit régulièrement en être venu deux grosses, & qu'au dessous de ces foibles il s'en soit produit une grosse ou deux, davantage, ce qui arrive quelquefois, pour lors il faut inmanquablement conter pour branche à fruit cette foible, ou ces deux foibles, leur foiblesse leur procurant ce mérite à nôtre égard; & ainsi nous les conserverons fort précieusement, les rompant si peu que rien par leur extrémité, si elles paroissent trop foibles pour leur longueur, ou les laissons routes entières, si elles paroissent en soy bien proportionnées, & cecy sans doute est un avis des plus importans que je puisse donner.

Malheur aux Arbres qui auront à passer par les mains des Jardiniers qui ne sçauront pas profiter de cet avis, ou qui ôteront ces branches foibles comme faisant quelque manière de difformité à la miserable idée d'Arbre qu'ils se feront faite, si effectivement ils s'en sont fait quelqu'une, car la plûpart ne s'en sont jamais fait, & coupent indifféremment quelque sorte de branche que ce soit qui se trouve sous leur

leur main : Ces misérables ne prennent pas garde premièrement que le beau Fruit ne gâte jamais rien en quelque endroit qu'il soit : En deuxième lieu que c'est un es-
pece de meurtre d'ôter une belle disposition à Fruit toute formée, quoy qu'un igno-
rant ne la connoisse pas, & qu'enfin la beauté de la figure des Arbres ne consiste,
& ne roule absolument que sur les grosses branches.

Il faut cependant remarquer, que les grosses branches qui sont ainsi venuës au
deffous de ces foibles, lesquelles se trouvent à l'extrémité, que ces grosses branches,
dis-je, auront d'ordinaire à cet endroit là commencé à suivre l'ordre de la nature,
pour la différence de leur grosseur, de leur longueur, tout de même que si elles
s'étoient trouvées à cette extrémité, où naturellement elles devoient être.

Et en ce cas il les faut tailler tout de même que si elles étoient en effet sorties de
cette extrémité, c'est-à-dire qu'on en conservera une ou deux, supposé qu'elles
puissent contribuer à la figure ; & cela étant on les taillera d'une longueur raisonna-
ble suivant leur force, & suivant la vigueur de tout l'Arbre, ayant toujours les égards
nécessaires pour les branches qu'elles devoient produire aux derniers yeux de leur
nouvelle extrémité, & pour ce qui est de celles qui pourroient nuire à la beauté de
l'Arbre, si effectivement il y en a, on les ôtera de la manière cy dessus expliquée,
c'est-à-dire à l'épaisseur d'un écu ou en talus, suivant ce qui se trouvera le plus à
propôs pour le bien de cet Arbre.

Je puis commencer d'avertir icy qu'il arrive quelquefois, & même assez sou-
vent, que la branche laissée longue pour du fruit, & qui dans l'ordre de la nature de-
voit toujours demeurer foible, aura cependant grossi extraordinairement, & en au-
ra peut-être fait une ou plusieurs grosses à son extrémité, pendant que celles, les-
quelles estans grosses on avoit taillées courtes pour le bois, sont demeurées presque
en même état, & n'en auront produit que de foibles, la seve ayant, pour ainsi dire,
changé de route, de la même manière à peu près que nous voyons arriver à de cer-
taines rivières.

Pour lors il faut s'accommoder à ce changement qu'on ne sçauroit prévenir, ny
guère détourner quand une fois il est formé ; il faut donc dès la première année, après
ce changement, commencer à traiter pour branche à bois cette branche, qui ayant
changé de condition est devenuë branche à bois, de branche à fruit qu'elle étoit, &
changer pour ainsi dire, de baterie à l'égard de celle, qui de branche à bois qu'elle
étoit, est devenuë branche à fruit.

Nous n'avons rien tant à craindre que de voir dégarnir un Arbre dans le bas, qui
est l'endroit où il doit être le plus garni, c'est ce qui fait que je recommande avec
tant d'instance qu'on ne fasse presque jamais une taille fort longue à une branche à
bois, si ce n'est peut-être à quelqu'une par cy par là, comme nous avons dit, pour
les laisser un an ou deux prendre une partie de seve qui nous incommoderoit, &
les ôter ensuite quand l'Arbre se fera mis à fruit, c'est-à-dire qu'on fait cela quel-
quesfois quand ce sont des Arbres extraordinairement vigoureux ; mais comme on
le fait avec de bonnes veuës, il n'en arrive que du bien.

Cette manière de tailler longue les grosses branches, est un défaut où presque
tous les Jardiniers manquent, & cela faute de sçavoir, ou de prendre garde, que
comme la plûpart de nos fruitiers ne sont pas capables de fournir en même temps
une grande étenduë, c'est-à-dire de garnir en même temps les piéces d'en haut &

les places d'en bas, & que naturellement contre nôtre intention, & contre la beauté que nous affectons, ils cherchent tous à monter, & par conséquent à s'éloigner de ce bas, il arrivera sans doute que ce bas qui doit être le plus garny, le fera le moins, si on n'a une application particulière pour s'oposer en cecy au cours de la nature, qui cherche, ce semble, à nous tromper; il faut donc être fort soigneux d'arrêter, c'est-à-dire, tailler assez courtes ces grosses branches, étant certain qu'elles ne foisonnent jamais dans le bas d'où elles sortent, mais seulement à leur extrémité, quelle qu'elle soit, haute ou basse.

Le défaut de dégarny qui se fait assez sentir en Buisson, est encore beaucoup plus palpable en Espalier, où chez les mal-habiles Jardiniers nous ne voyons presque jamais que le haut de la muraille qui soit garny, & là il est garny en façon de guirlande, si bien même que souvent tout ce qui vient de nouvelles branches excèdent le chaperon, & qu'on a le déplaisir d'y voir inutilement employer la vigueur des Arbres, & que de plus on est obligé de roigner ces misérables branches quatre ou cinq fois l'Été, de peur du désordre des vents, pendant que le cœur de l'Arbre n'est composé que de jarrêts (comme l'on dir en terme de Jardinage) c'est-à-dire n'est composé que de longues branches noirâtres, moussuës, ridées, dénuées de ces autres petites qui les devoient accompagner; bien souvent même elles sont pleines de cicatrices, & par conséquent la muraille qui doit être couverte par tout à commencer toujours par le bas, paroît au contraire toute nuë; cela veut dire que l'Espalier n'a nulle des beautez qu'il devoit avoir.

S'il est donc vray qu'il ne faut guere jamais à sa premiere taille laisser longue une branche à bois, à moins que nommément on ne veuille faire un Arbre de tige, ou garnir quelque endroit des côtez fort éloigné, encore moins faut-il faire les années suivantes une nouvelle taille à bois un peu longue sur la grosse branche nouvelle, qui est venuë de celle, laquelle ayant été laissée longue pour le fruit est ensuite devenuë grosse par une abondance de seve imprévüe & extraordinaire.

C'est icy un autre écueil tres-dangereux, d'où presque personne ne se sauve: c'est pourquoy je suis entièrement d'avis, qu'au lieu de faire sa taille sur une branche grosse & longue venuë d'une qui avoit été laissée longue pour fruit, on descende jusques à celle-cy qui est la vieille, & que par conséquent on fasse sa taille sur cette vieille, c'est-à-dire qu'on la racourcisse, pour ne luy laisser que la même longueur qu'on luy auroit pû donner, si d'abord elle avoit été de la grosseur dont elle est devenuë depuis.

Que si même une telle vieille branche ne se trouvoit pas d'une longueur bien excessive, il faudroit se contenter de couper en moignon toutes les nouvelles qui en sont venuës, c'est-à-dire les tailler si près de leur sortie, qu'il n'en reste pas la moindre petite partie d'où il en puisse sortir quelque chose de nouveau.

Et en ces deux cas, on doit être assuré que telle vieille branche ainsi traitée, ne manquera point dès le Printemps suivant d'en produire à son extrémité d'autres, les unes pour fruit & les autres pour bois, & parmy celles-cy on aura à choisir celles qui seront les plus propres pour la figure, afin que suivant les maximes cy-dessus établies, on les taille comme grosses branches, & qu'on continuë à les conduire sur ce pied-là, tandis qu'il n'arrivera aucun changement de la part de la nature.

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

De la seconde taille d'un Arbre qui la première année avoit fait trois belles branches à bois.

L'Arbre qui n'avoit fait d'abord que deux belles branches, étant taillé la première, & la deuxième fois qu'il a pu l'être, il faut venir à tailler pareillement celui qui en avoit trois propres à faire un bel Arbre.

A l'égard duquel je ne croy pas devoir dire autre chose que ce que j'ay dit pour la taille du précédent, si ce n'est que pour éviter la confusion, on peut donner à chaque branche environ deux pouces d'avantage qu'à celles, dont nous venons de parler, & que ce soit toujours en vûe de procurer de l'ouverture & de la rondeur au Buïsson, aussi bien que de la plénitude, & de la rondeur à l'Espalier; & par conséquent il faut toujours avoir de grands égards pour les deux ou trois yeux qui doivent être les derniers à l'extrémité des branches taillées, afin que celles qui doivent venir de ces yeux, rencontrent heureusement pour contribuer à la beauté de la figure: c'est, comme nous avons dit, une bonne fortune qu'un Arbre nouveau ait fait trois belles branches dans sa première année: cette fortune est encore meilleure, si dans la seconde année il en fait encore deux à l'extrémité de chacune de ces trois.

Je puis avertir icy que, si à un Buïsson la branche taillée de la longueur dont on a besoin est capable d'en faire à son extrémité plus d'une grosse nouvelle, & que cependant nous n'en ayons besoin que d'une seule, je puis dis-je avertir, que son dernier œil peut bien véritablement être en dedans, mais que jamais le second ne s'y doit trouver, & ainsi il faut rompre ou artacher ce second œil, si la disposition des branches à venir le demande, ou bien il faut être résolu d'ôter la branche qui viendra, & ce fera, comme nous avons dit, ou à l'épaisseur d'un écu, ou en talus, selon qu'il sera trouvé plus à propos.

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

De la deuxième taille d'un Arbre, qui la première année avoit fait quatre belles branches à bois, ou même davantage.

Pour tailler la seconde fois un Arbre, qui dans la première année avoit poussé quatre belles branches, & même davantage, il est certain que comme celui-cy est beaucoup plus vigoureux que tous les autres, dont nous avons cy-devant parlé, aussi demande-t'il beaucoup plus d'application & d'habileté, afin de ne le pas laisser tomber dans les inconvéniens dont il est menacé.

Je dois icy dire que dans un tel Arbre, & sur tout en Buïsson, il est bon d'y conserver quelquefois des branches, qui dans ce temps-là ne servent de rien à la beauté de la figure, mais qui au moins servent à consumer pour un temps une partie de
la sève

la seve, dont les branches, lesquelles sont propres à donner du fruit, pourroient être cependant incommodées, & particulièrement il n'en faut point laisser qui fassent de confusion: or à l'égard de telles branches qu'il faut en effet regarder comme passagères, il faut aussi les tailler sans conséquence, & partant il n'est question que de les laisser longues, l'intention étant de les ôter entièrement dès que l'Arbre sera formé, & qu'il donnera raisonnablement du fruit.

À l'égard des autres qui sont essentielles pour la beauté de l'Arbre, j'ay commencé de les tailler toutes un peu plus longues que celles des Arbres précédens, c'est-à-dire, d'environ deux ou trois yeux au plus, & cela tant par la crainte de la confusion, qui est une chose tres-pernicieuse, & qu'il faut éviter à quelque prix que ce soit, qu'en vûë de profiter de la vigueur d'un tel Arbre, qui sans une telle précaution ne parviendroit de fort long-temps à nous donner du fruit, parce que la grande abondance de la seve pourroit allonger en branches tous les yeux qui se feroient arrondis en boutons à fleur, si leur nourriture avoit été plus médiocre.

Or un tel Arbre à la fin de la deuxième année, paroît en quelque façon tout formé, par toutes les nouvelles branches, que chacune des anciennes qu'on aura taillées aura produite à son extrémité, & parmi les nouvelles il faut toujours bien choisir celles qui contribuent à la beauté de la figure, afin de les tailler encore de la même longueur à peu près qu'on avoit taillé pour la première fois celles d'où elles sortent, tâchant particulièrement de juger, si la branche qu'on a taillée peut au moins en faire deux, afin de les conserver l'une & l'autre, si elles peuvent venir à propos pour contribuer à nôtre dessein, ou en cas qu'il faille entièrement en ôter une, que ce soit d'ordinaire la plus haute, afin que tant que faire se peut, on conserve toujours la plus basse comme plus propre à former ou conserver la beauté, que nous cherchons, & par ce moyen non seulement l'endroit coupé fera, comme on dit en terme de Jardiniers, promptement recouvert, ce qui est fort à souhaiter, comme un agrément dans l'Arbre, mais aussi il ne se fera d'ailleurs aucune playe sur les branches conservées, & par conséquent l'Arbre en sera infailliblement & plus beau & plus sain.

Mais si on voit que non seulement la vigueur de cet Arbre continuë, comme il est fort ordinaire, & que même elle augmente visiblement, pour lors il faut commencer à craindre plus que jamais la confusion, soit dans le cœur de nostre Buïsson, soit à l'égard de nostre Espalier, quels que soient les Arbres de l'un ou de l'autre, Poirier, Pommier, Prunier, Pêcher, Cerisier, Figuier, &c. C'est pourquoy pour cette seconde taille, il la faut tenir encore un peu plus longue que la première, & particulièrement si l'Arbre paroît enclin à se ferrer, & cette longueur peut aller jusques à un bon pied, ou un peu plus, pour y employer cette abondance de seve que nous jugeons ne pouvoir être ny gênée, ny contenue en peu de place.

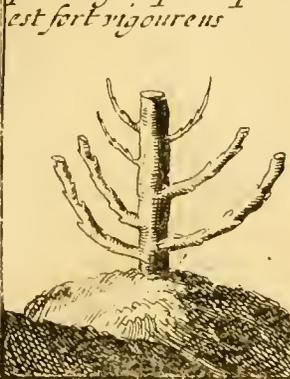
À la charge que, quand de cette seconde taille il en sera venu d'autres bonnes branches, qui commenceront d'ouvrir raisonnablement le Buïsson, ou de garnir suffisamment l'Espalier dont est question, & que sur tout l'Arbre commencera à donner du Fruit, à la charge, dis-je, que pour lors nous nous remettrons à faire nôtre taille ordinaire, de six à sept pouces sur les plus vigoureuses branches, & de quatre à cinq sur les médiocres.

Cette grande furie ne manque guère jamais de se ralentir au bout des cinq ou six pre-

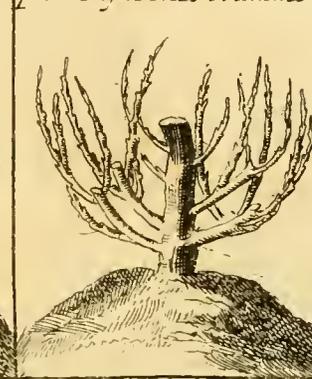
1
Quatre belles branches
avec quelques foibles
venues dans la premiere
annee



2
Taille pour la 1^{re} annee
Je laisse les branches
plus longues parce qu'il
est fort vigoureux



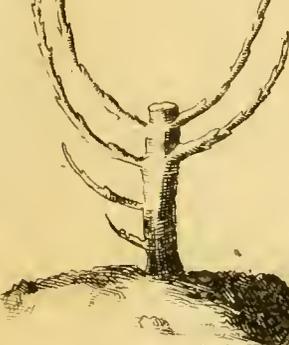
3
Effet de la 1^{re} taille d'un
arbre qui la 1^{re} annee a
pousse 4 belles branches



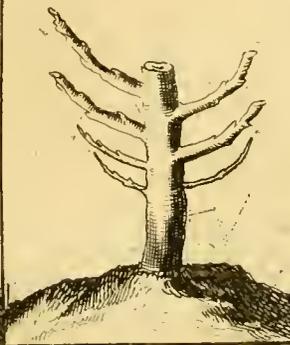
4
Branche laissee longue
pour y faire perdre une
partie de la sève qui ne
donneroit que de grosses
branches et jamais de
branches a fruit



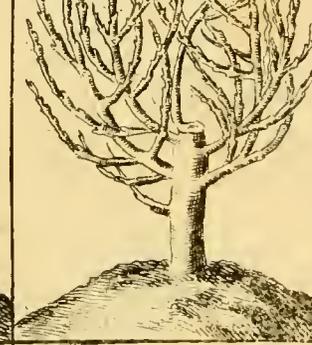
5
Quatre belles branches
avec quelques foibles
venues dans la
1^{re} annee



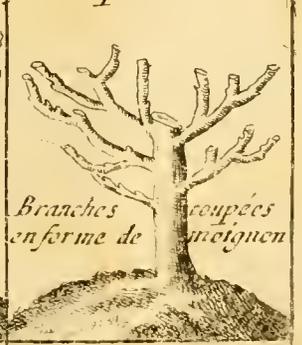
6
Taille de la 1^{re} annee de
ce mesme arbre



7
Effet de la 1^{re} taille de ce
mesme arbre



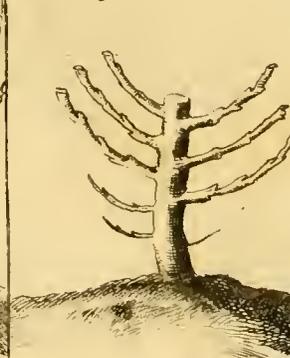
8
Deuxieme taille
branches coupées en
forme de crochet pour
y laisser perdre de la sève



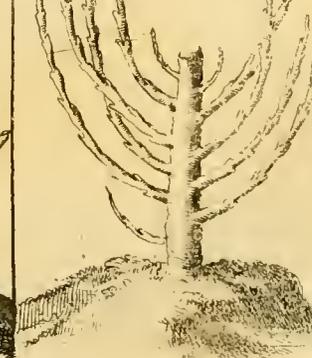
9
Six belles branches
poussees dans
la 1^{re} annee
avec trois foibles



10
Taille de la 1^{re} annee
J'ay laisse les branches
longues a cause de la
grande vigueur de l'arbre



11
Huit belles branches
poussees dans la 1^{re}
annee avec trois
foibles

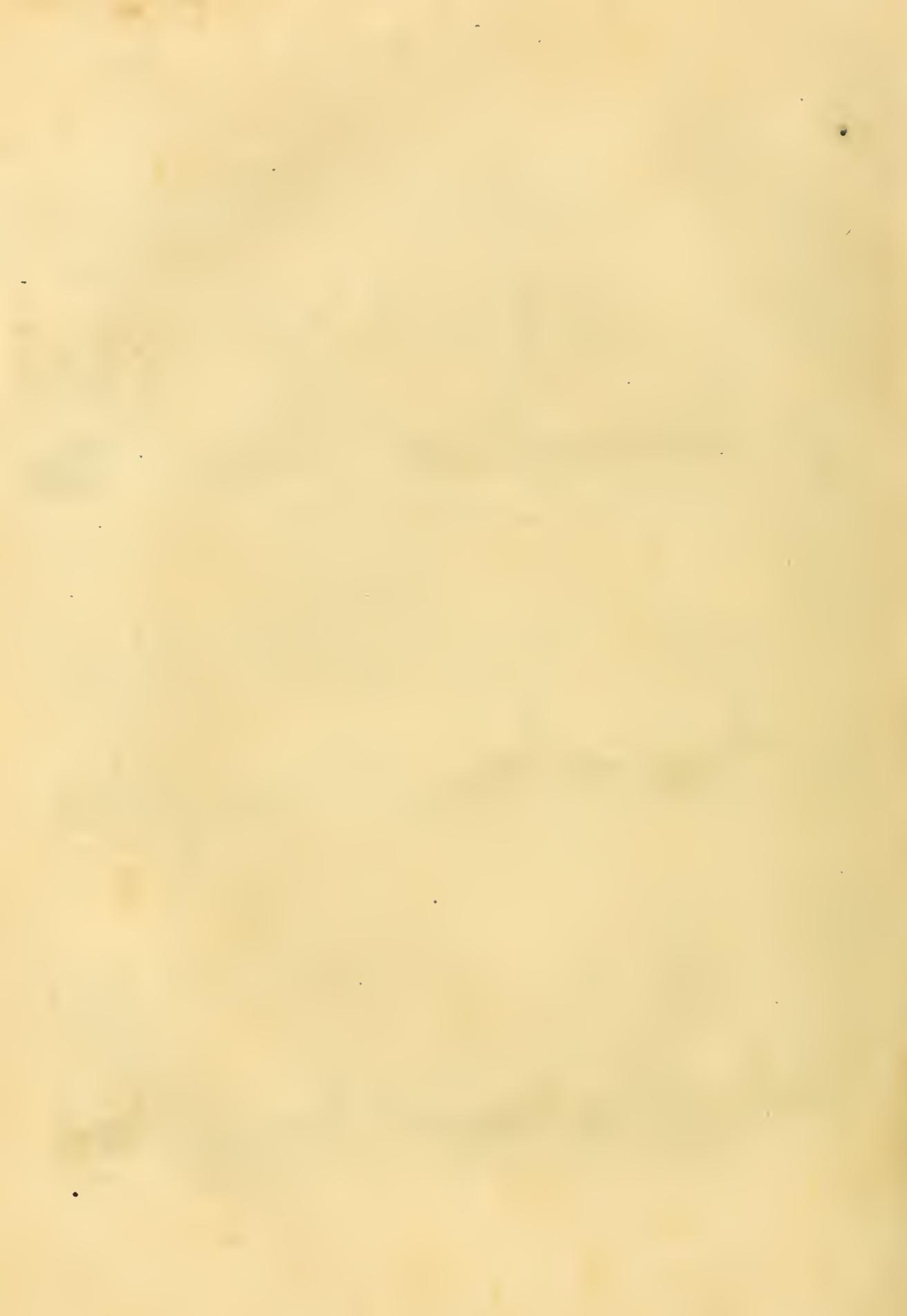


12
Taille de la 1^{re} annee
branches longues a cause
de la grande vigueur de
l'arbre



Tab. 10

Fig.
tout . 2



premières années, si l'Arbre a été bien conduit, & c'est pour lors que toutes ces petites branches que nous avons fait venir en grand nombre dans le bas, & que nous y avons ensuite fort soigneusement conservées, commencent à nous récompenser amplement de nos soins & de nôtre prévoyance; même assez souvent en telles occasions nous en venons à retailler par cy par là quelques-unes des vieilles branches, que la grande vigueur de l'Arbre nous avoit obligé de laisser d'une longueur extraordinaire, & cependant nous vivons toujourns à donner de l'étendue en ouverture sur les côtez, pour y employer utilement la force de cet Arbre, & luy conserver indispensablement sa figure agréable.

C'est sur ces sortes d'Arbres tres-vigoureux qu'il faut commencer à faire quelques fois des coups de Maître; il faut, comme on fait en matière de fontaines, faire pour ainsi dire, par-cy par là une espèce de ventouse, ou plutôt une espèce de décharge de superficie, c'est à dire par exemple que sur ces Arbres il y faut laisser hors d'œuvre & des branches coupées en moignon, & même quelques grosses branches, fussent-elles de faux bois, dans lesquelles pendant quelques années il se perde inutilement une partie de cette seve furieuse dont nous avons trop, & qui nous feroit du désordre aux parties principales; si même sur ces sortes d'Arbres il s'y trouve des branches de faux bois, qui soient en lieu où elles puissent servir à la figure, il les faut conserver & les traiter sur ce pied-là de faux bois, étant assuré, que comme la plus grande abondance de la seve leur viendra, le reste des bonnes branches, d'où ces fausses sont sorties en recevront moins, & par consequent se mettront plutôt à fruit qu'elles n'auroient fait, ces fausses branches cependant faisant le même effet pour la figure, que de bonnes auroient pû faire.

Telles branches aussi peuvent être laissées par tout où l'ouverture de l'Arbre ne s'en trouvera pas incommodée, & d'où, quand on voudra, & que l'Arbre sera à fruit, on les pourra ôter sans rien gêner à la figure: mais, comme nous avons déjà dit, il ne les y faut jamais laisser pour peu qu'elles y fassent de confusion, car la confusion est le plus grand mal qui puisse arriver à un Arbre bien vigoureux.

Et comme pour moderer à nôtre égard la grande furie d'un tel Arbre, c'est à dire, pour faire qu'il nous donne plutôt de Fruit, deux choses, outre l'ouverture, sont souveraines, c'est à sçavoir premièrement la longueur, & la multitude des bonnes branches foibles, quand elles sont placées de manière qu'elles ne font pas de confusion; & en second lieu une pluralité considerable de celles qui sont sorties sur les grosses branches, afin que par elles, cette abondance de seve puisse faire son effet, puisque aussi-bien on ne sçauroit empêcher qu'elle ne le fit en quelque endroit de l'Arbre.

De-là vient que souvent, quand la figure de mon Arbre le permet, si quelque branche taillée l'année précédente en a poussé trois ou quatre toutes assez grosses, je n'en viens pas à les retrancher, si bien qu'il ne m'en reste qu'une ou deux des mieux placées, mais j'en conserve une ou deux de celles-la pour la taille de l'année, & les laisse raisonnablement longues; & outre cela si ce sont les plus basses que je conserve, je coupe en moignon les plus hautes; & si ce sont les plus hautes que je conserve, je laisse au dessous de celles-là, soit en dehors, soit sur les côtez, un ou deux bouts de ces grosses branches en façon de coursons ou de crochers de vigne, chacun n'ayant de longueur qu'environ deux pouces, comme il paroît dans la figure cy jointe & m'en trouve fort bien.

Il se fait inmanquablement, soit à ces Moignons, soit à ces Coursons, une décharge de seve qui me produit quelques branches favorables, soit pour donner du Fruit quand elles se rencontrent foibles, soit pour devenir au bout de quelque temps des branches propres à la figure, si elles se trouvent fortes.

Aussi-bien l'intention doit-elle toujours être de ravaller, c'est à dire, de baisser l'Arbre en ôtant les plus hautes branches, sur les plus basses, & non pas d'élaguer, c'est à dire d'ôter les plus basses pour conserver les plus hautes, afin que si l'Arbre ne peut en même temps garnir le haut & le bas, il soit plutôt disposé à demeurer bas, & bien garny, que de devenir haut-monté & mal garny.

Cette manière de moignons & de crochets ne plaira pas d'abord aux Jardiniers qui ne sçavent pas mes principes, non plus que la manière de ventouse que nous avons cy-dessus expliquée : Mais si après avoir sçu mes raisons, & ma longue expérience ils ne veulent ny les aprouver, ny les essayer, tant pis pour eux, ils me permettront, s'il leur plaît, de les plaindre de leur ignorance, ou de leur opiniâreté.

CHAPITRE XIV.

De la Taille qu'on doit faire la troisième année à toutes sortes d'Arbres plantez depuis quatre ans.

IL n'est plus icy question de recommencer les précédentes distinctions que nous avons faites, pour déterminer ce qui étoit à faire aux Arbres selon le plus ou le moins de branches qu'ils avoient poussé la première année: Ils doivent au bout de quatre ans être à peu près tous d'une même classe, quoy qu'ils ne soient pas tous fournis d'une égale qualité de grosses branches; Mais quoy que çen soit, les uns & les autres en doivent avoir fait suffisamment pour faire paroître une tête formée, & quand bien même celuy par exemple qui la première année n'en avoit fait qu'une, n'en auroit dans la quatrième que quatre ou cinq, toujours n'y auroit-il rien de nouveau à dire à son égard, puisque s'il est vigoureux il tomberoit à peu près dans le cas d'un Arbre qui d'abord en auroit fait quatre ou cinq, ou même davantage, & s'il n'est pas de ceux qui sont capables de faire plus d'une grosse branche à l'extrémité de la taille, il faudra se régler sur la médiocrité de la vigueur, tant pour tenir courtes ses plus grosses branches, que pour n'en attendre qu'une grosse à l'extrémité de chacune, & toujours la faire venir à l'endroit où la figure en a le plus de besoin.

Il ne faut que suivre toujours inviolablement l'idée d'un bel Arbre que nous avons d'abord proposé, soit pour le Buisson, soit pour l'Espalier, & ne manquer jamais de proportionner la charge de la tête, à la vigueur du pied, c'est à dire, laisser plus de branches, & de plus longues à l'Arbre qui est fort vigoureux, & en laisser moins, & de plus courtes à celuy qui paroît plus foible.

Et comme au vigoureux, il faut luy conserver soigneusement beaucoup de vieilles branches, & sur tout pour Fruit, pourvû qu'il n'y ait point de confusion, il faut au contraire ravaller le foible sur les vieilles, tant celles qui sont pour bois, que celles qui sont pour Fruit, & les tailler courtes en vûc de luy en faire pousser de nouvelles,

s'il le peut, avec résolution de l'arracher, s'il n'est pas en état de le faire: Et cela étant, nous en remettrons un meilleur à sa place, après en avoir ôté toute la vieille terre que nous croyons mauvaise ou usée, & y en avoir remis de nouvelle qui soit bonne.

J'avertis toujours qu'il faut en taillant prévoir aux branches qui peuvent venir de celles qu'on taille, pour s'en préparer qui soient propres à contribuer à la figure, & il faut s'assurer, que quand on a ravallé la branche haute sur la branche basse, celle-cy se trouvant renforcée de toute la nourriture qui seroit allée à la plus haute laquelle on a ôtée, cette branche basse, dis-je, fera plus de branches que si elle n'avoit reçu aucun renfort.

Bref quand, selon mes principes, on a conduit un jeune Arbre jusqu'à une quatrième taille, on aura infailliblement veu l'effet que j'en ay promis tant pour la belle figure qui doit paroître toute faite, que pour le beau fruit, dont en fait de Poires on commence de voir quelque échantillon, & en fait de Fruit à noyau on commence de voir l'abondance: Après cela on doit être apparemment capable de conduire dorénavant toutes sortes d'Arbres fruitiers, sans qu'il soit besoin d'autres instructions que les précédentes, aussi-bien n'en ay-je point de nouvelles à donner; & ce seroit ennuyer ridiculement que de repeter les mêmes choses, que je croy avoir suffisamment établies.

Il n'arrive guère que tous les Arbres d'un même Jardin, quoy-que conduits d'une même manière, soient également vigoureux, non plus qu'il n'arrive guère que tous les enfans d'un même pere soient également sains: Les Arbres aussi-bien que les hommes sont sujets à une infinité d'accidens qu'on ne sçauroit ny prévoir, ny éviter, mais on peut dire, & il est certain que tous les Arbres d'un même Jardin peuvent les uns & les autres être formez agréablement dans leur figure, & voilà une des principales obligations de nôtre Jardinier.

Je conseille sur tout de ne se pas opiniâtrer à conserver les Poiriers, qui tous les ans sur la fin de l'Été jaunissent extrêmement, sans avoir fait de beaux jets, ny ceux dont les extrémités des branches meurent aussi tous les ans: Ce sont d'ordinaire des Arbres greffez sur coignassiers, dont quelqu'une des principales racines est morte & pourrie, Arbres qui n'en font que de petites au collet, & par conséquent ce sont racines exposées à toutes les injures de l'air, & de la bêche.

La même chose est à dire, tant pour les Pêchers qui paroissent les premières années se charger de gomme à la plûpart de leurs yeux, que pour ceux qui sont extrêmement attaqués de pucerons, & de fourmis: tels Pêchers seurement ont quelques racines pourries, & ne feront jamais un bel effet.

Je suis encore du même avis à l'égard des Arbres qui font de tous côtez une infinité de petites branches foibles & chifonnes avec quelques grosses par-cy par-là les unes & les autres toutes la plûpart de faux bois: il n'y a sur cela que beaucoup de temps à perdre en esperances mal fondées.

Ce qui est de mieux à faire en toutes ces occasions est d'arracher au plûtôt de tels Arbres, & hazarder quand ils ne sont pas extrêmement vieux, ou extrêmement gâtez par les racines, hazarder, dis-je, de les replanter en quelque endroit de bonne terre, après les avoir nettoyés de toutes pourriture, & de leurs chancres, & cela pour voir s'il se referont afin de s'en servir ailleurs, ce qui arrive quelquefois

en fait de Poiriers, & presque jamais en fait de Fruits à noyau, & sur tout en Pêchers, & cependant à la place des arrachez on en remettra de meilleurs avec toutes les conditions cy-devant expliquées.

CHAPITRE XXV.

De la première taille des Arbres qui ont été plantez avec beaucoup de branches.

A Prés m'être assez expliqué dans le *Traité des Plans* de l'aversion que j'ay à planter de petits Arbres avec beaucoup de branches, je veux croire présentement que comme il ne m'arrive guère d'en planter, ceux qui voudront me faire l'honneur de m'imiter, n'en planteront guère non plus que moy. Toutes-fois si on en veut planter j'estime qu'il faut s'étudier principalement à deux choses. La première, à leur ôter tout ce qui peut faire de là confusion, & n'est pas propre à commencer une belle figure. La deuxième, à laisser une longueur d'environ six à sept pouces à chacune des branches qu'on y conserve, & au surplus pour les nouvelles branches qui en viendront, il faudra se regler sur les principes que nous avons amplement établis pour la taille des autres Arbres.

Il est vray que tels Arbres plantez avec des branches ne sont pas d'ordinaire si aisez à tourner pour recevoir une belle figure, que ceux que j'affecte de planter: Les vieilles branches qu'on a laissé à ceux-là ne sont pas souvent heureuses à en pousser d'autres à leur extrémité, encore moins d'y en pousser de bien placées; elles n'en font communément qu'en désordre dans leur étendue, & ainsi on est long-temps obligé à y faire beaucoup de playes, devant que d'avoir rencontré ce qu'on cherche: mais quand enfin on y est parvenu, on n'a qu'à suivre ce qui a été dit assez distinctement pour la conduite d'un Arbre, qui ayant été planté, sans aucunes branches en a depuis fait de belles, & de bien placées.

Et si on trouve des Arbres plantez avec beaucoup plus de branches, & de plus longues qu'il ne faudroit, en sorte qu'il n'y paroisse aucune disposition à la figure que nous devons souhaiter, il faut d'abord chercher, à les réduire sur un beau commencement, & que ce soit conformément aux idées de beauté tant de fois expliquées.

Ce que nous dirons cy-aprés pour la première taille à faire sur de vieux Arbres, qui n'ont jamais été bien conduits, pourra entièrement servir pour la première taille de ceux-cy, sans qu'il soit besoin d'en rien dire davantage.

Quoy que communément, soit pour Buisson, soit pour Espalier, je condamne la manière de planter des petits Arbres avec beaucoup de branches, à cause des inconveniens, qui embarrassent pour la figure qu'ils doivent avoir, je ne suis pas toutes-fois si severe à l'égard des Arbres de tige, c'est à dire, que je ne les condamne pas si fort; la raison en est qu'ils ne demandent pas à beaucoup près une si grande justesse pour leur beauté, & ainsi je veux bien qu'on en plante quelquefois avec quelques branches à leur tête, quand il s'en trouve d'assez bien disposées pour cela; ils feront sans doute du Fruit plutôt que les autres, mais cela n'empêche pas que je ne fasse toujours une estime particuliere de ceux qu'on plante, & qui n'en ont point.

Il y a encore quelque occasion où il n'est pas mal de planter un Arbre avec beaucoup de branches, & c'est dans un grand plant où il en est mort quelqu'un en place; car supposé que le fond étant tres-bon, on ait encore remis de bonne terre dans le trou fait pour replanter, pour lors on y peut fort bien remettre avec des branches quelques Arbres de ces especes qui sont si difficiles à fructifier, par exemple des Cuisse-Madame, des Poires sans peau, des Virgoulés, &c.

CHAPITRE XXVI.

De la taille des Arbres de tige.

Autant qu'a été grand le nombre des principes pour la taille des Arbres nains, autant est petit celuy des principes pour la taille des Arbres de tige, plantez en plein vent: car pour des Arbres de tige plantez en Espalier ils demandent toutes les mêmes précautions que les petits: Bien loin donc qu'il faille toucher tous les ans à ces grands Arbres, je me contente, comme j'ay dit au commencement de ce Traité, qu'on y touche seulement une fois ou deux dans les commencemens, c'est à dire dans les trois ou quatre premières années, & cela pour ôter quelques branches du milieu qui y peuvent faire de la confusion, ou pour racourcir un côté qui s'éleve trop, ou en rapprocher un autre qui s'écarte plus que de raison: Du surplus il faut s'en rapporter à la nature, & luy laisser pousser en liberté tout ce qu'elle pourra, la peine & le peril seroient trop grand s'il falloit traiter ceux-cy avec autant de circonspections, que les autres.

CHAPITRE XXVII.

De la première conduite des greffes en fente faites & multipliées sur de vieux Arbres en place, soit en Buissons, soit en Espaliers.

Rien n'est si ordinaire dans nos Jardins que d'y greffer en fente sur de vieux Arbres, soit pour se délivrer de quelques méchans Fruits dont on est rebuté, soit pour profiter de quelque nouveauté considerable qu'on a découverte: si bien que pour cela on en vient souvent à n'épargner pas même les bonnes especes, dont on croit d'ailleurs avoir suffisamment d'Arbres.

Or il y a plusieurs choses à dire sur ces sortes de greffes, & premièrement si l'Arbre a si peu de grosseur qu'il n'en puisse recevoir qu'une seule; comme on n'en applique point d'ordinaire qui n'ait trois yeux, il se peut fort bien que de chacune de telles greffes il en vienne trois belles branches capables de commencer un bel Arbre, & en ce cas il faut avoir recours à ce que nous avons dit cy-devant pour la première taille d'un Arbre, qui la première année avoit fait trois beaux jets; on pourra même leur donner environ deux ou trois yeux de longueur davantage, si, comme vray semblément cela doit arriver, la greffe a poussé des jets tres-vigoureux, & si sur tout l'Arbre paroît enclin à se fermer.

En deuxième lieu si l'Arbre à greffer est assez gros pour recevoir deux greffes, comme il l'est quand il a un bon pouce de diamètre ou un peu plus, & si les deux greffes font chacune deux ou trois belles branches, comme il arrive assez souvent, pour lors il faut grandement s'étudier à éviter la confusion dont il est ici menacé vu la grande proximité des greffes, & par conséquent il faut s'étudier à ouvrir; c'est pourquoy on ôtera celles des branches qui étant grosses, & en dedans y forment le défaut que nous ne devons jamais souffrir: on les ôtera donc, soit à l'épaisseur d'un écu, soit en talus, suivant que la prudence du Jardinier & le besoin de l'Arbre le prescriront; & ensuite non seulement on tiendra la première taille un peu plus longue que celle des Arbres qui ont été plantés depuis un an, ou deux, mais même on y laissera plus grande quantité de branches, tant pour achever promptement la figure, si la matière est belle pour cela, que pour employer pendant un certain temps ce que nous jugeons y avoir trop de sève pour nos desseins, & cette pluralité de branches pourra comprendre & de ces moignons, & de ces branches passagères, & de ces manières de crochets ou de coursons qui sont en dehors, & dont j'ay parlé cy-devant.

En troisième lieu, les mêmes égards sont à observer, & encore plus sévèrement, tant pour l'ouverture que pour la longueur des premières tailles, si l'Arbre greffé a pu recevoir sur sa tête jusqu'à trois ou quatre greffes, ce qui arrive quand on greffe en couronne.

A plus forte raison si l'Arbre ayant plusieurs grosses branches toutes assez voisines les unes des autres, & toutes capables de recevoir en tête plusieurs greffes, il vient, à être greffé sur chacune. Tel Arbre apparemment est un peu vieux, & cependant assez vigoureux, si bien que toute la sève que le grand nombre de ses racines préparoit, & qui étoit suffisante pour la nourriture & l'entretien d'une grande quantité de branches longues & fortes, se trouvant réduite dans la petite étendue de ces greffes y fait d'ordinaire des branches d'une grosseur & d'une longueur extraordinaire, jusques là même qu'assez souvent d'un seul œil il en sort deux ou trois branches la plupart fortes.

En telles occasions, il ne faut pas des novices & des ignorans, il est besoin de toute la prudence d'un habile Jardinier pour faire un bon usage de cette grande vigueur, réduite, pour ainsi dire, au petit pied, afin que par le moyen d'une sage conduite on puisse faire en peu de temps un Arbre d'une belle figure & d'un grand rapport: rien n'est si ordinaire que de voir de telles greffes mal conduites, & s'il m'est permis de parler ainsi, de les voir charpentées, ou plutôt massacrées, & par conséquent malheur à tel Arbre, qui pour les premières fois tombe entre les mains d'un ignorant.

La grande ouverture de l'Arbre, la longueur raisonnable de certaines branches qui sont essentiellement nécessaires pour la figure, la pluralité de quelques-unes qui ne le sont pas, & cela tant par le moyen des Coursons & des Moignons, &c. que par le moyen de celles qui sont hors d'œuvre, & qu'on pourra ôter quand on voudra sans faire tort à l'Arbre, tant par l'usage des tailles faites à l'épaisseur d'un écu, que par la grande longueur des plus foibles branches pour le fruit, &c. Tout cela ensemble ce sont des remèdes souverains & assez aîsez contre le désordre qui peut provenir d'une telle abondance de sève ainsi réduite en peu d'étendue; mais cependant

dant combien voit-on de vilains Arbres , faite que les Jardiniers n'ont pas sceu de bons principes, ou qu'ils ne les ont pas bien pratiquez dès le commencement.

En quatrième lieu, les seconde, troisième & quatrième années, & même plus long-temps, s'il y échet, il faut travailler sur le pied que nous venons de dire, jusques-à-ce que l'Arbre commence à nous donner du fruit, & pour lors non seulement on viendra à se remettre à la taille de six à sept pouces sur chaque branche, mais aussi on viendra à ravaller d'année en année, & par cy par là sur quelqu'une des vieilles tailles précédentes, afin de viser à avoir toujours le bas de nôtre Arbre bien garny, ce que nous ne sçaurions avoir sans ce secours.

Ce que je viens de dire en général sur les vieux Arbres regressez en place peut-être indifféremment appliqué tant aux Buiffons qu'aux Espaliers, & cela étant il faut se proposer toujours ces belles idées des uns & des autres que nous avons recommandées au commencement de ce Traité, sçachant certainement qu'il y a beaucoup à craindre pour la confusion & le dégarny en fait d'Espaliers, aussi bien que pour ces mêmes défauts en fait de Buiffons, quoy qu'il soit vray que la facilité d'attacher les branches d'Espalier, & de les contraindre par ce moyen à prendre telle place qu'on trouve à propos, que cette facilité, dis-je, rende leur conduite plus aisée, plus seure, & plus prompte pour le succez, qu'elle ne l'est pas pour les Buiffons.

CHAPITRE XXVIII.

De ce qui est à faire pour les cas imprévus, & assez souvent ordinaires à toutes sortes d'Arbres, même à ceux qui ont été conduits avec toutes les règles de l'Art.

JE croy devoir supposer que quiconque aura leu avec assez d'attention ce que je viens d'établir pour la taille des Arbres, aura acquis suffisamment de lumière soit pour la bien entendre, soit pour la pratiquer agréablement & utilement; à dire le vray je serois infiniment trompé si cela n'étoit point, m'étant étudié avec des soins infinis à me rendre intelligible dans ce Traité, tant à l'ignorant, & au novice, qu'à l'honnête-homme, Jardinier, ou non Jardinier, qui voudra sçavoir mes sentimens sur cette matière; mais il faut ajouter que sans doute on y sera encore plus habile, si on a essayé soy-même, pendant deux ou trois ans, de mettre en usage sur de jeunes Arbres les principes & la manière dont je me fers: il faut icy de l'expérience au delà de la théorie, aussi bien qu'à tous les autres arts, & sciences pratiques.

J'ose avancer qu'on ne trouveroit presque jamais de difficulté dans l'application de ces principes, si pour ainsi dire la nature étoit toujours sage dans la production des branches & des fruits, ou si bien on la pouvoit gouverner tout de même que le Sculpteur fait son marbre, & le Peintre ses couleurs; mais il est vray que quelque soin que nous prenions de la conduite de nos Arbres, nous ne sçaurions cependant y travailler toujours avec tant de succez, que cette nature, dont nous ne sommes pas entièrement les maîtres, réponde en toutes rencontres à nos intentions & à nôtre labeur.

Elle est un agent particulier, mais agent nécessaire, qui dans son action dépend d'une infinité de circonstances, soit à l'égard du temps & des saisons, soit à l'égard des terrains, dont il en est de bons & de mauvais, de chauds & de froids, de secs & d'humides, & soit enfin à l'égard de la différence du temperament des Arbres, dont les uns sont plus prompts à fructifier, les autres plus lents, les uns sont plus de branches, les autres en sont moins, les uns sont à noyau, les autres sont à pepins, & & quelques-uns même sont d'une autre classe particulière comme les Figues, les Raisins, &c.

Je ne sçay si je ne pourrois point dire qu'assez souvent les règles de la taille sont à peu près à l'égard des Arbres, ce que les règles de la Morale Chrétienne sont à l'égard de la conduite de l'Homme; nos Arbres sont, ce me semble, impatiens de la contrainte où nous les assujettissons pour les tenir bas; & peut-être colez à des murailles; on diroit qu'ils affectent de chercher toujours à s'échaper, & à surprendre le Jardinier pour aller où il ne veut pas qu'ils aillent, & faire des branches où il ne voudroit pas qu'ils en fissent, tout de même que la nature corrompue de l'homme se révolte souvent contre les loix divines & contre la raison, & se porte à la plûpart des choses que la morale défend.

Aussi est-il vray que dans nos Arbres il arrive quelquesfois de certains inconvéniens, que nous n'avons pû ny prévoir, ny empêcher; mais au moins quand ils sont arrivez, faut-il se mettre en devoir d'éviter les fâcheuses suites qui en peuvent venir, & même, s'il est possible, comme j'ay assez souvent lieu de le croire, il faut tâcher d'en tirer avantage.

Il y a encela de certains détails qui pourront être ennuyeux à quelques Lecteurs, je veux dire à ceux qui n'en auront que faire, ou à ceux qui n'ayment pas de sçavoir la taille à fond; mais j'espère qu'ils seront d'une grande utilité, ou au moins de quelque plaisir aux véritables Jardiniers, qui nignorent pas qu'il n'y a rien qui rende plus habile en routes sortes de sciences que ces détails recherchez & instructifs.

Il m'est arrivé dans la suite des temps d'avoir remarqué beaucoup de cas particuliers sur la taille de toutes sortes d'Arbres; il me semble que je les dois ajoûter icy, & en même temps la conduite que j'y ay tenuë.

Mais je croy devoir premièrement dire que les fruits à noyau, & sur tout les Pêchers, & même les Abricotiers, ont grandement besoin d'une seconde taille, & quelques-fois d'une troisième, outre la première qui se fait à la fin de l'Hyver; ces dernières tailles se doivent faire vers la my-May, c'est à dire, quand les fruits sont ou noiiés, ou coulez, & je puis asseurer que pour lors elles sont non seulement avantageuses, mais aussi tres-nécessaires; il se doit encore en même-temps faire à quelques-uns un ébourgeonnement qui ne vaut pas moins que ces sortes de tailles.

Ces dernières operations, sçavoir les deuxième & troisième tailles des fruits, à noyau, & l'ébourgeonnement de toutes sortes d'Arbres servent tant pour faire fortifier de certaines branches, dont on prévoit qu'on aura besoin à l'avenir pour en faire des branches à bois, que pour en ôter entièrement quelques-unes qui sont devenues inutiles, & incommodes, puisque leur fonction qui étoit de donner du fruit, n'a pas réüssi, leurs fleurs, étant venuës à perir; j'en feray cy-aprés un Chapitre particulier, après avoir expliqué tous les détails que je viens d'annoncer pour la première taille.

Et de tout cecy j'en ay fait quatre Classes, dont la première est des remarques qui sont généralement communes à la taille de toutes sortes de fruits tant en Buiffon, qu'en Espalier; cette classe est assez grande, & ce sera la première que j'expliqueray.

La deuxième est des remarques qui sont particulières en chaque année pour la première taille des fruits à noyau, & sur tout des Pêchers & Abricotiers.

La troisième est de ces remarques qui regardent uniquement les deuxième & troisième tailles de ces mêmes fruits à noyau tant en Espalier, qu'en Buiffon.

Enfin la quatrième est pour l'ébourgeonnement des uns & des autres.

CHAPITRE XXIX.

Remarques communes pour de certains cas singuliers qui regardent la taille de toutes sortes d'Arbres.

Je mettray icy sans ordre & sans liaison toute la matière de ce Chapitre, tant parce qu'il seroit presque impossible de le faire autrement, chaque cas étant singulier, & sans rapport à aucun autre, que parce qu'il seroit, ce semble, assez inutile, quand il se pourroit faire; ce qui m'est arrivé est qu'à mesure que dans l'étude que j'ay faite de la végétation, j'ay observé quelque chose de singulier, je l'ay soigneusement remarqué dans mon Journal, & ainsi je croy qu'il n'est pas mal à propos de le communiquer de la même manière que je l'ay recueilly, & voicy comment.

PREMIERE OBSERVATION.

Quand de quelque endroit d'une branche couchée & contrainte en Espalier, ou de quelque endroit d'une branche de Buiffon, laquelle naturellement s'est tenuë orizontale, c'est à dire, laquelle au lieu de monter droite comme font la plûpart des autres, s'est laissée aller sur le côté (je fais grand cas de celles-cy pour devenir bien-tôt branches à fruit) quand, dis-je, de telles branches il en est sorti quelque une de faux bois, dont je ne puis tirer aucun secours, ny pour la figure, ny pour le fruit, en tel cas, je la coupe à l'épaisseur d'un écu, ou en talus suivant mon besoin, autrement il arrivera que ce faux bois ruinera le bon, ou au moins il le ruinera depuis l'endroit où il est sorti jusqu'à l'extrémité de la branche, & si l'Eté j'apperçois le commencement & la naissance de telles branches, je les arrache sur le champ: elles s'arrachent fort aisément, soit en les pressant du pouce par en bas, c'est à dire à l'endroit où elles commencent de paroître, soit en les tirant un peu à soy.

II. OBSERVATION.

Ote pareillement toutes les branches un peu fortes, qui sont sorties d'une manière de calus, sur lequel ont été les queueës des poires, & où peut-être il y en a encore de nouvelles; Telles branches ne sont guère jamais propres à mériter qu'on fasse sur elles aucun fondement de quoy que ce soit, & ainsi quand pendant l'Eté j'apperçois qu'il s'en fait, je les ôte aussi-tôt en les arrachant.

III. OBSERVATION.

LE fais la même chose des branches qui naissent de celles, lesquelles originairement étoient & courtes & droites, regardans l'orizon, & placées en forme d'éperons, & cela sur de certains Arbres où ces éperons sont ordinaires, & merveilleusement bons à conserver, tels sont les Ambrette, Virgoulé, Bergamotte, &c. soit en Buisson, soit en Espalier; ces sortes de branches venues de ces manières d'éperons ne seroient propres à rien, elles ruineroyent & la beauté de la figure, & la disposition à fruit, qui d'ordinaire suit ces sortes d'éperons, & si, comme il arrive souvent, la nature paroît s'opiniâtrer à produire sur ces mêmes éperons de ces sortes de branches, auxquelles je fais icy la guerre, il faudra enfin couper ces éperons à l'épaisseur d'un écu, afin de détourner entièrement le grand cours de sève qui se jette de ce côté-là, & qui ne fait qu'incommoder; nous avons assez dit quel est l'effet de cette sorte de taille extraordinaire.

IV. OBSERVATION.

LA taille des branches foibles & longues se fait aussi bien en leur rompant simplement l'extrémité, qu'en la coupant avec la serpette, & peut-être même se fait-elle mieux, comme aussi elle se fait plus vite; il semble qu'il se perde davantage de sève en rompant, & que cela serve à y faire former plutôt & davantage de boutons à fruit, lesquels, comme nous avons dit, ne se forment qu'aux endroits où il y a peu de sève, c'est à dire, où il n'y en a pas beaucoup.

V. OBSERVATION.

VN Jardinier habile, & qui est propre dans son travail, ne doit jamais souffrir d'argots secs & morts en aucune sorte d'Arbres, & ainsi il les doit couper jusqu'au vif d'abord qu'il les aperçoit; il n'y a qu'à de certains Pêchers qui paroissent un peu sujets à la gomme, où il est assez dangereux de le faire, parce que la playe ne scauroit se recouvrir, & que la gomme vient à supputer par là; dans la vérité il est beau & avantageux, sur tout aux fruits à pépin, de couper entièrement ces sortes d'argots, parce que la partie se recouvre ensuite sans y manquer, pourveu que l'Arbre se porte bien.

Par le mot d'argot, j'entens icy l'ancienne extrémité d'une branche, laquelle autrefois a été raccourcie un peu loin d'un œil, si bien que de cet œil il est ensuite venu une autre branche, & pour lors cette extrémité est demeurée seiche & à demy morte, sans avoir profité depuis la taille, par laquelle elle a été faite.

VI. OBSERVATION.

Quand de quelque bon endroit d'un Arbre, qui pendant les premières années n'avoit fait que des branches médiocrement vigoureuses, & ainsi ne donnoit pas d'esperance d'une longue durée, quand, dis-je, de quelque bon endroit d'un tel Arbre

Arbre il en vient ensuite une belle branche ou deux, ou davantage, quoy que toutes de faux bois, si je vois que j'y puisse faire fondement d'une belle figure nouvelle pour un tel Arbre, je ne manque pas de m'en servir pour cela, conformément aux règles cy-devant établies; & cependant je conserve toujours les anciennes foibles, tant qu'elles peuvent donner du fruit, avec intention de les ôter quand elles n'en produiront plus; aussi bien pour lors s'en sera-t-il formé d'autres dans la nouvelle figure, & celles-cy auront insensiblement suppléé au défaut des vieilles.

Que si telles branches viennent en lieu, dont je ne puisse tirer aucun avantage pour en faire un plus bel Arbre, je les ôte entièrement avec espérance qu'une autre année il en pourra venir de plus heureuses, & cela fondé sur ce que tel Arbre ayant été capable d'en faire de mal placées, sa vigueur qui non seulement subsiste, mais qui même va toujours en augmentant, en produira seulement de nouvelles, & vray-semblablement mieux placées; telles sortes de branches doivent leur naissance à quelques racines nouvelles, qui auront été extraordinairement formées.

V I I. OBSERVATION.

SI pareillement d'un Arbre vieux, & un peu haut monté, il se présente de plus belles branches par le bas que dans le haut, & que je voye ce haut en assez méchant état, & presque abandonné de la nature, je l'abandonne aussi, & me mets à suivre le changement qui vient d'arriver, pour recommencer par ce moyen une figure toute nouvelle, & par conséquent refaire un Arbre nouveau: tel changement arrive sur tout assez souvent en fait de Pêchers, qui commencent à vieillir, il faut en cela profiter de l'avertissement que la nature nous donne.

Mais si le haut me paroît assez bon & assez vigoureux, en sorte qu'il puisse durer encore long-temps en l'état où il est, je me contente d'arracher entièrement ces nouvelles branches basses pour conserver les vieilles, à moins que dans le voisinage du pied je ne trouve place à y ranger ces nouvelles branches.

V I I I. OBSERVATION.

IE ne fais jamais cas de certaines branches menuës, petites & foibles, qui viennent d'autres branches menuës & foibles, & si de celles-cy il en sort quelquefois de grosses, je les regarde comme branches de faux bois, & les traite sur ce pied là.

I X. OBSERVATION.

DANS l'ordre que la nature observe le plus communément pour la production des branches & des racines, ce qui est produit de nouveau est moins gros que l'endroit qui vient de le produire; que si cet ordre se trouve perverti, en sorte que les branches ou les racines qui sortent se trouvent plus grosses que celles d'où elles sont sorties, les nouvelles sont communément de faux bois, & par conséquent doivent être traitées comme telles: bien entendu à l'égard des branches que celles de faux bois puissent nuire à la figure, & au Fruit, comme nous l'avons cy devant expliqué: car si au lieu de nuire elles se présentent heureusement pour la figure, ou que

même elles puissent consumer pour un temps une partie de la sève, qui est icy trop abondante, pour lors on les conservera suivant nos précédentes regles, bien entendu encore à l'égard des racines que, comme les plus grosses sont régulièrement les meilleures, car la distinction de faux bois n'a pas icy de lieu, nous conserverons ces grosses de quelque manière qu'elles soient venues, & détruirons les anciennes qui paroissent abandonnées.

X. OBSERVATION.

IL ne faut jamais tailler une branche sans avoir égard premièrement au lieu d'où elle fort, pour juger par-là si elle est bonne & capable de répondre à ce que nous en demandons: Car par exemple telle branche pourroit passer pour grosse si elle venoit d'un endroit originairement foible, qui cependant doit passer pour foible, à cause qu'elle vient d'un endroit originairement fort & vigoureux, & ainsi du reste.

X I. OBSERVATION.

IL ne faut aussi jamais commencer à tailler un Arbre que premièrement on n'ait examiné l'effet de la taille précédente, afin d'en corriger les défauts, s'il y en a, & d'y conserver exactement la beauté, si elle s'y trouve.

X I I. OBSERVATION.

EN fait de Buiffons où l'usage n'est pas de lier les branches comme on fait en Espalier, en ce fait là dis-je, quand on veut juger de la quantité de boutons qu'il faut laisser sur chaque branche à Fruit, il faut voir ce que la force de telle branche est capable de porter, c'est à dire, de soutenir d'elle-même sans être au hazard de plier sous le fais, ou plutôt au hazard de rompre, & pour cet effet il faut appuyer sur l'extrémité de telle branche, afin que par la résistance grande ou petite, qu'on y trouve en appuyant, & par rapport à la pesanteur connue des Fruits d'une telle espece, on proportionne le fardeau à la force, ou à la foiblesse de la branche.

X I I I. OBSERVATION.

D'Ordinaire en Pêchers & Pruniers si on racourcit une grosse branche un peu vieille, il n'en faut guère attendre de nouvelles, ny à son extrémité, ny dans toute son étendue: La sève d'un tel Arbre ne scauroit guère percer une écorce si dure, mais quelque-fois si l'Arbre est tant soit peu vigoureux, la sève va faire son effet sur les plus jeunes branches voisines de cette vieille, dont est question.

En Abricotiers soit vieux, soit jeunes, & en jeunes Pêchers aussi-bien qu'en toutes sortes d'autres Arbres, il n'en est pas de même, on y peut régulièrement attendre de nouvelles branches à venir des vieilles qu'on a racourcies, & rarement arrive-t-il qu'on y soit trompé.

XIV. OBSERVATION.

AU lieu que dans les Arbres vigoureux, soit vieux, soit jeunes, comme nous avons dit tant de fois, nous ne cherchons le Fruit que sur les branches foibles, tout au contraire dans les Arbres foibles, c'est à dire, peu vigoureux, il faut chercher le Fruit sur les grosses branches, & jamais sur les foibles; celles-cy n'ont déjà que trop de foiblesse pour pouvoir faire de beaux Fruits & les autres qui paroissent grosses, & qui ne le sont dans la verité, que par rapport au peu de vigueur de tout l'Arbre, ces autres, dis-je, n'ont effectivement en soy que la médiocrité de seve qui est necessaire pour la formation des beaux Fruits, si bien que dans tels Arbres foibles il faut ôter toutes les petites, & régulièrement elles paroissent usées, soit qu'elles ayent donné du Fruit, soit qu'elles n'en ayent point donné, car assez souvent il en perit sans avoir fructifié.

XV. OBSERVATION.

EN toutes sortes d'Arbres fruitiers qui se portent bien, il sort quelque-fois d'un seul œil jusqu'à deux, trois, & quatre branches, & la plûpart assez belles, il faut sagement juger quelles sont celles qui sont les plus propres à être conservées, soit pour le bois, soit pour le fruit, & quelles sont celles qu'il faut entièrement retrancher; il n'arrive guère qu'on en conserve plus de deux, encore faut-il qu'elles regardent deux côtez vuides, & qui soient éloignés l'un de l'autre, & souvent pour cela on en ôte une du milieu des trois, & ainsi les deux de reste en deviennent mieux nourries; une telle operation est bonne à faire en ébourgeonnant, ce qui se fait aux mois de May, & de Juin.

XVI. OBSERVATION

EN Espalier toutes les branches se peuvent aisément coucher d'un côté ou d'autre, pourvû qu'on les palisse pendant qu'elles sont encore jeunes, car pour lors elles sont faciles à plier: mais si on ne les couche en ce temps-là, & qu'elles fassent un vilain effet pour la figure, il faudra au temps de la première, taille qui se fera dans les mois de Fevrier, & de Mars de l'année d'après, il faudra, dis-je, pour lors les couper à l'épaisseur d'un écu, ou au moins sur le premier œil, avec esperance que des côtez d'une telle épaisseur il en sortira quelque branche, dont on se pourra servir mieux qu'on n'a fait de sa mere.

XVII. OBSERVATION.

QUoy qu'il soit en quelque façon désagreable, tant en Espalier, que sur tout dans un Buisson, d'y voir une grosse branche qui croise, & traverse le milieu de l'Arbre, cependant il est tres à propos de la conserver, si elle contribûe à garnir un des côtez, qui sans cela seroit vuide, & que par consequent elle soit necessaire pour la beauté de la figure: tel scrupule ne doit point se former pour les branches à

Fruit qui croissent, elles sont bonnes en quelque endroit qu'elles se placent.

XVIII. OBSERVATION.

DE tout ce qui dépend de l'Art, rien ne paroît capable de fortifier seurement une branche foible, laquelle est dans l'étenduë d'une grosse branche, si ce n'est de ravaller sur elle, c'est à dire, d'ôter toutes les autres branches qui luy sont supérieures, & ôter même la partie d'où elle sort, en sorte que celle-cy vienne à se trouver la plus haute de celles qui naissent d'une même mere, & par consequent y fasse une extremité: Toutes les tailles tant la première que la deuxième, & troisième, aussi-bien que l'ébourgeonnement du mois de May, sont tres propres à cela, mais si naturellement une branche se trouve foible à l'extremité d'une grosse, on ne scauroit s'asseurer de la pouvoir fortifier, à moins que d'ôter une vieille branche, qui soit originairement supérieure à celle d'où cette foible est sortie.

Ce n'est pas que quelquefois la nature ne fasse de ces coups-là d'elle-même, sans avoir ôté rien de supérieur, comme nous l'avons remarqué en parlant de quelques branches à Fruit, qui par un surcroît de seve extraordinaire viennent à grossir plus que naturellement elles ne devoient: mais nous ne scaurions dire comme quoy elle l'a fait, ny par consequent essayer de l'imiter.

XIX. OBSERVATION.

POUR faire sur la fin de l'Hyver la première taille aux Pêchers bien vigoureux, il est à propos d'attendre qu'ils soient prêts à fleurir, afin de connoître plus seurement les boutons qui fleuriront: car il y en a beaucoup qui quoy qu'ils soient boutons à fleur, ne fleurissent pas pour cela, le froid de l'Hyver, ou l'abondance de seve nouvelle, & quelquefois la gomme, en détruisent beaucoup: Connoissant donc les boutons heureux, on se réglera sur cela, tant pour le choix des branches à conserver, que pour la longueur à donner à celles qui seront conservées.

XX. OBSERVATION.

NOUS remarquons que les boutons à Fruit, qui se trouvent aux extrémités des branches, sont d'ordinaire plus gros & mieux nourris que les autres, ce qui confirme ce que l'ordre de la production des nouvelles branches nous avoit appris, c'est à dire que la seve va toujours plus abondamment aux extrémités qu'ailleurs; & c'est ce qui a donné lieu à la maxime que j'ay établie dans mes reflexions, pour l'effet du fort & du foible en matière de boutons à Fruit, qui se forment sur toutes sortes de branches, fortes ou foibles: C'est de-là aussi que j'ay conclu, que sur tout pour les Arbres foibles, il est bon de les tailler de bonne heure, pour ne pas laisser aller inutilement de la seve à des extrémités qu'on doit retrancher: cela nous apprend encore que l'Hyver les branches & les boutons grossissent: nous le scaavons assez par l'exemple des Amandiers greffés à la fin d'Automne, lesquels devant le retour du Printemps, on voit être devenus grandement serrez par la filasse qu'on y avoit appliquée en greffant.

XXI. OBSERVATION.

ON ne doit jamais commencer à tailler un Espalier, qu'il ne soit entièrement dépalissé : car outre qu'on taille plus aisément & plus vite, il arrive encore qu'en palissant pour la première fois après la taille, on en range mieux les branches conservées, & que souvent par paresse de défaire un lien pour en refaire un nouveau, on laisse la branche comme on l'a trouvée, quoy que mal-placée.

XXII. OBSERVATION.

IL faut même souvent dépalisser pour le premier palissage du mois de May, premièrement afin de bien égaler la figure; en second lieu pour retirer de derrière les échelas, les branches qui s'y étoient déjà glissées, & qu'il n'y faut jamais souffrir; c'est pourquoy pendant le mois de May il faut être soigneux de visiter souvent les Espaliers, tant afin que tel désordre n'arrive pas, que pour ôter les jets langoureux & misérables qui ne feroient que de la confusion.

XXIII. OBSERVATION.

LA multitude des branches dans la première année, n'est pas toujours une marque de vigueur: au contraire si elles sont toutes foibles, c'est une mauvaise marque, c'est à dire une marque d'infirmité aux racines, c'est ainsi, par exemple, que le rouge aux jouës n'est pas toujours une marque de santé.

XXIV. OBSERVATION.

Quand un Arbre, soit Buisson, soit Espalier, est grand & vieux, pour lors il ne fait presque plus de grosses branches, & ainsi il n'y a plus, ce semble, de fautes à faire en le taillant, supposé que s'il est Buisson, il soit ouvert, & s'il est Espalier, il ait la figure passablement bien établie; les fautes ne sont bien à craindre que sur les Arbres qui sont bien vigoureux, & qui pour ainsi dire, sont plus que le Jardinier ne veut, c'est à dire, font plus de branches nouvelles, qu'il n'avoit attendu.

XXV. OBSERVATION.

EN matière de branches, pour juger de leur grosseur ou de leur foiblesse, il n'en faut regarder aucune pour grosse & forte, si ce n'est par comparaison à celles qui sur le même Arbre luy sont voisines: car par exemple, telle est censée foible dans un certain endroit d'Arbre, ou dans certains Arbres, qui dans un autre passeroit pour grosse; le voisinage d'une tres-grosse fait que celle qui l'est moins, doit passer pour foible, comme le voisinage de beaucoup de foibles, fait que celle qui ne l'est pas tant, doit passer pour grosse.

XXVI.

XXVI. OBSERVATION.

Cette règle est tres-importante pour ne pas manquer à donner quelquefois une longueur extraordinaire à de certaines branches, quoy qu'assez grosses, lesquelles cependant il faut icy regarder comme foibles & menuës, cette longueur étant causée par la consideration d'autres branches voisines, & plus grosses, lesquelles dans le voisinage on regarde, & on traite comme branches à bois.

XXVII. OBSERVATION.

Quand les branches foibles ont leur extremité tres-menuë, c'est une marque asseurée d'une extrême foiblesse; c'est pourquoy il les faut beaucoup racourcir, & quand elles l'ont assez grosse, il les faut tenir un peu plus longues, parce qu'en effet elles ont moins de foiblesse.

XXVIII. OBSERVATION.

Plus une branche foible est éloignée du cœur de l'Arbre, plus aussi est-elle mal nourrie: Voilà pourquoy en telles occasions il faut rapprocher sur les plus basses, comme au contraire plus une branche grosse est éloignée du cœur, plus reçoit-elle de nourriture, & voilà pourquoy il la faut ôter pour retenir la vigueur dans le milieu, ou dans le bas de l'Arbre.

XXIX. OBSERVATION.

Quelques Arbres, soit vieux, soit nouveaux plantez, & sur tout en fait de Poiriers, soit Buissons, soit Espaliers, il sort quelquefois des branches horizontales médiocrement grosses, & elles sont admirables à conserver pour le Fruit, soit qu'elles se jettent en dehors, soit qu'elles aillent en dedans: mais régulièrement la plûpart des branches se redressent, & menacent grandement de confusion, si on n'y prend soin d'ôter les plus mal placées, ou bien elles menacent de dégarnir, si on n'est severe pour en couper court quelques-unes.

XXX. OBSERVATION.

Quelquefois on taille comme branches à bois certaines branches, qui cependant n'ont veritablement que la grosseur qu'il faut pour branches à Fruit, & ainsi il ne les faut pas regarder comme veritables branches à bois capables d'établir, & conserver pour long-temps une partie de la figure d'un Arbre, mais pour ainsi dire, il les faut regarder comme demy-branches à bois; elles aydent veritablement un peu à la figure pour remplir quelque vuide pendant deux ou trois ans, mais passé cela, elles doivent perir, & ainsi il faut s'y attendre, & sans y faire un grand fondement, il faut faire en sorte que dans le voisinage il s'en prepare d'autres pour remplir leur place, ou autrement on aura bien-tôt son Arbre défectueux.

XXXI. OBSERVATION.

Quand un Arbre, soit Buisson, particulièrement Espalier, & sur tout en fait de Pêchers, & de Prunes ne fait plus de grosses branches nouvelles, il faut le regarder comme un Arbre qui s'en va, & ainsi il faut en preparer un autre pour l'année prochaine, & cependant sans y tailler aucune branche pour bois, il faut conserver à fruit toutes celles qui ont apparence d'en pouvoir donner de beaux, & en même temps il faut exactement retrancher toutes les chifonnes, comme incapables de rien faire qui vaille.

XXXII. OBSERVATION.

Il ne faut jamais tailler pour branches à bois une branche dont on n'a que faire pour bois, & partant, si par exemple il arrive qu'un Arbre de tige commence d'être pressé par le voisinage de celui qui est bas, en sorte qu'on est en quelque façon obligé d'élaguer quelques branches des plus basses de cet Arbre de tige pour faire place aux plus hautes de son voisin, en tel cas il faut laisser longues pour fruit telles branches de cet Arbre de tige, si particulièrement il est vigoureux, & que sans faire tort aux branches principales il puisse encore nourrir celles-cy, & par ce moyen on essaye d'avoir quelque fruit dans la longueur extraordinaire de telles branches, devant que d'être réduit à les ôter tout-à-fait.

XXXIII. OBSERVATION.

On coupe en moignon, c'est à dire entièrement, les grosses branches, lesquelles sont venues à l'extrémité d'une autre qui est grosse & passablement longue, & lesquelles si on faisoit sur elles une taille ordinaire, nous donneroient une longueur trop nuë & trop étendue, & par consequent feroient un fort grand désagrément; cette taille faite en moignon fait d'ordinaire que du corps de la vieille on en peut esperer quelqu'une nouvelle qui sera propre à maintenir la beauté de la figure, c'est à dire à tenir chaque endroit bien garny.

XXXIV. OBSERVATION.

On coupe aussi en moignon, quand sur un Arbre bien vigoureux des deux branches fortes venues à l'extrémité d'une vigoureuse, on trouve plus à propos de se servir de la seconde que de la première, & que cependant on ne trouve pas à propos de fortifier davantage cette seconde; ainsi on laisse pour un an, ou deux, ou même pour plus long-tems une petite sortie de seve à la plus haute coupée en moignon, en intention de l'ôter entièrement, aussi bien que la branche nouvelle qui en sera sortie, quand l'Arbre commencera de donner du fruit.

Il est vray cependant que l'usage le plus ordinaire de cette taille en moignon n'est guère que pour les branches, qui de foibles & passablement longues qu'elles étoient, sont devenues extraordinairement grosses & vigoureuses: si bien qu'elles ont

pouffé à leur extremité une, ou deux, ou plusieurs grosses branches : la foiblesse originaire de telles branches avoit été cause de leur longueur, on ne la leur auroit pas laissée si elles avoient été aussi grosses qu'elles sont devenuës depuis, & ainsi la grosseur survenuë, est cause qu'on commence à les traiter sur le pied de branches à bois, c'est à dire de les racourcir.

XXXV. OBSERVATION.

ET si la branche coupée en moignon n'a pas fait de branches à bois dans son étenduë, & sur tout en approchant du lieu d'où elle sort, & qu'au contraire elle ait fait une grosse branche à l'endroit du moignon, ou tout auprès, il faut encore s'opiniâtrer à recouper en moignon cette grosse dernière, & sur tout si la vieille n'est pas trop longue: car si elle est trop longue, & qu'on ait manqué à la racourcir aussitôt qu'on l'a dû faire, il en faut venir à faire la taille sur le corps de cette vieille, & par conséquent la racourcir selon les régles cy-devant établies.

XXXVI. OBSERVATION.

SI à un vieil Arbre assez vigoureux, & qui est tout en desordre de faux bois, par les seuls défauts de la taille mal faite, on n'a soin pendant trois ou quatre ans de suite d'en baïsser une branche ou deux par chaque année, pour en venir enfin à le voir tout à fait racourci, on n'en aura jamais satisfaction; mais avec un tel soin on peut fort bien le remettre sur le pied d'un beau & bon Arbre, & il le faut faire quand cet Arbre est de tres-bonne espece; mais s'il n'en est point, il seroit à propos de le baïsser entièrement, & d'y regreffer en fente une meilleure espece de celles dont on n'a point, ou au moins dont on n'a pas assez.

XXXVII. OBSERVATION.

IL est quelque-fois de certains Arbres vigoureux qu'ils ne sçauroient, & sur tout les premières années, être réduits à peu de place, il leur faut donner de l'étenduë soit en haut, soit sur les côtez, ou autrement on n'aura que des faux bois, avec intention pourtant de les remettre petit à petit sur le pied des autres, quand ils commenceront d'être à fruit, tels sont d'ordinaire les Virgoulé, Cuïsse-Madame, Saint Lezin, Robine, Rousselets, &c.

XXXVIII. OBSERVATION.

VN Arbre bien vigoureux ne sçauroit avoir trop de branches, pourveu qu'elles soient bien conduites, & qu'elles ne fassent point de confusion; comme aussi un Arbre qui ne l'est pas n'en sçauroit avoir trop peu, pour n'avoir de charge qu'à proportion de sa vigueur, & à celui-cy il ne faut guère laisser que les grosses branches qu'il peut avoir.

XXXIX. OBSERVATION.

Les branches de faux bois en fait de Pêchers, & d'autres fruits à noyau ne sont pas d'ordinaire si défectueuses pour leurs yeux, que celles qui viennent en fruits à Pepin, mais elles sont plus sujettes à perir, & à avoir les yeux éteints par la maladie qui leur est particulière, c'est à dire par la gomme; du reste pour la taille, il les faut traiter à peu près comme les branches de faux bois de Poiriers, quand elles ne sont qu'en petite quantité sur un Arbre; mais si elles sont en grand nombre au bas de l'Arbre, il faut les regarder comme propres à renouveler cet Arbre, & ainsi on laissera une longueur extraordinaire à quelqu'une, en intention de l'ôter quand la furie sera passée, & cependant on donnera une taille ordinaire à celles qu'on aura regardées pour être le fondement d'un rétablissement de belle figure; cette abondance de grosses branches ne vient guère, comme nous avons dit cy-devant, que sur des Pêchers, & sur tout Pêchers de noyau, qui commencent d'être vieux & usés par la tête.

XL. OBSERVATION.

EN toutes sortes d'Arbres il y a toujours une branche ou deux qui dominant, & quelquesfois il y en a davantage, heureux ceux où la vigueur est partagée, mal-heureux ceux où le torrent est tout d'un côté.

XLI. OBSERVATION.

Vne branche à bois qui vient en dedans d'un buisson qu'on veut resserrer, est toujours la bien venue, & pareillement si elle se trouve favorablement placée pour garnir un côté vuide.

XLII. OBSERVATION.

Les boutons à fruit des Poiriers & Pommiers se forment bien quelquesfois dès l'année même que la branche où ils sont adhérens a été formée, comme sont généralement tous les boutons des fruits à noyau, mais il y en a quelquesfois qui sont des deux, ou trois ans, & même davantage à s'achever & à se perfectionner: il s'en acheve même à l'entrée du Printemps, si bien qu'on en voit quelques fois au temps de la fleur, qui ne paroissent nullement pendant l'Hyver.

XLIII. OBSERVATION.

Les extrémités des pousses, c'est à dire, des jets qui se font bien avant dans l'Automne, & sur tout après une grande cessation de seve, comme il en arrive quelquesfois, sont toujours mauvaises: leur couleur qui est différente du reste de la branche le fait assez voir, & par conséquent elles ne valent rien: il les faut ôter, puisqu'ainsi bien elles sont sujettes à perir, les Jardiniers les appellans branches non ajoutées, ou branches du mois d'Avoust.

XLIV. OBSERVATION.

NOus disons bien, & avons raison de le dire, que d'ordinaire, nous pouvons faire venir des boutons à fruit aux endroits où nous voulons, mais ce n'est pas toujours aussi-tôt que nous voudrions.

XLV. OBSERVATION.

S'Il arrive qu'une grosse branche taillée en ait fait trois, dont la plus haute soit d'une bonne grosseur, la seconde soit foible pour fruit, & la troisième plus grosse que la plus haute, on a deux considérations à avoir pour y faire sa taille à propos, c'est à dire que si la plus haute est assez propre pour la figure, il s'en faut servir, & couper en talus, ou à l'épaisseur d'un écu, cette troisième plus grosse.

Que si celle-cy se trouve mieux placée pour la figure, on la peut tailler sur le pied d'une branche à bois, & laisser pour branche à fruit, ou plutôt, pour ainsi dire, pour branche à ôter au bout de quelque temps, cette plus haute, & sur tout si elle ne fait point de confusion, & que l'Arbre soit tres-vigoureux: car si elle fait confusion, & que l'Arbre n'ait que médiocrement de vigueur, il la faut simplement couper en moignon, de peur de faire perdre la disposition à fruit qui étoit dans la foible, si nous venions à ôter entièrement la plus haute sur cette foible.

XLVI. OBSERVATION.

C'Est toujours une bonne fortune, & sur tout en Espalier de fruits à noyau, quand du bas de la grosse branche il en sort dès l'année même une autre grosse: nos Arbres n'ont d'ordinaire que trop de panchant à s'échaper en haut.

XLVII. OBSERVATION.

IL ne faut jamais pour quelque considération que ce soit conserver de branches chifonnées, non pas même celles qui se trouveront au haut de la taille d'une branche vigoureuse.

XLVIII. OBSERVATION.

DEs que les Poiriers de beurré en buisson sont à fruit, il faut d'ordinaire les tailler plus court que d'autres Arbres, parce que comme ils font beaucoup de fruits, & que ce fruit est gros, & pesant, ils sont sujets à devenir trop ouverts & trop évalez: cette figure ne plaît pas.

XLIX. OBSERVATION.

Pendant le mois de May, on ne sçauroit trop regarder aux Arbres d'Espalier, & sur tout aux Pêchers, pour empêcher que derrière les échelas il ne se glisse de
bonnes

bonnes branches qu'on ne sçauroit plus ôter sans les rompre, ou au moins sans rompre le treillage.

L. OBSERVATION.

VN jeune Poirier qui languit en un endroit, peut quelquesfois se rétablir, si après l'avoir arraché & retaillé par tout, on le remet en meilleure terre ; mais à l'égard d'un Pêcher langoureux il n'en est pas de même, & sur tout si la gomme y a paru ; car ces sortes d'Arbres ne se refont presque jamais.

L I. OBSERVATION.

SIl arrive qu'à quelque Buiffon que ce soit, planté de trois, quatre ou cinq ans, ou même planté de plus vieux, lequel n'ait pas été bien conduit à la taille en vûë de devenir agréablement figuré, ou que peut-être il ait été gâté par quelque accident impréveu, enforte qu'il se trouve avoir un côté plus bas & moins garni que l'autre, & qu'enfin il soit mal fait & defagréable à voir, s'il arrive, dis-je, qu'heureusement à ce Buiffon il soit venu du côté defectueux une branche, qui étant grosse, quoy que de faux bois, paroît propre à corriger le defect dont est question, comme cela arrive quelquefois, en tel cas, il est à propos de donner à une telle branche une longueur plus grande que celle, que mes maximes ont pour l'ordinaire réglé sur le fait des branches de faux bois, afin que cette branche se trouvant égale en hauteur à celles de l'autre côté la figure de l'Arbre acquière la perfection qui luy manquoit : ce defect de longueur extraordinaire en une branche n'est seurement pas si grand que le defect de tortu, de plat, ou de vuide, qu'il vient de corriger en un Buiffon.

L I I. OBSERVATION.

SI toute la seve d'un Arbre est employée à faire plusieurs branches, partie fortes & parte foibles, apparemment elle donnera bien-tôt du fruit sur les foibles ; mais si étant abondante elle est reduite à un fort petit nombre de branches, & presque toutes grosses, elle ne donnera de fruit nulle part, jusqu'à ce que sa grande vigueur se trouve en quelque façon amortie par le grand nombre des branches qu'elle produira dans la succession des temps, & qu'on luy laissera.

L I I I. OBSERVATION.

QUand les Arbres sont difficiles à se mettre à fruit parce qu'ils sont tres-vigoureux, comme sont ceux dont nous avons tant de fois parlé, & particulièrement certains Pruniers d'Espalier ; une des choses que je fais d'ordinaire est que j'affecte d'y laisser beaucoup de vieux bois, & sur tout pour branches à fruit, évitant cependant la confusion & le vuide, à la charge toutesfois que quand une branche laissée longue pour fruit une première année en fait ensuite une autre à son extrémité, que je trouve encore à propos d'y conserver, à la charge, dis-je, qu'en ce cas-là je ne vais jamais jusqu'à en laisser une troisième au bout de ces deux-là, une telle longueur seroit

feroit désagréable à voir, & ne feroit pas pour cela ce que nous cherchons, c'est à dire du fruit.

En telles occasions, je fais de deux choses l'une, c'est à sçavoir que je fais ma taille sur la seconde, si les deux sont suffisamment longues, ou bien je taille en moignon la troisième venue au bout de cette seconde, si les deux premières n'ont rien d'excèsif pour leur longueur.

L I V. OBSERVATION.

Quelque-fois un habile homme en taillant peut dans certains momens être distrahit, & ainsi il peut fort bien luy être arrivé d'avoir fait quelques fautes, mais d'ordinaire ce sont fautes légères & faciles à corriger, par exemple, d'avoir laissé un peu trop de longueur à quelques branches, ou d'en avoir conservé quelques-unes qui sont à ôter; c'est pourquoy j'estime qu'une reveüe à faire le lendemain, ou le jour même est absolument nécessaire, autrement on ne doit pas être pleinement assuré de tout ce qu'on a fait; il en est de cecy tout de même que de tous les autres ouvrages des hommes.

L V. OBSERVATION.

Quand un côté de vieil Arbre, soit Buisson, soit Espalier, est extrêmement fort & vigoureux, & l'autre foible & mal garny, c'est à dire proprement que l'Arbre est tortu & désagréable à voir, on a bien de la peine à le reduire à une belle figure; pour lors il faut extrêmement faire la guerre à ce côté vigoureux, & par conséquent ôter tout-à-fait la plû-part des fortes branches tout auprès de la tige d'où elles sortent, ou en couper une partie en moignon, pour attendre qu'enfin la sève qui venoit de ce côté là, se fasse quelque sortie vers ce côté foible, & pour lors on pourra avoir dequoy commencer à rétablir ce qui manquoit.

L V I. OBSERVATION.

EN toutes fortes d'Arbres, il faut toujours prendre garde de donner moins de longueur à la branche à bois qui est un peu foible, qu'à la branche à bois qui est grosse & forte.

L V I I. OBSERVATION.

Assez souvent en toutes sortes d'Arbres, & sur tout quand ils sont un peu vieux, on y voit certaines branches foibles, qui sans jamais avoir fait de fruit sont, pour ainsi dire, menacées de perir de pauvreté; c'est pourquoy il faut tous les ans à la grande taille, & même à la deuxième qu'on fait en fruits à noyau, & sur tout en Espalier, il faut, dis-je, prendre soigneusement garde que telles branches ne soient pas sans nourriture, & pour cela il faut & les tenir plus courtes, & en diminuer le nombre, & ôter même quelquefois quelques-unes des grosses qui leur sont supérieures: ou si après que telles branches ont fleuri, c'est à dire qu'elles ont fait une bou-

ne partie de leur devoir, leurs fleurs sont venues à perir, il faut les ôter entièrement, quand sur tout elles ne paroissent pas avoir de disposition à pousser quelques bonnes branches pour l'année d'après.

L V I I I. OBSERVATION.

Q Uand on ôte une branche haute sur une plus basse, & c'est, comme nous avons dit, ce qu'on appelle ravaller, il faut pour lors tellement ôter celle qu'on ôte, qu'il n'en reste pas la moindre partie, afin que l'endroit se recouvre promptement & proprement; mais quand on ôte la basse pour conserver la haute, il faut conserver de cette basse du moins l'épaisseur d'un écu, ou la couper en talus, ainsi que nous l'avons dit ailleurs, afin d'en espérer quelque bonne branche nouvelle.

L I X. OBSERVATION.

Q Uand ayant taillé assez court une branche qui étoit assez grosse, elle n'a rien fait que de foible à son extrémité, c'est une marque qu'elle s'en va perir, & que la nature a retiré en faveur d'un autre la subsistance annuelle qu'elle luy fournissoit, & ainsi il n'y faut plus faire de fondement pour la beauté de l'Arbre.

L X. OBSERVATION.

S I d'un Arbre qui étoit tortu en plantant, il en sort dès la première année une branche belle, & bien droite, comme il arrive quelquefois, il faut ravaller toute la tige sur cette branche pour y faire uniquement le fondement de la beauté de cet Arbre.

L X I. OBSERVATION.

O N peut bien plutôt se résoudre à conserver sur un Arbre d'Espalier une grosse branche qui n'est pas tout-à-fait bien placée, qu'on ne le peut faire sur un Buisson où telle branche se trouveroit mal située, & cela pour la raison de la facilité qu'on a aux Espaliers de forcer, & de contraindre en liant en tel endroit qu'on voudra, soit une telle branche, soit celles qui en sortiront, ce qu'on ne sçauroit faire en Buisson où l'on n'a pas cette facilité d'attacher à droit & à gauche; & ainsi telle branche seroit capable de faire un Buisson de travers: voilà pourquoy en tel Buisson il la faudroit ôter, au lieu qu'avec le secours des ligatures telle branche se trouveroit propre à faire un bel Espalier, & partant il la faudroit conserver.

L X I I. OBSERVATION.

L A longueur ordinaire des branches à bois, laquelle je fixe volontiers à cinq, six & sept pouces, & qui se doit cependant régler & proportionner sur beaucoup de choses pour être ou plus, ou moins étendue, par exemple sur la vigueur, ou foiblesse de tout l'Arbre, & sur la grosseur ou médiocrité de la branche, pour être plus
petite

petite où elles ne font pas: cette longueur se régle aussi sur le vuide qui est à remplir, pour être plus ou moins grande, selon que le vuide est plus ou moins grand, elle se réglera particulièrement sur la hauteur des autres branches à bois du même Arbre, afin que les nouvelles taillées fassent symmetrie avec les vieilles.

L X I I I. OBSERVATION.

ON trouve quelquefois des gens qui croyent qu'il ne faut pas bien de l'art pour tailler un Arbre, & citent sur cela & les grands Arbres qu'on ne taille jamais, & les Arbres de certains Jardiniers qui sans avoir jamais rien sçu couper taillent si heureusement, qu'ils ne manquent pas d'avoir bien des Fruits:

Je n'ay rien à dire à ces gens-là, ou plutôt j'ay tant de choses à dire, que je n'estime pas qu'il leur faille répondre: Les Medecins, les jurisconsultes, & la plupart des habiles gens en toutes sortes d'Arts trouvent quelquefois chacun à leur égard des faiseurs de pareilles objections.

L X I V. OBSERVATION.

Quand une belle branche à fruit vient à en pousser plusieurs autres, qui pareillement paroissent propres pour faire du Fruit, je suis d'avis qu'on les conserve, si elles ne font point de confusion, & que l'Arbre soit vigoureux, & particulièrement en fait de Poiriers.

L X V. OBSERVATION.

IL arrive quelques-fois, & sur tout en Espaliers, que dans l'étenduë d'une branche, qui l'Eté même qu'elle est produite devient grosse & vigoureuse, il arrive, dis-je, quelquefois que sur de telles branches il s'en forme une ou deux assez grosses, qui viennent ce semble après coup, si bien que ce qui est au de-là de ces nouvelles venuës tirant vers l'extrémité, paroît notablement plus menu que ce qui est de l'autre côté tirant vers la naissance de cette mere branche; pour lors il faut regarder ces dernières venuës comme branches qui d'ordinaire augmenteront toujourns de grosseur, & qui par consequent ne manqueront pas de devenir veritables branches à bois à l'endroit où elles sont, ainsi il les faut tailler courtes; & pour ce qui est de celles qui approchent de l'extrémité il les faut regarder comme branches à Fruit, qui en effet ne grossiront plus, la nature ayant pris son cours sur ces dernières faites

L X V I. OBSERVATION.

IL ne faut faire aucun scrupule de ravaller jusques dans les vieux Arbres, & sur tout en fait de Poiriers, Pommiers, Abricotiers, il ne faut, dis-je, faire aucun scrupule de ravaller jusques dans les vieux certains côtez d'Arbres, qui pour avoir été mal-conduits se trouvent trop longs & trop dégarnis: mais je ne veux presque jamais, sans une extrême nécessité qu'on ravalle immédiatement plusieurs fort grosses branches sur une tres-foible, qui est venue du même endroit qu'elles, quoy que celle-

cy se trouve bien placée pour la figure ; il en arrive trop d'inconvéniens pour des faux bois qui viennent d'ordinaire à se former autour de cette foible, & cela parce que cette foible n'étant pas capable de recevoir en soy toute la seve qui se vient présenter à son embouchure, & qui étoit toute destinée à la nourriture, & entretien de ces branches supérieures qu'on aura ôtées ; cette seve donc devant nécessairement sortir, & par conséquent se faire des issues forcées & extraordinaires, puisqu'elle n'y en trouve pas de routes faites, telle seve, dis-je, qui est tres-abondante & fort, pour ainsi dire, en désordre & en furie, de la même manière à peu près qu'on voit sortir l'eau qui vient de crever une chaussée, laquelle avoit arrêté son cours ; or toutes ces sorties forcées & violentes font de ces sortes de branches que nous avons cy-devant expliquées en leur donnant le nom de faux bois, c'est à dire bois qui n'est pas venu dans l'ordre le plus commun, & le plus ordinaire que la nature suit en produisant de nouvelles branches, & par conséquent il faut éviter autant qu'il est possible de tomber en de tels inconvéniens.

Et si quelquefois on est réduit à faire de ces grands ravallemens, & que la petite branche n'ait pas fait icy ce que font les greffes en fente, car elle le fait quelquefois, mais souvent aussi elle ne le fait pas, il faut pour lors se résoudre à se servir icy d'une des branches de faux bois qui y auront été formées, choisir pour cela la mieux placée, y commencer la taille ordinaire, & y établir par ce moyen la figure de l'Arbre.

LXVII. OBSERVATION.

Quoy que les branches qui dans l'ordre de la nature viennent aux extrémités des branches soient d'ordinaire de bons bois, cependant on en voit quelquefois qui ne le sont pas, & sur tout quand elles viennent du bas des branches qui étant originairement de faux bois ont été coupées fort courtes, ou qu'elles viennent d'un moignon, ou bien quand dans l'année même elles n'ont commencé à sortir que long-temps après les autres du même Arbre (cela arrive fort rarement, si ce n'est aux Poiriers de Virgoulé) il ne faut pas s'étonner de cela, il faut simplement tailler d'une longueur médiocre ces sortes de branches qui paroissent mal conditionnées, aussi-bien ne faut-il presque jamais laisser longues telles branches de faux bois.

CHAPITRE XXX.

Remarques particulières pour la première taille, qui tous les ans est à faire en Février & Mars aux Arbres des Fruits à noyau, & sur tout aux Pêchers & Amricotiers, tant en Buisson qu'en Espalier.

IE ne trouveray pas beaucoup de choses à dire sur cet article de la première taille, & particulièrement après avoir amplement expliqué en general les règles de toutes sortes de tailles ; il faut simplement remarquer que les branches à Fruit de ces sortes d'Arbres, dont il est icy question, sont de peu de durée, parce que beaucoup d'entre elles perissent dès la première année qu'elles ont donné leur Fruit, ou que même sans, en avoir donné, leurs fleurs ont été gâtées ou par la gomme, ou par les

roux-vents, ou par les gelées du Prin-temps, & cela étant, il les faut ôter entièrement, à moins qu'elles n'ayent grossi notablement, ou qu'elles n'ayent poussé quelques belles branches qui sont propres à faire du Fruit dans l'année d'après; car pour lors elles peuvent durer jusqu'à deux ans, quelquefois même, mais fort rarement, jusqu'à trois & quatre; ce qui s'entend quand elles sont encore quelque bonne branche, soit à l'extrémité de leur dernière taille, soit dans leur étendue: mais passé cela, il ne les faut plus regarder que comme branches usées, & par conséquent inutiles.

Il n'en est pas de même des branches à fruit aux Poiriers, & Pommiers, & même à celles des Pruniers; les unes & les autres durent assez long-temps, c'est à dire, bien plus que celles des Pêchers, & en effet dans leur étendue elles en font de petites tres-bonnes, qui donnent régulièrement du Fruit, jusqu'à ce qu'enfin suivant la condition des branches à Fruit, elles viennent toutes à périr entièrement.

Je puis dire icy, & cela sans aucune vanité, que suivant ma manière de tailler les Pêchers, on se met en état d'avoir communément de plus beaux Arbres, & de plus longue durée; on aura aussi sans doute beaucoup plus de Fruits, & même de plus beaux que n'en ont pas ceux qui les taillent d'une autre façon, & cela est immanquable, pourvu que le temps soit beau à la saison des fleurs, & que la gomme ne gâte rien aux branches, & que particulièrement les Arbres soient dans une bonne terre: car en vérité on doit grandement plaindre les curieux, dont les Jardins sont dans un fond qui est froid & mauvais, ou dont la terre est usée, parce qu'il ne s'y fait guère de bonnes racines nouvelles, & que par conséquent il y en périt beaucoup des vieilles, une racine ne pouvant subsister à moins que d'agir, & de-là vient qu'il se fait tant de gomme & sur la tige & sur les branches, & même dans le pied & dans les racines.

Ce qui me fait dire que ma manière de tailler conserve beaucoup les Arbres, & les rend beaux, est le soin qu'elle prescrit de tenir assez courtes les grosses branches, &c. Et pour ce qui est de l'abondance des Fruits, & des beaux Fruits, elle doit être une suite infaillible de cet autre soin que je recommande, qui est de conserver toutes les bonnes branches à Fruit sans en ôter aucune, mais cependant de n'en laisser sur chacune qu'autant qu'elles en peuvent nourrir pour être tous fort beaux.

Or quand au mois de Fevrier ou de Mars on veut faire la première taille des Pêchers, & qu'après avoir ôté toutes les vieilles branches qui sont seiches, ou qui pour leur extrême foiblesse sont inutiles, car c'est par-là qu'il faut commencer, afin de voir clairement & distinctement ce qu'on a à faire, on trouve qu'il ne reste que deux fortes de bonnes branches, dont les unes (& ce sont les foibles) doivent donner du Fruit dans l'année qui court, les boutons y étant déjà tous formez, & les autres, c'est à dire les fortes, n'en doivent communément point donner, attendu qu'elles n'ont point de boutons dans leur étendue, mais elles ont un autre service à rendre qui est tres-important.

Ce qui est donc à faire pour ces foibles, est de les conserver soigneusement, & même tres-longues à cause de l'apparence visible de leur Fruit présent, mais sur la plû-part il ne faut guere fonder d'esperance pour les années suivantes; la nature nous en donnera d'ailleurs pour suppléer à leur défaut, bien entendu que cette longueur de branche doit être proportionnée à leur force, & bien entendu aussi qu'on doit

cepen-

pendant croire qu'une branche d'une médiocre grosseur est capable de nourrir une grande partie des Fruits, dont elle paroît avoir la disposition: si bien qu'à la première taille on ne sçauroit trop hazarder de luy en laisser beaucoup, à la charge d'en diminuer une partie à la deuxième si on craint qu'il y en ait trop.

A l'égard des fortes, il les faut particulièrement regarder pour l'avenir, & par conséquent les tailler courtes, en vûë que selon l'ordre de la nature elles en produiront d'autres de deux façons, c'est à dire quelques grosses pour bois, & beaucoup de foibles pour Fruit, ce qui ne manquera pas d'arriver; mais sur tout il faut prévoir aux branches qui doivent remplir la place de ces menuës, qui dans le temps présent font un si bel effet, mais qu'il ne faut, ce semble, plus conter que pour mortes, attendu qu'après le Fruit donné il les faudra ôter.

Nous avons assez expliqué la différence qu'il y a, entre branches foibles, & branches chifonnes; ainsi il suffit icy de dire qu'il ne faut conserver aucunes branches longues, si ce n'est qu'elles ayent une grosseur médiocre, & en même temps des boutons à Fruit tout-formez pour l'année qui court: Je n'appelle d'ordinaire bons boutons que ceux qui sont doubles avec un œil à bois au milieu, & je n'en considère point d'autres pour les conserver, si ce n'est aux Pêches de Troye, & aux avant-Pêches.

Comme aussi il ne faut tailler aucune branche courte, si ce n'est que ne pouvant point donner de Fruit dans l'année qui court, leur force & leur vigueur promettent d'autres branches pour l'année d'après, ou que l'Arbre ayant tres-grande quantité de branches à Fruit, & tres peu de branches à bois, & toutes fort hautes on ait grand lieu de craindre que quelque endroit bas, ou du milieu ne se dégarnisse trop pour les années d'après; en ce cas, il est tres à propos de sacrifier quelques boutons, & pour cet effet de racourcir quelques-unes des plus belles, & des plus grosses d'entre celles qui en sont trop chargées, & ainsi on en fait, comme nous avons dit ailleurs, des demy-branches à bois, & on s'en trouve fort bien.

Il faut cependant observer qu'il y a de certains Pêchers tres-vigoureux, lesquels d'ordinaire sont difficiles à fructifier, & qu'à ceux-là il est tres à propos, aussi bien qu'à de certains Poiriers furieux, de laisser longues des branches d'une médiocre grosseur, quoy qu'elles n'ayent aucuns boutons à Fruit: tels Pêchers furieux, sont quelques Magdelaines, quelques Pavies blancs, les Bourdins, les Brugnons, les Violettes tardives, &c. c'est à dire quand ces Pêchers-là sont jeunes: or à ceux-là on leur doit laisser de ces branches longues quoy que dépourvûës de toute apparence de Fruit, & on les leur doit laisser sur la certitude apparente qu'on a, qu'elles donneront beaucoup d'autres branches foibles pour l'année d'après; & quoy que ces branches soient assez grosses, en-sorte qu'on pourroit les regarder comme branches à bois, cependant on ne les taille pas courtes, parce que dans leur voisinage on en a vray-semblablement d'autres plus grosses qu'on a taillées pour bois, & que suivant les bonnes règles il ne faut jamais laisser plusieurs branches à bois fort voisines les unes des autres.

Ces différentes manières de couper long, ou court, sont qu'on ne peut, & qu'on ne doit pas dire qu'un Pêcher soit bien taillé, à moins que chaque branche ne soit de deux choses l'une, c'est à dire, qu'elle ne soit ou propre pour donner actuellement du fruit dans l'année même qui court, ou propre à donner dans l'année qui

suit de beaux bois aux endroits où l'on en aura besoin, & on peut dire aussi qu'un Pêcher est bien taillé quand ces deux conditions s'y rencontrent parfaitement bien observées.

On ne doit pas seulement avoir ces sortes d'égards au temps de la première taille, mais encore particulièrement au temps de la seconde & de la troisième si on la fait, & pareillement il les faut avoir au temps de l'ébourgeonnement.

Le malheur de la gomme, à laquelle, comme tout le monde sçait font d'ordinaire sujets les Pêchers, & même beaucoup plus que les autres fruits à noyau, ce malheur, dis-je fait qu'on n'est pas si assuré qu'une grosse branche étant taillée en fera d'autres à son extrémité, comme cela est assez immanquable en Poiriers, Pruniers, Abricotiers, &c. & quand on a des Pêchers qui paroissent attaquez de cette gomme, & que cependant on voudroit bien les garder encore quelques années, il faut attendre un peu tard à les tailler, c'est à dire jusques à ce qu'ils commencent à fleurir & à pousser, afin d'être assuré de conserver au moins quelques bons yeux & quelques bonnes fleurs: on ne sçauroit être assuré de rien devant ce temps-là.

J'ajoute icy que quand un Pêcher n'a fait aucune branche pour bois, il ne le faut plus regarder que comme un Arbre à ôter, dès que son fruit aura été cueilly, & cependant il luy faut préparer un successeur.

J'ajoute aussi que s'il arrive, qu'un vieux Pêcher ayant été ravallé ait fait plusieurs branches, ce qui n'arrive pas souvent, à moins que ce ne soit un Pêcher de noyau, j'ajoute, dis-je, qu'il faut commencer à le tailler sur ces nouvelles branches, tout de même qu'on taille un jeune Arbre, si ce n'est qu'il luy faut laisser les branches un peu plus longues, de peur de la gomme.

Il est bon d'avertir que pour ainsi dire on doit avoir de grands combats intérieurs à effuyer, quand on taille des Pêchers, soit en Buisson, soit en Espalier, parce qu'on a une grande démangeaison de conserver tous les boutons qu'on y voit formez pour l'année qui court, sans se pouvoir résoudre à se priver d'un bien present; mais si on n'a un peu de dureté pour le present en veüe de l'avenir, on doit être assuré qu'en tres-peu de temps on verra ces sortes d'Arbres perir par sa faute, ou au moins devenir inutiles; il est bien vray que par ce moyen on aura peut-être eu pendant deux ou trois ans une tres-grande abondance de fruit; mais il est encore tres-vray que passé ces deux ou trois années on se trouve dans une extrême disette, & avec de fort vilains Arbres.

Ces sortes de combats, dont je viens de parler, n'arrivent guère qu'aux habiles Jardiniers: les autres ne voyent pas seulement le peril, & ainsi il ne sont pas sujets à aucune agitation; la matière d'inquiétude vient particulièrement quand une branche qui étoit foible, & qu'on avoit laissé longue pour fruit, est devenuë grosse contre l'ordre accoustumé de la vegetation, & que la grosse qu'on avoit coupé courte pour en faire beaucoup de nouvelles est devenuë comme abandonnée, & n'a presque rien fait: ce changement produit d'ordinaire un grand désordre dans l'Arbre; car ces sortes de branches devenuës grosses ont fait communément beaucoup de branches à fruit, matière d'une tres-grande & tres-juste tentation pour donner envie de les conserver; ainsi si le dessein d'avoir un Arbre qui soit beau, & qui dure long-temps, ne résiste au dessein de conserver les apparences de fruit presentes, on court grand risque de succomber à la tentation, & par conséquent de faire bien tôt, comme

me nous avons dit, un vilain Arbre : il faut donc examiner ce qui est de plus important à faire dans de telles conjonctures.

Il est quelquesfois à propos de profiter d'un tel désordre , & de laisser échapper l'Arbre pour garnir le haut d'une muraille , à la bonne-heure on le fera, & cela étant il n'y aura point de resolution terrible à prendre ; mais quelquefois il est dangereux de prendre ce party, & cela étant il faut se résoudre à sacrifier impitoyablement une partie de ces belles apparences de fruit, & par conséquent à racourcir entièrement de telles branches avec cette esperance que dans les années suivantes on sera recompensé au centuple des fruits , que pour ainsi dire on aura fait cruellement perir ; ce désordre n'arrive pas souvent, voilà ce qui doit consoler, mais cependant comme il arrive quelquesfois, il a falu dire ce que j'en pensois.

Quand les murailles sont tres-basses , par exemple comme des murailles d'appuy , ou au moins qu'elles n'ont que six à sept pieds , & que cependant on y veut avoir des Pêchers en Espalier, lesquels, cela étant, on y doit avoir mis fort éloignez les uns des autres, quand, dis-je, le long de ces murailles basses, on voit que ces Pêchers sont tres-vigoureux, il faut, les deux premières années , tenir assez longues les grosses branches qui doivent garnir les côtez ; autrement si on les taille courtes, on n'aura que des faux bois , & presque jamais de fruits : telle longueur peut aller au double de celle qu'on donne aux Espaliers ordinaires , & quelquesfois même peut aller au triple, c'est à dire à un pied & demy, ou un peu plus.

Quand un Arbre d'Espalier est raisonnablement vigoureux , il faut nécessairement qu'au dessus de la taille qu'on luy fait au Printemps , il ait au moins trois pieds de muraille libre, où ses jets nouveaux puissent s'aller placer autrement la plûpart de ses principales branches seront inutiles , en ce qu'elles excéderont le chaperon, & qu'on sera obligé de les couper souvent dans le long de l'Été, de peur que les grands vens ne viennent à les rompre, & cependant, outre qu'il est fâcheux de ne pas profiter de la vigueur de ses Arbres, ces branches, toutes coupées qu'elles sont, sont toujours un grand désagrément à un Espalier par cette quantité de toupillons, ou comme on dit cette quantité de vergettes & de broussailles qui paroissent à l'extrémité d'un tel Arbre.

CHAPITRE XXXI.

Remarques particulières sur la deuxième & troisième taille des fruits à noyau.

LES deuxième & troisième taille sont tout-à-fait de nouvelle invention , & ne sont seurement ny moins nécessaires , ny moins importantes que la première ; elles se doivent faire vers la my-May , & ne regardent qu'une seule sorte de branches , & ce sont les foibles : la taille d'hyver les avoit fait laisser fort longues en vûë d'avoir beaucoup de fruit, mais comme elles sont sujettes à de certaines circonstances, que nous allons icy examiner , elles nous ont fait aviser de l'avantage & de la nécessité d'une deuxième operation, & quelquefois d'une troisième.

A l'égard des grosses branches qu'on a taillées courtes en Février ou Mars, elles ont assez senti le coôteau, elles n'en ont plus de besoin , leur fonction étant, non pas

de rien faire qu'il faille en ce temps-cy retrancher, mais au contraire de faire beaucoup de branches qui sont précieuses, & méritent d'être conservées avec grand soin.

Ces dernières tailles que nous expliquons icy, sont d'un grand avantage pour la grande taille de l'Année d'après, en ce qu'elles nettoient un Arbre de toutes les branches inutiles, & à demy-mortes qui n'y feroient que de la confusion: elles fortifient d'autres branches, dont on aura besoin dans la suite, en leur faisant venir toute la sève qui iroit inutilement à ces malheureuses, lesquelles ne peuvent jamais servir de rien, & lesquelles aussi bien doit-on ôter infailliblement l'hiver suivant; elles contribuent à la beauté & bonté des fruits, elles servent à faire qu'un Arbre soit toujours également garni, de sorte que par leur moyen, on ne verroit presque jamais de défauts à aucuns de ces Pêchers, si cette malheureuse gomme ne les persécutoit pas.

Voicy quelles sont les suites de ces sortes de branches, pour lesquelles on fait ces sortes de taille dont est question; j'exhorte le Jardinier à bien suivre cette dis-cution.

Ces branches que je dois particulièrement regarder en vûe du Fruit, auront fait de six choses l'une.

Premièrement elles pourront dans presque toute leur étendue avoir fait beaucoup de Fruits & de belles branches, ou beaucoup de Fruits & de vilaines branches: J'appelle icy belles branches, celles qui sont assez grosses pour être branches à Fruit de l'année d'après, & sont cependant de belles feuilles: & au contraire j'appelle chetives & vilaines branches, celles qui sont courtes & déliées, & incapables de fructifier, & qui ne font que de petites feuilles.

Secondement, ces branches, à fruit pourront n'avoir de fruit que jusqu'à une partie de leur longueur, par exemple le quart, le tiers, la moitié, &c. & avoir fait de belles ou de vilaines branches par tout, ou en certaine partie, & tout cela quelques fois vers le bout d'en haut, quelques fois aussi vers le bout d'en bas.

En troisième lieu, elles pourront n'avoir fait nul fruit, mais beaucoup de belles branches, ou plusieurs toutes vilaines & chifonnées.

En quatrième lieu, elles pourront n'avoir fait qu'une seule branche à l'extrémité avec beaucoup de fruit par tout, ou sans aucun fruit nulle part.

En cinquième lieu, n'avoir fait qu'un seul fruit à l'extrémité, avec quelques branches dans une partie de leur étendue.

Enfin elles peuvent être peries de gomme, ou du froid en toute leur étendue, ou seulement vers l'extrémité.

Tous ces cas me sont arrivez une infinité de fois, & j'y ay tenu la conduite que je vais expliquer.

Dans la première partie du premier cas, où les branches à fruit auront fait du fruit & de belles branches dans la plupart de leur étendue, on doit se réjouir de l'abondance, car tout sans doute viendra bien, puis qu'an mois de May les apparences en sont si belles: on n'a qu'à ôter seulement quelques fruits des endroits où ils sont si près à près, qu'on a lieu de juger qu'en grossissant ils ne pourroient pas compâir ensemble, aussi bien ils se feroient tort les uns aux autres; & si même on est menacé de quelque confusion par cette multitude de nouvelles branches, on en pourra retrancher quelqu'une des moins belles & des plus mal placées; il est tou-

jours à souhaiter que le retranchement tombe sur les plus éloignées.

Dans la deuxième partie du premier cas, où la branche a fait beaucoup de fruit, mais nulles branches belles, & au contraire toutes foibles & chifonnes, il faut ôter la plûpart de ce fruit, il ne viendrait ny beau ny bon; on en conservera seulement quelque peu de ceux qui ont la meilleure mine, & qui sont les mieux placez, c'est à dire dans la plus basse partie de la branche: il faut en même-temps racourcir beaucoup cette branche, pour la ravaller jusqu'au deuxième ou troisième œil d'en bas, afin d'y fortifier pour l'année d'après quelque une des moins vilaines branches qui y sont.

Dans le second cas où la branche à fruit n'a de fruit que jusqu'à une partie de sa longueur, si seulement ce fruit se trouve dans le bas de telle branche, il faut conserver & ravaller entièrement la branche jusqu'à celle des nouvelles venuës, qui paroît la plus belle & la plus voisine de ce fruit; c'est assez qu'il y en reste une ou deux passablement belles.

Que si le fruit est en assez bon nombre & vers l'extrémité d'en haut, & que là aussi il y en ait d'assez belles branches, il y faut pareillement conserver ce fruit, ôter toutes les chetives branches qui y sont, & les ôter de la manière que nous venons de dire, n'en gardant seulement qu'une ou deux de celles qui paroissent les plus belles en quelque endroit qu'elles soient, & particulièrement si elles sont dans le bas où nous les souhaitons toujours; car pour les fruits, ils sont bien placés en quelque endroit qu'ils soient, même au bout de la branche, pourveu qu'ils soient beaux; bien entendu que conservant une ou deux belles branches à l'extrémité d'une branche à fruit qu'on a tenuë fort longue, on doit faire son conte que l'année d'après on retranchera entièrement tant la mere que la fille, ou les filles, autrement il se feroit un endroit trop dégarny.

Dans la première partie du troisième cas, où véritablement la branche n'a retenu nul fruit, mais qui en revanche a fait beaucoup de belles branches nouvelles, en tel cas, dis-je, il faut conserver autant qu'on pourra, la plûpart de ces belles branches, prenant seulement garde de n'y en laisser fortifier aucune beaucoup plus que les autres, & sur tout vers l'extrémité; car telle branche ruinerait toutes les basses; & ainsi il faut, ou l'arracher entièrement si on se trouve suffisamment garni d'aillieurs, ou la pincer, c'est à dire, la rompre à deux ou trois yeux, comme nous l'avons déjà expliqué.

Et dans la seconde partie de ce troisième cas, où la branche à fruit n'a été heureuse ny en fruit, ny en bois de belle venuë, il faudra ravaller entièrement une telle branche sur une seule de celles qu'elle a faites, & que ce soit la plus basse, esperant par ce moyen de la fortifier, pour pouvoir être bonne l'année d'après, ou enfin l'ôter entièrement, si elle n'a pas secondé nos intentions.

Dans la première partie du quatrième cas, où la branche à fruit n'a fait qu'une seule branche à l'extrémité avec beaucoup de fruits par tout, je trouve à propos de conserver cette branche, pourveu qu'elle ne prenne pas le train de devenir branche à bois, car cela étant, il la faut extrêmement pincer; si donc une telle branche n'est que médiocrement grosse, elle promet beaucoup pour l'année d'après, & cependant pour toutes les petites branchettes qui se trouvent parmi les fruits dont elle est chargée, nous les taillons, comme nous l'avons dit, dans l'exposition du second

A plus forte raison faut-il traiter de la même manière les petites branches qui se trouvent icy sans fruit dans l'étenduë de celle dont est question, étant assuré que d'ordinaire elles ne repoussent plus, car elles sont toutes aoûtées dès le mois de Juin: nôtre consolation pour l'année d'après seulement est renfermée dans la belle branche à fruit, qui se presente icy à l'extrémité de la branche qui a fleury inutilement dans toute son étenduë.

Dans le cinquième cas, où la branche laissée longue pour donner beaucoup de fruit, a été cependant si malheureuse & si maltraitée, qu'elle n'en a retenu qu'un ou deux à son extrémité, & qui cependant a fait quelques branches dans une partie de son étenduë.

Il y a icy plusieurs égards particuliers à observer, par exemple si l'Arbre d'ailleurs a peu de fruit, car si cela est on sera tenté, & avec raison de conserver celui-cy que l'on sçait être bon, ainsi en pareil cas on ne touchera point à une telle branche; ou bien on observera si l'Arbre a beaucoup fructifié dans toute son étenduë, & pour lors on ne fera pas grande difficulté d'en perdre si peu, & par conséquent de retail-ler court une telle branche pour en pouvoir fortifier quelqu'une qui paroît assez bonne, & qui est bien placée, & dont on a besoin pour la beauté de l'Arbre, & pour les esperances des années à venir.

On considèrera encore si l'année est universellement stérile, car cela empêcheroit l'operation que je viens de conseiller, ou si c'est un fruit douteux & dont il soit nécessaire de connoître l'espece, soit pour la supprimer, soit pour la multiplier, &c. Et cela étant, il faudra se résoudre à conserver cette Pêche unique, ou ces deux Pêches qui sont restées dans le haut de la branche dont est question, quoy que ce soit avec quelque sorte de regret par la juste apprehension d'une difformité future dans cét Arbre.

Car enfin la principale chose à faire dans la conduite des Pêchers est de préférer la beauté de tout l'Arbre par l'espoir d'une abondance future, de préférer, dis-je, la beauté de cét Arbre à une petite quantité de fruit, quoy que veritablement presente.

Enfin au sixième cas où les branches sont péries de gomme ou de froid, il n'est pas difficile de donner un bon conseil & de prendre un bon parti, c'est à dire, qu'il faut entièrement retrancher tout ce qui est mort, & qui par conséquent est inutile & désagréable à voir en quelque endroit qu'il soit, si particulièrement il est à l'extrémité.

Voilà donc ce que je pratique pour la deuxième taille: Que si on n'a pû la faire vers la my-May, on la peut faire jusques à la my-Juin, ensorte que même on en peut faire pour lors jusqu'à une troisième, quand à la seconde faite à la my-May on a trouvé à propos d'hazarder encore quelque longueur de branche & quelques fruits.

C'est encore un effet de la seconde taille que de couper toutes les petites branches chifonnes qui naissent dans l'étenduë de la belle, laquelle a été produite de l'année même, comme aussi de racourcir en Septembre les branches de Pêchers qui sont foibles & aoûtées.

J'ajôte que telle operation est tres-importante à faire, mais que malheureusement on ne la fait presque point, ou au moins la fait-on rarement soit par paresse, soit faute d'avoir le temps de la faire, à cause qu'on a peut-être un trop grand nombre

bre d'Arbres, & d'autres ouvrages qui accablent les Jardiniers.

CHAPITRE XXXII.

Des différentes manières dont on gouverne les Pêchers en Été.

LE voy parmy les Jardiniers trois manières différentes de gouverner en Été toutes fortes de Pêchers, pour ce qui regarde les jeunes branches qu'ils font. Les premiers arrachent indifféremment toutes celles qui viennent devant & derrière, & n'en laissent que peu d'autres, ceux-là me paroissent fort blâmables, & indignes de la profession qu'ils font.

Les seconds coupent toutes ces branches à trois ou quatre yeux, & par-là font beaucoup de broussailles & de fretin, parmy lequel il vient quelquefois un peu de Fruit, mais cela est assez rare, outre que cette manière rend les Arbres vilains & desagréables, & par conséquent je n'en fais point de cas.

Les troisièmes enfin conservent en Été toutes les bonnes branches, & les palissent proprement attendans à choisir les meilleures à la saison de tailler; ceux-là font ce me semble ce qui est à faire, & je les imite autant que je puis.

CHAPITRE XXXIII.

De l'ébourgeonnement.

Comme la taille ne sert que pour racourcir simplement, ou pour ôter tout à fait quelques vieilles branches: qui soit par leur longueur, soit par leur situation, soit par leur multitude peuvent incommoder un Arbre, aussi l'ébourgeonnement n'est que pour détruire & arracher entièrement de jeunes branches de l'année, soit grosses, soit menuës, quand il en vient quelques-unes mal à propos, qui peuvent ou faire confusion, ou faire tort, soit à tout l'Arbre, soit seulement à la branche où celles-cy sont venuës.

Le temps de la taille est, comme nous avons dit; depuis Novembre jusqu'à la fin de Mars, & régulièrement cette taille doit être faite tous les ans, au lieu que le temps de l'ébourgeonnement est d'ordinaire en May & Juin, quelquefois aussi en Juillet & Aoust; souvent même il ne se fait point: mais s'il arrive qu'il y ait lieu de le faire, il ne faut pas manquer d'y travailler, & pour l'ordinaire on ne sçauroit trop tôt faire cet ébourgeonnement, afin de ne pas laisser croître des jets inutiles, & par conséquent ne pas laisser perir mal à propos une certaine quantité de sève qui pourroit être employée à de bons usages, de manière que quand on ne l'a pas fait assez tôt, il le faut faire tard si on peut, & cela par la règle qui dit, qu'il vaut mieux faire tard que jamais, une chose qui est bonne à faire.

Il n'est pas aisé de marquer bien précisément qu'elles sont les branches qu'il faut ébourgeonner, & particulièrement les marquer à des curieux peu éclairés, & qui ne font guere que commencer: Car pour un Jardinier habile qui par les règles cy-

devant établies doit s'être fait l'idée d'un bel Arbre, & qui par conséquent doit sçavoir à peu près quelles branches sont à souhaiter tant pour la belle figure de chaque Arbre, que pour le Fruit, un tel Jardinier, dis-je, doit aussi d'abord connoître les branches qui viennent mal à propos, en sorte qu'elles ne conviennent nullement à l'idée qu'il a conçûe, & par conséquent il doit les ôter dès le moment de leur naissance, ou les ôter au moins d'abord qu'il s'en aperçoit, & sur tout devant la fin de l'Été, c'est à dire, devant que les Arbres ayent achevé de pousser, & que telles branches soient devenuës grosses, ou autrement ce sera au temps de la taille qu'enfin il les faudra ôter: mais generalement parlant, je puis dire que l'ébourgeonnement doit retrancher toutes les branches qui sont mal-placées de quelqu'endroit qu'elles viennent soit bon, soit mauvais, & qui sur tout font de la confusion & de l'embaras sans qu'elles puissent être bonnes ny à bois ny à fruit: la connoissance de l'ordre dans lequel les branches viennent, soit les bonnes, soit les mauvaises & que nous avons assez nettement expliqué au commencement de ce Traité, est icy absolument nécessaire.

Il faut particulièrement prendre garde aux Poiriers dès le commencement du mois d'Avril, afin que, si d'auprés un talus qui devoit donner une branche à bois en dehors il vient à en sortir une grosse par le dedans de l'Arbre, on l'ôte aussi-tôt par la consideration des deux raisons, qui ordonnent l'ébourgeonnement.

Il faut aussi ôter les branches qui empêchent que d'autres mieux placées, & qui seroient plus utiles, ne soient pas bien nourries, ôter par exemple des branches hautes en faveur d'autres plus basses: car par ce moyen on fait que celles cy deviennent importantes, au lieu que sans secours elles auroient été miserables, & l'Arbre en auroit souffert tant à l'égard de sa figure, qu'à l'égard du Fruit que nous luy demandons.

L'ébourgeonnement se fait quelquefois à de jeunes Arbres aussi bien qu'à des Arbres plus anciens, & ainsi quand à un jeune Arbre il vient en même temps & des branches hautes, & des branches basses avec un grand intervalle des unes aux autres, il est expédient d'ôter les plus hautes, quand on veut conserver les plus basses, ou d'ôter celles-cy quand les autres méritent mieux d'être conservées, & cela se fait non seulement par la manière d'ébourgeonnement, mais aussi par la véritable manière de tailler, c'est à dire avec la serpe, si l'ébourgeonnement simple n'y est pas suffisant.

Si d'un même œil sur quelque Arbre que ce soit il sort deux ou trois branches, il en faut ébourgeonner quelques-unes pour faire meilleure la condition des autres, & ôter en même-temps la confusion.

Ainsi sur une branche foible, qui d'un même œil en pousse par exemple deux ou trois, & toutes apparemment foibles, je n'en conserveray qu'une seule, & ce sera celle qui paroîtra la meilleure, c'est à dire la plus grosse.

Mais si au contraire c'est une branche bien vigoureuse qui en fasse trois sur un même œil, & que celle du milieu paroisse trop forte & la moins bien placée, je l'ôteray, sans doute pour fortifier un peu les deux voisines qui pourront ensuite l'une d'un côté, & l'autre de l'autre faire un tres-bon effet pour l'Arbre.

Ainsi sur les Arbres tres-vigoureux il faut à l'ébourgeonnement ôter quelques-unes de leurs plus fortes branches, & conserver toujours de celles qui le sont un peu
moins,

moins, pourveu qu'elles ayent l'apparence d'être bonnes; & sur tout quand la grosse branche taillée en fait plusieurs d'où il arrive confusion, il faut ôter des plus hautes, prenant garde cependant de ne pas trop décharger ces sortes d'Arbres, qui à cause de leur grande vigueur ne font presque que de grosses branches; comme au contraire sur les Arbres qui font peu vigoureux, il faut ôter toutes les chetives, pour fortifier davantage celles qui le paroissent moins, & qui toutefois ne sont pas aussi fortes qu'il le faudroit.

De-là il est facile de conclure qu'on peut aussi bien faire tort à un certain Arbre si on l'ébourgeonne trop, qu'à un autre certain si on ne l'ébourgeonne pas assez: c'est à la prudence du Jardinier à bien démêler celui qui pour être tres-vigoureux a besoin d'être ébourgeonné d'une façon, d'avec celui, qui à cause de son peu de vigueur a besoin de l'être d'une autre manière.

Je diray en passant que si on juge, qu'on ait besoin de beaucoup de rameaux pour greffer en Ecusson, il faut être un peu plus réservé en ébourgeonnant les Arbres vigoureux, lesquels peuvent fournir les greffes, ayant cependant soin que cela ne fasse aucun tort pour les Fruits de l'année d'après.

Assez souvent, faute d'avoir sagement ébourgeonné, ou d'avoir bien palissé, nous voyons que dans la confusion des branches il s'en est fait de certaines menuës & élancées, que nous appellons, d'un terme assez barbare, veules, & celles-là, il les faut soigneusement ôter à la taille, ou au moins les ravaller à un œil près, parce que tres-souvent elles ne valent rien.

Il arrive aussi d'ordinaire qu'une branche de Pêcher en pousse d'autres dans l'Été même qu'elle est faite, & pour lors il faut examiner si telles branches sont très-cherives, & cela étant, on les ébourgeonnera en quelque endroit qu'elles soient, mais si elles sont d'une bonne grosseur, & qu'elles ayent les yeux doubles, en sorte qu'elles puissent être branches à Fruit, il les faut conserver soigneusement quand même elles ne seroient venues qu'en Juillet; & si du bas d'une telle branche il en sort une raisonnablement grosse, en sorte qu'elle puisse servir pour branche à bois, il la faut respecter comme une tres-bonne fortune pour la beauté, & conservation de l'Arbre; que si au contraire vers la partie haute de telle branche ils'en forme quelque une qui devienne tellement grosse qu'elle ne pourroit être qu'une branche à bois, il la faut ébourgeonner, attendu qu'elle n'est pas en lieu où nous ayons besoin d'une branche à bois, & que d'ailleurs elle feroit tort à la mere qui l'a produite.

Il ne faut pas trop douter que, comme taillant la vigne pendant qu'elle est en seve, il se perd visiblement beaucoup de la seve par l'endroit taillé, tout de même aussi en fait d'Arbres fruitiers il ne s'évapore quelque peu de leur seve par l'endroit coupé, si on y coupe quelque chose au temps de la pousse, c'est à dire pendant l'Été: cela se voit pareillement à la taille des Melons, qu'une branche taillée en produit plus de nouvelles que celle qui ne l'a pas été, & voilà pourquoy j'ay avancé qu'il est bon de tailler tard les Arbres trop vigoureux; aussi voit-on souvent en matière de Pêchers qu'une grosse branche jeune laquelle a été coupée pendant l'Été, on voit, dis-je, qu'une telle branche ne pousse presque plus, ou au moins ne pousse que fort foiblement, jusques-là même que son extrémité noircit & meurt, & ce qui en arrive est que pour lors les branches voisines en deviennent d'ordinaire plus vigoureuses; veritablement ny l'ébourgeonnement, ny le pincement ne font point ainsi

perdre de la sève, aussi bien loin que ce soit des opérations dangereuses à faire en Été, comme le peut être la taille qui se fait avec le couteau, celles-là sont très-utiles, & souvent même très-nécessaires.

Or quoy que l'ébourgeonnement ne regarde proprement que les bourgeons à ôter, on peut pourtant encore l'entendre pour un éclaircissement, ou un épluchement à faire des Fruits, & sur tout des Fruits à noyau, quand il y en a trop en quel-qu'endroit, cet épluchement se faisant en même temps que l'ébourgeonnement; je traite assez amplement cette matière dans un autre endroit, & ainsi je n'en diray rien icy davantage.

Quand une branche qui avoit paru bonne en taillant, & qu'à cause de cela on a conservée, devient misérable, & cela faute d'un bon secours de sève nouvelle, ce qui arrive quelquefois par un désordre intérieur lequel on n'a pû empêcher, en tel cas, il n'y a autre chose à faire que d'ôter une telle branche dès qu'on l'apperçoit; quelquefois aussi il est resté des branches chifonnées que la négligence ou le peu d'application ont laissé par mégarde, il faut pareillement les ôter d'abord qu'on vient à les remarquer; & supposé qu'il soit resté de fort beaux Fruits à l'extrémité d'une branche qui n'a poussé aucun bois nouveau, ce qui n'est pas fort ordinaire, en tel cas, il faut sans doute attendre à ôter telle branche que les Fruits en ayent été cueillis, & pour lors on l'ôtera, parce qu'aussi bien elle ne seroit jamais plus bonne à rien.

CHAPITRE XXXIV.

Remarques particulières pour une autre operation importante qui se fait en Été sur quelques Arbres, & qui s'appelle pincer.

Qui dit pincer en fait de Jardinage dit rompre à dessein un jet tendre de quelque plante que ce soit, & le rompre sans le secours d'aucun instrument, mais seulement avec les ongles de deux doigts: cette manière de rompre s'est pratiquée de tout temps sur les jets des Melons, Concombres, &c. mais je ne sçache point qu'on l'eût jamais pratiquée en aucune sorte d'Arbres fruitiers, à l'égard desquels cependant j'ay trouvé à propos de m'en servir, quoy que pourtant ce n'est que sur quatre sortes d'Arbres fruitiers, sçavoir Poiriers, Pêchers, Figuiers, Orangers, & je ne traiteray icy que ce qui regarde les grosses branches nouvelles des Pêchers vigoureux, & les grosses branches nouvelles qui viennent des greffes en fente faites sur de vieux Poiriers qui se portent encore assez bien; je traiteray en d'autres endroits ce qui regarde le pincer des Orangers, & des Figuiers, & même des Fraisières, & des Raves montées en graine, &c.

Or ce qui m'a fait imaginer cette manière de pincer ces deux sortes d'Arbres, & ce qui fait qu'assez souvent je m'en sers, c'est qu'étant constant, comme nous l'avons dit tant de fois, que le Fruit vient rarement sur les grosses branches, & vient d'ordinaire sur les foibles, j'ay crû que si on pouvoit parvenir à faire que la sève, qui va toute à ne pousser qu'une grosse branche laquelle se trouve ou inutile ou incommode, si, dis-je, on pouvoit parvenir à faire que cette sève fût tellement partagée, qu'elle fit plusieurs branches, il arriveroit sans doute que dans la quantité il s'en trouveroit

roit quelqu'une de foible, ou peut-être plusieurs qui par conséquent seroient propres à donner du Fruit, au lieu que, comme nous venons de dire, la grosse branche n'auroit produit aucun bon effet.

J'ay trouvé que la chose étoit possible, & que pour cela il n'y avoit, particulièrement dans le mois de May, & encore quelquefois dans les mois de Juin, & de Juillet, qu'il n'y avoit, dis-je en ces temps-là qu'à rompre les gros jets nouveaux de ces sortes d'Arbres, pendant que ces jets sont encore tendres, & pour ainsi dire aussi faciles à casser que si c'étoit du verre, ce qui est tres-veritable.

Cette operation est fondée sur un raisonnement que j'ay amplement expliqué dans mes reflexions, & qui peut bien n'être pas icy necessaire.

Ayant donc, dans le temps cy-devant marqué, rompu à deux ou trois yeux quelques-uns de ces sortes de gros jets nouveaux il m'en est arrivé souvent ce que je souhaitois, c'est à dire autant de branches que j'avois laissé d'yeux, aussi bien un Arbre vigoureux ne sçauroit-il en avoir trop, pourvû qu'elles soient bonnes & bien placées: Parmy les branches qui sont venuës d'un tel pincement, s'il est permis de se servir de ce terme, il s'en est d'ordinaire trouvé de foibles, & celles-là ont fait du Fruit; il s'en est aussi trouvé d'assez grosses, & celles-cy ont été des branches à bois, si la seve qui faisoit telles grosses branches, & les faisoit avec une action tres-vive, & tres-vigoureuse, si cette seve, dis-je, venoit à trouver en chemin un obstacle qui l'arrêta tout court au plus fort de l'action, & qui par conséquent l'empêcheroit de suivre sa route pour continuër de monter, comme elle feroit n'étant point empêchée, en tel cas, cette seve ne pouvant cependant cesser d'agir, & étant forcée de fortir d'une façon ou d'autre, elle creveroit par autant d'ouvertures qu'elle en pourroit trouver de faites près de l'empêchement survenu, ou qu'en cas de besoin elle feroit elle-même.

Mais il faut sçavoir que ce pincement ne se doit guère pratiquer que sur les grosses branches d'en haut, lesquelles demeureroient inutiles, par leur situation, & cependant consommeroient mal à propos une quantité de bonne seve, & ainsi rarement se doit il faire sur les grosses branches basses, puisqu'il est toujours tres-important de les conserver telles jusqu'à la taille d'hiver, afin que pour l'année d'après elles en fassent quelques autres, qui soient propres à garnir des endroits, lesquels naturellement & ordinairement ne sont que trop sujets à se dégarnir.

Il faut aussi sçavoir que ce pincement ne se doit jamais faire sur les branches foibles, puisque n'ayant justement de seve qu'autant qu'il leur en faut pour être bonnes, il ne s'en feroit que de chifonnes à l'endroit où se feroit le partage de la médiocre portion de seve, que la nature leur distribue.

Et ainsi il ne faut jamais rien pincer sur les Arbres qui ne sont que trop de ces branches foibles, & peu de ces bonnes grosses; il s'en trouve de ce caractère en toute sorte d'especes de Pêchers.

Le bon temps pour pincer, & particulièrement dans les climats un peu froids, comme le nôtre de Paris & du voisinage, est, comme nous avons dit, à la fin de May & au commencement de Juin; que si il est necessaire de pincer pour une seconde fois, le temps du solstice est admirable pour cela, aussi-bien que pour arroser quelques Arbres en terre seiche, & pendant un temps sec; c'est pour lors qu'il se fait un redoublement merveilleux d'action aux racines, & par conséquent aux branches, & en effet c'est le plus grand effort de tout l'Été.

Nous avons déjà veu que la première furie des fruits à noyau commence de paroître à la pleine Lune d'Avril, qui se trouve d'ordinaire en May, & nous allons voir une autre manière de furie au premier quartier de la Lune de ce même mois de May, ces deux temps-là sont bons pour pincer : aussi bien remarquons-nous que toutes les branches de chaque Arbre ne commencent pas toutes à pousser vigoureusement dans un même temps, si bien que ce qui n'a pas été pincé à la première saison le pourra fort bien être à la seconde.

J'ay dit qu'il ne falloit guère pincer les grosses branches jeunes des Pêchers, si ce n'est dans le temps qu'elles sont faciles à se casser au moindre effort, sans qu'on soit obligé de se servir du couteau pour les racourcir : delà il est aisé à juger que j'ay donc trouvé, qu'il étoit dangereux de se servir d'instrumens pour couper de telles branches, & cela est vray : car, comme j'ay dit cy-devant, l'extrémité de telles branches ainsi coupées est sujette à noircir & à mourir, & ne fait point assurément le même effet que celui qui vient de l'action de pincer : on peut encore bien dire la même chose à l'égard des grosses branches tendres qui sont provenues des belles greffes de Poiriers faites sur un sujet gros & vigoureux, mais toutes fois l'expérience nous apprend que le couteau n'est pas si dangereux à celles-cy qu'il l'est à celles des Pêchers.

CHAPITRE XXXV.

De ce qui est à faire à certains Arbres extraordinairement vigoureux, & qui ne se mettent point à fruit.

Reste à voir ce qui est à faire à l'égard de certains Arbres extraordinairement vigoureux, & à un tel point qu'ils sont quelquesfois de tres-longues années à ne pousser que beaucoup de bois & peu de fruit, ou assez souvent point du tout, tels sont d'ordinaire la plû-part des Poiriers & Pommiers greffez sur franc, & particulièrement conserver un Arbre qui ne fait que de petits jets, & qui pour la plûpart sont tous de faux bois, ou qui fait paroître tous les ans son infirmité au bout de ses branches & dans la couleur de ses feuilles.

Or pour les Arbres tres-vigoureux, dont il est icy principalement question, bien des gens proposent comme souverains & infailibles tout plein d'expédiens & de remèdes que j'ay essayé pendant un long-temps avec beaucoup d'application, mais de bonne foy ç'a toujours été sans aucun succès.

Trouer un Arbre au travers de la tige, & y mettre une cheville de chêne sec, fendre une des principales racines, & y mettre une pierre, tailler en décours, &c. Ce sont de misérables secrets de bonnes gens imbus des vieilles routines, gens qui n'entendent guère la végétation, & qui se repaissent de peu de chose.

Pour moy, outre que je suis persuadé par mon expérience, que ma manière de tailler évite souvent la difficulté, dont est question, j'ay encore en cas d'une grande opiniâtreté recours à ce que j'ay dit ailleurs, car dans la vérité il n'y a rien de mieux à faire, c'est à sçavoir que comme constamment le fruit aux Arbres n'est qu'un effet, ou au moins qu'une marque d'une certaine foiblesse modérée, il faut

sans

sans s'amuser à mille bagatelles aller à la source de la vigueur de l'Arbre, c'est à dire à ses racines, en découvrir entièrement la moitié, en retrancher si bien une ou deux, ou trois de celles qui de ce côté là sont les plus grosses, & par conséquent les plus agissantes, qu'il n'en reste pas la moindre partie capable d'agir, ou de produire même un filet de chevelu : les racines de l'autre moitié, car je suppose qu'il y en ait de bonnes, ou autrement il en faudroit moins ôter de celles du côté fouillé, les racines, dis-je, de cette autre moitié auxquelles on n'aura pas touché, seront suffisantes pour nourrir honnêtement tout l'Arbre.

Ce remède est infallible pour faire que tels Arbres, cessant, pour ainsi dire, d'être rétifs à nos soins, & à nôtre industrie, fassent bien-tôt du fruit, parce qu'après cela ne se préparant plus tant de sève qu'auparavant, puis qu'une, ou deux, ou trois des principales ouvrières n'y sont plus, cela étant, il ne montera plus que médiocrement de nourriture dans les branches foibles, & ainsi les boutons commencés, n'ayant plus dequoy s'allonger, ils s'arrondiront, & par conséquent deviendront boutons à fruit, ils fleuriront, & enfin donneront le contentement qu'on en souhaite.

Messieurs les Philosophes donneront à cela telle couleur, & telle explication qu'il leur plaira, mais toujours constamment la chose arrive, comme je viens de l'exposer.

Arracher entièrement tels Arbres & les replanter aussi-tôt avec la plûpart de leurs branches & de leurs racines soit dans la même place, soit dans une autre, comme de certains Auteurs proposent, est encore un remède qui les range quelques-fois à la raison, mais il me paroît un peu violent, puisqu'il menace quelques-fois de la mort, & souvent de faire de vilains Arbres, qui est un mal presque aussi redoutable pour moy que celui de peu de fertilité : c'est pourquoy je m'en sers fort rarement, quoy que pourtant je m'en sers quelquefois.

CHAPITRE XXXVI.

De la conduite ou culture des Fiquiers.

A Pres avoir dit ailleurs, & cela après une longue expérience que la figure bien meure étoit à mon goût le meilleur de tous les fruits des Arbres, qui jusques à présent sont venus à ma connoissance, comme aussi est-elle en effet celui que la plûpart des honnêtes gens trouvent le plus délicieux de tous, après cela, dis-je, j'ay cru que dans ce traité general de la culture des fruits je ne devois pas manquer d'en faire un particulier pour la conduite de celui-cy.

Or devant que d'entrer en matière je ne puis m'empêcher de témoigner d'abord l'étonnement où je suis, de ce que veu l'estime singulière que presque tout le monde fait des bonnes Figues, cependant nous voyons que dans ces pays-cy on s'étoit accoutumé de n'en avoir qu'en tres-petit nombre pour chaque Jardin, c'est à dire qu'on se contentoit d'en avoir deux ou trois au plus, & même assez souvent les abandonnoit-on dans quelque coin de basse court, où ils étoient exposés à toutes sortes de mauvais traitemens, sans que jamais on leur fit aucune sorte de culture;

veritablement dans les climats chauds, ils font mieux & plus honorablement traitez, on y en a toujours eu une fort grande abondance, non seulement dans les Jardins, & à quelque bon abry de maison, mais particulièrement dans les vignes, dans les hayes & en pleine campagne: aussi est-il vray qu'on y en fait un trafic considerable de celles qu'ils font confire, & desquelles je ne parle nullement icy.

Je sçay bien que la difficulté de conserver les Figuiers contre les grands froids de l'hiver est la principale raison, pourquoy on en a si peu dans nos climats: mais enfin, veu l'importance & le merite du fruit, on devoit, ce me semble, s'ètre un peu plus étudié qu'on n'a fait pour joiuir plus amplement de ce riche present de la nature.

Il n'est pas necessaire de repeter icy ce que dans le Traité du choix & de la proportion des Fruits j'ay dit assez au long touchant la diversité des especes de Figues, ny comme quoy je fais pour ce Pays icy beaucoup plus de cas des branches, soit longues, soit rondes, que je ne fais pas de toutes les autres: Je ne repeteray pas non plus ce que j'ay dit pour la situation qui leur convient le mieux.

Je diray simplement de quelle manière je les cultive, & diray sur tout comme quoy nonobstant le mauvais usage, qui nous faisoit contenter de peu, je me suis mis à en élever beaucoup, & cela non seulement par les voyes ordinaires des Espaliers, mais aussi par d'autres voyes extraordinaires, c'est à dire par le moyen des caisses; si bien que je m'en suis fait une chose assez nouvelle, assez plaisante & assez utile, laquelle, s'il m'est permis d'introduire un terme nouveau, peut être appellée une Figuerie à l'imitation des Orangeries.

Le plaisir que nôtre grand Monarque trouve à ce Fruit-là, & le peril de mourir que courent icy les Figuiers, pendant les grandes gelées, ou au moins de n'avoir point de Figues dans le cours de l'Année, ces deux raisons-là ont été deux puissans motifs pour moy, qui, honoré comme je suis de la charge de Directeur de tous les Jardins Fruitiers, & Potagers des Maisons Royales, m'ont fait aviser de cette manière d'avoir seurement beaucoup de Figues, tous les ans.

A quoy il est vray que j'ay trouvé de grandes facilitez: car premièrement, la terre ordinaire de chaque Jardin mêlée à environ la moitié de terreau y est tres-bonne, & tres-propre: secondement, les racines des Figuiers au lieu d'être & dures & grosses comme celles des autres Fruitiers tant à noyau qu'à pepin demeurent au contraire molles & flexibles, & communément menuës, & ainsi se rangent aisément dans les caisses, & même plus aisément, ce semble, que celles des Orangers, qui cependant y réussissent si bien. En troisième lieu, ces sortes d'Arbres font naturellement un tres grand nombre de racines, de manière qu'il ne leur est nullement difficile de trouver à vivre grassement & vigoureusement dans une petite quantité de terrain, pourveu que l'humidité n'y manque pas; joint que l'approbation universelle que j'ay eüe de cette entreprise, & l'imitation qui s'en est ensuivie chez beaucoup de curieux, m'ont encouragé à pousser assez loin la Figuerie; & ce qui particulièrement y a beaucoup contribué, c'est que le Fruit en meurt icy un peu plûrôt que celui des autres Figuiers que nous avons en place, & que même il est un peu meilleur, & a la couleur un peu plus jaune; la terre facilement échauffée dans les caisses faisant le premier bon effet, & le plein vent faisant les autres deux.

Je pourrois encore conter pour quelque chose le plaisir qu'il y a de voir dans ce

pays-cy cette abondance de Figues en plein air (ce qui paroiffoit uniquement réfervé pour les pays chauds) & conter auffi le plaisir qu'il y a de fe trouver en Eté au milieu d'un bois tout chargé de Figues, & d'y pouvoir choisir & cueillir des plus belles & des plus meures fans aucune peine.

J'ay donc élevé beaucoup de Figuiers en caiffe, ayant trouvé qu'outre les avantages cy-deffus il y avoit encore celuy-cy qui est fort confiderable, c'est à fçavoir que pour les pouvoir feurement & facilement conferver l'hiver, c'étoit affez d'avoir une ferre paffablement bonne qui empêchat la groffe gelée de donner deffus, car il n'est pas neceffaire que cette ferre foit à beaucoup près fi importante que celles des Orangers & des Jaffemins, dont les uns & les autres se dépouillent au moindre froid, c'est à dire qu'ils font presque entièrement gâtez ; car comme tout le monde fçait, une cheute de feüilles provenüe de la rigueur du froid, ou d'une trop grande humidité, marque à l'égard de ces fortes d'Arbres tout au moins une grande infirmité aux branches dépouillées, si bien qu'elles ont peine à se rétablir ; au lieu que l'hiver nous n'avons point de feüilles à conferver à nos Figuiers, ce n'est feulement que du bois, c'est à dire, des branches dont le bois est affez groffier quoy qu'extrêmement moëlleux ; si bien qu'il se défend mieux du froid que ne font pas les Orangers, la verité étant que ce bois, qui de foy est affez délicat, vient cependant à se fécher à la cheute ordinaire des feüilles, & par conféquent à s'endurcir, ce qui procede de ce que les racines du Figuier cessant d'agir en dedans, dès que les feüilles commencent à tomber au dehors, fon bois qui ne reçoit plus de feve nouvelle, cesse auffi de craindre, comme il faisoit, la rigueur de la faifon, au lieu que le bois des Orangers & des Jaffemins, à cause de l'operation perpetuelle de leurs racines, demeure auffi tendre l'hiver que tout le reste de l'année : ce qui fait que comme, particulièrement pour la nourriture des feüilles qui restent sur les branches, auffi bien que pour la nourriture des branches mêmes, il monte incessamment de la feve nouvelle, cette feve en ce temps-là tient, pour ainfi dire, les unes & les autres tellement sensibles à la gelée & aux humiditez, qu'il leur en arrive souvent ces grands défordres que tout le monde fçait, & qui font presque les plus grands qu'elles ayent à craindre.

Etant donc certain que pour la confervation de nos Figuiers, il fuffit que la groffe gelée ne donne pas immédiatement sur leurs branches, il s'ensuit de là que c'est affez pour eux, que la ferre foit raisonnablement clofe tant par la couverture, qu'aux portes & aux Fenêtres, jusques-là même que la terre y peut avoir affez gelé dans les caiffes, fans que pour cela le Figuier en air été incommodé, & ainfi une cave médiocrement basse, ou une Ecurie, ou une fale ordinaire, qui seroient si pernicieufes, pour les Orangers, & pour les Jaffemins, peuvent n'être pas mauvaises pour nos Figuiers : bien entendu toutesfois que si le lieu étoit extraordinairement humide, il pourroit leur en arriver quelque malheur, & bien entendu auffi que si un Figuier en caiffe demeure l'hiver hors de la ferre, il a bien plus à craindre qu'un Figuier en place, car la groffe gelée le fait entièrement mourir tant par les racines que par la tête, au lieu qu'un Figuier en pleine terre se conferve au moins du côté des racines.

Le temps de mettre les Figuiers dans les ferres, c'est le mois de Novembre, c'est à dire, qu'il les y faut faire mettre dès qu'on void que les grosses gelées vont com-

mencer, & c'est pour y demeurer tout l'hiver sans avoir besoin ny d'aucune culture quelle qu'elle soit, ny d'aucun autre soin que celui de tenir les lieux autant clos qu'il est possible, & cela seulement pendant les gros froids, car hors ce temps-là ils n'ont pas besoin d'une si grande clôture.

Enfin on peut les sortir vers la my-Mars, ou même dès le commencement du mois, c'est à dire, si dès ce temps-là on commence d'avoir de fort beaux jours, & que la saison des grandes gelées paroisse en quelque façon être passée; on n'attend pas même qu'il n'y ait plus rien du tout à craindre pour les Figues nouvelles, autrement il faudroit attendre jusques vers la fin d'Avril, car assez souvent il arrive encore jusques en ce temps-là de certaines gelées qui les noircissent, & les font perir quoy que déjà raisonnablement grosses; & la raison qui oblige de les sortir plutôt, est qu'il est nécessaire que les Figuiers jouissent immédiatement des rayons du soleil, & de quelques pluyes douces des mois de Mars & d'Avril, pour pouvoir heureusement pousser leurs premiers fruits, afin que sur toutes choses ces premiers fruits s'accoutument insensiblement au grand air, qui les doit faire croître & meurir de bonne heure, étant certain que les Figues qui naissent dans la serre, sont sujetes à noircir & à perir dès qu'elles se trouvent au grand air, fût-il même sans gelée; & sans aucun froid considerable, parce qu'il ne faut qu'un miserable roux-vent, ou une chaleur excessive, dans les premiers jours de leur sortie, pour les détruire sans ressource, au lieu que les Figues un peu accoutumées à l'air se font assez endurcies pour y pouvoir résister malgré quelque intemperie de la saison.

En sortant les Figuiers de la serre dans les temps que nous venons de marquer, on n'a que deux choses à faire, la première est, de les mettre aussi-tôt le long & tout le plus près qu'on peut de quelques bonnes murailles, qui soient exposées au Midy, ou au Levant, & les y laisser jusqu'à ce que la pleine Lune d'Avril soit passée, ce qui arrive dans le commencement de May: Cette situation leur est nécessaire, tant pour y jouir de l'aspect du pere de la vegetation, & être humectez des pluyes printannières, que pour y trouver cependant un peu d'abri contre les gelées matutinales du reste de l'hiver, c'est à dire, contre celles des mois de Mars & d'Avril; parce que comme ce merveilleux fruit vient en ce temps-là à sortir tout formé du corps de la branche, & à se présenter ainsi tout d'un coup sans aucun secours d'enveloppe, ou d'accompagnement de fleurs & de feuilles, il est sans doute extraordinairement délicat dans les premiers jours de sa naissance, & ainsi telles gelées, qui sont si ordinaires & si fréquentes en ces temps-là, venant pour lors à se faire sentir, elles luy sont tres-dangereuses, ou pour dire mieux, elles luy sont mortelles jusques-là même que, quoy que cet abri soit favorable aux Figuiers, tant à ceux qui sont en place, qu'à ceux qui sont en caisse, il ne faut pas laisser encore d'avoir soin de les couvrir de draps ou de paillassons, ou de grand fumier sec, ou de coffats de pois, toutes les fois qu'on se voit menacé de quelque gelée: les vents froids de gallerne, les vents de Nord, & de Nord-est, ou quelques grélots, & quelques neiges fonduës ne manquent guère de les donner la nuit, après les avoir communément annoncées le jour d'aparavant, & ainsi malheur au Jardinier qui n'a pas sçeu profiter du signal d'un si mauvais augure.

La seconde chose qu'on a à faire après avoir sorti les Figuiers de la serre, & les avoir ainsi rangez à l'abri, est, comme disent les Jardiniers, de donner une bonne

moïillure à chacune des caiffes, c'est à dire les arrofer une bonne fois, enforte que toute la mote en foit penetrée, & ce fera pour ne les plus guère arrofer que quand avec quelques feüilles le fruit commencera d'y paroître tout-à-fait, & même un peu gros, ce qui arrive vers la my-Avril; les pluyes ordinaires du Prin-temps suppléeront assez à d'autres arrosemens, mais cette première moïillure est tres-neceffaire pour humecter tout de nouveau la terre, qui au bout de quatre ou cinq mois de serre étoit entièrement desséchée, ou autrement les racines au renouveau de la chaleur ne pourroient, faute d'humidité, renouveler leur action, & par consequent il ne se feroit aucun bon mouvement de vegetation, soit pour nourrir & faire plutôt grossir ce fruit nouveau, soit pour nous donner aussi plutôt de nouvelles feüilles & du nouveau bois, avec certitude que plutôt les Figuiers pousseront au Prin-temps, & plutôt aura-t on les secondes Figues de l'Automne. Je diray icy en passant que les premières Figues naissent indépendamment de l'action des racines, tout de même que les fleurs des autres Fruitiens s'épanouissent, & leurs premiers bourgeons naissent indépendamment de l'action de leurs racines.

Enfin le froid, c'est à dire le grand ennemy de ces Figues, étant passé, ce qui arrive d'ordinaire approchant de la my-May, on éloigne les caiffes de cet abri, & on les met un peu au large pour être en plein air, & sur tout dans quelque petit Jardin qui soit entouré de bonnes murailles; on en peut faire quelque petite figure d'allées bordées des deux côtez, ou même on en peut faire, comme je fais, une manière de petit bois vert, si on en a suffisamment pour cela, & voilà véritablement ce qui se doit appeller une Figuerie.

Aussi-tôt que ces caiffes sont ainsi rangées on les arrose encore une bonne fois, & puis on fait tous les huit jours la même chose jusqu'à la fin de May, car pour lors il faut commencer de les arrofer au moins deux fois la semaine, & enfin vers la my-Juin on se met, tout de bon aux grands & fréquens arrosemens de presque tous les jours.

Mais devant que d'en venir là, il faut sçavoir que pour gagner temps, & avoir facilement beaucoup de Figuiers pour l'établissement & l'entretien de la Figuerie, je commence par faire vers la my-Mars une couche ordinaire de bons fumiers, je la fais haute de trois bons pieds sur quatre à cinq de large, & aussi longue que j'en puis avoir besoin; j'en laisse passer la grande chaleur, qui communément dure cinq ou six jours; & ensuite ayant fait provision de pots de terre de cinq à six pouces de diametre, ou de petites caiffes qui en ayent sept à huit, je remplis ces pots, & ces caiffes de la terre du Jardin mêlée, comme j'ay dit, d'environ la moitié de terreau, ou même on les peut remplir de terreau tout pur, car il est fort bon pour la première multiplication des racines, mais il le seroit moins pour les autres encaiffemens; il faut être soigneux de bien presser, ou fouler cette terre tant dans le fond du pot, que dans le fond de la caiffe, c'est assez qu'il en reste deux ou trois pouces de meuble par en haut.

Ensuite je prens de petits Figuiers tous enracinez, & après avoir extrêmement raccourcy toutes leurs racines, je les mets environ trois ou quatre pouces avant dans ces pots, ou dans ces caiffes, & ne leur laisse à chacun que quatre ou cinq pouces de tige: (les Figuiers en caiffe n'en sçauroient avoir trop peu.) J'enfonce ces pots, ou ces caiffes environ la moitié dans la couche: une bonne partie de ces Figuiers ainsi

plantez prennent d'ordinaire, & font dès l'année même d'assez beaux jets, & en assez bon nombre, pourveu que, comme il est tres necessaire, on les ait assez bien arrosé pendant l'Été, & qu'on ait deux ou trois fois réchauffé la couche sur les côtez pour la maintenir toujours raisonnablement chaude.

Que si je me suis servi de pots, je députe pendant l'Été même, ou au moins l'Automne, ou le Prin-temps suivant, je députe, dis-je, ceux de ces petits Figuiers qui ont bien poussé dans ces pots, pour les remettre avec leur mote dans des caisses de sept à huit pouces, remplies de la terre preparée, laquelle sur tout, comme j'ay déjà dit, on aura bien pressée dans le fond pour empêcher que cette mote, & les racines nouvelles qui se feront, ne descendent pas si tôt & si aisément dans ce fond, & même pour empêcher encore plus efficacement cette descente, je fais en les encaissant toute la même chose que je fais en rencaissant des Orangers, à la reserve des plâtras, qui ne sont icy nullement necessaires, c'est à dire que je plante ces Figuiers de sorte que la superficie de la mote excède de deux ou trois pouces le bord de la caisse, & avec des douves mises sur les côtez je soutiens la terre, & l'eau des arrosemens, si bien que rien ne tombe: la pesanteur de la mote, & sur tout les frequens arrosemens, & le remuement ou transport des Figuiers ainsi encaissés, ne font que trop tôt descendre cette superficie.

Or prenant grand soin d'arroser ces jeunes Figuiers dans ces petites caisses, ils commencent assez souvent à y donner quelque fruit dès l'année même de leur encaissement, tout au moins sont ils en état d'en donner les années suivantes: on les conserve deux ans dans ces sortes de petites caisses pour les remettre au bout de ce temps-là dans de plus grandes qui ayent environ treize à quatorze pouces en dedans, & pour cela il ne faut pas manquer de leur retrancher les deux tiers de leur mote, & particulièrement, comme je viens de dire, les planter toujours un peu haut, & presser, autant qu'il est possible, la terre dans le fond, ce sont toutes choses qui se doivent absolument faire à chaque changement de caisses.

Ils demeurent dans celles-cy jusqu'à-ce qu'on soit obligé de les changer tout de nouveau, ce qui se doit faire quand on s'apperçoit que les Figuiers ne font plus de gros bois, & ce qui arrive d'ordinaire au bout de la troisième ou quatrième année de leur encaissement; on les sort donc de cette caisse, & après avoir fait les operations cy-devant expliquées, on les remet encore, soit dans la même caisse, si après avoir servi trois ou quatre ans, elle est assez bonne, ce qui n'arrive pas souvent, car les grands arrosemens en pourrissent beaucoup, ou bien on les remet dans d'autres caisses neuves de pareille grandeur.

On laisse encore trois ou quatre ans ces Figuiers dans ces sortes de caisses qui ont treize à quatorze pouces en dedans, & ensuite dès qu'on voit, par les marques cy-dessus expliquées, qu'il y a nécessité de les changer, on se sert des mêmes appareils que cy-devant pour les remettre dans d'autres caisses qui ayent dix-sept à dix-huit pouces: on les conserve aussi environ trois ou quatre ans dans celles-cy, & au bout de ce temps-là faisant encore les mêmes choses cy-dessus pratiquées, on les remet pour un quatrième changement, soit dans ces mêmes caisses, soit dans des caisses de pareille grandeur.

La difficulté du transport fait d'ordinaire que quand ces deuxièmes caisses de dix-huit pouces ne valent plus rien, je ne hazarde guère de leur en donner de plus

grandes, qui pourtant les accommoderoient bien, & c'est à dire qu'il leur en faudroit qui eussent vingt-un à vingt-deux pouces, mais celles-cy seroient véritablement les dernières que je leur voudrois donner, à moins d'avoir de grandes facilités soit pour le transport, soit pour la commodité de la serre.

Or donc comme enfin ces Figuiers en caisse viendroient en un tel point de grandeur & de pesanteur, qu'il faudroit trop de machines pour les remuer, & même une trop grande quantité d'eau pour les entretenir d'arrosemens, je les abandonne après les avoir ainsi cultivés pendant quinze ou vingt ans, & ne les regarde plus que pour les mettre en place, soit dans nos Jardins, soit dans ceux de nos amis, à quoy ils sont encore assez bons, pourvu qu'on leur retranche une bonne partie de leur bois, & sur tout la plûpart de leurs racines, ou enfin à mon grand regret, il faut se résoudre à les brûler: mais cependant pour avoir toujours ma serre, & ma Figuerie également fournies, j'en élève tous les ans de nouveaux, de la manière que j'ay élevé les premiers, & ceux-cy servent à remplacer les anciens dont j'ay été obligé de me défaire.

Heureusement l'élevation en est facile, puisque premièrement les pieds des Figuiers en place repoussent beaucoup de drageons enracinez. En deuxième lieu qu'on a la commodité de couvrir, ou marcoter des branches autour de chaque vieux pied, & qu'enfin on en élève aussi par le moyen des boutures un peu courbées, & mises en terre fraîche, & particulièrement mises un peu à l'ombre; il est bon pour celles-cy de leur faire une petite entaille vers l'extrémité, quoy que pourtant il y en a assez qui réussissent sans cette entaille.

Voilà donc beaucoup de moyens, & tous fort faciles pour parvenir à faire une assez bonne provision de jeunes petits Figuiers; malheureux le Jardinier qui ne la fait pas, & qui ne met pas tout en usage pour multiplier un si bon Arbre; si bien que quand il a été obligé de couper quelques branches de Figuiers, il n'essaye pas aussi-tôt de les faire reprendre de bouture, comme il le peut, pourvu qu'elle ait un peu de bois de deux ans, car pour les branches coupées qui n'ont qu'un an seulement, elles sont beaucoup plus sujetes à se pourrir qu'à reprendre.

Le plus grand embarras qui accompagne les caisses, est celui que j'ay annoncé cy-dessus, c'est à dire que pendant les mois de Juin, Juillet, Aoust, & Septembre il y a une nécessité indispensable de les arroser amplement chacune tous les jours, mais si bien arroser que l'eau perce par le fond de la caisse; au moins sans y manquer faut-il les arroser de deux jours l'un, si ce n'est qu'il pleuve extrêmement, non pas que l'eau des pluies pénètre guère le corps de la mote, mais c'est que pendant qu'il pleut il ne fait point de soleil qui puisse au travers de la caisse altérer les racines, & voilà la seule raison qui empêche de continuer les arrosemens.

Il ne faut pas aussi compter sur les petites pluies, elles ne servent de rien aux Figuiers, & souvent elles sont cause de leur malheur, en ce que le Jardinier aura cru qu'elles étoient suffisantes pour tenir lieu d'arrosement, & cela n'est pas vrai: les feuilles larges du Figuier empêchent que la terre, qui dans la caisse est fort serrée, & fort dure par une infinité de racines, ces feuilles larges, dis-je, empêchent que cette terre ne puisse être humectée par une petite pluie, puisque même elle ne le scauroit être par les grandes.

Or il est certain que les Fruits courent icy risque de tomber, & de périr, pour peu que les racines du Figuier ayant manqué d'humidité aient aussi cessé d'agir, & de fournir aux Figes le perpétuel secours dont elles ont indispensablement besoin: ce qui arriveroit sans doute, si on manquoit aux grands & fréquens arrosemens que nous recommandons; car les Figes qui ont le moins du monde manqué de nourriture demeurent molasses, & comme pleines de vent, au lieu de se remplir d'une bonne chair moëlleuse; si bien qu'enfin au lieu de meurir elles tombent, & voilà le plus terrible inconvénient qu'on ait à craindre, & par conséquent voilà une fâcheuse sujétion, qui fait qu'il n'est pas aisé de réussir en Figuerie.

Les Figuiers en place n'ont point ces sortes de sujétions, puisque les Figuiers plantez même en lieu tres-sec, ont d'ordinaire des Figes & belles, & grosses, & bonnes: les racines qui ont liberté de s'étendre dans le voisinage, quelque aridité qu'il y ait, y trouvent cependant toujours de quoy faire leur fonction & leur devoir, & à l'imitation de ceux-là quand le fond des caisses touche à terre il en sort ordinairement des racines qui prennent dans cette terre, & s'y multiplient d'une telle manière, qu'ils peuvent se passer de fréquens arrosemens, mais aussi il y a d'autres inconvéniens à craindre, dont je parleray cy-dessous.

Reste à parler de la taille, & du pincement que je pratique, soit pour les Figuiers en pleine terre, soit pour les Figuiers en caisse, tant pour avoir ces Arbres beaux de la beauté qui leur convient, que même pour les faire pousser un peu plutôt les Figes chacune dans leur saison, c'est à dire & les premières qu'on appelle Figes-fleurs, & les secondes qu'on appelle Figes d'Automne, autrement secondes Figes, & Figes de la seconde seve, &c.

A l'égard de la beauté qui convient aux Figuiers en caisses, il ne faut pas s'attendre qu'elle puisse être si régulière que celle des Orangers, qui sont pareillement en caisses, ny s'attendre aussi que la beauté des Figuiers, soit en Buisson, soit en Espalier, devienne aussi parfaite que celle des Poiriers en Buisson, ou celle des autres Fruitiers en Espalier: Nous avons assez expliqué ces sortes de beautez chacune en particulier dans les Traitez faits pour cela, sans qu'il soit besoin d'en rien repeter icy, il suffira de dire que la beauté des Figuiers en caisse consiste particulièrement à être de véritables Buissons, qui même n'ayent nulle tige, si faire se peut, & qu'enfin ils ne soient point élancez, c'est à dire trop haut montez, ou trop étendus, & évasez avec de grandes branches fort dégarnies, car c'est ce qui leur arrive aisément, si on n'y prend extraordinairement garde.

Il n'est pas trop nécessaire d'avertir qu'il faut à la fin de l'Hyver, ou à l'entrée du Prin-temps éplucher, c'est à dire ôter tout le bois mort des Figuiers, quels qu'ils soient, en caisse, ou en place, tout le monde le sçait assez; ces sortes d'Arbres qui ont leurs branches extrêmement moëlleuses, sont sujets à en avoir beaucoup de gâtées par les temps fâcheux qu'on a d'ordinaire en Hyver, jusques-là même qu'il ne laisse pas de s'en gâter, quoy que le froid ait été fort médiocre: Nous l'avons souvent éprouvé, & particulièrement l'Hyver de 1675. qu'il n'y eut pas seulement un demy pouce de glace nulle part, & cependant il périt un assez grand nombre de branches de Figuiers, comme si simplement l'absence de la chaleur étoit capable de les détruire: à plus forte raison en périt-il une grande quantité quand les Hyvers sont tres-rudes & tres-longs, comme nous les avons eus en 1670. & 1676. En effet la gelée

en a été si terrible, & par conséquent le malheur si grand pour nos Jardiniers, qu'il a fallu presque par tout receper jusques dans le pied les plus gros Figuiers, quoy que même ils eussent été passablement couverts soit de fumier sec, soit de paillassons, jusques-là que la neige qui est si souveraine pour conserver beaucoup de plantes jeunes & tendres, par exemple des Pois, des Fraisières, des Laituës, &c. Cette neige, dis-je, n'a servi de rien pour la conservation de ces bien-aimez, & malheureux Figuiers, ou plutôt a contribué à leur destruction.

Il est vray que quelques Jardiniers assez soigneux, ont eu malgré leurs soins, la disgrâce de voir perir une partie de leurs Figuiers, sans que toutesfois il y eût rien à leur imputer, & ç'a été quand les murailles, où étoient plantez ces Figuiers, ne se sont pas trouvées assez fortes pour empêcher, que la rigueur de la gelée ne penetrât au travers, car assurément il en périt beaucoup par là; heureux ceux qui ont leurs Figuiers adossez à de bons bâtimens, & particulièrement à l'endroit des cheminées, dont on se sert actuellement, ou qui tout au moins les ont adossez à des murs épais d'environ deux bons pieds, & en même temps bien exposez: heureux aussi ceux qui les ont dans des situations seiches & élevées, & cependant en bon fond.

Et par conséquent malheureux tous ceux, qui n'ayant aucuns de ces grands avantages sont affligez de tout ce qui est pernicieux pour les Figuiers, c'est à dire que les murailles de leurs Jardins sont peu épaisses, que leur terrain est froid & humide, & que leur climat, & leur exposition sont peu favorables.

Or donc puisque les Figuiers sont autant difficiles à conserver, que leur Fruit est précieux & important, disons exactement ce que nous estimons qu'il y faut faire, pour tâcher au moins de les défendre le mieux qu'il sera possible, de ce qui est capable de les détruire.

Les inconvéniens, dont ils sont menacez, n'empêchent point que, comme je l'ay dit dans le Traité du choix & de la proportion des Fruits, je ne conseille à tout le monde d'en planter raisonnablement, mais c'est à dire en place, quand on a quelque peu de l'exposition qui leur convient, quoy qu'on n'ait pas toutes les autres conditions qui sont à souhaiter pour eux, les Hyvers, à qui on a donné le nom de grands, ne reviennent pas si souvent, qu'il se faille dégoûter pour toujours d'avoir de ces sortes d'Arbres qui donnent un si excellent Fruit.

Ce qui est icy de plus important à faire pour la culture, est premièrement, que pendant l'Été & l'Automne on laisse leurs branches un peu en liberté, parce que les Fruits y viennent mieux, & sont meilleurs: car en effet il ne les faut pas gêner, & palisser comme on fait les branches des autres Fruitiers qui sont en Espalier, il suffit de les soutenir par devant avec des perches, qu'on met simplement sur de grands crochets qu'il faut pour cela faire sceller dans les murailles, de manière qu'ils soient à trois pieds les uns des autres, & qu'à commencer par en bas, il y ait un rang à un pied de terre, & cela en échiquier: ces crochets doivent avoir quatre pouces dans la muraille, & environ huit en dehors, & être faits comme il paroît dans la figure.



En second lieu tous les ans, dès que les feuilles des Figuiers sont tombées, c'est à dire que l'hiver approche, de quelque manière que cet hiver se doive comporter, car il faut toujours craindre qu'il ne soit tres-violent, & cette appréhension doit faire en nous de fort bons effets, tous les ans, dis-je, il faut tout le plus qu'il est possible, contraindre les branches de ces Figuiers près des murailles, & cela se fait soit avec des clous, & des lânières, soit avec des oziers, des échalas, & des perches; mais s'ils sont trop élevez, il faut essayer de coucher d'un côté ou d'autre les plus hautes branches, mais de manière qu'elles n'en soient ny rompuës, ny éclatées, & ensuite on y appliquera soit de veritables paillassons de l'épaisseur de deux ou trois bons pouces, soit de la paille en forme de paillassons, soit encore plutôt de grand fumier sec de l'épaisseur de quatre ou cinq pouces, & que de plus, tout cela soit bien soutenu de perches, la plupart mises en largeur, & quelques-unes en croix, prenant garde qu'à l'Espalier il n'y ait pas un seul endroit de découvert & d'exposé: & outre tout cela, il faut encore tenir prête une assez bonne quantité de pareil fumier tout auprès des Figuiers, pour redoubler les couvertures en cas de besoin, car il ne faut qu'une seule nuit pour tout perdre: Les vents de Nord-est, comme il y en eut l'hiver de l'année 1676. & les vents de Midy, comme ceux de l'hiver de 1670. sont quelques-fois aussi mortels pour les Figuiers, & assez souvent le sont davantage que les vents du Nord tout pur, & ainsi il faut être également en garde contre tous.

Toutes les fois donc qu'on veut avoir des Figuiers, il faut être préparé à prendre les soins que nous venons d'expliquer, comme nécessaires pour les conserver, mais si nonobstant tous ces appareils, on est encore assez malheureux pour n'avoir pas réüssi, ce qui sans doute n'arrivera guère souvent, pourveu que les murailles, où ils sont exposez, ayent les conditions d'épaisseur cy-dessus expliquées, quand, dis-je, cela arrivera, je croy qu'on doit s'en consoler, puisqu'on ne peut pas se reprocher d'avoir manqué à rien de ce qui étoit au pouvoir de l'homme.

L'hiver étant passé, & même le mois de Mars presque tout entier, si les Figuiers sont en Espalier, il faut simplement ôter à demy toutes leurs couvertures, & sur tout celles que l'hiver peut avoir gâtées, & pourries, & laisser encore les branches ainsi attachées près du mur, & toujours au moins à demy couvertes sans y rien changer jusqu'à la pleine Lune d'Avril, bien entendu même que, si la pleine Lune de Mars, qui arrive dans la Semaine sainte, paroît nous menacer de quelques gelées, comme elle y est tres-fujete, il ne faudra pas manquer au moindre signal de redoubler aussitôt les couvertures, pour les y laisser jusqu'à ce que le temps paroisse bien assuré, & que les Figues soient à peu près de la grosseur d'un gros pois; ce qui n'est d'ordinaire dans nos climats que vers les premiers jours de May: car, comme nous avons dit, ce n'est qu'en ce temps là que la plupart des grands froids seront apparemment passés, & pour lors il est bon de remettre en quelque petite liberté les branches cy-devant attachées, & contraintes: mais cependant ce sera, comme j'ay déjà dit,

pour

pour les soutenir toujours de quelques perches en travers, qui les empêchent seulement de tomber trop en devant : En effet je n'estime pas qu'il leur faille d'autre treillage, telles perches mises sur ces crochets soutiennent fort bien les branches, & les empêchent non seulement de tomber, mais aussi d'être brisées, & fracassées par les vents, & ainsi les fruits s'y conservent sains & entiers.

Je ne veux pas oublier de dire que de grands draps sont assez propres pour couvrir pendant les nuits fâcheuses, ou suspectes les Figuiers, qu'on a près des murailles, soit en place, soit en caisses, & pour cela il faut les attacher à des perches, de la même manière à peu près que sont attachez des voiles à des Navires, & mettre encore d'autres grandes perches presque droites par dessus les Figuiers, pour empêcher que ces draps agités par les vents ne touchent aux fruits, parce que le frottement de ces draps ne manque jamais de les gâter; si bien que pour cela il est encore expédient d'attacher ces draps près de terre par le moyen de quelques crochets qui les arrêtent contre de telles agitations.

La troisième chose, qui est importante à faire pour la culture de ces Figuiers, est d'ôter tous les ans à la fin de l'Hyver, ou même dès la fin de l'Automne la plupart des drageons, ou boutures qu'ils repoussent du pied, sans y en conserver, si ce n'est peut-être quelqu'une qui peut y paroître nécessaire, soit pour garnir les côtes, soit pour prendre la place des branches qui sont mortes ou moribondes: on a d'ailleurs soin de faire un bon usage de ces boutures arrachées, c'est à dire qu'on a soin de les planter dans quelque rigole qu'on fait pour cela auprès de quelque bonne muraille; & soit qu'on la fasse là, soit qu'on la fasse ailleurs, on a soin de les couvrir si bien que le grand froid ne les puisse pas gâter.

Il n'est pas moins nécessaire d'éviter tout le plus qu'on peut, que ces Figuiers ne montent en peu de temps en une grande hauteur, par exemple à deux ou trois toises, afin que les tenant médiocrement élevez, ils demeurent par conséquent toujours pleins & bien garnis, & sur tout faciles à couvrir l'hiver, ce qui n'est pas, quand ils sont fort haut montez: c'est pourquoy d'année en année il n'y faut presque jamais laisser de grosses branches nouvelles plus longues qu'un pied, ou un pied & demy, ou deux pieds au plus, & c'est la seule taille qu'il y faut faire après les avoir, comme nous avons dit, épluchez de toutes sortes de bois mort.

Et de plus dès la fin de Mars il faut rompre le bout de l'extrémité de chaque grosse branche, qui peut ne se trouver qu'environ d'un pied de longueur: cela s'entend, si l'hiver ne l'a déjà gâtée, ce qui arrive d'ordinaire à celles qui n'ont été achevées que bien avant dans l'Automne, mais n'arrive guère à celles qui ont été aoûtées de bonne heure; quoy que ç'en soit, il faut couper proprement ce bout qui paroît noir & ridé, c'est à dire mort.

Cette manière de pincer, ou tailler, sert à faire fourcher plusieurs branches nouvelles au lieu d'une seule, qui régulièrement seroit montée droite par la disposition de ce bout, car ce bout est en effet un véritable commencement de branche; ce pincement donc promet une plus grande quantité de Figues soit pour les secondes, & c'est l'ordinaire, soit pour les premières de l'Eté de l'année d'après, étant certain que du nombril de chaque feuille il en doit inmanquablement sortir une Figue, & quelquesfois deux en même temps pour l'une de ces deux saisons.

Ce rompement, ou cette petite taille du bouton, lequel paroît à l'extrémité, sert

encore, ce semble, pour faire plutôt sortir les Figues, & par conséquent pour les faire plutôt meurir, puisque les premières sorties de chaque Arbre sont seurement les premières meures de cet Arbre: Il sert aussi sans doute pour les faire grossir davantage, parce que la seve étant ainsi empêché de monter aussi vite qu'elle auroit fait sans cette taille, elle s'échape, pour ainsi dire, dans les parties voisines, & par conséquent dans les Figues, & sans doute sert à les mieux nourrir qu'elles n'auroient été.

La même opération que nous faisons de rompre, ou couper aux mois de Mars & d'Avril les bouts des jets de l'année d'auparavant (cela s'entend de ceux qui sont gros, & médiocrement longs, car pour les menus il est bon de les ôter presque entièrement, & pour ceux qui sont fort gros & fort longs, nous avons dit cy-dessus de quelle maniere il les faut racourcir) la même opération faut-il faire au commencement de Juin sur les grosses branches poussées du Printemps, & cela en vûë pareillement de multiplier dans l'Eté même les branches qui ont à venir, & par conséquent multiplier les premières Figues de l'année suivante: car il ne faut pas conter que dans aucune des deux saisons on puisse esperer beaucoup de Figues, à moins que par le moyen du pincement on n'ait beaucoup préparé de bonnes branches nouvelles; or cela arrive infailliblement, quand on prend soin de pincer; outre que cette même operation fait encore un merveilleux effet, qui est d'empêcher que l'Arbre ne monte trop & trop vite, & qu'il n'ait de grosses branches trop longues & dégarnies, ce qui est icy grandement à craindre.

Si les années precedentes on a laissé longues quelques grosses branches, qui dans leur temps ont été bonnes & utiles, & que cependant elles donnent lieu de craindre les inconveniens du dégarni, il faut aux mois d'Avril & de May, si sur tout elles sont sans fruit, les ravaller, c'est à dire les racourcir fort bas, jusques sur les bois plus vieux, avec esperance qu'il pourra venir de nouvelles branches de cette taille, mais cela n'est icy non plus infaillible, qu'aux vieilles branches des Pêchers racourcies: tout au moins aura-t-on remedié à ne rien laisser de trop long qui puisse faire un endroit vuide & dégarni, & cependant la seve fera son effet sur quelques branches voisines, & quelquefois aussi sur la vieille qui a été racourcie; mais il est vray que jamais les Figuiers ne poussent si bien qu'à l'extremité naturelle, c'est à dire à l'extremité non coupée des branches faites l'année d'auparavant.

Il en est en Figuiers, à l'égard de leurs fruits, tout au contraire des autres Arbres fruitiers, parce que les grosses branches des Figuiers, pourveu qu'elles ne soient pas de faux bois, car ils en ont aussi bien que les autres especes d'Arbres, leurs grosses branches, dis-je, sont icy le fruit, au lieu, que ce sont les petites qui le sont aux autres fruitiers; c'est pourquoy il faut autant détruire icy les petites qu'il faut ailleurs prendre soin de les conserver.

Ces branches de faux bois se connoissent icy par les yeux plats & fort éloignez les uns des autres, tout de même que sur les fruits à pepin & à noyau: si bien que telles branches ont besoin d'être taillées un peu courtes; ce qui n'est pas si necessaire pour celles, qui pour être heureusement venuees aux extrémitez d'autres branches, sont tres-bonnes & médiocrement longues, & qui comme telles ont leurs yeux gros, & fort près les uns des autres.

Or il est particulièrement à remarquer que pour la taille des grosses branches on

a icy un grand combat à effuyer, qu'on n'a pas aux autres Arbres, puisque, comme il a été dit tant de fois, sur ceux-là les grosses branches ne font jamais le fruit, & ne servent que pour la figure; au lieu que ce sont les grosses branches de Figuiers qui font en même temps & le fruit & la figure; aussi il semble que particulièrement aux Figuiers en caisse, dont, la principale beauté consiste à demeurer fort bas, il soit impossible de les avoir tout ensemble, & bien formez, pour être d'une Figure agréable, & bien chargez de fruit, ce qui est cependant icy le point principal de l'affaire; car comme les Figuiers en caisse font naturellement peu de bois, & que tout Figuiier qui n'a guère de bois, n'a guère de Figues, si on vient à racourcir leurs grosses branches en veüe de cette figure, on s'éloignera de l'abondance du fruit: mais le temperament qu'on doit icy apporter, est en chaque Arbre d'en racourcir toujours quelques-unes des plus grosses, soit vieilles, soit nouvelles, & cela servira pour la beauté de la figure, telle qu'on la peut espérer sur le pied que nous l'avons exprimée, & en même temps on hazardera de laisser longues toutes les autres, pour avoir le fruit qui y paroît: que si le malheur est arrivé aux premières Figues, & qu'à la my-Avril, ou au commencement de May on veuille encore racourcir quelques-unes de ces branches, qu'on avoit laissées longues pour fruit, on le peut, & ce faisant on en diminuëra d'autant le nombre des secondes Figues, mais en revanche on augmentera celui des premières de l'année d'après, parce que les branches nouvelles, qui doivent sortir de celles que nous aurons taillées, n'y sortiront pas assez tôt, pour faire des Figues d'automne, mais elles viendront assez heureusement pour les autres.

Dans les terrains chauds, les Figues sont toutes sorties dès devant la fin de Mars, & les Arbres ont commencé à faire de beaux jets dès devant la fin d'Avril, aussi les premiers fruits y meurissent-ils dès la fin de Juin, & au commencement de Juillet, & les seconds dès le commencement de Septembre: mais dans les terrains froids, comme Versailles, les Figues ne sont bien sorties qu'environ la fin d'Avril, ou même vers la my-May, & les jets ne commencent guère non plus que vers la my-May, aussi les premiers fruits n'y meurissent qu'à la my-Juillet, ou à la fin, & les seconds n'y meurissent que vers la fin de Septembre.

De chacun des yeux, qui en fait de Figuiers restent au Printemps sur les grosses branches de l'année précédente, on en doit seulement attendre une Figue, & quelquesfois deux, mais régulièrement il n'en faut laisser qu'une, laquelle peut venir à bien, si la saison luy est favorable; & même chacun de ses yeux peut donner en même temps une branche, ce qui toutesfois n'arrive pas toujours, car cela dépend de la grosseur de la mère-branch, & de la taille courte qu'on luy aura faite; de plus chaque bonne branche pousse d'ordinaire jusqu'à six ou sept Figues, c'est à dire qu'elle peut s'être allongée de six ou sept yeux, soit depuis le mois de Mars jusqu'à la my-Juin, soit depuis la my-Juin jusques à la fin de l'Automne; elle n'en fait guère davantage, bien entendu qu'il ne vient jamais deux fois des Figues à un même oeil, & que celui qui en a poussé à l'automne, soit, qu'elles ayent meuri ou non, n'en pousse point d'autres au renouveau.

Or il faut bien plus se préparer à faire venir des premières Figues que des secondes; il n'en est toujours que trop de celles-cy, parce que les Figuiers qui se portent bien, font d'ordinaire pendant le Printemps beaucoup de jets, & assez beaux, & que chaque feuille faite devant la Saint Jean doit communément une figue, soit pour

l'Automne de l'année qui court, ce qui est le plus ordinaire, soit pour l'Été de l'année prochaine, quand la Figue n'a pas paru pour l'Automne. Or cela étant, il arrive presque toujours qu'on voit paroître une tres-grande quantité de ces Figues pour l'Automne, lesquelles viennent inutilement, parce que la plûpart du temps elles ne meurissent pas: les pluyes froides qui sont fréquentes & ordinaires en Automne, & les gelées blanches de la saison les font presque toutes périr, soit parce qu'elles les font crever, & ouvrir, & ensuite tomber, soit parce qu'elles les empêchent de venir en maturité, & pour celles-cy, il ne faut pas s'attendre que, quoy que l'hiver elles se soient conservées vertes & bien attachées à l'Arbre, que cependant un renouvellement de seve au Printemps en puisse faire un bon usage, elles tombent seurement toutes sans venir à bien.

Mais pour les Figues qu'on appelle de la première seve, ou Figues de Saint Jean, comme on n'en a qu'à proportion des jets, & des feüilles poussées depuis la Saint-Jean jusqu'à la fin de l'Automne, & que souvent les Figuiers, & particulièrement en caisse ne font que peu de branches, & régulièrement courtes, parce qu'ils n'ont guère de vigueur pendant l'Été, & que cependant ils ont leurs fruits à nourrir, il arrive par conséquent qu'ils ne font que peu de fruits pour le Printemps, les branches foibles n'étant ny propres à en faire dans ce temps-là, ny quand elles en font, à les conserver contre le froid de la saison; il faut donc avoir de grands égards pour faire en sorte que les Figuiers, & particulièrement ceux qui sont en caisse, fassent de beaux jets après la Saint-Jean, ce qui dépend uniquement de la vigueur du pied, & sur tout du secours qu'on luy donne dans cet état-là.

Si on conserve quelques branches un peu foibles, il les faut tenir fort courtes, afin que ce qui reste en soit mieux nourry, & que les Figues, s'il y en peut venir, y soient plus belles, à la charge toutesfois que s'il en sort quelques autres branches foibles, on les ôtera toutes pour n'en conserver aucune, si ce n'est peut-être la plus basse, qui par ce moyen pourra devenir raisonnablement grosse.

Le même soin qu'on a pour les Figuiers en caisse au sortir de l'hiver, c'est à dire de les ranger le long des bonnes expositions, le même pourroit-on prendre pour les y ranger pareillement le long des bonnes expositions à l'entrée de l'Automne, afin que pour la maturité des Figues de cette saison ils peussent profiter des chaleurs médiocres du Soleil; mais pour cela il ne faut pas qu'il soit sorti de racines, de la caisse, parce que telles racines venant à être necessairement arrachées pour le transport de la caisse, l'Arbre & le fruit en souffrent notablement, & ainsi on n'en a que du déplaisir.

Mais ce qui est à faire quand le fond de la caisse a touché à terre pendant l'Été, comme les racines du Fumier s'y sont fort multipliées, & que l'Arbre en effet s'en porte mieux, de manière même qu'en tel cas il n'a pas besoin d'être si souvent arrosé (aussi arrive-t-il que les caisses en pourrissent p'ûrôr) si donc le fond des caisses a ainsi touché à terre, il faudra devant que de les mettre dans la serre, prendre soin de bien couper routes ces racines, ou tout au moins on le fera au sortir de la serre, devant que de les remettre dans la place où elles doivent passer l'Été: car tout ce qu'il en reste à l'air se gâte absolument: mais après avoir ôté ce qui est gâté, si on remet ces mêmes caisses, de manière que le fond touche encore à terre, les racines s'y multiplieront encore plus que l'année d'au paravant, & il n'est point mal fait de
sacrifier

sacrifier ainsi quelques caisses, & sur tout de celles qui commencent d'être vieilles, & desquelles les Figuiers sont vieux-encaissés.

De plus comme les premières Figues peuvent toujours meurir en quelque exposition que ce soit, les chaleurs de l'Été étant suffisantes pour cela, c'est ce qui fait que même je mets volontiers des Figuiers au couchant, & assez souvent aussi au Nord, & par ce moyen j'ay des Figues beaucoup plus long-temps, celles de ces expositions médiocrement bonnes meurissant après les autres, de manière qu'elles remplissent presque l'intervalle, qui se trouve des premières aux secondes, & ainsi je conseille volontiers de m'imiter à cet égard, à la charge toutesfois que de telles expositions on n'attendra guère de Figues d'Automne, à moins que la saison ne soit extraordinairement belle & sèche, & quand on aura mis des Figuiers à ces expositions-là, il faudra avoir soin de les couvrir l'hiver encore mieux que les Figuiers des autres expositions.

Il y a sur tout une grande précaution à avoir pour les Figuiers en place, & c'est de ne les pas mettre d'ordinaire sous les égoûts des grands toits, qui les peuvent menacer de trop d'eau, & particulièrement de beaucoup de verglas, tant l'Hyver que le Printemps, & en cas que ce soit le seul endroit qu'on ait propre à y en mettre, il faut détourner ces égoûts par le moyen de quelques cheneaux de plomb, ou de quelques gouttières de bois.

À l'égard de la conduite & de la taille des Figuiers en Buiffon, il n'y a rien à dire autre chose que ce que nous avons dit pour ceux qui sont ou en Espalier, ou en caisse: Les Buiffons donneront des Figues un peu plus tard que les Figuiers bien exposés, & même plus tard que ceux des caisses, lesquels étant de tous les côtez de la caisse échauffés par le Soleil, meurissent, comme nous avons dit, un peu plutôt que les Buiffons, & même que les Espaliers; ces Buiffons donneront aussi un peu de peine pour les couvertures d'Hyver, & voilà pourquoy il est dangereux d'en avoir de ceux-là, à moins que ce ne soit dans de très petits lieux particuliers, & qui soient fort à l'abri des grosses gelées: ils menaceront aussi de confusion si étant en bonne terre on prétend les tenir bas, & les empêcher cependant de faire de grands jets: ils ont donc aussi besoin d'être soigneusement pincez, d'avoir toujours quelques grosses branches taillées courtes, & enfin d'être souvent éclaircis, & déchargez tant des vieilles branches usées, que des boutures nouvelles.

Et pour cet effet il faut que ces Buiffons soient fort éloignés les uns des autres, afin d'en couvrir tous les ans beaucoup de branches, & que par ce moyen on puisse donner de l'air à tout le corps du Buiffon, & le laisser croître en large autant qu'il pourra; pour ce qui est de leurs couvertures, on aura soin à la fin de l'Automne, premièrement de rassembler, & approcher leurs branches avec des oziers, & des échelas fichés en terre, en sorte qu'ils fassent une manière de boule, ou de pyramide, & ensuite on les envelopera de grand fumier sec, comme nous avons fait les Figuiers d'Espaliers, & on n'achevera pas même de les découvrir tout-à-fait si-tôt que les autres, qui ont un abri de bonnes murailles, & pendant le Printemps on ne manquera pas non plus d'en renouveler les couvertures.

Après avoir expliqué le mieux qu'il m'a été possible la conduite que je tiens, tant pour tailler toutes sortes de jeunes Arbres pendant les quatre, ou cinq premières années qu'ils ont été plantés, que pour ébourgeonner, & pincer ceux qui en ont be-

soin, avoir aussi expliqué la conduite que je tiens pour la culture des Figuiers, tant ceux qui sont en pleine terre, que ceux qu'on met en caisse; je viens présentement, comme je m'y suis engagé, à expliquer avec la même exactitude, ce que j'estime devoir être fait à l'égard de la taille des vieux Arbres.

CHAPITRE XXXVII.

De la manière de tailler les Arbres qui sont déjà un peu vieux.

Puisque la taille doit, pour ainsi dire, être regardée comme une espèce de remède à l'égard des Arbres fruitiers, & qu'en effet nous nous sommes servis des règles, & des principes qu'on y pratique pour rendre les jeunes Arbres de nos Jardins plus agréables dans leur figure, & plus fertiles en beaux & bons fruits, qu'ils ne seroient si on ne les tailloit pas; cela étant, il me semble que voulant présentement traiter de ce remède pour l'appliquer aux Arbres Fruitiers, qui sont déjà vieux, il me semble, dis-je, que pour me rendre plus intelligible, je dois d'abord supposer deux choses, l'une à l'égard de leur vigueur, ou de leur foiblesse, & il me semble aussi qu'il faut expliquer cette dernière partie devant que de venir à la première, parce que celle-cy est entièrement fondée sur l'autre, & que ces Arbres vigoureux doivent absolument être traités d'une manière différente de ceux qui ne le sont pas.

Pour ce qui regarde la vigueur, ou la foiblesse des Arbres, nous avons à dire que ces Arbres sont ou tres-vigoureux, si bien qu'ils font une grande quantité de fort gros jets, ou qu'ils sont tres-foibles, si bien qu'ils ne font presque point de jets, ou n'en font que de tres-petits, ou enfin qu'ils ne pèchent ny du côté de l'excez de la vigueur, ny du côté de l'excez de la foiblesse, si bien qu'ils sont dans l'état que nous les pouvons souhaiter: & voilà absolument les trois états différens où des Arbres peuvent être.

Quand ils sont tres-vigoureux, & pour ainsi dire furieux, soit qu'ils ayent déjà une belle figure, soit qu'ils ne l'ayent point, toujours doit-on se proposer que quand on se mettra à les tailler, il faudra particulièrement leur laisser une grande charge, c'est à dire leur laisser beaucoup de sorties, non seulement en fait de branches à Fruit, mais aussi en fait de branches à bois, ce qui se fait en deux manières, dont la première est de laisser une longueur un peu extraordinaire aux grosses branches qu'on conserve pour l'établissement, ou pour la conservation de la belle figure, & la seconde est de ne leur ôter entièrement presque aucunes des grosses branches nouvelles qu'ils ont faites, & sur tout de celles qui se jettent en dehors; mais après avoir en chaque partie de l'Arbre choisi parmi les grosses, celle, qui pour contribuer à la figure, paroît la mieux placée, & l'avoir choisie en intention de la raccourcir honnêtement suivant la situation où elle est, ce que j'explique ailleurs, après cela, dis-je, on coupe fort court les autres qui sont voisines de celle-là, c'est à dire que si leur sortie regarde le dehors de l'Arbre, on les coupe soit en talus, soit à un, ou deux yeux près du lieu d'où elles sortent, & si elles sont tout à fait en dedans, on les coupe à l'épaisseur d'un écu.

Quand

Quand je parle de laisser en taillant une longueur un peu extraordinaire à une branche à bois, cela veut dire une longueur d'un pied & demy, ou de deux pieds au plus, & rarement m'arrive-t-il de me servir de cette manière, & quand je le fais, c'est toujours en intention de réduire cette longueur extraordinaire à une plus médiocre, d'abord que l'Arbre sera à Fruit.

Et pour entendre ce que c'est que racourcir honnêtement une grosse branche, il faut se souvenir que comme à l'extrémité d'une grosse branche taillée il en doit sortir beaucoup d'autres nouvelles, il faut prévoir à laisser de la place, c'est à dire un endroit vuide, où ces nouvelles branches se puissent aisément loger sans y faire de confusion, soit entr'elles, soit avec d'autres qui y sont déjà, ou qui doivent y venir, & c'est sur cela que je prétens qu'il faut se régler pour la longueur honnête, qui est à telles grosses branches qu'on a à tailler, mais toujours régulièrement sur un Arbre vigoureux on ne luy doit guère laisser de grosses branches, qui n'ayent au moins six à sept pouces de longueur, & quelquefois en cas de besoin on luy en peut laisser jusqu'à onze ou douze, en intention cependant de la réduire à une taille ordinaire, c'est à dire plus courte, quand une fois l'Arbre nous satisfera par le Fruit; ainsi il dépend de la prudence du Jardinier de donner plus, ou moins de longueur à telle branche qui est à racourcir, & cela fondé tant sur la vigueur dont elle paroît, que sur la place qui est à remplir dans son voisinage.

Quand les vieux Arbres sont tres-foibles, assez souvent le meilleur expédient qu'on puisse prendre, est de les ôter, & en remettre de jeunes en leur place, après avoir fait sur cela les apprêts qui sont nécessaires; mais si on ne veut pas prendre ce party, il faut se proposer de les décharger extrêmement, soit en leur donnant la figure qui leur est nécessaire, & que peut-être ils n'ont pas, soit en l'entretenant, si déjà ils l'ont acquise; & pour cet effet on se résoudra de leur laisser tres-peu de branches à bois, & de les tailler toutes courtes, c'est à dire de cinq ou six pouces au plus, & on se résoudra même d'en laisser tres-peu de foibles, à plus forte raison d'ôter toutes les chiffonnes, & sur tout celles qui paroissent usées, soit de vieillesse sans avoir fait de fruit, ce qui arrive quelquefois, soit à force d'avoir donné du fruit: car comme nous avons dit en plusieurs endroits, les branches périssent en fructifiant, & il en périt même quelques-unes sans avoir fructifié: c'est pourquoy il faut racourcir beaucoup, ou même ôter entièrement ces branches quand elles paroissent tout-à-fait usées, & par conséquent inutiles.

Mais quand les Arbres sont, pour ainsi dire, sages, si bien qu'ils ne péchent ny en excez de furie, ny en excez de foiblesse, & qu'au contraire ils sont raisonnablement du fruit, & font aussi du bois à peu près comme nous le pouvons souhaiter & pour nous, & pour eux; pour lors, si ces Arbres sont assez bien-faits, il faut à leur égard suivre tant les règles que nous avons cy-devant prescrites sur le fait des jeunes Arbres, que celles que nous allons prescrire cy-aprés; & si ces Arbres sont mal façonnez, il faudra essayer de les mettre sur un meilleur pied, ce que nous ferons visiblement connoître, après avoir premièrement expliqué ce qui concerne la figure, que doivent avoir toutes sortes de vieux Arbres.

Or sur ce fait là il faut encore supposer que ces sortes d'Arbres sont, ou déjà defectueux & en désordre, ou que peut-être au moins ils sont à la veille de le devenir; c'est la première réflexion qu'il faut soigneusement faire, d'abord qu'on jette la vue

sur un Arbre qui est à tailler, quel qu'il puisse être, Espalier, ou Buïsson, afin de ré-foudre plus seurement ce qui est à y faire pour ce qui regarde la figure.

Si les défauts sont déjà arrivez, c'est à dire qu'au lieu que l'Arbre devrait avoir une agréable figure, selon l'idée, que j'en ay cy-devant expliquée, il en a une vilaine, & désagréable, soit en tout, soit en partie.

Par exemple si c'est un Buïsson, au lieu qu'il devrait être bas de tige (A) & voilà sa première perfection, qu'il devrait être ouvert dans le milieu (B) & voilà la seconde, qu'il devrait être rond dans sa circonférence (C) & voilà la troisième, & qu'enfin il devrait être également garni de beaucoup de bonnes branches tout autour de sa rondeur (D) & voilà la quatrième, il est au contraire trop haut de tige (E) & voilà son premier défaut, il est plein & confus dans le milieu (F) & voilà le second; il a un côté haut (G) & l'autre bas (G) ou bien un côté plat (H) ou foible (H) pendant que l'autre est assez rond, & beaucoup chargé, & voilà les troisième & quatrième défauts.

Et si c'est un Arbre en Espalier, soit qu'il ait la tige haute, soit qu'il l'ait basse & courte, car sur le fait des branches, c'est la même règle dans l'un que dans l'autre, si, dis-je, c'est un Arbre en Espalier, qui au lieu qu'à droit & à gauche il devrait être fourny de bonnes branches depuis l'endroit où il commence jusqu'à l'endroit où il finit, & que cela fût de manière qu'il y en eût également des deux côtez, sans qu'on y aperçût la moindre confusion du monde, mais que plutôt on pût aisément distinguer, & conter toutes les branches (en quoy consiste la grande perfection de la belle figure de l'Espalier) il est au contraire tout dégarni dans le milieu, & même entièrement échapé, en sorte qu'en deux ou trois ans il atteint le haut de la muraille, qu'il ne devoit atteindre qu'en huit ou dix; & de plus il est peut-être confus & embrouïllé à un de ses côtez, pendant que l'autre paroît vuide & tres-peu garny, & voilà les grands défauts de l'Espalier.

Parcourons présentement tous ces défauts les uns après les autres à commencer par ceux des Buïssons, afin de dire précisément ce que nous pensons devoir être fait pour les corriger, s'il y a lieu de le faire.

CHAPITRE XXXVIII.

Des défauts de la taille en fait de vieux Buïssons.

DANS le premier cas, où un Buïsson est trop haut de tige, il faut, ce me semble, peu s'embarasser de ce défaut, si l'Arbre est planté depuis plusieurs années, parce qu'on n'y scauroit remédier sans tomber dans des inconvéniens assez fâcheux, qui seroient de détruire entièrement la tête du Buïsson, & par conséquent l'éloigner pour trois, ou quatre ans de donner du fruit: le remede seroit violent, c'est pourquoy j'estime qu'il est à propos de laisser ce Buïsson avec cette tige, quoy que trop haute, & à cet égard défectueuse, & je ne songe qu'à corriger les défauts de la tête.

Mais

A Première perfection de la figure d'un Buïsson.

B 2. perfection. C 3. perfection. D 4. perfection.

E. Premier défaut d'un Buïsson. F 2. défaut. G 3. défaut. H 4. défaut.

Mais si l'Arbre n'est planté que depuis peu d'années, comme par exemple depuis deux ou trois ans, & que sur tout sa tête soit mal commencée, & mal entendue, je conseille volontiers de ravaller entièrement ce jeune Arbre, pour le réduire à la règle qui veut, qu'il soit bas de tige, ainsi qu'il est marqué dans le Traité des Plans, & je prens ce party, plutôt que de m'exposer à le laisser toujours avec un tel défaut, qui doit éternellement blesser la vûe: un Arbre bien repris, & ensuite étronçonné se remet dans fort peu de temps en état de donner du plaisir, de sorte que bientôt on se trouve non seulement consolé, mais même tres-content de l'avoir ravallé.

A l'égard du second défaut d'un Buisson, qui est celuy de la confusion dans le milieu; quand je vois un Arbre ainsi confus dans sa figure, & par conséquent peu à fruit, pour l'ordinaire j'ose dire, qu'il me semble voir un grand Seigneur, qui véritablement a beaucoup de biens, mais qui cependant n'est point accommodé, & cela parce que ce bien est tout-à-fait embrouillé: la vente d'une Terre, ou d'une Charge seroit capable de nettoyer ses dettes, & de le mettre à son aise; & quand au contraire je vois un Arbre bien-fait, & bien disposé, il me semble voir un autre homme, qui dans une médiocrité de fortune sagement conduite se trouve tres-accommodé, vit à son aise, & fait bien ses affaires.

J'estime donc à l'égard de ce second défaut, qu'il le faut entièrement corriger, tant pour donner de la beauté à l'Arbre, que pour luy faciliter les moyens de faire du fruit, & ce d'autant plus que le remede en est aisé, & le succez prompt, assuré, & sans aucun risque.

Il n'y a simplement pour cela qu'à ôter tout à fait une grosse branche du milieu, ou peut-être deux ou trois qui y font cette plénitude, c'est à dire cette confusion, & il les faut ôter si bien que la seve, qui les avoit formées, & qui les nourrissoit, & faisoit croître, ne trouve plus de passage, pour monter au même endroit, & y faire les mêmes fonctions qu'elle avoit accoustumé; mais il faut prendre garde que cette seve dans sa même route, & à côté du premier passage qui luy est retranché, en trouve un autre aussi-bon, & aussi-aisé, de manière qu'elle puisse s'en servir, & par ce moyen entrer pleinement dans quelques grosses branches voisines, sur lesquelles on aura ravallé celles qui ont été retranchées, comme il paroît dans la figure.

Et ainsi on ne devra point craindre qu'il s'y fasse de faux bois, ny par conséquent une confusion nouvelle, comme il s'y en feroit certainement, si en premier lieu on avoit ravallé ces grosses branches d'en haut sur des branches foibles & menuës, & qui par conséquent seroient incapables de recevoir dans leur petite embouchure toute la seve de celles, qui ont été retranchées.

Ou si en deuxième lieu, on avoit laissé une partie de ces mêmes grosses branches du milieu, qui devroient être ôtées entièrement, & qui, faute de cela, y font une manière de moignons.

Car la seve revenant toujours du pied avec son abondance ordinaire, & revenant par le même canal qu'elle avoit accoustumé de venir, soit la tige, soit quelque grosse branche, & ne trouvant point d'ouverture assez grande pour la recevoir, ou peut-être même n'en trouvant point du tout, cette seve, dis-je, creve necessairement tout autour de cette petite branche, sur laquelle a été fait le ravallement, ou tout autour de ce moignon, ou de ces moignons qu'on a laissés, & en crevant fait dans ce milieu beaucoup de branches nouvelles, & par conséquent y

forme le même défaut, qu'on y aura voulu corriger.

J'ay montré cy-devant qu'en telles occasions il y a quelquesfois de certains coups de Maître à faire, pour laisser, pendant quelque temps une grosse branche au haut d'une autre grosse branché, qu'il faudra ravaller, afin que, comme en fait de fontaines jaillissantes on met quelques ventouses, pour y faire sortir des vens, qui empêcheroient l'eau de faire un bel effet, aussi dans ces sortes de grosses branches laissées hors d'œuvre il s'y perde pour ainsi dire une quantité de seve, qui ruineroit de certaines dispositions à fruit, qu'on voit toutes formées, ou d'autres qui pourroient se former; & après que l'Arbre paroît faite son devoir à l'égard du fruit, pour lors on peut sans scrupule ôter entièrement telles grosses branches, qui sont inutiles pour la figure, & qu'on n'y a laissé deux ou trois ans que pour y consommer, comme nous venons de dire, une abondance de seve qui nous incommoderoit: d'ailleurs l'ouverture de l'Arbre étant faite par le moyen de quelques grosses branches du milieu qu'on aura ôtées, on se mettra ensuite à examiner les branches qui restent, soit bonnes, c'est à dire venuës dans l'ordre le plus ordinaire de la nature, soit mauvaises, c'est à dire venuës contre cet ordre, & par consequent branches de faux bois, afin de conserver le plus qu'on pourra de ces premières, qui peuvent utilement servir à bois, ou à fruit, & en même temps régler à chacune la longueur qui luy peut convenir, & afin de ruiner aussi par ce même moyen les mauvaises, soit toutes, si la beauté de la Figure le demande conformément à la belle idée qu'on s'en fera faite, soit seulement une partie, ce qui peut arriver, si quelque grosse se trouve assez bien placée pour contribuer à cette Figure, qui sans cela seroit imparfaite.

Pour le troisième défaut, qui est celuy de rondeur, il n'est pas si aisé d'en venir à bout que du précédent; son origine vient de ce que, dès le commencement que le Buisson a été formé, on n'a pas été soigneux de faire en sorte qu'au moins à la tête de l'Arbre il y eut deux branches, qui fussent à peu près d'une égale force, ou d'une égale grosseur, l'une d'un côté & l'autre de l'autre, pour y tenir en quelque façon la vigueur partagée, & pour ainsi dire en équilibre (s'il y en avoit trois ou quatre, comme il arrive quelquesfois, la chose auroit été encore plus aisée.)

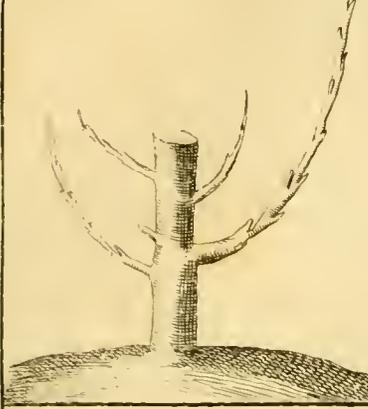
Mais enfin deux peuvent être tres-suffisantes pour cela, parce que, comme nous avons dit, chacune étant ensuite taillée de la manière qu'elle le doit être, elle en pousse à son extrémité d'autres sur les côtez, & ces autres étant aussi taillées à leur tour en poussent pareillement d'autres.

Et ainsi d'année en année, à l'infini, faisant toujourns une taille nouvelle, il se fait aussi toujourns de bonnes branches nouvelles, qui contribuent à former, & ensuite à entretenir dans nos Arbres cette agréable rondeur, & cette abondance de beaux fruits, que nous y souhaitons.

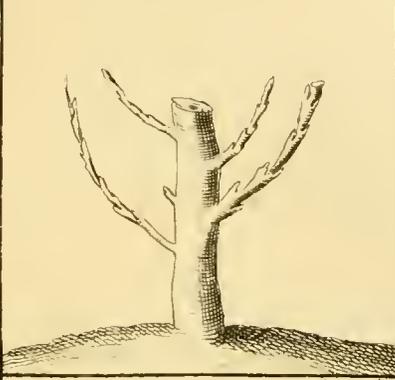
Ce défaut de rondeur est donc arrivé, de ce qu'apparemment l'Arbre nouveau planté n'ayant fait au commencement qu'une seule grosse branche d'un côté avec quelqu'autre foible à l'opposite, comme il paroît dans la Figure: au lieu que le Jardinier devoit avoir d'abord regardé cette grosse branche comme la seule, qui fût capable de former une belle tête, selon ce que j'ay montré qu'il falloit faire en conduisant ces sortes d'Arbres, quand ils sont nouveaux-plantés, au lieu de cela, dis-je, il aura indifféremment coupé & cette grosse, & en même temps cette autre

peut,

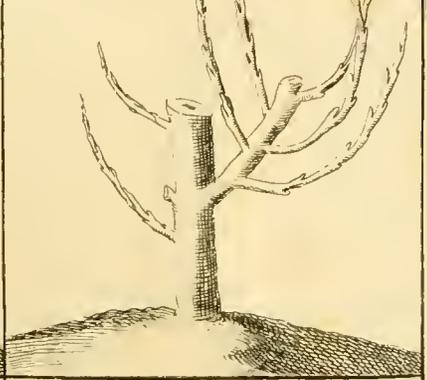
1
Une bonne grosse branch
avec quelques foibles



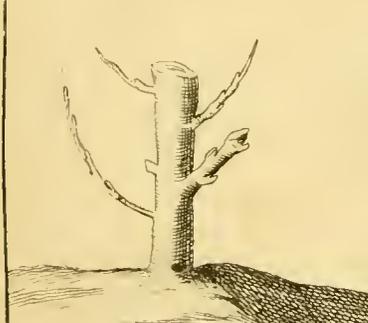
2
Arbre mal taillé pour avoir
laissé la grosse branche trop
longue



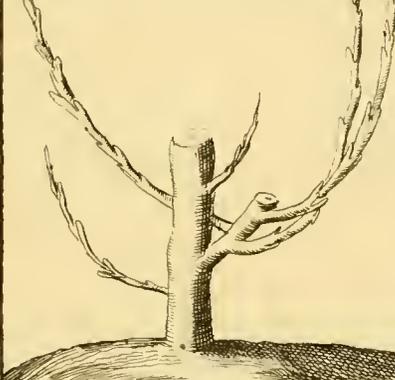
3
Cet arbre a poussé tout
d'un costé pour avoir
esté mal taillé



4
Ce mesme arbre bien taillé
pour n'avoir pas espargné
sa grosse branche



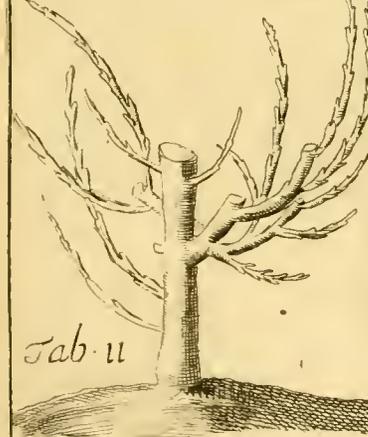
5
Effet de la bonne taille



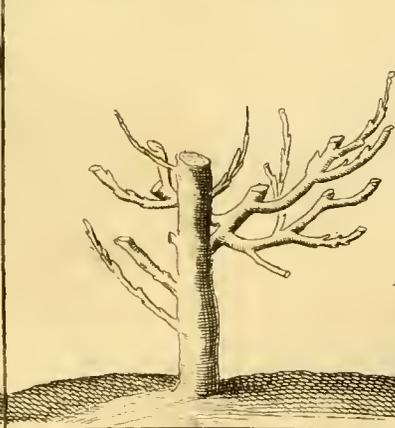
6
Taille de la 2^{me} année



7
Branches de la 2^{me} taille



8
Taille de la 3^{me} année



9
Effet de la 3^{me} taille



Tab. II

Page tom 2

petite, leur laissant peut-être à chacune des longueurs égales, sans avoir aucune veuë pour former cette figure, que je tiens nécessaire, & ainsi le fort de la seve continuant toujours sa première route, qui le porte seulement sur la grosse branche, en produit toujours de ce côté là beaucoup de nouvelles & de fort belles; & comme il n'entre qu'une fort petite quantité de seve dans la petite branche voisine, quoy qu'elle ait commencé d'être aussi-tôt que la grosse, il ne s'y fait aussi que fort peu de petites branches nouvelles, qui périssent peu de temps après, c'est à dire après avoir peut-être donné quelque fruit; ainsi un côté se trouve toujours vigoureux, & grandement bien fourni, pendant que l'autre est toujours foible, languissant & fort peu garni, & par conséquent l'Arbre n'étant bien que d'un côté, il fait en tout une vilaine figure, moitié plate, & moitié ronde, c'est à dire qu'il n'a nullement celle, que demande un Arbre pour être parfait, soit en soy, soit pour le plaisir de la veuë. (*)

Dela il est aisé à juger que ce défaut de rondeur est grand, & même difficile à corriger, tout au moins pour être corrigé en peu d'années; cependant pourveu que le Jardinier prenne soin en taillant, comme il le peut aisément, de faire en sorte tous les ans que de la grosse branche qu'il taille, il en vienne quelqu'une pareillement grosse, qui sorte du côté qu'il faut remplir, fournir, & arrondir, il pourra enfin au bout de quelque temps approcher de cette Figure ronde.

Or pour entendre comment cela se peut avec un peu de soin & de prévoyance, il faut se souvenir que, comme nous avons dit, toute branche taillée, en pousse nécessairement de nouvelles à son extrémité, & cela plus ou moins selon la grosseur, & la force dont elle est, & selon la longueur dont elle a été laissée, c'est à dire que la grosse & forte & courte, en produit d'ordinaire plus grande quantité, & de plus belles, que ny la grosse & forte, qu'on a laissée longue, ny la foible, de quelque manière qu'on l'ait taillée.

Ainsi il est vray de dire qu'on peut si bien tailler d'année en année, que parmy les grosses branches nouvelles (qui sont à venir & qui doivent sortir des yeux, lesquels se trouvent à l'extrémité de la vieille qu'on a taillée) que parmy ces grosses branches nouvelles, dis-je, il y en ait toujours quelqu'une principale, qui pousse vers le côté défectueux, & laquelle par conséquent on aura soin de conserver, & de tailler encore avec les mêmes égards, & partant ce défaut diminuant petit à petit, il arrive qu'on introduit insensiblement la perfection de rondeur, qui manque à la figure.

Corrigeant le troisième défaut de ce Buïsson, on corrige en même temps le quatrième, qui consiste en ce qu'il n'est pas également garni tout autour de sa circonférence; si bien qu'on fait en sorte que ce Buïsson, à qui on ôte le défaut qu'il avoit de manquer de rondeur, il acquiert en même temps la quatrième perfection qu'il doit avoir, c'est à dire qu'il parvient à être autant garni à un endroit qu'à l'autre.

* Bonum ex integrâ causâ malum ex quolibet defectu.

CHAPITRE XXXIX.

Des défauts de la taille en fait de vieux Espaliers.

A L'égard de l'Espalier qui est défectueux, il s'en faut prendre à ce que dans les premières années on y aura manqué contre les mêmes principes de la taille, contre lesquels on a manqué en formant les Buiffons, que nous venons de corriger; ce qui a empêché la rondeur de ceux-cy, est entièrement la même chose que ce qui a empêché d'établir cette égalité de force, sans laquelle on ne peut garnir également les côtez d'un Espalier.

C'est à dire que l'Arbre d'Espalier doit avoir fait la première année quelques branches également fortes à l'opposite l'une de l'autre, ou s'il n'en a fait qu'une seule forte, il ne faut fonder sa beauté que sur celle-là, sans que les foibles, qui sont venuës en même temps, puissent faire esperer rien autre chose que du fruit, & leur mort ensuite.

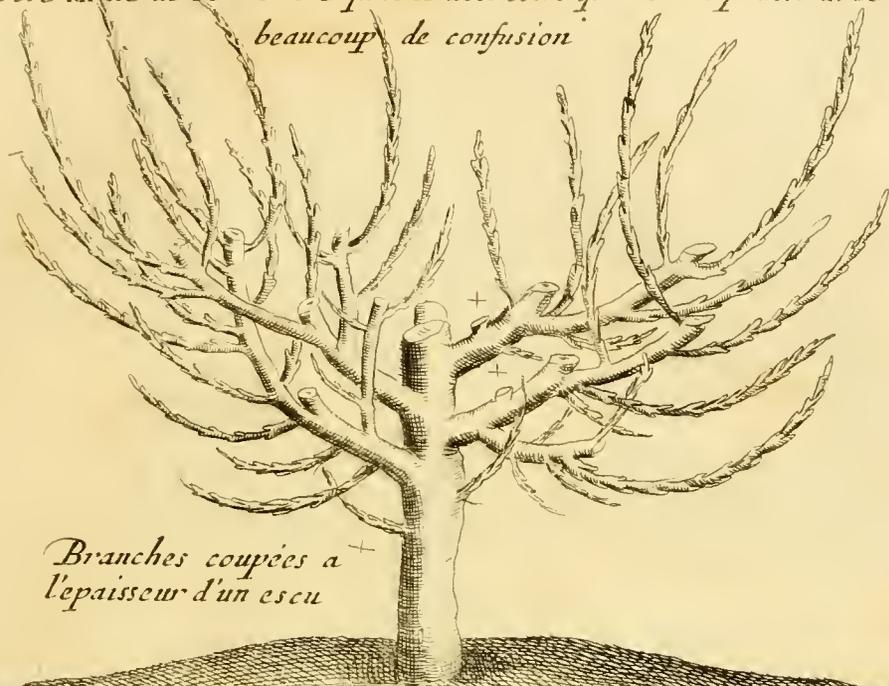
Cette grosse qui est seule, étant au Printemps taillée un peu courte, c'est à dire de cinq à six pouces, ne manque point d'ordinaire, comme nous avons dit, d'en produire dans l'année même, tout au moins deux grosses avec quelques petites, & ces deux grosses seront d'une force à peu près égale, & toutes deux opposées l'une à l'autre.

Or chacune d'elles ayant un côté à garnir s'en acquittera fort bien, pourveu que le Jardinier se rende toujourns le Maître de leur extrémité, pour n'en laisser jamais échaper aucune, ainsi que nous l'avons amplement expliqué en conduisant nos jeunes Espaliers, & par conséquent cet Arbre d'Espalier n'est d'ordinaire défectueux que par la négligence, ou plutôt par la mal-habileté du Jardinier, qui étant chargé de sa conduite n'a pas eu tous les égards, que nous avons expliqués dans ce traité pour la taille des grosses branches. Et partant comme peut être depuis plusieurs années qu'on a manqué dans ces Espaliers contre les bons principes de la taille, il s'ensuit que pour en reparer les défauts il y a autant d'inconvéniens à craindre, que nous en avons fait voir à craindre pour reparer ceux d'un Buiffon trop haut monté.

Si les Arbres ne sont pas bien vieux, je conseille volontiers de ravaller les grosses branches, qui sont par exemple échappées de deux à trois ans, soit en fait de fruits à pepin, soit en fait de fruits à noyau: ces grosses branches ravallées en produiront à leur extrémité de nouvelles, qui recommenceront la figure agréable, que doivent avoir les Espaliers, & avec cette figure donneront non seulement beaucoup de beaux Fruits, mais en donneront long-temps, ce que ne sçauroient faire ces fortes d'Arbres échapez en Espalier, attendu que la hauteur ordinaire des murailles ne le peut permettre; & à l'égard des Arbres plus vieux on peut bien, peut-être, en ravaller quelques grosses branches, & l'expédient est assez seur en toutes sortes de Fruitiers, à la réserve des Pêchers greffez; car pour les Pêchers de noyau, il est vray qu'ils vivent plus long-temps que les autres, mais aussi ne donnent-ils pas du fruit tôt; aussi ont-ils cela, qu'étant recepez ils poussent encore vigoureusement, ce

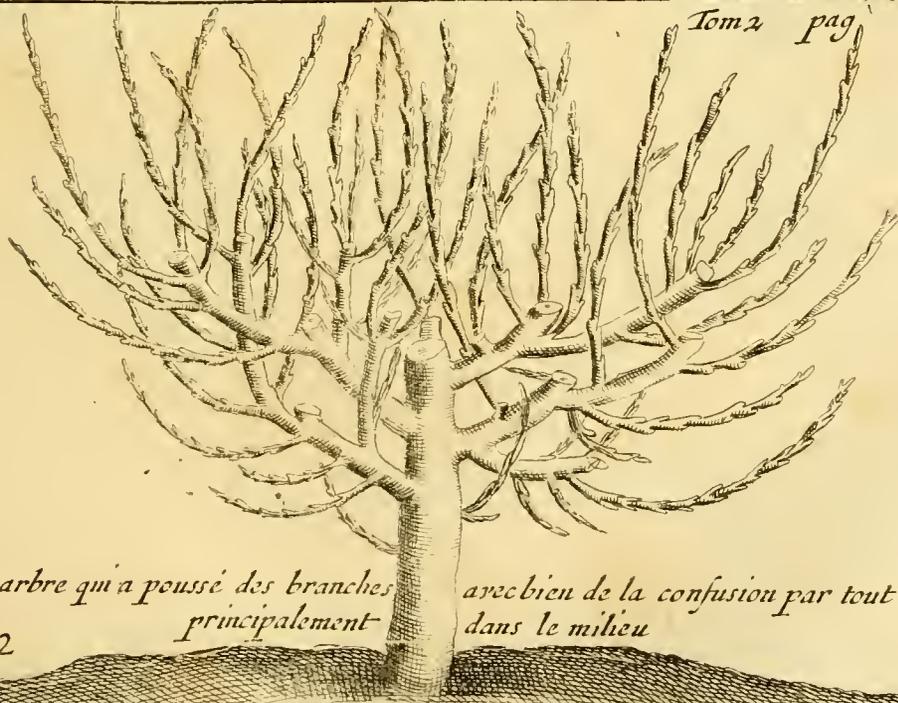
que

*Vieux arbre taillé de la maniere qu'il le doit estre quand il a poussé avec
beaucoup de confusion*



*Branches coupées a
l'épaisseur d'un eseu*

Tom 2 pag



*Vieux arbre qui a poussé des branches
principalement avec bien de la confusion par tout et
dans le milieu*

Tab. 12

que ne font pas les autres, qui ont été greffez; car ceux-cy au bout de dix ou douze ans font d'ordinaire vieux, & partant infirmes, & peu vigoureux: voilà pourquoy ils ne ſçauroient preſque faire fortir de nouvelles branches au travers de l'écorce dure & ſèche d'une vieille, qu'on leur aura rabatuë.

Si bien que mon avis eſt, de laiſſer ces vieux Pêchers en l'état qu'ils font, c'eſt à dire de n'y point faire le grand remède, qui eſt de ravaller; il ne faut penſer qu'à les tailler de la même manière que s'ils étoient bien conditionnez, afin d'en retirer du fruit auſſi long-temps qu'ils en pourront donner de beau, en intention d'achever de les détruire, quand ils n'en donneront plus que de vilain: & cependant je conſeille d'ôter à leurs côtéz la vieille terre qui y eſt, & que j'y croy uſée, ôter la plûpart des vieilles racines, qu'on y pourra trouver en fouillant, y remettre enſuite de bonne terre neuve, & y planter en même temps d'autres Arbres, qui ſoient beaux & jeunes, & de ces bons fruits qu'on peut ſouhaiter.

Pour ce qui eſt des autres eſpeces d'Arbres recepez, ſoit Poiriers, ou Figuiers, ſoit Abricotiers, ou Pruniers, on ſe mettra à conduire leurs nouvelles branches ſelon les règles, que nous avons établies cy-devant, en conduiſant de jeunes Eſpaliers, & ſans doute on ſ'en trouvera bien.

Le premier défaut d'Eſpalier corrigé, qui, comme nous avons dit, conſiſte à n'être pas tellement garni de bonnes branches ſur les côtéz, qu'il y ait de l'égalité ſans aucune apparence de confuſion; le ſecond, qui conſiſte à avoir de groſſes branches échapées, & qui n'eſt qu'une ſuite du premier, ou qui, pour mieux dire, eſt en quelque façon la même choſe, ſe trouvera pareillement corrigé.

Les groſſes branches, qu'un Jardinier négligent, ou mal-habile a laiſſé trop longues, ont cauſé tout ce déſordre, pour n'avoir pas fait cette réflexion que comme les branches nouvelles ne viennent d'ordinaire qu'à l'extrémité de celles qu'on a taillées, & nullement au bas, il ſe doit infailliblement former un grand vuide, c'eſt à dire qu'il doit réſter un endroit tout dégarny dans le bas de celles, qu'on aura laiſſées trop longues, par exemple longues d'un pied & demy, ou davantage, & par conſequent un tel Arbte avec une auſſi mauvaiſe conduite ne ſçauroit acquerir la beauté, qu'un Eſpalier doit avoir, pour être véritablement en bon état.

Pour ce qui eſt de l'autre défaut, qui conſiſte à avoir un endroit confuſ, c'eſt à dire trop garni, pendant que l'autre ne l'eſt pas aſſez, il provient communément, ou de vieilles petites branches à demy ſèches & inutiles, que les Jardiniers mal-habiles, ou négligents y ont laiſſées, ou il provient d'avoir laiſſé & coupé d'une égale longueur deux, trois, ou quatre groſſes branches fort près les unes des autres, & cela contre une bonne maxime qui le défend, étant certain que, puisſque chaque branche taillée en produit de nouvelles, & ſouvent pluſieurs, étant, diſ-je, certain que, ſi on laiſſe beaucoup de branches coupées aſſez près les unes des autres, il ſ'y en produira neceſſairement pluſieurs nouvelles, qui ne trouvant pas aſſez de places vuides à remplir ſeront de la confuſion à l'endroit où elles ſont; pendant qu'un autre endroit de l'Arbre, auquel on auroit pû faire aller ſa ſève, qui fait icy un grand défaut, devient miſerable & abandonné, & pour ainſi dire meurt de faim.

La règle qui défend cette multiplicité de groſſes branches voiſines, & également longues, veut qu'on en laiſſe ſeulement une en chaque endroit, & qu'on la laiſſe médiocrement longue, afin que les nouvelles, qu'elle produira, puiſſent chacune

en leur particulier garnir des places, qui seulement sans cette prévoyance, pourroient être vuides & dégarnies; & en cas qu'en un seul endroit on trouve à propos d'en laisser deux, ou peut-être trois, & cela à proportion du plus ou du moins de vigueur, & de vuide, qui paroissent en cet endroit-là, il faut qu'elles soient toutes grandement différentes de longueur, & que même elles regardent de différens côtes, lesquels il est expédient de garnir; afin que les nouvelles qui doivent venir, fassent, un fort bon effet, au lieu de se trouver incommodés, enforte qu'il les faille ôter dès qu'elles sont venues.

Je viens de dire en gros ce que je pense devoir être fait, pour remédier par la taille aux grands défauts, qui sont arrivez & arrivent encore tous les jours dans les vieux Arbres, soit en fait de Buiffons, soit en fait d'Espaliers.

Il est presentement question de dire ce qu'il me semble devoir être fait, pour remédier aux inconvéniens qui sont prêts d'arriver à de vieux Arbres.

Peut-être le voit-on assez par les remarques que je viens de faire, sans qu'il soit besoin d'avertir encore plus précisément, que de bonne heure on ait à établir l'égalité de vigueur, & que quand elle est une fois établie, on ait à la conserver, & que sur toutes choses on ait toujours à défier des grosses branches, qui ne manquent jamais de se rendre les maîtresses par tout, où elles commencent à se former.

Dans la verité il n'y a que de celles-là seules, qui gâtent tout par le mauvais usage qu'on en fait; † ce sont elles qui sont tous les défauts, que nous venons de marquer, & de combattre; au lieu que ce sont les seules, qui par le bon usage qu'on en peut faire selon les règles que nous avons cy-dessus expliquées, doivent non seulement contribuer à la beauté de la Figure des Arbres, & à leur durée, mais aussi à l'abondance du beau & du bon fruit, qu'ils nous doivent donner. Et partant la première chose qu'on a à faire, est d'examiner d'abord, si l'Arbre est conforme à l'idée de beauté, qu'il devoit avoir, & qu'on doit tres-bien entendre, ou s'il ne l'est pas: au premier cas, il n'est question que de bien suivre ce qui est établi pour les jeunes Arbres; mais particulièrement s'il paroît commencer de s'éloigner de la belle figure, il faut s'y opposer vigoureusement & exactement, de sorte que, si un côté paroît s'affoiblir, il faut essayer de le fortifier en retranchant de grosses branches, qui luy sont supérieures, & cela s'entend, si l'état de l'Arbre le peut permettre; car comme un côté ne s'affoiblit point notablement que l'autre ne se fortifie en même temps, dès qu'on s'apperçoit que cet autre côté paroît se fortifier extraordinairement, en ce que quelque branche y aura notablement grossi, & en aura produit un grand nombre d'autres, il faut d'abord ravaller cette grosse, sur une qui regarde le côté foible, & de cette façon on va à la source extérieure du défaut; on l'empêche même dans son origine, & par conséquent, soit qu'il y ait une seule branche qui s'échape, soit qu'il y en ait davantage, on détourne le courant de la sève; & comme nécessairement cette sève doit avoir un cours, si on le luy bouche d'un côté, elle se le fera d'un autre, & ainsi ayant fait enforte qu'elle se soit partagée, nous avons contribué à établir l'égalité de vigueur, sans laquelle un Arbre ne scauroit avoir la belle figure qui luy convient, & que nous devons tâcher de luy procurer.

Et voilà quant à present tout ce que j'ay à dire sur le fait de la taille des Arbres, tant en Buiffon, qu'en Espalier; passons maintenant à celle de la vigne, qui n'est

† Non-numquam in arbore unus ramus cæteris est latior, quem nisi rescideris tota arbor contristabitur.
Columelle.

n'est pas à beaucoup près ny si longue, ny si difficile à expliquer.

CHAPITRE XL.

De la Taille de la Vigne.

DE tout ce que l'Agriculture assujettit à la taille, & qu'en effet on a coûtume de tailler tous les ans, il n'y a, ce me semble, rien qui ait plus besoin d'être taillé, ny guère rien qui paroisse plus aisé à l'être que la vigne : Deux propositions dont je suis persuadé, & que je prouveray cy-après; cependant on peut dire en passant que la terre ne nourrit guère, rien qui soit sujet à plus d'accidens, ny qui soit en effet plus souvent affligé que cette vigne; mais aussi d'un autre côté on peut dire, qu'il n'y a rien sur la terre qui fût plus heureux qu'elle dans ses productions, si les souhaits de l'homme la pouvoient garentir de toutes sortes de malheurs : il ne seroit pas trop à propos de vouloir faire icy son apologie, ce n'est pas l'intention de ce traité, assez de gens la loient tous les jours, si bien que même, quand je la voudrois louer, j'aurois peine à trouver quelque chose à dire en sa faveur, qui ne fût pas fastidieux.

La preuve de la première proposition que je viens d'avancer, est fondée sur ce que constamment une Vigne, qui manque d'être taillée, périt en peu de temps, non pas à l'égard du pied qui travaille à son ordinaire, sans avoir aucun égard à ce qui se passe sur sa tête, mais à l'égard du Fruit, c'est à dire, qu'elle ne donne ce Fruit ny si beau ny si bien nourri, ny par conséquent si bon que celle, qu'on taille régulièrement, parce que (vivace comme elle est, & peut-être plus qu'aucune plante que nous connoissons) quand elle se porte bien, elle a coûtume de pousser furieusement en bois, jusqu'à pousser en un seul Eté plusieurs branches, & même assez grosses, chacune de quatre à cinq toises de long, & chacune faisant en même temps une infinité de méchantes petites branches tout du long des grosses; c'est une vérité que tout le monde sçait assez.

Or telles petites branches en fait de Vigne, non plus que le trop grand nombre de grandes & grosses, & longues en fait de Poiriers, n'ont nullement le don de la fertilité, au contraire elles y demeurent inutiles, & consomment même mal à propos sur le pied où elles se trouvent, une quantité considérable de seve, qui pourroit être employée à faire du fruit; il faut donc empêcher cette grande inutilité de tant de sortes de branches sur la Vigne, ce qui ne se peut faire que par la taille, & par conséquent la Vigne a grand besoin d'être taillée, jusques-là même qu'il est moins pernicieux pour elle d'être mal taillée, que de ne l'être point du tout; car au moins cette taille, quoy que mal-faite, ne laisse pas de faire un grand bien, en ce qu'elle empêche une dissipation de seve, qui se feroit dans de longues branches, que la taille aura retranchées, & qu'en même temps sur d'autres endroits du pied elle fait sortir des branches, qui seront plus heureuses, & plus utiles: il s'ensuit de-là que dans nôtre Agriculture nous n'avons rien, qui ait tant de besoin d'être taillé que la Vigne, aussi, comme nous avons déjà dit, est-ce à la Vigne à qui nous devons les premiers commencemens de la taille, qui se pratiquent si utilement & par les Jardiniers, & par les Vignerons.

Ce qui m'a fait dire, que nous n'avons guère rien qui paroisse plus aisé à être taillé que la Vigne (& voilà la seconde proposition) c'est qu'il n'y a ce semble rien qui punisse moins qu'elle les défauts, qu'on y fait en taillant: nous en avons mille exemples tous les jours dans les Vignobles ordinaires, où rarement y voit-on un Vigneron assez habile pour sçavoir au vray la manière de bien tailler la Vigne, & sçavoir par conséquent rendre une bonne raison de ce qu'il fait, & cependant ces Vignerons quelque ignorans qu'ils soient, ne laissent pas tous les ans de faire une assez bonne vendange, pourvû que de la part des saisons il ne vienne rien de mal à propos pour l'empêcher.

Nous voyons donc que la Vigne, quoy que mal taillée, pourvû que d'ailleurs le pied se porte bien, ne manque pas de produire beaucoup de beau bois, & par conséquent beaucoup de fruit, si bien que j'ay eu raison de dire que rien n'est plus aisé à être taillé que la Vigne: car en effet comme ses racines sont extrêmement agissantes, elles font une tres-grande quantité de seve, laquelle par conséquent fait de grandes branches nouvelles & particulièrement sur celles qui ont été taillées l'année d'auparavant: Or chacune de ces branches nouvelles pousse ordinairement du fruit à son cinquième & sixième œil, & même assez souvent au septième, & ce qui est de particulier dans la Vigne, c'est qu'elle fait son fruit dans le même temps que ces branches sont produites; car ce Fruit ne vient pas icy après coup, comme il fait aux branches des autres Plantes frugiferes: en effet on n'a que faire d'en esperer sur la Vigne, s'il n'est sorti au même moment que les branches sont sorties, c'est une verité que personne n'ignore.

Communément donc chaque bonne branche nouvelle fait au moins deux belles grapes, si bien que rarement voit-on arriver le contraire, & voilà ce qui fait donner une assez honnête abondance de vin; mais quand chaque branche, ou au moins la plû-part vont à faire trois grapes, ce qui arrive quelquefois, c'est pour lors que, comme on dit vulgairement, on a pleine année, autrement en terme de Vigneron on a pleine vinée; supposé toujours que ny la grêle, ny la gelée, ny les mauvaises pluyes, ny sur tout celles, qui venant au temps de la fleur font couler le Raisin, supposé, dis-je, que ces sortes d'ennemis de la Vigne n'ayent rien gâté dans ses productions.

Je n'ay que faire de dire dans ce Traité de la taille de la Vigne, de quelle manière on la plante, & la multiplie: outre que ce n'en est pas le lieu, c'est qu'il n'y a guère rien au monde qui soit moins inconnu que ces deux articles, je n'ay donc icy à parler que de la taille, qu'on y fait, croyant être necessairement obligé d'en traiter à cause de quatre ou cinq sortes de Raisins, qui d'ordinaire ont entrée dans nos Jardins, & qui dans la verité en font un des principaux agrémens, je veux dire les Muscats, & voilà les plus considerables: les autres sont les Chasselas, les Précoces, les Corinthes; les Bourdelais même n'en sont pas exclus, non pas veritablement par les mêmes raisons qui conviennent aux autres, mais par les raisons expliquées dans l'endroit, qui traite du bon usage des murailles de chaque Jardin, & qui fait voir qu'on a besoin du Bourdelais pour les feuilles, & pour les Verjus.

Je commence ce petit Traité de la taille de la Vigne par dire, qu'entre des bons Raisins, qui font partie de nôtre Jardinage, & les Raisins ordinaires qu'on élève dans les Vignes, il y a sur tout cette grande difference, que dans nos Jardins nous ne demandons rien moins que l'abondance de grapes, & l'abondance de grains à

chaque grappe : c'est des grappes extrêmement claires que nous souhaitons , pour y avoir peu de grains , pourveu qu'ils soient & gros & fermes , & croquans , afin que , si la saison de la maturité est favorable , on en ait le plaisir qu'on s'est proposé , ce qui n'arrive point quand le grain est trop pressé ; au lieu que dans les Vignes on a des vûes toutes contraires , & avec grande raison , c'est à dire , qu'on y souhaite particulièrement l'abondance , soit pour le nombre des grappes , soit pour la quantité des grains en chacune.

Je dis de plus que le terroir fort bon , & bien amandé n'est pas ce qu'il nous faut pour faire de bons Raisins dans nos Jardins , & sur tout pour y faire de bons Muscats ; c'est plutôt le terroir médiocrement gras , pourveu qu'il ne soit pas trop usé , pourveu qu'il soit bien exposé , & pourveu enfin que les pieds ne soient ny trop vieux ny trop jeunes , & que , quand ils sont bien vigoureux , ils ne soient pas trop près les uns des autres , en sorte qu'ils se puissent faire confusion , toutes conditions nécessaires pour la bonté du Muscat ; & sans doute que pour y contribuer encore notablement , c'est un grand secours que la taille habilement faite.

Or donc pour la faire habilement j'estime , que nous avons deux principales choses à examiner , premièrement la vigueur de tout le pied qui est à tailler , & en deuxième lieu la grosseur , ou la force de chaque branche , sur laquelle la taille se doit faire ; car pour ce qui est du temps qu'il faut tailler il n'y a rien autre chose à dire que ce qui a été dit pour le temps de la taille des Arbres , & en effet on doit faire à la taille de la Vigne toutes les mêmes considérations , qu'on fait à la taille des Arbres fruitiers.

A l'égard du premier point dont il est icy question , c'est à sçavoir la vigueur du pied (laquelle se fait connoître par la grosseur , & par le nombre des jets nouveaux) ce qu'il y a de principal à faire est , que constamment il faut laisser beaucoup de charge aux pieds , qui sont fort vigoureux , c'est à dire leur laisser beaucoup de coursons , je veux dire beaucoup de branches taillées , soit que ces pieds n'ayent encore qu'un seul bras , comme par exemple quand ils sont encore fort jeunes , soit qu'ils en ayent plusieurs , comme il en peuvent avoir passé la cinq ou sixième année de leur Plan ; mais toujours en l'un & l'autre cas , il faut si bien ménager cette grande charge , qu'il n'y reste aucune confusion ; & comme les pieds fort vigoureux doivent être grandement chargez , constamment aussi il faut à proportion laisser peu de coursons sur les pieds qui sont médiocrement forts , & en laisser encore moins sur ceux qui paroissent tres-foibles.

A l'égard du deuxième point , qui regarde la grosseur de chacune des branches , sur lesquelles la taille se doit faire , supposé toujours les égards que je conseille pour les mieux placées , & dont je m'expliqueray cy-après ; mais cela fait j'estime , que régulièrement en toutes sortes de pieds il faut affecter de faire la taille sur les plus grosses branches , car en effet ce sont les meilleures , tout au moins ne la faut-il jamais faire sur les foibles : de manière que , si l'ébourgeonnement qu'il est nécessaire de faire tous les ans dans le mois de May , n'avoit pas ôté une infinité de petits jets , qui ont coûtume de venir , soit sur la souche , soit sur quelque vieille branche , il les faut tous ôter dans le temps de la taille , les jets foibles ne produisans pas à beaucoup près comme font les gros.

Les branches à tailler étant donc choisies , qui , comme nous venons de dire , doi-

vent régulièrement être & les plus grosses, & les mieux placées, il est question de régler la longueur qu'il faut laisser sur chacune: or cette longueur doit communément être faite à quatre bons yeux (qui sont les quatre premières à les compter par l'endroit, où la branche a pris sa naissance) à moins qu'on n'ait dessein de faire que tout d'un coup, ou peut-être en deux ou trois ans de suite, le pied de cette Vigne monte beaucoup plus haut qu'il n'est, ou qu'enfin on n'ait dessein de faire qu'en peu de temps il garnisse quelque endroit éloigné; car pour lors on luy peut laisser beaucoup davantage de longueur que celle que nous venons de régler, mais c'est à la charge que, quand une fois on sera parvenu soit à cette hauteur, soit à cette distance proposée, il faudra en cas qu'on s'en trouve bien, s'y maintenir toujours, comme on le peut aisément par le moyen de la taille que je pratique, & pour cet effet on n'aura qu'à affecter tous les ans de faire la taille de cette médiocre longueur, que je viens de marquer.

Et en la faisant, aussi-bien que toute autre sorte de taille de Vigne, il y a ces deux précautions à prendre, qui sont assez importantes; la première qu'il faut couper à un bon grand pouce loin de l'œil, qui doit se trouver le dernier, c'est à dire se trouver à l'extrémité de la branche taillée, ou autrement cet œil, si la taille se faisoit plus près, en seroit blessé, & ne seroit pas un si beau jet, & la seconde qu'il faut toujours faire en sorte que cette taille ait sa pente, ou son talus tirant du côté opposé à ce dernier œil, afin que l'eau des pleurs, qui ne manque pas de sortir de l'endroit taillé, quand la seve commence de monter, afin, dis-je, que cette eau des pleurs ne tombe pas sur ce dernier œil, car sans doute elle pourroit luy porter grand préjudice.

Or de ces quatre yeux ainsi laissez sur la taille d'un pied vigoureux, & sur tout s'il est en Espalier, on doit régulièrement s'attendre, que chacun se fera une branche nouvelle & que chacune de telles branches nouvelles se trouvera, comme nous avons dit, chargée de deux, ou trois grapes de Raisins, c'est à dire, que toute bonne branche taillée à quatre yeux, pourveu qu'il ne soit point arrivé d'accident à quelque-une, ce qui arrive quelquefois; toute bonne branche ainsi taillée, dis-je, peut produire quatre bonnes branches nouvelles, & cela avec huit, ou dix, ou douze grapes de Raisin pour l'Automne: si bien qu'un pied de Vigne, sur qui au Printemps on aura laissé deux bonnes branches taillées, pourra donner dans l'année vingt, ou vingt-quatre grapes; & un autre qui aura quatre bonnes branches, pourra donner jusqu'à une quarantaine de grapes, ainsi cela pourroit, pour ainsi dire, aller jusqu'à l'infini: bien entendu qu'il faut proportionner à la vigueur de chaque pied, la charge qu'il est bon de luy laisser en taillant, & bien entendu aussi que telle abondance ne peut convenir qu'aux pieds de Vigne, qui sont en Espalier.

Je repete encore que dans la taille il faut faire grande différence entre la branche venue de la taille de l'année précédente, car de bonne foy la première ne doit être en quelque façon regardée que comme branche de faux bois, & par conséquent doit être entièrement ôtée, à moins qu'il n'y en ait pas d'autre sur tout le pied, ou à moins qu'elle ne soit nécessaire, comme elle l'est assez souvent pour ravaller l'année suivante tout le pied sur elle, y étant obligé, tant parce que nous voulons nous tenir à la hauteur que nous affectons, que parce que les vieux bois, c'est à dire les vieilles branches périssent enfin au bout de quelque temps, & qu'ainsi le vieux bois étant, pour ainsi dire, devenu infirme il devient par conséquent inutile; c'est pour-
quoy

quoy il ne faut pas manquer de l'ôter, dès qu'on s'en apperçoit.

Or donc si par les raisons susdites on a trouvé à propos de conserver quelques branches sorties de la souche, par exemple une, ou deux dans un même endroit, en tel cas il les faut racourcir à deux yeux, & s'attendre qu'il en pourra sortir deux belles, & bonnes branches, sur lesquelles on aura lieu de faire tout le fondement des esperances, qu'on doit avoir pour le rétablissement d'un tel pied de Vigne, soit le pied tout entier, soit seulement une partie; & pendant cette année-là on aura continué de faire sa taille ordinaire sur quelque branche plus haute, en vûë d'en avoir du Fruit pour l'année qui court, & en vûë de la ruiner entièrement après ce Fruit cueilly.

Nous avons dit ailleurs, que le Muscat a necessairement besoin d'une assez grande chaleur, & avons ajoûté, qu'autant qu'il en craint la médiocrité, ou le défaut, autant en craint-il aussi l'excez: c'est pourquoy comme dans les climats médiocrement chauds, tel qu'est celuy de France, le Muscat a besoin de l'Espalier du Midy, ou au moins du Levant: aussi dans les Pays extrêmement chauds, comme le Languedoc & la Provence, le Muscat craint ces sortes d'Espaliers, parce que la chaleur y étant trop véhémence, le Raisin y sèche, & brûle plutôt que d'y meurir; il ne vient bien là qu'en plein air, mais veritablement il y vient miraculeux, si bien que toute l'industrie de l'homme n'en sçauroit faire venir de cette bonté dans les Pays un peu Septentrionaux: d'où vient que nous sommes obligez d'avoüer que, comme nous pouvons nous passer des autres climats pour tout le reste des Fruits, par exemple pour des Pêches, Prunes, Poires, Pommes, & même pour les Figues, Melons, &c. nous sommes, dis-je, obligez d'avoüer de bonne foy, que dans nos climats nous ne sçaurions approcher de la bonne fortune, qu'on a dans les Pays Méridionaux en fait de Muscats.

Il faut particulièrement être averti, que le Muscat ne vient jamais bon en treille fort élevée, il y est toujourns serré, menu, & molasse, & voilà pourquoy je ne conseille point d'y en avoir; il ne faut pas aussi, & particulièrement en Espalier le tenir si bas, que les grapes puissent toucher à terre, ou que l'eau des égoûts y puisse faire rejaillir du gravier, c'est la raison pourquoy j'affecte une hauteur de trois, quatre, ou cinq pieds au plus, & cela particulièrement pour le Muscat, en sorte que le Fruit à l'Espalier ne se trouve ny guère plus haut ny guère plus bas; voilà ce que j'ay prétendu dire cy-dessus, quand j'ay parlé d'une branche, qui étant grosse est bonne à tailler pourveu qu'elle soit bien placée.

Cette hauteur est aussi fort bonne pour les Chasselas, le Corinthe, le Raisin précoce, &c. mais elle n'est pas si nécessaire: on peut bien veritablement, & on le doit aussi, tenir toujourns beaucoup plus bas que cela le Raisin, qui n'est pas en Espalier, tel qu'il soit, mais cependant il ne faut jamais s'éloigner de la maxime, qui défend qu'un Raisin, qui est pour mauger cru, ne touche pas à terre.

La longueur de la taille de chaque branche de Vigne étant réglée, il est présentement question d'examiner plus à fond la charge, qu'il faut laisser à chaque pied, & cecy est le plus difficile, & le plus important.

Or quand de la taille de l'année précédente il en est venu trois, ou quatre branches, comme cela se peut, & arrive souvent; pour lors supposé que la Vigne soit à la hauteur que je viens de marquer, je commence par ôter entièrement celles qui

font foibles, & à l'égard, des autres, si la mere-branché n'est extrêmement vigoureuse, je n'en conserve jamais que deux, & ce sont les plus grosses, parce que, comme nous avons dit, ce sont sans doute les meilleures, choisissant toujours, autant que faire se peut, les plus basses, pourveu que la grosseur s'y trouve; car faute de cela je m'en tiens aux plus hautes: ensuite je les taille toutes deux, non pas véritablement pour les laisser l'une & l'autre d'une égale longueur, c'est à dire à quatre yeux; ce n'est que la plus haute des deux que je taille ainsi, & la nomme simplement la taille: à l'égard de la plus basse, je ne luy laisse que deux yeux, & la nomme courson, & fais mon conte, d'ôter entièrement l'année d'après cette plus haute branche, & toutes celles qui en seront venues, pour me réduire uniquement sur les deux, qui me doivent venir du courson; mais cela s'entend, en cas que selon mes souhaits, & les apparences, ce courson ait bien réussi; car s'il luy étoit arrivé quelque accident, en sorte qu'il n'eût point fait deux belles branches, ou peut-être n'en eût fait qu'une belle je m'en tiens encore aux plus belles, & plus basses de la taille, soit pour en garder deux, si le courson a tout à fait manqué, ou tout au moins en garder une pour la taille, si le courson en a fait une, qui puisse servir de courson pour l'année d'après; voilà donc la manière, que je continuë tous les jours de tanter, pour ne me pas écarter de la hauteur, que j'affecte comme bonne & nécessaire.

Je répons qu'avec une telle conduite accompagnée de labours, & des façons ordinaires, c'est à dire de branches couchées de temps en temps pour se mettre en jeune bois, quand le vieux commence de paroître usé, c'est à dire aussi avec le secours de quelque peu de fumier, ou plutôt de quelque renouvellement de terre, quand on s'apperçoit de quelque diminution de vigueur, je répons, dis-je, qu'avec une telle conduite on a réglément chaque pied de vigne toujours en bon état; on l'a vigoureux & sans aucune playe, on a de belles grapes, & par conséquent si la saison & le climat contribuent à donner la maturité nécessaire, on en a le plaisir qu'on s'étoit attendu d'en avoir.

Mais quand le pied de vigne, & sur tout le pied de muscat est extraordinairement vigoureux, comme on en trouve assez souvent, si bien que les trois, ou quatre branches qu'il a fait sur chaque taille, sont extrêmement grosses, j'affecte volontiers de les conserver toutes, les taillant les unes & les autres de la longueur cy-devant marquée, tant les plus hautes pour la taille, que la plus basse pour le courson; & afin d'avoir place à ranger sans confusion toutes les jeunes qui doivent venir de celles-là, j'arrache quelque pied voisin, qui pourroit m'embarasser; j'affecte aussi quelquefois de choisir pour ma taille celle de ces branches, qui est la plus médiocre, faisant toujours mon courson sur la plus basse des grosses, & ensuite je coupe à un œil près les plus grosses voisines de cette médiocre, qui s'y pourra tailler: cela fait que sur ces manières de moignons il se perd un peu de la furie du pied, & ainsi la branche médiocre, que j'ay choisie pour la meilleure, n'en est pas incommodée pour donner de ce fruit trop pressé, qu'elle auroit sans doute donné, si elle avoit reçu la vigueur de toutes; si bien donc qu'en tel cas je ne ravallo point les plus hautes sur les plus basses, comme je fais, quand le pied est médiocrement vigoureux.

Lors que nos muscats sont en fleur, une des choses du monde que je leur souhaite le plus, c'est celle, qui outre la gelée & la grêle doit être la plus redoutable pour
les

les vignes, c'est à dire que je leur souhaite la pluye, pour faire couler une partie des grains, qui sans cela pourroient encore être trop drus, comme aussi seroient-ils & trop menus, & peut-être trop molasses; c'est pourquoy quand la nature ne me donne pas cette pluye que je voudrois, je tâche de la faire avec nos arrosoirs, & assez souvent je m'en trouve bien: véritablement l'embaras en est grand & incommode, à qui a beaucoup de pieds de muscats, mais au moins on peut l'essayer sur quelque petit nombre.

Que si l'année est extraordinairement sèche au temps de la maturité, & que mon terroir soit naturellement fort sec, j'arrose amplement le pied de mon raisin, & sur tout comme le fruit commence à tourner; un tel arrosement qu'on fait à propos dans le mois d'Aoust, contribué certainement à faire le raisin mieux nourri, & par conséquent plus ferme.

Quand la branche qui a du fruit, c'est à dire la branche nouvelle de l'année, quand, dis-je, cette branche n'est pas d'une grosseur furieuse, comme on en voit quelques-unes, je la ravalle dans le mois de Juillet jusqu'auprés du fruit, prenant cependant garde, que par le moyen de quelques feüilles voisines le fruit soit à couvert de la grande ardeur du Soleil, jusqu'à-ce qu'il soit au moins à demi-meur; car approchant de maturité, & cecy doit passer comme une règle generale, il est bon que le raisin soit un peu découvert, pour luy faire prendre le coloris jaune qui luy sied si bien; le ravallement, dont je viens de parler, augmente la nourriture du fruit, & contribué assez souvent à le faire plus gros, & plus croquant, mais cela n'est pas toujours seur & infallible, aussi ne le faut-il point pratiquer, quand les branches sont fort grosses; car autrement comme elles sont l'Été presque autant de petites branches nouvelles, qu'elles ont d'yeux, il arriveroit que telles branches deviendroient grosses, & par conséquent feroient une grande confusion, car même, quoy que les branches n'ayent été racourcies, elle ne laissent pas de pousser pendant l'Été beaucoup de ces sortes de bourgeons, qu'il faut soigneusement arracher comme fort inutiles.

Heureux ceux qui sont dans des situations, où tous les ans le muscat meurt bien, je ne puis m'empêcher d'envier un peu leur bonne fortune; heureux aussi ceux, qui ayans du muscat dans un assez mauvais climat, & un assez mauvais fond y sont favorisés d'un tel Été que celui, que nous avons eu l'année 1676. car assurément cette année nous avons eu du muscat assez bon pour nous en contenter.

Mais ce n'est pas assez que nos pieds de raisins ayent beaucoup de grapes belles, & peu chargées de grains, & que la saison soit favorable pour les faire bien meurtir, nous avons encore de grands ennemis à craindre pour ces mêmes raisins, aussi bien que pour les Figuiers, & ce sont outre quelques gelées qui font tomber les feuilles, & outre quelques pluyes qui étant longues & froides pourrissent les grains; ce sont, dis-je, outre cela les oyseaux, & les mouches de plusieurs façons; à l'égard des premiers, pour se défendre de leur insulte, rien n'est meilleur qu'un raiseau, qu'on étend au devant de ce raisin, par ce moyen les oyseaux n'en scauroient approcher, mais le remède n'est pas trop aisé, si on a beaucoup de muscats à mettre en seureté; à l'égard des mouches on a le remède des fioles, qu'on remplit à moitié d'eau mêlée d'un peu de miel, ou d'un peu de sucre, c'est un expédient assez connu à tout à tout le monde; on met au col de ces fioles un peu de fisselle, avec quoy on les

attache en differens endroits du voisinage des raisins, ces insectes ne manquent guère d'y entrer, attirées qu'elles sont par la douceur du miel, ou du sucre, & finalement y périssent, dès qu'elles y sont entrées, parce qu'elles ne sçavent pas retrouver le chemin d'en sortir; il est certain que tout au moins on en détruit par ce moyen une bonne partie, si on ne vient pas à bout de les détruire toutes, qui est une chose que l'on ne peut guère prétendre, mais toujours il ne faut pas manquer de vider ces fioles, dès qu'il y paroît beaucoup de ces prises, ou autrement il ne s'y en prend plus, car la corruption & la puanteur qui s'y fait, empêchent les autres d'y venir: en même temps on renouvelle ces fioles d'eau, qui soit composée comme la première, & on les attache toutes de nouveau aux endroits où elles peuvent être utiles.

On se sert aussi de sacs de papier, ou de toile pour envelopper chaque grappe, mais outre que la sujétion en est assez grande & assez importune, si d'un côté elle sert pour sauver les grappes encloses & contre les oyseaux, & contre les mouches, de l'autre côté elle empêche que le Soleil n'y imprime son coloris roux, qui rend le raisin si agréable à voir, & qui contribuë à le rendre meilleur, & qui même marque plus visiblement sa parfaite maturité; car de croire, que ce raisin s'en conserve plus long-temps meur, j'ay éprouvé que non, & la raison en est que tout fruit commence à pourrir, dès qu'il est parfaitement meur, assez souvent même avant qu'il le soit, & d'abord qu'un grain est pourri, il gâte son voisin, & ce voisin en gâte un autre, & ainsi à l'infini, inconvénient tres-fâcheux, & qui n'est pas si-tôt découvert à des grappes enfermées, qu'en celles qui ne le sont pas: Car dès qu'un grain paroît pourri en celles-cy, on l'épluche, & par-là on empêche qu'il ne fasse tort à ses voisins.

Je ne veux pas oublier d'avertir, que les années qu'il est un nombre infini de grappes, comme l'année 1677. il est bon d'en ôter une partie aux endroits, où il en paroît trop, il est bon même d'éclaircir les grains aux grappes trop serrées, & de racourcir par l'extrémité d'en-bas celles qui sont trop longues, car cette extrémité est toujours l'endroit qui meurt le moins bien, comme le haut est l'endroit qui meurt toujours le mieux.

Je devrois encore avertir qu'on ne cueille point de raisin, & sur tout de muscat, à moins qu'il ne soit entièrement meur; en effet la parfaite maturité est absolument nécessaire pour y faire trouver la douceur & le parfum, sans lesquelles rien n'est moins agréable que ce muscat, mais cét avertissement sera compris dans un des chapitres de la partie suivante, où j'examineray ce qui regarde la maturité de chaque fruit.

Fin de la quatrième Partie.



CINQVIÈME PARTIE

D E S

JARDINS FRUITIERS

ET POTAGERS.

CHAPITRE PREMIER.

Touchant les soins qu'il faut avoir, pour éplucher les fruits quand il y en a trop.

 OMME l'intention de nôtre culture n'est pas seulement d'avoir beaucoup de fruits, mais qu'elle est particulièrement de les avoir beaux & gros, parce que nous esperons que sans doute ils en seront meilleurs, la bonté ne manquant guère d'y être, quand la beauté & la grosseur s'y rencontrent, & comme ny la taille, ny l'ébourgeonnement, ny le palissage, ny les labours, ny les amandemens ne sont pas toujours suffisans, pour nous donner cette beauté, & cette grosseur; ils'ensuit donc, qu'il y a quelque autre chose à y faire, & c'est dequoy je veux icy parler.

Il est vray que, si on se trouve sans gelée, & sans roux-vents dans les temps que les Arbres fleurissent, & que les fruits noient, c'est à dire, dans les mois de Mars, Avril, & May, il est, dis-je, vray, qu'assez souvent en de certains endroits de chaque Arbre il y reste trop de fruits, pour pouvoir être fort beaux; car premiè-
REMENT

rement en fruits à pepin, soit Poires, soit Pommes, il est constant que chaque bouton fait communément beaucoup de fleurs, & par conséquent peut avoir beaucoup de fruits, c'est à dire jusqu'à des sept, huit, neuf, & dix, &c. Et en second lieu pour les fruits à noyau, quoy que chaque bouton, à la reserve des Guignes, Cerises, Griotes, & Bigarraux, ne fasse véritablement qu'un fruit (car en effet un bouton de Pêcher ne fait qu'une Pêche, & un bouton de Prunier ne fait qu'une Prune &c.) Cependant comme chaque branche à fruit y est d'ordinaire chargée de grand nombre de boutons, & tous fort près les uns des autres, il s'ensuit que sur chacune de ces branches il y peut par ce moyen en rester un nombre excessif de fruits, & partant on y peut faire le même raisonnement que sur les boutons de fruits à pepin, qui est, que comme en ceux-cy plus il nouë de fruits sur un même bouton, & plus petite est la portion, qui au sortir de la queue de ce bouton se distribuë à chacun de ces fruits: si bien que, s'il y en avoit moins, constamment la portion de chacun de ceux qui auroient resté, seroit plus grande, & par conséquent les fruits étant mieux nourris, ils en seroient plus gros, & d'ordinaire meilleurs.

Tout de même plus il y a de fruits sur une branche de fruits à noyau, Pêchers, Pruniers, Abricotiers, &c. plus petite est la portion de nourriture, qui se distribuë à chaque Pêche, & à chaque Abricot de telles branches; si bien que, si sur chacune il y en avoit eu moins, chaque fruit en auroit été assurément mieux nourri, & par conséquent auroit été plus gros, & d'ordinaire meilleur: car en verité il n'est guère possible d'avoir en même temps la grosseur, la beauté, & la bonté, quand l'abondance se trouve trop grande, soit sur un seul, & même bouton soit sur une seule & même branche.

Il s'ensuit de là, qu'un Jardinier habile, qui prend soin de faire fleurir ses Arbres (comme il en est en quelque façon le maître) il s'ensuit, dis-je, qu'il doit encore prendre plus de soin de ne laisser de fruits à chaque Arbre, & particulièrement à chaque bouton, & à chaque branche, qu'à proportion de ce qu'il peut juger, que l'Arbre, ou plutôt la branche en pourront nourrir pour les faire beaux.

Je dis particulièrement la branche, car comme la distribution de la nourriture, qui est destinée à chacune, se fait à la première entrée de la branche, selon la grandeur de son embouchure, & non pas selon la multitude des fruits qu'elle porte, & des besoins qu'elle peut avoir; il s'ensuit, que les fruits de chacune ne profitent que de ce qui vient à la branche où ils sont, sans profiter en rien de ce qui se fait dans les branches voisines, chacune ayant ses fonctions, & ses ouvrages séparés; & cela est si vray, qu'assez souvent un Arbre n'ayant qu'un fruit ou deux, ou enfin un fort petit nombre, ne les a pas pour cela plus beaux, que s'il en avoit beaucoup plus.

Il s'ensuit pareillement, que l'augmentation de seve, ou de nourriture, qui peut arriver à chaque fruit en particulier, ne luy vient proprement que du retranchement, qu'on fait du trop grand nombre de fruits, qui étoient sur le même bouton, ou sur la même branche, sur laquelle il se trouve; comme si en effet chaque bouton, & chaque branche de fruits en particulier faisoient des familles particulières, qui ont chacune leur revenu à part, & chacune leurs domestiques à nourrir; de manière que, comme l'une n'en est pas mieux dans ses affaires, quoy que l'autre soit dans l'opulence, aussi les enfans de chacune sont-ils mieux nourris, quand la même nourriture, qui par exemple auroit pû être partagée à dix, ne se trouve partagée qu'à deux, ou trois.

Il est donc certain, qu'il faut laisser peu de fruits sur chaque bouton, & sur chaque branche, si on veut qu'ils soient rous, & plus gros, & plus beaux; & comme en taillant chaque Arbre, je luy laisse autant, ou même un peu plus de bons boutons, & de bonnes branches à fruit, qu'il ne paroît capable d'en pouvoir nourrir, sçachant les hazards qui sont à craindre, devant que les fruits soient en feureté; aussi voulant que tous les fruits de chacun soient à peu près d'une égale beauté, je ne manque pas, après que les Fruits sont noiiés, de faire une reveuë exacte de tout ce qu'il y en a sur chaque bouton, & sur chaque branche, pour n'en laisser à chaqu'endroit que la quantité honnête, qui peut apparemment y être grassement nourrie.

Il est pareillement certain, qu'assez souvent la nature, ce semble, prend elle-même le soin de se purger, ou de se décharger de ce qu'elle a de trop; tout au moins arrive-t-il quelquesfois au Printemps de ces gelées, & de ces rous-vents, dont nous avons parlé, & même assez souvent il en arrive jusques dans les mois de Juillet & d'Aouût; ces sortes de rous-vents sont pour l'ordinaire de terribles abateurs de fruits; ils en font tomber beaucoup, & trop même quelquefois, & cela sans discretion, ny mesure, soit à l'égard de tout l'Arbre, soit à l'égard de chaque branche, si bien que dans telles années, la disette des fruits est assez grande, & souvent excessive: mais cependant, quelque malheur qu'il soit arrivé, il ne faut pas manquer de faire la reveuë de ce qui est resté, pour en ôter même encore de quelque endroits, si la prudence y en trouve trop.

Quelquefois aussi ces temps fâcheux ne surviennent point, si bien que la plus grande partie des fruits, qui ont noiié, reste sur les Arbres, & ainsi au milieu d'une grande abondance pour le nombre, on se peut dire effectivement pauvre pour la beauté, & la bonté, parce qu'on n'a rien qui soit assez beau, pour faire l'honneur de la culture.

En tel cas, j'estime qu'il est tres-à-propos de soulager la nature d'une bonne partie de son fardeau, & voicy les égards, que je recommande d'y avoir.

Premièrement il faut attendre, que les fruits soient assez gros, & bien formez, tant pour ôter ce qu'il y en a de trop, que particulièrement pour conserver les plus beaux, & les mieux faits; car dans le grand nombre il y en a des uns & des autres, & pour cet effet il faut d'ordinaire attendre à la fin de May, & au commencement de Juin; c'est pour lors que les Fruits sont assez gros pour en faciliter le choix.

Il n'y a que sur le fait des Abricots, qu'il faut commencer à éplucher plutôt qu'aux autres fruits: aussi-bien à cet égard a-t-on un avantage, qui ne se trouve point aux autres Arbres, car on fait un fort bon usage des petits Abricots verts, & on ne le sçauroit faire des autres petits fruits verts, tout au moins n'en a-t-on pas encore trouvé l'industrie, ce qui peut-être seroit assez à souhaiter.

En second lieu, il faut prévoir de laisser à chaque Fruit autant de place à peu près, qu'il peut en avoir besoin, pour loger la grosseur, qu'on sçait luy devoir venir, quand il approchera de maturité, & cela particulièrement pour ces sortes de principaux Fruits à noyau, qui ont la queuë courte, sçavoir les Pêches, les Pavies, les Abricots, &c. autrement ils se nuisent en grossissant, & assez souvent ceux qui sont également gros, se détruisent tous deux, ou au moins le plus fort l'emporte, c'est à dire le plus gros chasse le plus petit, & ainsi la nourriture qui est allée à

ces malheureux pendant deux, ou trois mois, est inutilement perduë; au lieu qu'on auroit pû la mettre à profit, si de bonne heure on avoit pris soin d'en ôter quelques-uns, & toûjours les plus mal-placez; car par ce moyen on auroit fait aller à ceux qui seroient conservez, la nourriture de leurs voisins.

Il s'ensuit de-là, qu'il ne faut jamais laisser tout auprès l'un de l'autre beaucoup de ces sortes de Fruits, qui cependant se trouvent d'ordinaire, en naissant, plusieurs de compagnie, témoins les Abricots, ou tout au moins deux à deux, témoin les Pêches: car communément sur les Pêchers, les boutons à fleur ne s'y forment que deux à deux, chacun de ces deux étant fort près l'un de l'autre sans autre séparation que d'un petit œil à bois, qui est un petit commencement de branche, qui se met entre les deux, & qui souvent ne pousse que quelques feüilles, & point de bois; que s'il pousse vigoureusement, & qu'il fasse une assez belle branche, pour lors il n'est guère nécessaire d'ôter un de ces Fruits, qui des deux côtéz tiennent compagnie à cette branche, ils seront assez écartez l'un de l'autre par leur situation naturelle, & sans doute ils seront tous deux beaux, pourveu que rien ne les gêhenne d'ailleurs dans le temps qu'ils grossiront; à quoy, comme j'ay dit, il faut soigneusement prendre garde; mais si le jet n'est que foible, & menu, cela ne doit point empêcher d'ôter une des deux Pêches, & même comme telles sortes de petits jets sont d'ordinaire aoûtez dès le mois de Juin, il est tres à propos de les rogner dès ce temps-là à un œil près, afin de sauver toûjours la nourriture, qui y seroit inutilement venue; ce ne sont aussi-bien communément que de tels jets, qui font la confusion; c'est assez de laisser à chacun une feüille, ou deux, pour défendre la Pêche voisine de l'ardeur du Soleil, & cela pendant tout le temps de la tendre jeunesse de cette Pêche, l'ombre luy étant pour lors tellement nécessaire, qu'elle en pourroit périr, si elle étoit trop découverte, devant qu'elle ait sa grosseur.

Les Poires d'Automne, & d'Hyver, & sur tout celles qui sont recommandables par leur grosseur, par exemple les Beurré, les Bon-chrétien, les Virgoulé, &c. ont aussi besoin de cet épluchement de Fruits; autrement si sur les bouquets où elles sont, on en laisse une trop grande quantité, on n'en aura guère jamais de fort belles; c'est assez d'y en laisser une, ou tout au plus deux, & encore faut-il qu'elles paroissent assez grosses, eu égard à la saison, & que toutes deux soient d'une égale grosseur: car si l'une des deux est plus petite, elle demeurera toûjours petite, & par consequent vilaine, si-bien que, non seulement elle n'a jamais mérité d'être conservée, puisqu'elle n'a pû parvenir à la grosseur, qu'elle devoit avoir, mais même elle a fait tort à sa voisine, qui en seroit devenuë beaucoup plus belle, si, pour ainsi dire, elle étoit restée la fille unique de ce bouton.

Pour ce qui est des Poires d'Eté, par exemple petit Muscat, Robine, Cassolette Rousselet, &c. il n'est pas tant nécessaire de les éplucher, il ne les faut traiter que comme les Prunes, & les Cerises; ce sont Fruits, dont la grosseur est médiocre, & assez réglée, & qui communément sont bons, de quelque taille qu'ils soient, pourveu qu'ils soient assez meurs, & point verveux.

En troisième lieu, il faut sçavoir que, quand les branches des Pêchers, sur lesquelles en taillant on a laissé autant de fleurs, qu'on l'a trouvé à propos; ce qui, comme nous avons dit, va toûjours à quelque sorte d'excez, quand ces branches, dis-je, ne paroissent pas au mois de May recevoir un notable secours de sève nouvelle,

velle, en sorte qu'on ne le voit point grossir, ny sortir de belles branches à leurs extrémités; pour lors, comme j'ay dit plus amplement dans le Traité de la taille, non seulement on doit leur ôter une grande partie des Fruits qui y ont noiié pour ny en laisser qu'un tres-petit nombre, mais même on doit extrêmement racourcir la branche, & cela jusques sur l'endroit, d'où l'on voit sortir le plus beau jet; car assurément ou les Fruits tomberoient presque tous avant que de meurir, ou au moins ils demeureroient tous petits, & par conséquent mauvais, étant certain que particulièrement en Fruits à noyau, s'ils n'approchent de la grosseur, qui convient à leur espece, ils n'approchent point aussi de la bonté, qu'ils doivent avoir, les Pêches demeurent veluës, & vertes, & leur noyau ne quite point net: elles ont de l'aigreur, & de l'amertume, la chair en est rude, & grossière, & souvent pâteuse, le noyau en est beaucoup plus gros qu'il ne devroit, toutes marques infaillibles de méchantes Pêches.

En quatrième lieu, les Poires, qui sont restées en trop grand nombre, sont sujettes, non seulement à s'empêcher de grossir, mais aussi à se pourrir les unes les autres, l'air, & les vents n'ayans pas le passage libre tout autour d'elles; un tel inconvénient avertit assez, qu'il en faut ôter une partie, pour laisser les autres plus écartées, c'est à dire plus en liberté, & plus à leur aise.

Un grand avertissement, qui me paroît icy nécessaire, c'est que fut tout pour les Poires de Bon-chrétien d'Hyver, il faut dans les mois d'Avril, & de May, qui sont les temps qu'elles commencent à paroître nouées, & formées, il faut, dis-je, pour lors être grandement soigneux de faire la guerre à de petites chenilles noires, dont il en est beaucoup en cette saison là, afin d'en faire périr tout autant qu'il est possible, ou autrement elles entament l'écorce de ces Poires, & c'est ce qui d'ordinaire en fait un si grand nombre de cornuës, & de raboteuses.

C H A P I T R E I I.

Pour apprendre à découvrir, quand il faut, certains Fruits qui en ont besoin.

Les Fruits étant ainsi épluchez sur chaque Arbre, ils grossissent petit à petit sous la feuille, les uns plus, les autres moins, chacun selon son espece, & les uns plutôt, les autres plus tard, chacun selon le temps que la nature a destiné pour leur maturité; mais comme le coloris rouge, ou incarnat est nécessaire à de certains Fruits, lesquels ou peuvent en avoir, s'ils n'en sont pas empêchez, ou peuvent n'en avoir pas, s'ils le sont (car il y en a qui absolument n'en sçauroient avoir quelque chose qu'on y puisse faire, par exemple les Pêches blanches, les Verte-longue, les Sucré-vert, les Figues blanches, &c. il y en a aussi, qui quelques caches qu'ils soient, se chargent toujours du coloris de leur espece, par exemple les Cerises, les Framboises, les Fraises, &c.)

Comme, dis-je, le coloris à de certains Fruits est une condition grandement importante, pour faire davantage valoir leur mérite, & qu'ils ne peuvent avoir ce coloris en meurissant, à moins que les rayons du Soleil ne donnent immédiatement sur eux, il est à propos en de certains temps de leur ôter quelques feuilles, qui les

tiennent trop cachez, & par consequent leur nuisent à l'égard de ce coloris; ils nuisent même à l'égard de la maturité plus ou moins avancée de ces sortes de Fruits, étant certain que generalement parlant un fruit fort caché de feüilles ne meurit pas tout-à-fait si tôt que celui, qui est plus exposé, & que même constamment il n'a pas tant de bonté.

Mais il faut en user icy avec beaucoup de prudence, & de discretion, & ne découvrir les Fruits que quand à peu près ils ont leur grosseur, & qu'ils commencent à perdre du grand fond de verd qu'ils ont eu jusques là; les Fruits grossissent assez depuis le moment qu'ils sont noués jusqu'environ la my-Juin, & ensuite, comme disent les Jardiniers, ils sont pendant un assez long temps dans un espece de l'éthargie sans grossir au moins visiblement; car je ne doute point qu'ils ne grossissent un peu, & que sur tout il n'entre de la matière au dedans du corps du Fruit, puisque les racines en préparent incessamment, & qu'elles l'envoyent aussi-tôt; cette matière à la verité demeure pressée au dessous de l'écorce, & voilà pourquoy dans ces temps-là les Fruits sont si durs; mais enfin le temps réglé de leur maturité approchant, cette même matière toute condensée qu'elle est vient à se rarefier, & à s'étendre en peu de jours, & c'est ce qui fait, que les Fruits commencent aussi à devenir pour lors & plus tendres, & plus gros, & que par consequent ils approchent de leur maturité.

Or ce n'est que dans ce temps-là qu'il fait bon les découvrir à deux, ou trois reprises différentes, & pendant cinq, ou six jours; car si on les découvroit plûtôt, ou si même il arrivoit qu'on les découvrît tout d'un coup, la grande ardeur du Soleil feroit sans doute un grand désordre sur cette peau tendre, & qui n'est pas encore accoutumée au grand air; on n'a que trop d'expériences, qui confirment cette verité, soit lors-que par l'ignorance d'un mal-habile Jardinier, soit lors-que par une malheureuse gelée les Fruits viennent à être découverts devant ce temps là; par la même raison qui fait gercer la peau des Fruits, on voit aussi la queue sécher, & par consequent les Fruits se faner, & pourrir, comme il arrive assez souvent dans les Vignobles, qui au commencement d'Automne sont affligés de certaines gelées trop hâtives.

Revenons à ce coloris, qui est à souhaiter à la plûpart des Fruits, & disons qu'il s'imprime en peu de jours à ceux qui ont été long-temps couverts, comme il paroît aux Pêches, aux Abricots, & sur tout aux Pommes d'Apy, &c. si bien qu'on a grand tort, si pouvant avec un peu de soin faire un si grand bien à ces sortes de Fruits, on manque cependant de le faire; & même pour rendre ce coloris plus vif, & plus éclatant, il n'est point mal à propos, qu'avec une manière de seringue faite exprés, ayant plusieurs petits trous à la pomme, comme on en fait à la pomme des arrosoirs, il n'est, dis-je, point mal à propos, qu'avec de tels arrosoirs on les arrose, ou seringue deux, ou trois fois le jour, & cela pendant la grande ardeur du Soleil: un tel arrosement attendrit la peau, & réussit merveilleusement bien pour un tel dessein, & sur tout en fait d'Abricots, & de Pêches, & même il réussit en fait de certaines Poires de Bon-Chrétien, de Virgoulé, &c. qui demeurent un peu blanchâtres, & qui par consequent ayant l'écorce fine sont susceptibles de ce beau coloris, qui leur sied si bien.

CHAPITRE III.

De la maturité des Fruits, & de l'ordre que la nature y observe.

ENfin les Fruits ayans atteint leur grosseur, & leur coloris, & le temps de leur maturité étant arrivé, il est question de profiter de ces riches présens, dont la nature nous régale; c'est une liberalité, ou plutôt une profusion qu'elle nous fait tous les ans, comme si elle prenoit plaisir à recompenser par-là le soin, & l'industrie de l'habile Jardinier qui la cultive.

Or dans chaque Fruit nous avons deux choses à considerer, la chair du fruit, & la semence du fruit, la chair qui est propre pour la nourriture des hommes, & la semence, qui étant dans le cœur de ce fruit comme dans un fourreau s'y perfectionne en même temps que la chair acheve de meurir; cette perfection de semence devant apparemment servir pour la multiplication de l'Espece de ce Fruit, quoy que, & cela soit dit en passant, il arrive souvent que cette semence ne sert de rien.

Peut-être pourroit-on bien dire à l'occasion de cette semence de Fruit, que la nature fait, ce semble, dans les Arbres à l'égard de ces fruits la même chose à peu près, qu'elle fait dans les animaux à l'égard de leurs petits; personne n'ignore les empressemens extraordinaires, que les animaux prennent de nourrir, de choyer, & de conserver leurs petits, & cela jusqu'à un certain point, c'est à dire jusqu'à ce qu'ils ayent la perfection de la grandeur, & de la force, dont chacun a besoin, soit pour subsister de luy-même, soit pour travailler ensuite à perpétuer son espece dans les temps que la nature leur prescrit; en sorte que jusques-là ces animaux peres, & meres ne souffrent qu'avec beaucoup de peine, & de résistance, & quelquefois même de furie, & de cruauté qu'on touche seulement, encore moins qu'on enlève leurs petits; mais quand les petits sont devenus grands, pour lors la nature cherchant d'un côté à occuper ces peres, & meres du soin d'une nouvelle multiplication, & cherchant de l'autre à exciter ces enfans à faire, pour ainsi dire, quelque figure dans leur condition, elle fait que ces peres & meres, cessant de fournir à leurs enfans & la nourriture, & la protection, ils les abandonnent, de manière que ces petits devenus grands font bande à part, cherchent à se nourrir eux-mêmes, & ne se trouvent plus à la compagnie des auteurs de leur être que comme des étrangers indifferens.

Ainsi voyons-nous que les Arbres, qui sont en effet les peres des Fruits, prennent soin un temps durant de nourrir ces Fruits, & de les conserver, comme si, pour ainsi dire, ils les alaitoient, & les couvoient, ou mitonnoient de leurs feuilles, & cela jusqu'à un certain point, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'ils ayent atteint & leur grosseur, & leur maturité: mais pour lors la nature voyant qu'ils sont en état non seulement de se passer du pere qui les a produits, mais aussi en état de perpétuer, & multiplier leur espece chacun en particulier, elle fait que l'Arbre paroît ne s'en soucier plus; en effet n'est-il pas vray, que devant ce temps-là il sembleroit, que les Arbres retiennent avec plus de force, & de résistance les fruits qu'on essaye de leur arracher, mais qu'après cela ces Fruits ne recevant plus le secours accoutumé, duquel constamment

ftamment ils n'ont plus que faire, & ainfi ne tenant plus à l'Arbre par l'endroit qui les y atachoit, ils fe détachent de pere, & de mere, ils tombent, ils font bande à part, & enfin ils font abandonnez à eux mêmes, &c.

A l'égard de la chair de fes Fruits, il faut ſçavoir, que le degré le plus près de ce qu'on appelle leur pourriture, c'est à dire leur destruction, que ce degré, dis-je, est la perfection de leur maturité, en forte qu'ils ne font parfaitement bons à manger, que quand étant parfaitement meurs ils font près à se gâter. C'est ainſi que la viande à manger n'est jamais si bonne, que quand elle est plus mortifiée, c'est à dire plus près de tourner à la corruption; & partant si le Jardinier n'est soigneux de prendre les Fruits, & de s'en servir, quand ils font tout à fait meurs, il court risque de les voir inutilement périr pour luy, les uns par une pourriture qui commence d'abord en quelque partie de leur corps, comme à la plûpart des Pommes, les autres par devenir premièrement pâteux, comme aux Pêches, quelques-uns par molir premièrement, comme à beaucoup de Poires, c'est à dire sur tout à celles qui font tendres, & Beurrées, quelqu'autres aussi par devenir premièrement secs, & cotoneux comme à la plûpart des Poires musquées; tout cela étant autant de chemins qui conduisent à la pourriture, & à la destruction. Que si cela arrive, il semble que l'homme ne puisse éviter quelque plainte de la part de la nature, pour luy reprocher, qu'il n'a pas ſçu tirer avantage des liberalitez, qu'elle luy avoit faites.

On pourroit bien demander icy ce que c'est que maturité, & comme quoy elle se fait, deux questions assez agréables, mais cependant peu utiles pour le Jardinier: à l'égard de la définition de maturité, peut-être que veu la grande proximité, qui se trouve entr'elle, & la corruption, on n'en ſçauroit guère donner une meilleure que de dire, que c'est un commencement de corruption.

Veritablement il semble, que pour parler d'une chose qui passe pour une perfection, il soit mal-ſéant de se servir d'un terme, qui marque un défaut, & qui pour ainſi dire fait horreur & donne du dégoût; mais pour adoucir la signification de ce terme, il ne faut que dire, qu'il est de plusieurs degrez de corruption; beaucoup de fruits se corrompent, & se pourrissent sans avoir jamais été meurs, telle corruption est un veritable défaut, qui n'est accompagné d'aucune perfection: au contraire il y a d'autres fruits, qui ne commencent à se corrompre que du moment qu'ils ont atteint le dernier degré de la maturité parfaite, or telle corruption est veritablement un défaut pour le fruit, mais elle est en même temps une perfection pour l'homme; ainſi peut-on dire, que le brin de bois, qui devient cercle, reçoit un degré de corruption à son égard, puisqu'il cesse d'avoir la figure, que la nature luy avoit donnée, mais il est perfectionné à l'égard de l'ouvrier, qui le force à prendre ce pli, dont il a besoin pour un bon effet.

A l'égard de la manière, dont la maturité se fait, la difficulté est bien plus grande, & plus embarrassante; car quoy que le Soleil luisant immédiatement sur les Arbres paroisse l'unique Auteur de la maturité des fruits d'Été par le moyen de l'air, qu'il a convenablement échauffé, cependant nous ne pouvons pas dire en general, qu'il soit aussi l'unique & dernier Auteur de la maturité parfaite de tous les fruits, puisque ceux, qui ont été cueillis sans être meurs, achevent d'eux-mêmes de meurir dans la serre, ou le soleil ne luit plus immédiatement sur eux.

Il est donc plus vray-semblable de dire, que le soleil à veritablement commencé

la maturité aux fruits, qui ont resté sur l'Arbre, jusqu'à un certain point de perfection, faute de laquelle les fruits se rident, & se gâtent sans avoir passé par les voyes d'une bonne maturité, & qu'après cela la plus grosse crudité ayant été ainsi consommée par la chaleur du Soleil, comme tous les corps matériels sont sujets à pourrir, les uns plutôt, les autres plus tard, une partie des fruits de la terre parviennent enfin au période de leur durée, qui se trouve souvent le point d'une agréable maturité, une partie aussi trouve sa fin dans une pourriture précipitée, qui peut provenir ou de trop de froid ou de trop de chaud, ou de trop d'humidité, &c.

On pourroit encore se réjouir à demander, si les fruits, qui sont les moins à meurir, ont plus de mérite pour la santé de l'homme, que ceux, dont la maturité est plus long-temps à venir; semblables questions se pourroient faire sur ceux qui ont du parfum ou ceux qui n'en ont point, sur ceux qui sont à pepin, ou ceux qui sont à noyau, &c. Mais sans m'amuser à de telles galanteries, il me sied icy mieux, comme il est plus utile pour mon dessein, de proceder à l'instruction, que nous tâchons de donner, pour apprendre à cueillir les fruits à propos, que de perdre du temps à philosopher ainsi hors de saison.

Il faut donc simplement tâcher de bien connoître cette maturité, & sçavoir que non seulement chaque espece de fruits a un temps, ou une saison réglée pour sa maturité, mais que même de chaque fruit en particulier dans sa saison les uns ont, pour ainsi dire, environ une semaine à être bons, & rien plus, comme les Roussellets, Beurré, Bergamotte, Vertelongue, &c. Les autres seulement un jour, ou deux, & rien au delà, comme les Figues, les Cerises, la plupart des Pêches, &c. Quelques-uns en ont beaucoup d'avantage comme les Raisins, les Pommes, & presque tous les fruits d'hyver; une Pomme par exemple, une Poire de bon-chrétien sera bonne à manger un mois, & six semaines durant.

Il faut encore sçavoir, que chaque fruit a ses marques particulières de maturité, soit ceux qui meurent sur l'Arbre, soit ceux qui attendent à meurir quelque temps après qu'on les a cueillis.

Et quoy que le temps general de la maturité de chaque espece soit assez de la connoissance, & s'il est permis de parler ainsi, de la compétence des Jardiniers ordinaires, car communément ils sçavent assez bien, quels sont les fruits d'Été, quels les fruits d'Automne, & quels les fruits d'Hyver &c. Cependant il est vray de dire, que les marques singulieres de la maturité de chaque fruit en particulier, pour les prendre chacun à point nommé, c'est à dire, dans le temps précis de leur maturité, ces marques-là, dis-je, sont proprement le fait d'une honnête personne, qui s'y veut donner un peu d'application, faute dequoy rien n'est plus ordinaire que de voir fervir ou des fruits, devant qu'ils soient meurs, c'est à dire devant qu'ils soient bons, ou des fruits passés, c'est à dire trop meurs, & par consequent mauvais, & cela dans le temps qu'on en a sans doute, qui ayant leur juste maturité feroient bien le personnage, qu'ils sont obligez de faire, & qui pour n'avoir pas été appellez à le faire, quand il le falloit, ont eu le malheur de perdre toute leur bonté, & par consequent tout leur mérite, & toute la consideration qui leur étoit dûë.

Il semble qu'il y ait peu de chose à dire sur le sujet de cette maturité de fruits, & néanmoins l'extrême application, que j'y ay eu depuis long-temps, m'y en fait voir beaucoup, & ainsi comme toute la dépense, tous les soins, & toute la peine, qu'on

a prise pour faire venir des fruits , se trouveroient fort inutiles, si étant venus à bout de nôtre dessein nous ne sçavions pas en faire le bon usage, que nous nous sommes proposé, je croy que je ne dois pas oublier la moindre circonstance, qui me paroîtra utile pour cet effet.

J'ay déjà assez amplement expliqué dans le traité du choix, & de la proportion des fruits, quels sont les fruits non seulement de chaque saison, mais même quels sont ceux de chaque mois, si bien que peut-être seroit-il inutile, & même ennuyeux de le repeter icy; il n'est présentement question que de bien expliquer, ce qui regarde le détail de la maturité de chaque fruit, & rendre, s'il est possible, tout le monde un peu plus éclairé pour la connoître, qu'on ne l'a paru jusqu'à présent.

Je veux sur tout, que l'honnête Jardinier soit si habile en ce fait-là, qu'il ne présente jamais de ses fruits, & sur tout de ceux qui sont tendres, & beurrés, soit Pêches, soit Figues, soit Prunes, soit Poires, qu'ils ne soient dans leur juste maturité, & que ceux, à qui ils sont présentés, puissent indifféremment prendre le premier venu, avec certitude de bien rencontrer, ou au moins puissent choisir des yeux sans être réduits à tâtonner beaucoup, c'est à dire à les gâter, devant que d'en avoir trouvé quelqu'un qui soit tel, qu'ils le souhaitent.

Je prétens que ce tâtonnement, qui jusqu'à présent peut avoir été pardonnable, ou tolérable, ne le fera plus d'orénavant qu'à ceux, qui vivent au cabaret, ou qui sont chez des gens grossiers, & peu curieux, ou chez des gens qui n'ont que des fruits du marché: encore veux-je que ces tâtonneurs ne tâtonnent jamais qu'auprès de la queue, & que même ils tâtonnent doucement, & qu'ils s'en tiennent au premier fruit, qui obéit à leur ponce, tant afin qu'au moins il n'y ait qu'un seul endroit de marqué par le tâtonnement (ce qui seroit ensuite un commencement de pourriture) qu'afin qu'ils soient assurez, que tout fruit qui est meur auprès de la queue, l'est suffisamment par tout ailleurs.

Un des défauts des plus considerables, que j'ay icy à combattre, est la précipitation que je vois en beaucoup de nos curieux, pour commencer de bonne-heure à faire manger les fruits de chaque saison, & rien n'est si ordinaire que de voir, que quand on a mal commencé, il arrive après cela, que pendant toute la saison on n'en mange presque plus que de mal conditionnés, parce que, comme naturellement on veut continuër à manger des fruits, du moment qu'on a commencé de le faire, il arrive communément, qu'on fait à cueillir la deuxième, & la troisième fois les mêmes fautes, qu'on a faites la première; au lieu que, si on attend à commencer de manger ceux qui sont de la saison, qu'on en ait suffisamment de meurs à pouvoir donner, on a le plaisir de continuër ensuite à en manger toujours de parfaitement bons.

Je veux donc d'abord exhorter les Jardiniers de ne commencer jamais à cueillir, qu'il n'y ait une apparence bien visible d'une heureuse continuation.

J'ay encore un autre grand défaut à combattre, qui est celui de ces curieux, qui ne servent presque jamais de fruits que quand ils sont passés. Le nombre en est extrêmement grand, la peur qu'ils ont de n'en avoir pas assez long-temps, ou assez pour quelque occasion qu'ils prévoient, ou plutôt le peu de connoissance qu'ils ont en ce fait de maturité, cause tout ce désordre, je veux donc, si je puis, remédier à ces deux défauts.

Mais premièrement je ne puis m'empêcher d'admirer icy la providence de la nature, non seulement en ce qui regarde la succession de la maturité, que nous voyons à l'égard de chaque espèce de Fruits, pour les faire meurir d'ordinaire les uns dans une saison, & les autres dans l'autre, mais aussi en ce qui regarde l'ordre de la succession de maturité des Fruits de chaque Arbre en particulier, en sorte qu'elle ne les conduit en maturité que les uns après les autres; comme si en effet elle vouloit que l'homme, pour la nourriture de qui elle paroît les avoir produits, eût le temps de les consommer tous, sans en laisser périr aucun: aussi est il vray, qu'elle garde pour la fabrique, & l'épanouissement des fleurs aux Arbres, & aux Plantes, qui font du fruit, le même ordre, que nous luy voyons garder aux plantes, qui ne font simplement que des fleurs, par exemple aux Jacintes, Tubereuses, Oeillets, &c. dont les boutons ne fleurissent que les uns après les autres, pour, ce semble, réjouir plus long-temps les sens de la créature humaine.

En effet, quoy-que chaque fleur d'Arbre ne soit d'ordinaire dans sa perfection que durant quatre ou cinq jours cependant on voit chaque Arbre en fleur durant deux, & trois semaines tout de suite, ce qui provient assurément de ce que les fleurs n'ont été originairement formées, & ensuite ouvertes que les unes après les autres; les premières faites sont les premières à fleurir, comme les premières fleuries ont l'avantage de faire les fruits, qui sont les premiers à meurir; aussi les secondes, & troisièmes fleurs, qui sont comme autant de cadettes formées successivement après les aînées, & qui, ce semble, se perfectionnent, pendant que celles-là régallent la veüe de l'homme, ces secondes & troisièmes fleurs, dis-je, à l'imitation d'une famille bien réglée ne doivent avoir leur tour de fleurir, & de se faire voir, que quand les aînées ont achevé leur carrière; si bien que ces aînées venans à défleurir, pour faire les premiers fruits de leur saison, les cadettes entrent en lice, pour faire des fruits, qui seront les seconds, & les troisièmes à meurir, &c.

Quoy que dans chaque Arbre nous ayons remarqué de l'ordre dans la succession de maturité des fruits les uns à l'égard des autres, nous ne voyons pas, que ce même ordre de succession de maturité s'observe pour les fruits d'un autre Arbre d'une certaine espèce à l'égard des fruits d'un autre Arbre, qui est d'une autre certaine espèce, soit que tous deux ayent fleury en même temps, soit qu'ils ayent fleuri l'un plutôt, & l'autre plus tard; car par exemple tous les Pêchers fleurissent en même-temps, & cependant il est des Pêches, qui meurissent vers la my-Aoust, & il en est, qui ne meurissent que vers la fin d'Octobre; & pareillement les autres fruitiers, soit Poiriers, soit Pommiers, soit Pruniers, fleurissent presque tous dans un même mois, & ce n'est pas toujours la première espèce à meurir, celle qui a été la première à fleurir: la nature en a disposé autrement, & je n'en sçauois rendre de raison; la Poire de Naples par exemple est la première qui entre en fleur, & presque la dernière qui entre en maturité.

Et partant puisqu'il est vray, que les fruits meurissent les uns après les autres, aussi est-il vray que, comme l'approche du Soleil est annoncée par l'Aurore, ainsi la maturité des fruits est-elle annoncée par quelques marques particulières, à la connoissance desquelles je me suis extrêmement étudié; je veux croire, que je feray plaisir à nos curieux de dire ce que j'en ay pû apprendre.

C'est assurément une chose assez difficile que de sçavoir à point nommé prendre

la plûpart des fruits dans leur juste maturité : rien n'est si ordinaire que de s'y tromper, comme nous avons dit, soit à les prendre trop tôt, soit à les prendre trop tard; il y en a même, dont le point de maturité est tellement passager, comme au Beurré blanc, à la Poire-Madeleine, au Doyenné, à la Blanche-d'Andilly, &c. Que, pour ainsi dire, on a beau être ajusté, & à l'afût, on ne sçautoit presque parvenir à prendre juste ce point de maturité, tant il passe vite, du moment qu'il est arrivé; aussi ne suis-je pas d'avis, qu'on se charge beaucoup de ces sortes de fruits.

Comme rien n'est plus agréable que de manger les fruits bien conditionnez, rien ne l'est moins que de les manger, ou quand ils sont encore verds, ou quand ils sont déjà passez : ce n'est pas que selon moy ce dernier défaut ne soit moins supportable que le premier, parce que tout fruit passé, bien loin d'avoir aucun goût, est d'ordinaire insipide & pâteux; au lieu qu'un fruit, qui n'est pas tout-à-fait assez meur, si d'un côté il agasse les dents, au moins de l'autre côté a-t-il fait sentir une partie de son mérite par son goût relevé, & par sa chair à demy parfaite; bien des femmes sur tout seront en cela de mon avis.

De plus comme sur ce fait particulier de la maturité nous avons de deux sortes de fruits, les uns qui sont bons, du moment qu'on les cueille, par exemple tous les fruits à noyau, quelques Paires d'Été, & tous les fruits rouges, &c. Il s'ensuit qu'il ne faut jamais cueillir de ceux-là qu'ils ne soient meurs, car pour le peu que leur maturité puisse durer, ils se conservent encore mieux, & plus long-temps sur le pied, qu'ils ne se conservent étant cueillis; il y a d'autres fruits, qui ne sont bons que quelque temps après qu'ils ont été cuëillis, par exemple la plûpart des fruits à pepin, qui sont Beurrés, & seulement tous les fruits d'Automne, & d'Hyver; il me semble, que voulant, apprendre à se connoître en maturité de toute sorte de fruits, je dois commencer à parler icy de ceux, qui sont bons à manger en les cueillant; j'attendray à parler des autres dans le traité des serres, ou fruiteries.

CHAPITRE IV.

De ce qui sert à juger de la maturité, & de la bonté des fruits.

TROIS de nos sens ont le don de juger des apparences de la maturité des fruits, & ce sont la veüe, & le toucher pour la plûpart, & l'odorat pour quelques-uns; je dis seulement de juger des apparences, car le goût seul est l'unique, & véritable juge, qui a droit de juger solidement, & en dernier ressort, tant de la maturité effective, que sur tout de la bonté; on sçait assez, qu'il n'appartient pas à tous les fruits d'être bons & agréables, au goût, quoy qu'ils soient actuellement meurs.

Quelquefois il ne faut qu'un sens tout seul, pour juger seulement de l'aparence, & même de la verité; ainsi par exemple, il ne faut que l'œil pour tous les fruits rouges, & pour le Raisin, &c. Il juge & avec certitude, qu'une Cerise, une Fraize, une Framboise, une Azerolle, une grappe de Raisin rouge, ou noir, sont meurs, quand les uns & les autres ont par tout cette belle couleur, qui leur est naturelle, & au contraire si quelque endroit en est dépourveu, l'œil juge par là, que c'est une marque infailible, que tout le reste n'est pas encore dans sa juste maturité.

Ainsi pareillement le toucher seul juge fort bien de la maturité apparente, & effective des Piores tendres, ou Beurrées, quelles qu'elles soient; si bien que les aveugles en peuvent juger par le tact, tout de même que les plus clairs voyans en jugeant à les voir, & à les toucher.

Quelquefois il faut employer deux de nos sens, la veüe & le toucher, pour juger seulement de l'aparence de maturité, par exemple aux Figues, aux Prunes, aux Pêches, & même aux Abricots; car il ne suffit pas, que sur l'Arbre une Pêche paroisse meure par le beau coloris qu'elle a rouge d'un côté, & jaunâtre de l'autre, pour pouvoir juger de-là, qu'elle est bonne à cueillir, ny il ne suffit pas non plus après qu'elle est cueillie, qu'outre ce beau coloris elle soit encore sans queue, ce qui est quelquefois une assez bonne marque, car la queue ne manque pas de tenir toujours à ces sortes de fruits, jusqu'à ce qu'étant meurs il s'en détachent doucement, & la laissent attachée à l'Arbre; mais comme cette queue peut avoir été après coup arrachée de force, il s'ensuit que d'être sans queue à leur égard ce pourroit être une fausse marque de maturité.

Il ne suffit pas, dis-je, de ces indices seuls en ces sortes de fruits, pour pouvoir à l'œil juger décisivement de leur maturité, il faut encore que la main s'en mêle, & qu'elle y donne son suffrage, non pas véritablement pour la tâtonner rudement sur l'Arbre (rien ne m'offense tant que ces tâtonneurs, qui pour en prendre une à leur gré en gâteront cent avec l'impression violente de leur mal-habile pouce) mais la main s'en mêlera de la manière, que je l'expliqueray cy-après.

La main aussi s'en mêlera, si la Pêche est cueillie, & qu'on ne sçache pas que çait été par une main habile, mais ce ne sera que pour la tâtonner si peu que rien, & encore seulement, comme j'ay déjà dit, auprès de l'endroit où étoit la queue.

Que si c'est une figue, soit cueillie, soit non cueillie, il est permis de la toucher doucement du bout du doigt, de la manière à peu près que font les Chirurgiens, qui cherchent la veine pour saigner; car si cette Figue, après avoir paru à l'œil d'une bonne couleur jaunâtre, d'une peau ridée, & un peu déchirée, d'une tête panchée, d'un corps pour ainsi dire ratatiné, & tout rapetissé, elle paroît bien moëleuse sous les doigts, & qu'étant encore sur l'Arbre elle vienne à quitter, pour peu qu'on la soulève, ou qu'on l'abaisse; en ce cas là on la peut hardiment cueillir, sans doute qu'elle est & meure, & bonne; mais si avec toutes ces belles apurances, & tout ce mystere elle ne quitte pas facilement, il la faut encore laisser pour quelques jours, elle n'est ja mais assez bonne, quand elle a résisté au cueilleur.

Que si cette Figue ayant toutes les bonnes marques de maturité a été cueillie par d'habiles Jardiniers, & qu'ensuite elle soit servie, on peut hardiment, & sans tâtonner rudement, juger qu'elle est bonne à prendre, & à manger.

Il faut dire la même chose de la Prune cueillie, c'est à dire, que si outre la fleur d'une belle couleur, qu'elle doit avoir, & qui contente les yeux, & encore outre le moëleux que d'habiles doigts y ont aperçu sans luy faire aucune violence, elle se trouve sans queue, & que même elle soit un peu ridée, & fanée de ce côté là, il faut inférer de là qu'elle est parfaitement meure, & par conséquent bonne à prendre.

Que si cette Prune étant encore sur l'Arbre avec son beau coloris pour les yeux, & le moëleux pour les doigts, on vient à la tirer si peu que rien, & qu'elle vienne à la main sans sa queue, elle est sans doute dans sa maturité; mais si elle ne vient pas,

c'est pour elle une marque semblable à ce que nous avons dit de la Figue.

Cette remarque sur le fait de la queuë doit faire juger deux choses, la première qu'à de certains Fruits elle doit quitter, quand ils sont meurs, par exemple à la Pêche, à la Prune, aux Fraises, Framboisès, &c. si bien qu'il ne faut jamais manger de ces sortes de Fruits, si la queuë y tient beaucoup; & la seconde chose qui est à juger, est qu'à d'autres Fruits elle peut, & doit toujours demeurer; quelques meurs qu'ils soient, par exemple aux Figues, aux Cerises, aux Poires, aux Pommes, &c. en sorte même que la queuë y fait un agréable ornement, & que c'est une manière de défaut, si elle n'y est pas.

Après avoir fait voir qu'en quelques Fruits, par exemple aux Fruits rouges, la vûë seule suffit pour juger de leur maturité, & en d'autres, par exemple aux Poires tendres, & Beurrées, le toucher seul, & avoir montré ensuite qu'en quelques-uns il faut employer la vûë, & le toucher, par exemple aux Pêches, Prunes, Figues, &c. nous pouvons encore dire qu'il y en a de certains, où l'odorat peut être admis avec la vûë pour faire une bonne fonction de juge, par exemple en fait de Melons après avoir approuvé leur couleur, leur queuë, & leur belle figure, & avoir examiné leur pesanteur, il n'est pas inutile de les flairer avant que les entamer, pour pouvoir, à ce qu'on croit, juger plus certainement de leur maturité, & de leur bonté; à propos de quoy je puis dire, que seurement ceux qui sentent le mieux, ne sont pas d'ordinaire les meilleurs: cette maxime n'est que trop bien établie.

Mais enfin, generalement parlant, tous les signes, que j'ay cy-dessus expliqué pour la maturité, peuvent encore n'être pas certains, & indubitables; ce sont des signes extérieurs, qu'on pourroit appeller signes de physionomie, & par conséquent trompeurs; il faut icy quelque chose de plus, il faut, pour ainsi dire, des œuvres, il n'appartient comme nous avons dit, qu'au goût tout seul à décider sur cela; & s'il est permis de parler ainsi, c'est à luy seul à imprimer le sceau, & le caractère du souverain jugement, qui est à prononcer particulièrement sur le fait de la bonté; car quelques favorables que soient les marques de dehors, si la Prune, si la Pêche, si le Melon ne plaisent au goût, après avoir pleu aux autres sens, comme cela arrive quelque fois, tous les préliminaires sont inutiles; il faut donc se rapporter de tout à ce goût avec ce scrupule pourtant, qui me doit icy rester pour l'établissement de la véritable bonté, qui est que les goûts sont tres-differens entr'eux, & que ce qui est bon au goût de l'un, est souvent mauvais au goût de l'autre: mais ce n'est pas à moy à entrer dans cette discussion, l'ancienne maxime (*de gustibus*) me le défend, & ainsi je ne puis icy parler que du mien en particulier, & applaudir cependant à ceux, qui ont la bonne fortune de trouver bon ce qui me paroît ne l'être pas: il seroit fort mal à propos à moy de vouloir entreprendre de les défabuser, car aussi-bien seroit-ce vray semblablement de la peine perduë.

C H A P I T R E V.

Des causes de la maturité, plus ou moins avancée, en toute sorte de Fruits.

Les Fruits meurissent plutôt, ou plus tard, premièrement selon que les mois d'Avril & de May sont plus, ou moins chauds, pour faire fleurir & noïer.

En second lieu, selon que ces Fruits sont à un bon Espalier, ou à un bon abri, c'est à dire exposé au Midy, ou au Levant, & enfin particulièrement selon qu'ils sont dans un climat chaud, & une terre légère.

Toutes considérations importantes pour la précocité des Fruits; car si les mois d'Avril, & de May ont été chauds, les Fruits ayant plutôt noïé, régulièrement aussi meuriront-ils plutôt, témoin la maturité des Melons; personne ne peut douter de cette vérité, les Fruits étant, pour ainsi dire, à l'égard de leur maturité, ce que sont & la viande, & le pain à l'égard de leur cuisson plutôt, ou plus tard commencée.

Que si ces Fruits étant noïez de bonne heure, ils se trouvent cependant en plein air, ou simplement près de quelques murailles exposées au Couchant, ou au Nord, &c. ils n'avanceront guère faute du secours de la reflexion des chaleurs printannières: ou si avec toutes les bonnes conditions d'une saison assez chaude, & d'une heureuse exposition ils sont dans un climat froid, ou que même étant dans un climat temperé, ils se trouvent dans une terre grossière (terre naturellement froide) ils meuriront de quelques jours plus tard que ceux, qui auront toutes choses à souhait.

Par exemple en Languedoc, & en Provence, qui sont des climats chauds, toutes fortes de Fruits y meurissent plus-tôt que dans le voisinage de Paris, & à l'égard de ce canton de Paris les Fruits meurissent plutôt dans l'enceinte de la Ville, & dans les faux-bourgs Saint Anthoine, & Saint Germain, & même à Vincennes, à Maisons; Carrière, &c. où les terres sont legeres, & chaudes, qu'ils ne meurissent à Versailles, ou le terroir est froid & grossier.

Tous ces lieux-là sont trop voisins les uns des autres, pour s'en devoir prendre au Soleil de ce que les Fruits y meurissent si différemment, & de plus on ne peut pas dire de sa présence immédiate à l'égard de la maturité des Fruits, ce qu'on dit de la présence immédiate du feu à l'égard de la viande qu'il cuit, car celui-cy cuit premièrement les Parties de dehors qui luy sont les plus voisines, devant que de cuire celles de dedans, qui luy sont plus éloignées, au lieu que le Soleil meurit premièrement les parties du dedans, devant que de meurir les parties du dehors; en effet c'est le dedans des Fruits qui meurit le premier, molit le premier, & se gâte d'ordinaire le premier.

Et s'il m'est permis d'en rendre la raison qui me paroît plausible, je diray premièrement que dans la maturité il y a deux causes qui la font, l'une prochaine, & immédiate, & c'est l'air échauffé, l'autre médiate, & éloignée, & c'est le Soleil qui échauffe cet air; la fonction du Soleil est donc d'échauffer l'air, autant que les vents le luy permettent, & la fonction de l'air échauffé est de faire part de sa cha-

leur à la terre, & à toutes les Plantes; cette terre échauffée fait d'abord agir & le principe de vie, qui est voisin de la racine, & la racine même, laquelle par conséquent prépare de la sève tout aussitôt qu'elle est mise en action, & cette sève va en même temps faire son devoir dans toutes les parties hautes, où elle peut pénétrer.

Je diray en second lieu, que l'air de chaque climat est vray-semblablement composé, ou au moins grandement mêlé des vapeurs, & des exhalaisons qui sortent de la terre de ce climat, si bien qu'à mon sens c'est ce qui fait dire, que l'air d'un tel Pays est bon, & l'air d'un autre tel Pays est mauvais.

Je diray en troisième lieu, qu'il s'ensuit de-là, que cet air est plus, ou moins facile à échauffer, selon que la terre, d'où sont sorties telles vapeurs, est plus, ou moins froide, & matérielle, car ces vapeurs tiennent tout-à-fait de la nature de cette terre, & partant que dans les terres légères l'air étant plus aisé à échauffer, parce qu'il est fait de vapeurs plus subtiles, il échauffe par conséquent plutôt & cette terre, & tout le corps de l'Arbre, & de la Plante qu'elle nourrit; de-là vient que c'est la racine plutôt échauffée en tel temps, & en telles terres, & par conséquent la sève plutôt préparée, qui par dedans le Fruit font les premiers degrés de maturité.

Il est donc vray de dire que l'air, selon qu'il est plus, ou moins grossier, il est aussi plus, ou moins prompt à être échauffé, & que selon ce plus, ou ce moins de chaleur il avance la maturité, ou ne l'avance pas, comme il a avancé la chaleur de la terre, ou ne l'a pas avancée.

Constamment donc la maturité plus, ou moins avancée dépend des conditions cy-dessus expliquées, en sorte qu'absolument elles doivent s'y rencontrer toutes; c'est à dire que les Fruits, pour meurir bien-tôt, doivent avoir été noiez de bonne heure; ils doivent ensuite se trouver à une bonne exposition, & dans un climat chaud, & une terre légère.

CHAPITRE VI.

Des marques particulières de maturité en chaque sorte de Fruit, & premièrement en ceux d'Été, qui achevent de meurir sur le pied.

DANS l'ordre naturel de maturité des Fruits de chaque année, l'honneur de la primauté appartient sans contredit aux Cerises précoces, & ensuite aux Fraises, Framboises, Groseilles, &c. Les premières commencent d'ordinaire à paroître dans le mois de May, & cela un peu plutôt, ou un peu plus tard, selon qu'elles ont plus, ou moins favorables, les conditions dont nous venons de parler: les Fraiziers en bon lieu commencent à fleurir dès la my-Avril, ou un peu devant, & en lieu froid ils ne commencent qu'à la fin d'Avril, ou dans les premiers jours de May; & si heureusement pour lors il ne survient point de ces petites gelées qui sont sujetes à noircir, & gâter ces premières fleurs, on peut espérer de ces Fraizes meures au bout d'un mois; ainsi à l'égard des Cerises précoces qui ont fleuri dès la my-Mars, on peut espérer d'en avoir à l'entrée de May, non pas d'entièrement meures, mais seulement de demi-rouges; elle servent avec cette demi couleur, tout de même que, si elles avoient une pleine maturité, la nouveauté faisant leur grand, & unique

mérite, & particulièrement vers les Dames; car au boür du conte ce n'est pour lors qu'un petit manteau coloré, qui couvre peu de chair aigre sur un gros noyau; aussi ont-elles grand besoin du secours du Confisseur, pour achever d'acquiescer un agrément, que le Jardinier, ou pour mieux dire le Soleil n'a pas eu le temps de leur procurer.

Les Arbres d'un climat un peu froid fleurissent véritablement presque aussi-tôt que ceux d'un climat un peu plus chaud, parce que l'ouverture de ces fleurs paroît se faire indépendamment de l'action des racines, témoin les branches qui fleurissent étant coupées (le seul effort de la rarefaction causée dans le bouton par la présence des premiers rayons du Soleil est capable de faire cet effet) mais pour la maturité de chaque Fruit elle ne se fait, & ne s'achève que, premièrement par un grand concours de l'operation des racines, qui ne sçauroient agir, si la terre n'est tout de bon échauffée; & en second lieu par un certain degré de chaleur qui doit se rencontrer dans l'air pour la perfection de ce chef-d'œuvre; or cette chaleur tant dans la terre que dans l'air, ne peut régulièrement venir que des rayons du Soleil; j'ose dire pourtant que j'ay été assez heureux pour l'imiter en petit à l'égard de quelques petits Fruits; j'en ay fait meurir cinq, & six semaines devant le temps, par exemple des Fraises à la fin de Mars, des Précoces, & des Pois en Avril, des Figues en Juin, des Asperges, & des Laituës pommées en Decembre, Janvier, &c. mais nous ne sçaurions trouver des facilitez à imiter cette chaleur en grand, pour faire meurir extraordinairement les gros fruits des grands Arbres; il semble que la nature nous ayant abandonné la terre pour en pouvoir échauffer quelque portion, & par le moyen d'une chaleur étrangère, & empruntée luy faire en dépit d'elle produire ce qu'il nous plaît, se soit cependant réservée comme un cas particulier le ressort universel de la maturité des Fruits; c'est cette maturité, qui à nôtre égard est l'accomplissement, & la perfection des productions de la terre; si bien que sans elle tous nos soins, & toute nôtre industrie ne nous produisent d'ordinaire que quelques espérances, la plûpart du temps trompeuses, & illusoires.

J'ay dit cy-devant qu'on commence d'avoir quelques Cerises précoces au mois de May; ces petits Fruits trouvent pour lors le champ libre, ils sont seuls à paroître dans nos Jardins, & à faire tout l'honneur des régales de la saison; ils n'y sont traversés d'aucuns autres Fruits jusqu'à la fin du mois, que se fait l'ouverture du grand magasin des autres Fruits rouges; ceux-cy se mettent en possession de durer tout le mois de Juin, & jusques vers la my-Juillet; car les Cerises précoces, qui ne paroissent guère que dans des pourcelaines, & en petite quantité, sont suivies de près par les Fraizes avec cette différence, que celles-cy, pour rencherir par dessus ces Cerises qui les ont précédées, se produisent avec une odeur charmante, & une abondance infinie, c'est à dire par pleins bassins, & ne croiroient pas faire leur devoir comme il faut, si elles venoient en aussi petit équipage que leurs devancières.

De ces Fraizes, il en est de rouges, & il en est de blanches, celles-cy ne sont bien meures, que quand elles sont devenues jaunâtres; à l'égard des autres, elles ne sont bonnes que quand elles sont parfaitement, & universellement rouges; mais ny les unes, ny les autres ne sont de mise, que quand elles sont d'une grosseur considerable.

Je puis dire en passant que les premières Fraizes meures sont aussi celles, qui ont fleuri les premières, & que les premières fleuries sont celles qui sont au bas de la tige, & par conséquent les plus près du corps de la plante, d'où pour les avoir toujours & plus belles, & plus grosses, & meilleures, je tireray quelque instruction dans le *Traité du Potager*.

Or à ces Fraizes naturellement venuës, dont tant de gens sont charmez, il se mêle vers la my-Juin des Framboizes tant rouges, que blanches, des Groseilles tant rouges, que perlées, des Guignes, & des Cerises; & de celles-cy il en est d'un peu plus hâtives, qui sont les moins bonnes, d'autres plus tardives, qui en effet sont & plus grosses, & plus douces, & meilleures, soit pour la compote & la confiture, soit pour être servies crus; les Bigarreaux se fourrent aussi de la partie, & même les Griotes: mais communément l'un & l'autre attendent, qu'à l'égard des autres Fruits rouges la presse soit un peu passée; ce n'est pas qu'ils ne puissent fort bien se présenter plutôt, car en vérité ce sont d'admirables Fruits que les Bigarreaux, & les Griotes: ceux-là sont bons, dès qu'ils sont à demi-rouges, mais celles-cy n'ont leur perfection de maturité que quand elles sont presque noires; il est pour l'ordre de la maturité de tous ces derniers Fruits la même chose, que nous avons dite pour les Fraises; ce qui a été en chaque Arbre le premier à fleurir, est aussi le premier à venir en maturité.

Voilà le mois de Juin fourni, on l'appelle le mois des Fruits rouges, & on a raison: car de quelque côté qu'on se tourne on ne voit en effet que de ces sortes de fruits; nous avons dit que les marques de leur maturité c'est cette couleur rouge qui les envelope par tout; elle commence d'ordinaire par l'endroit qui est le plus immédiatement veu du Soleil, & qui est aussi le premier meur; enfin petit à petit cette couleur achève de se répandre par tout; & quand ce rouge vif vient à s'y charger d'un peu de rouge obscur à la réserve des Griotes, c'est pour lors que la corruption commence à s'y déclarer.

Parmy les Fruits rouges, ceux qui sont à noyau, quelques meurs qu'ils soient, ne se détachent pas pour cela deux-mêmes de la branche qui les a faits, comme font tous les autres fruits; ils s'y fanent, & s'y séchent plutôt que de tomber, il faut, pour ainsi dire, les en arracher, & même avec quelque sorte de petite violence.

Toutes ces sortes de fruits rouges seroient seuls pendant tout le mois de Juin à remplir le théâtre de la maturité des fruits de la saison, si quelques Espaliers du midy en terres chaudes, & sablonneuses, ne commençoient à produire sur la fin de Juin des Poires de petit muscat, & des avant Pêches musquées.

Ces petites Poires ont une grande bonté, si on leur donne le temps de meurir: les premières marques de leur maturité se montrent en elles comme en toutes les autres Poires de chaque saison, c'est à dire auprès de la queue; il faut qu'à cet endroit-là il paroisse quelque petite jaunisse, qui soit en quelque façon transparente, & qu'ensuite pour marquer une pleine maturité, cette jaunisse se fasse un peu remarquer au travers d'un certain roux-gris, & d'un certain rouge, qui occupe le reste de la peau, & qu'enfin elles commencent à tomber d'elles mêmes sans aucune violence extérieure: pour lors il est bon de les cueillir, & en même temps de les manger. J'ay assez dit dans le choix des fruits ce qu'il me semble de la bonté de cette Poire.

Quand

Quand on ne se donne pas le temps d'examiner ainsi le voisinage de la queue des Poires, pour juger de leur maturité, il faut, comme je viens de dire, que nous en jugions par la chute volontaire de ces sortes de Poires : & pour cet effet il faut, que les vers ne s'en mêlent pas, & qu'elles ne soient venues ny sur un Arbre, qui soit universellement malade, ny sur une branche qui le soit en particulier ; les Poires verveuses sont les premières à tomber, & à paroître meures sans l'être véritablement ; leur défaut n'est pas trop caché, il paroît d'ordinaire au milieu de l'œil de la Poire, & cela étant il n'en faut faire nul cas pour être de bons fruits.

Ainsi toutes sortes de fruits, tant à noyau, qu'à pepin, meurissent plutôt sur des Arbres malades, que ne sont pas ceux des Arbres bien sains ; mais icy il ne faut pas se tromper à la grosseur, car il arrive quelque fois, & sur tout en fait de Pêchers, que les fruits de ces Arbres languissans sont plus gros que ceux des Arbres vigoureux ; & pour lors on doit sçavoir, que telle grosseur n'est, pour ainsi dire, qu'une bouffissure, ou une espece d'hidropisie, qui fait que dans la chair de tel fruits, qui sont plus gros qu'ils ne devoient, il ne s'y trouve rien qui ne soit ou insipide, ou amer, & enfin dégoûtant.

Nous devons dire des Pêches tombées la contraire de ce que nous venons de dire des Poires tombées ; car toutes Pêches, qui d'elles-mêmes tombent, ou se détachent, sont d'ordinaire passées, & par conséquent mauvaises ; si bien qu'il ne faut guère jamais les présenter pour bonnes, quand même elles ne seroient pas meurtries de leur chute, comme il arrive d'ordinaire.

Mais cette règle ne s'étend communément ny aux Pêches de petite espece, ny sur tout aux violettes hâtives & tardives, ny aux Pavies ; ces sortes de fruits, qui presque jamais ne sçauroient être trop meurs, sont d'ordinaire tres bons, quand ils sont tombés ; ainsi leur chute, quand elle n'est pas forcée, est une bonne marque de leur maturité, aussi bien que de leur bonté.

La même chose se doit dire de la plûpart des Prunes, puisque régulièrement on secotie les Pruniers, pour avoir de bonnes Prunes ; véritablement cette manière est plus pour les communes, que pour le Perdigon, Roche-courbon, & autres principales Prunes, dont une des meilleures qualitez consiste à avoir ce beau teint fleuri, qui excite l'apetit des plus moderés ; or une chute violente, aussi bien que d'être trop maniées, gâte cette fleur, qu'il faut soigneusement conserver ; c'est pourquoy les véritables cutieux ne les touchent jamais que de l'extrémité de deux doigts.

Revenons à nos avant-Pêches, & disons que la première partie, qui meurt en elles, aussi bien qu'à tous les autres fruits, Poires, Pêches, Prunes, Abricots, Melons, &c. C'est ce qui est d'ordinaire en dedans, c'est à dire ce qui est le plus près du noyau, & d'ailleurs ce qui à leur égard paroît aux yeux le premier meur : c'est tout le contraire de ce que nous avons dit des Poires, car icy tant s'en faut, que ce soit le voisinage de la queue, qui meurisse le premier, c'est d'ordinaire l'extrémité, qui est opposée à la queue, parce que c'est cette partie, qui est la plutôt, & la plus long temps regardée du Soleil ; bien que, quand ses rayons ne donnent sur aucun endroit de ces avant-Pêches, il semble que par la chaleur, qui régne dans tout l'air, elles meurissent également par tout.

Nous commençons à juger de l'approche de leur maturité, quand nous voyons qu'elles se mettent à grossir notablement (ce qu'on appelle prendre chair) & c'est en même-temps que non seulement leur verd vient à blanchir beaucoup, mais aussi

une partie de leur poil vient à tomber, malheureusement pour ces pauvres petits fruits, ou plutôt pour les goûts délicats, & connoisseurs, on prend, pour ainsi dire, au pied levé ces premières aparences de maturité, comme si en effet c'étoit une bonne maturité; on les cueille, qu'elles sont encore aussi dures que des pierres, au lieu d'attendre qu'elles soient moëlleuses, comme elles le devroient être; aussi hors quelques-unes des premières, qu'on produit assez mal à propos, la plupart passent par le feu, devant que de paroître sur les tables.

Je ne veux pas oublier d'avertir icy, que toute Pêche qui ne prend pas la grosseur, que son espece requiert, tombe d'ordinaire, devant que de venir en maturité, ou si elle parvient à faire semblant de meurir, elle demeure avec une peau veluë, une chair verte, une eau amere, un noyau plus gros que celles, qui ont pris davantage de chair.

Je ne veux pas aussi oublier de dire que, comme peu de temps après que les fruits ont noüé, il en tombe d'ordinaire une assez grande quantité, aussi arrive-t-il souvent que le temps de la maturité des fruits approchant, il en tombe un assez bon nombre, & cela se fait quinze jours, ou trois semaines devant cette maturité, comme si l'Arbre se sentoit de luy-même trop chargé, & comme s'il vouloit nous annoncer par là, que le bon temps va venir; ainsi pour lors on voit communément assez de gros fruits tomber, dont ceux qui restent, n'en sont que plus beaux, & meilleurs, & comme nous avons dit, ils s'en feroient de beaucoup mieux trouvez, si le Jardinier avoit fait ce que le temps vient de faire.

On est ravi de voir dès la fin de Juin ces premières avant-Pêches meures, & d'en avoir assez long-temps, comme on le peut, si on en a plusieurs Arbres en différentes expositions; elles sont merveilleusement bonnes, quand elles sont bien conditionnées, tant pour la grosseur, que pour la maturité; mais assez souvent on a le déplaisir d'attendre ensuite jusques vers la fin de Juillet, pour voir les premières Pêches qui leur succedent, & ce sont celles qu'on appelle Pêches de Troye, Pêches, qui pourveu qu'elles soient bien meures, charment tout le monde, tant elles ont la chair fine, l'eau parfumée, & le goût délicieux: ce qui annonce, ou déclare leur maturité, c'est ainsi qu'aux autres fruits premièrement, une augmentation nouvelle de grosseur: en second lieu, un beau coloris rouge du côté du Soleil, & un clair jaunâtre transparent aux autres endroits: en troisième lieu, une peau fine, qui au toucher paroît douce, moëlleuse, & pour ainsi dire satinée; que si une de ces marques luy manque, on peut dire avec verité, qu'on luy a fait tort de la cueillir si-tôt, n'étant pas en effet meure suffisamment.

On la traite assez souvent aussi mal que les avant-Pêches, & même que toutes les autres Pêches à l'entrée de leur maturité, c'est à dire, qu'on les cueille sur les moindres indices, sans attendre qu'elles aient atteint le degré de bonté, qu'elles n'ont jamais que quand elles sont entièrement meures; tel défaut provenant, ou de l'ignorance, & friandise de celuy, qui cueille par envie de manger, ou de la simple avidité du gain dans le cœur, & dans les yeux de celuy qui se presse de les porter vendre.

Le mois de Juillet donne encore avec les Pêches de Troye beaucoup d'autres sortes de fruits, mais le mois d'Aoust l'emporte sur luy pour l'abondance, car non seulement on voit une infinité de Prunes, mais aussi grand nombre de fruits à pepin;

parmy-

parmy ceux-cy régnerent les Cuisse-madame, les Gros-blanquet, les Sans-peau, les Eipargne, les Oranges, les Bons-chrétien d'Été, les Cassolettes, les Robine, les Rouffelets, &c. dont la maturité se connoît, soit à leur cheute volontaire, soit au peu de résistance, qu'on trouve en les cueillant, soit enfin à un coloris jaune, qui se découvre dans leur peau, & sur tout aux environs de la queuë; parmy les Prunes, on conte les Perdrigon, les Mirabelle, Imperiale, Sainte Catherine, Rochecourbon, Reine-claude, Prunes d'Abricot. &c. à ces Prunes se joignent vers la my-Août quelques belles Pêches, sçavoir premièrement les deux Magdelènes, la blanche, & la rouge, les Mignonne, les Bourdin, les Rossane, &c. & celles-là sont grosses; sçavoir en second lieu les Alberges tant la rouge, & la jaune, les Pêches cerises, l'une à chair blanche, l'autre à chair jaune, &c. il n'y a point d'autre marque particulière de la maturité de toutes ces sortes de Pêches, & des autres qui viendront ensuite, que celles, dont j'ay cy-devant parlé pour les avant-Pêches, & Pêches de Troÿe, & ce sont la grosseur raisonnable, le coloris rouge, & jaunâtre sans aucun mélange de verd, & sur tout la facilité à les détacher, pour peu qu'une main adroite les baïsse, ou les souleve, ou les tire; tous ces fruits-là sont bons à manger en les cueillant, & ne demandent point la ferre, tout au moins pour achever de meurir, car les Pêches ne meurissent point hors de l'Arbre, qui les a produites, & ainsi il ne sert de rien de les cueillir, devant qu'elles ayent leur maturité parfaite, mais comme j'ay dit ailleurs, un jour, ou deux de repos dans la ferre, bien loin de leur faire aucun tort, leur y procure un certain frais, qui leur sied merveilleusement bien, & qu'ils ne sçauroient acquerir, pendant qu'ils tiennent à leurs Arbres.

Le mois de septembre est fameux pour la foule des principales Pêches, les Chevreuse, Violettes Hâtives, Persique, Admirable, Pourprée, Bellegarde, Blanchelandilly, & de plus les Brugnons, Pavies blancs &c. Il y a même quelques Pommes de Calville d'Été, & quelques sortes de bonnes Poires, qui sont icy compagnie à ces Pêches, & se peuvent manger dès le Jardin sçavoir les Fondantes de Bret, les Orange-brune, &c. Tout au moins se gardent-elles peu, les Poires molissent, & les Pommes cottonent, mais à dire le vray un peu de ferre commence aussi d'être nécessaire à ces fruits à pepin, & ce sera le ponce un peu appuyé près de la queuë, qui fera juger de leur maturité, s'il enfonce un petit.

Le mois d'Octobre a suffisamment encore de quoy se faire valoir par les dernières Pêches admirables venuës en plein air, ou au couchant, par les Nivet, & Violettes tardives, & mêmes par les gros Pavies rouges, & jaunes, sans oublier les belles jaunes tardives, & tout cela venu aux bonnes expositions, les Beurré, Vertelongue, Doyenné, Lanfac, Sucrever, Bergamotte, Poires de Vigne, Messire-Jean, &c. commencent icy à se signaler, mais ce n'est qu'après avoir fait quelque séjour dans les ferres; nous en parlerons plus particulièrement, quand nous ferons le traité de ces ferres, & en attendant cela il est à propos de parler des moyens de conserver, & transporter sains & sauves les fruits tendres dont nous venons de parler.

CHAPITRE VII.

De la situation, qu'il faut donner aux fruits cueillis, pour les conserver quelque temps.

Pour achever ce que j'ay commencé, il ne me reste donc plus qu'à parler des moyens de conserver, autant qu'on peut, les bons fruits au sortir de l'Arbre, & de parler enfin des moyens de les transporter, s'il en est besoin; à l'égard de la conservation, j'entens particulièrement ceux, qu'on ne cueille que dans leur juste maturité, & ceux, qui étant extrêmement tendres, & délicats ont achevé de l'acquérir hors du Jardin, les uns, & les autres perdans infiniment de leur lustre, & de leur agrément, s'ils viennent à être meurtris, ou déflouris, écorchés, ou rachez de marques noires; tels sont les Figues, & les Pêches avec leur beau coloris, & leur chair si fine; telles sont les Prunes avec la belle fleur de leur teint, & les Poires Beurrées, qui sont tout-à-fait meures; il n'est point icy question des autres fruits, qui ne sont, ny si précieux, comme les Cerises, Griottes, Bigarreaux, &c. ny si faciles à se gâter, comme les Melons, les Pavies, les Poires dures, & cassantes, les Poires à cuire, toutes les Pommes, &c.

Je suppose, que chaque Figue, & chaque Pêche, & chaque Prune aient été cueillies avec toutes les précautions, que j'ay cy-devant remarquées, en sorte qu'en les détachant de l'Arbre rien ne manque à leur perfection; je suppose encore, qu'en les cueillant on les ait mises, par exemple, dans une Corbeille garnie de quelques feüilles tendres, & délicates, comme feuilles de vigne &c. & qu'on les ait placées chacune séparément de l'autre, sans qu'elles se pressent sur les côtés, ou qu'elles soient les unes sur les autres. La pesanteur de celles de dessus est capable de meurtrir celles de dessous, & cela particulièrement en fait de Pêches, & de Figues, car pour les Prunes elles ne sont pas assés lourdes pour se blesser les unes les autres.

Or pour conserver quelques jours, c'est à dire deux ou trois, ces sortes de fruits, & sur tout les Pêches, il les faut mettre dans un cabinet, ou dans une serre, qui soit sèche, propre, garnie d'ais, ayant toujours les fenêtres ouvertes, à moins que ce ne soit dans le grand froid: j'expliqueray cy-après les conditions d'une bonne serre; il faut que sur ces ais on ait mis l'épaisseur d'un bon travers de doigt de mousse, qui leur serve, pour ainsi dire, d'une manière de matelas, prenant garde que cette mousse soit sèche: & n'ait aucune mauvaise odeur; cela étant, chaque Pêche ainsi placée sur la mousse, se fait sa niche elle même, en sorte qu'elle ne touche rien de dur dans sa place, & qu'elle ne presse ny n'est pressée d'aucune de ses voisines; j'ose dire qu'il en est des Pêches comme des Melons, un jour après qu'on les a cueillies, & qu'elles se font, comme on dit, mitonnées loing du Soleil, elles sont meilleures, qu'elles ne sont pas à les manger dans l'instant qu'on les cueille, & qu'elles sont encore toutes tièdes; or quoy qu'elles craignent extrêmement d'être souvent touchées, aussi bien dans la serre, que sur l'Arbre, cependant pourveu que ce soit une main adroite, qui les touche, elle n'en reçoivent aucune mauvaise impression; c'est pourquoy pendant que ces Pêches sont dans la serre, il les faut soigneusement visiter une fois le jour, pour voir, s'il n'y paroît aucune marque de pourriture, & ôter à l'instant

l'instant toutes celles , qui paroissent en avoir , ou autrement leur voisinage en gête d'autres.

Il est important de bien placer les fruits dans la serre, ceux qui n'ont point ces fortes d'égarde en perdent beaucoup par leur faute, la bonne situation des Pêches est d'être placées, non seulement sur la moufle, mais que ce soit sur l'endroit de leur queue, les autres situations les meurtrissent; celle des Figues est d'être couchées sur le côté, rien ne leur est si contraire que d'être placées sur l'œil, parce qu'elles se vident par là, de ce qu'elles ont de meilleur jus; à l'égard des Prunes, comme ce sont des corps d'une médiocre pesanteur, toute sorte de situation leur est indifféremment bonne, aussi bien qu'aux Cerises.

La bonne situation des Poires, dont la figure est Pyramidale, est d'y être sur l'œil & d'avoir la queue en haut; celles des Pommes, dont la Figure fait presque un cube parfait est indifférente soit sur l'œil, soit sur la queue, qui régulièrement est fort courte; ces deux sortes de fruits se conservent assez bien sur le bois tout nud, & souffrent même d'y être pour un temps les unes sur les autres au sortir du Jardin, & jusqu'à ce qu'elles approchent de leur maturité; je ne leur veux sur tout aucun lit, ny aucune couverture de foin, ou de paille, à cause de la mauvaise odeur, qu'ils en prennent pour l'ordinaire; à l'égard du Raisin, rien ne luy est si avantageux que d'être pendu en l'air attaché par un fil, soit à quelque cerceau suspendu, soit à des clous attachez aux solives, & cependant il n'est pas mal sur de la paille, bien entendu que pour en conserver jusqu'en Février, Mars, & Avril, il le faut avoir cueilli, devant qu'il ait acquis une parfaite maturité, autrement il pourrit trop vite, bien entendu cependant que de deux, ou trois jours l'un il faut soigneusement éplucher les grains pourris.

La destinée de toutes sortes de Pommes les conduit volontiers jusqu'au mois de Mars, & en conduit quelques-unes jusqu'en May, & Juin, par exemple les Reynettes, Apis, Pomme-roses, Francatu, &c. prenant garde, que la marque de leur grande maturité est d'ordinaire d'être un peu ridées, à la réserve des Pommes d'Api, & des Pommes-rose, qui ne se rident jamais; on connoît qu'elles sont meures, quand tout le verd, qui paroissoit à la peau, s'est changé en jaune.

La destinée des Poires pour la durée est extrêmement partagée, celles, qui vont le plus loin, sont les Bon-chrétien, les Saint-Lezin, les Martin-sec, les Martin-fer, les Poires à cuire, & sur tout les Double-fleurs, & quelques Franc-réal, &c. J'en parleray plus amplement dans le traité des serres.

Nous avons marqué ailleurs, qu'elles sont pour l'ordinaire les Poires de chaque mois, & ainsi il n'est pas nécessaire de le repeter icy; les fruits rouges ont peu de temps à durer après qu'ils sont cueillis, les Fraises, & Framboises n'ont guère qu'une journée, les Cerises, Griotes, Bigareaux, Groseilles en ont peut-être une de plus; les bons fruits pour être servis proprement sur table demandent la même situation, qu'on leur donne dans la serre, à la réserve des Poires qui demandent en cela quelque symmetrie agréable pour la construction des Pyramides.

Avec les précautions cy-devant remarquées, on conserve aisément, & sans aucun embarras les fruits, autant qu'ils le peuvent être; il n'y a que les grosses gelées d'Hyver, qui soient fort redoutables, parce qu'elles peuvent pénétrer dans la serre, & donner atteinte aux fruits, or un fruit une fois gelé ne conserve plus aucune bon-

té, & tourne aulli-tôt en pourriture; ceux qui n'ont point de serre faite exprés avec tous les égards nécessaires, tels qu'ils sont expliquez cy-aprés, & qui n'ont, par exemple qu'un cabinet, ou quelque chambre à l'ordinaire, courent grand risque de perdre tous leurs fruits dans les temps fâcheux, s'ils n'ont un extrême soin de les couvrir amplement avec de bonnes couvertures de lit, ou les mettre même entre deux matelas, ou les porter dans quelque cave, jusqu'à-ce que le péril soit passé, & pour lors on sort ces pauvres prisonniers de leurs cachots, pour les remettre en liberté dans leur place ordinaire.

CHAPITRE VIII.

Du transport des Fruits.

LA difficulté dont il est ici question ne regarde ny toutes les Poires, quand elles sont nouvelles cueillies, ny les Poires dures & cassantes, quoy que meures, pourveu que si c'est des Bon-chrétien d'Hyver, chaque Poire porte une envelope de papier, cette difficulté ne regarde non plus les Pommes quelles qu'elles soient, ces sortes de fruits quoy que mis pêle-mêle dans des hotes, ou des paniers, ou autres vaisseaux, souffrent aisément, & sans se gêner la voiture du cheval, & de la charrette: il n'en est pas de même des Poires tendres, & Beurrées, quand elles sont meures, ou comme on dit en certaines Provinces, quand elles sont faites, elles sont à cet égard de la condition des Figues, des Pêches, &c. leur naturel délicat & doüillet, demande qu'on les traite d'une manière douce, délicate, & doüillette, comme si c'étoit, pour ainsi dire, de belles jeunes Demoiselles, autrement l'agitation d'une voiture rude les meurtrit, ou les noircit, c'est à dire en un mot qu'elle leur ôte la principale partie de leur beauté, & même beaucoup de leur bonté.

Ce prélude nous conduit insensiblement à établir que les Pêches, les Figues, les Fraizes, les Griotes, &c. pour être transportées d'un lieu à l'autre demandent soit la voiture d'eau, soit les bras, ou le dos d'un Porteur qui aille rondement, & sans agiter violemment son corps en marchant, & que sur tout si ce sont des Pêches, qu'elles soient placées sur l'endroit de la queue, & qu'elles ne se touchent point l'une l'autre, mais qu'elles soient premièrement sur un lit de mousse, ou de feuilles tendres assez épais, & en second lieu, qu'elles soient envelopées chacune d'une feuille de Vigne, & si bien rangées, qu'elles ne puissent branler de leur place, & enfin que, si on en veut mettre plusieurs lits les uns sur les autres, il y ait entre deux une bonne séparation de mousse, ou d'une raisonnable quantité de feuilles; le dernier lit sera pareillement assez bien couvert de feuilles, & le tout envelopé d'un linge bien attaché, qui tienne en état tout le contenu de la hote, ou du panier; le plus seur seroit de faire pour les Pêches ce que je m'en vay dire pour les Figues, mais il y a en cela un inconvenient qui est, que par ce moyen on n'en peut guère porter chaque fois; si ce sont des Figues, il faut avoir des corbeilles plates qui n'ayent qu'environ deux pouces de profondeur, on mettra dans le fond de ces corbeilles un lit de feuilles de Vigne, & on rangera ces Figues sur le côté, chacune envelopée d'une semblable feuille, prenant soin de les y ranger si proprement l'une auprès de l'autre,

tre , que le mouvement du transport ne les puisse point ébranler de leur place avec cette précaution de n'en mettre jamais deux l'une dessus l'autre , mais ce premier , & unique lit étant fait on le couvrira de feuilles , & ensuite d'une feuille de papier bien proprement rebordée tout autour de la corbeille , & encore arrêtée par une ligature de petite fissele , en sorte que ce Fruit soit dans sa corbeille hors de tout péril d'en sortir par une agitation médiocre.

Les bonnes Prunes étant rangées les unes sur les autres sans façon , soit dans un cueilloir , soit dans une corbeille , ou autre panier , en sorte que le fond soit bien garni de feuilles , ou d'orties , on couvrira tout le dessus avec d'autres orties , auxquelles on aura ôté tout le gros coton , & cela fait on envelopera le tout avec du linge , ou quelque feuille de papier , qui outre cela soit lié de quelque petite fissele.

Les Prunes ordinaires se transportent dans de grandes mannes , ou Paniers sans autre façon , que de mettre dessus , dessous , & à côté , quelques feuilles.

On envoie des Prunes d'Abricot , de Tours à Paris , par les chevaux des Messagers avec une bien plus grande précaution , car on les met dans des boîtes pleines d'hoïate , & chacune envelopée encore séparément de hoïate , mais cet expédient est cher , & n'en fait guère venir tout d'un coup.

Les Fraizes étant pareillement rangées en façon de dos de bahu dans des paniers faits exprés , & garnis de feuilles dans le fond , & tout autour , on se contente de les couvrir d'un petit linge fin mouillé , & on en porte comme cela plusieurs dans des paniers , ou dans des inventaires couverts de quelque grand linge suivant la grandeur de ces paniers.

On transporte le Raisin , soit Muscat , soit Chasselas , soit Corinthe de la même façon à peu près que j'ay cy-dessus marqué pour les Pêches , ou même avec moins de précaution : car il n'est pas trop nécessaire de séparer de feuilles chaque lit en particulier.

On envoie quelquefois du Muscat dans des Provinces fort éloignées , & on le met dans des caisses pleines de son , & portées par des chevaux , ou des mulets , en sorte que les grappes ne se touchent point l'une l'autre , mais c'est une dépense qui ne se fait que pour des Roys , ou de fort grands Seigneurs.

Pour le transport de nos principaux fruits , quand il n'est question que de les envoyer à une journée au plus , je me sers volontiers de certaines hotes carrées divisées en dedans par plusieurs étages qui sont éloignés l'un de l'autre , autant qu'il le faut pour ranger nos corbeilles pleines de fruit ; ces hotes sont ou d'ozier bien ferré , & cela étant il n'y faut point d'autre envelope pour les garentir de la poudre des chemins , ou d'ozier à claire voye , & cela étant il leur faut une envelope de toile cirée , & de plus ces hotes s'ouvrent ou par dehors en forme d'un petit armoire , ou par dessus , & cela étant on commence à garnir l'étage du fond tout le premier , on abat ensuite un petit couvercle , qui en même temps sert de clôture pour ce premier étage , & de fond , ou planché pour le second , & ainsi jusqu'au dernier d'en haut : on y met , quand on veut une petite serrure , sur laquelle on a fait faire deux clefs , l'une demeurant à ceux à qui les fruits sont envoyez , & l'autre à celui qui les envoie , moyennant quoy les fruits font leur voyage en toute seureté.

CHAPITRE IX.

Des Serres, ou Fruiteries.

SI dans la saison que les Potagers charment le plus par la verdure, & par la propreté qui les embelissent, il est cependant vray de dire que ce sont les Fruits qui en font la principale beauté, de quel avantage, ou plutôt de quelle consolation ne doivent point être ces fruits, quand au fort d'un Hyver triste, & mélancolique on s'en trouve une assez honnête provision, & qu'on s'en trouve même de beaucoup meilleurs que ceux, que l'Été a fournis; il n'en faut pas faire les fins, les fruits sont sans doute une des plus fortes passions de tous tant que nous sommes, qui croyons volontiers que, comme ils sont délicieux au goût, aussi sont-ils utiles à la santé; les Médecins qui nous doivent donner des régles contre les infirmités, bien loin de combattre cette opinion, l'établissent comme infaillible, & souvent ordonnent l'usage des fruits comme des remèdes souverains; de-là vient que, pour ainsi dire, c'est aujourd'huy la mode d'être curieux de fruits, & que tant de braves gens se font honneur de marquer de l'empressement à en élever; la nature prend, ce semble, plaisir à favoriser cette curiosité, elle produit tous les ans grande abondance de fruits, nous n'en avons que trop l'Été; l'Automne en fournit suffisamment, mais la difficulté est d'en avoir pour l'Hyver, qui est une saison morte, & infertile, il s'agit donc sur tout de sçavoir garder de mauvaise fortune ceux qui ne sont bons que long-tems après être cueillis, ils ont un grand voyage à faire, & en le faisant ils ont beaucoup de hazards à courir, il faut non seulement un homme soigneux, mais il faut aussi un lieu qui soit extrêmement propre à les conserver; nous avons à combattre d'un côté le froid qui détruit ceux qu'il peut atteindre, & de l'autre nous avons à empêcher le mauvais goût qui peut deshonorer ceux que le mauvais temps n'a pas gâtés; ce lieu s'appelle tantôt serre, & tantôt fruiterie; sans doute qu'il a ses regles, & ses conditions, puisqu'il est si utile, & qu'il doit produire de si bons effets; vray-semblablement je dois connoître ce qui en est, veu la grande, & ancienne application que j'ay en fait de Jardins, & par conséquent je ne manquerois pas d'être blâmé, si je ne m'étudiois à dire icy ce que mon expérience m'a appris à l'égard des serres, soit pour éviter les défauts qu'on y peut craindre, soit pour parvenir au succès qu'on y doit espérer.

Que les autres curieux, dont le nombre est si grand, vantent tant qu'ils voudront leurs cabinets, qu'on invite tout le monde à les aller voir, qu'on prenne soin d'en faire de riches descriptions, je n'y trouve rien à redire, je suis même des premiers à les vanter, je les visite avec un singulier plaisir, & me récrie volontiers sur ce qu'on y voit de merveilleux non seulement à raison de la matière, mais aussi à raison de la main qui s'y est signalée; qu'on vante donc tant qu'on voudra cet amas de miracles de l'Art, mais qu'au moins on laisse au curieux de Jardinage la liberté de vanter sa Fruiterie qui fait son cabinet; ce n'est pas qu'il ait ny Originaux, ny Antiques à y montrer, bien loin de-là, il n'y fait voir que du Moderne tout pur, mais ce sont des modernes excellens, c'est à dire, que ce sont des productions de la nature, qui

se renouvelle, & se rajeunit tous les ans; productions qui ne sont, véritablement, pour ainsi dire, qu'autant de copies des premiers Ouvrages qu'elle a faits à la naissance des temps, mais qui cependant surpassent le mérite de ces originaux, parce que cette nature ayant été d'abord charmée de la beauté de ses premiers coups d'essai s'est pluë à les repeter autant de fois qu'elle a peu, comme si en effet elle s'étudioit à faire toujours de mieux en mieux, jusques-là même qu'elle se laisse un peu conduire à la Culture, voyant certainement qu'elle contribuë tout de bon à la perfection de ses nouveaux enfans.

Cela étant, on ne peut, ce me semble, disconvenir que ce cabinet ne mérite d'être veu, & dans la verité y a-t-il rien de plus agréable à voir que cette serre, ou dès l'entrée de la porte on découvre premièrement une manière de chambre bien tournée, & dont la grandeur est proportionnée au besoin qui l'a fait faire, où l'on découvre ensuite une belle table rebordée qui occupe le milieu de la place, & est commode, & nécessaire pour dresser les corbeilles, ou pourcelaines qu'on veut servir, où l'on découvre enfin les quatre murs de cette serre garnis de tablettes bien ordonnées, ces tablettes dans l'Automne, & l'Hyver chargées de beaux fruits; ces fruits diversément placez avec des étiquetes volantes, pour marquer leur espee, & leur maturité par rapport à la suite des mois, ainsi voit-on les Bergamottes en un endroit, les Virgoulés en un autre, là les Ambretes, icy les Epines, là les Leschafferies, icy les Saint-germain, là les Bon-chretien, icy les Bugi, là les Poirés à cuire, icy les Pommes avec les mêmes distinctions des Poirés, là les fruits tombez, icy ceux qui ont été bien cueillis; là ceux du Nord, icy ceux des bons Espaliers; là ceux des Arbres de tige, icy ceux des Buiffons; là les fruits meurs dans un tel mois, icy ceux qui ne le sont pas si-tôt, &c. avec cet ordre perpétuel que ceux qui ont atteint leur maturité sont toujours à portée tant pour la main, que pour la veuë, & que les autres, qui ne le sont pas sont encore, logez plus haut, c'est à dire, sur des tablettes plus élevées, & c'est là qu'ils attendent la saison qui les doit meurir, & par conséquent les faire descendre à la place de ceux qu'on ne voit plus; ils ont disparu ces premiers après avoir fait leur devoir, & fini leur carrière: mais en voicy d'autres qui sont tous prêts à leur succeder, & de venir, pour ainsi dire, chacun à leur tour servir le quartier qui leur est destiné.

Enfin cette largesse que nôtre curieux fait à ses amis (car il aime sur tout à donner de ce qu'il a) n'a-t-elle point quelque privilège qui élève le mérite de son cabinet au dessus de ces autres, dont on ne raporte que de simples idées, & où bien loin qu'on y fasse des liberalitez, tout au contraire le curieux fait profession d'être ferré; il n'en vient jamais à faire montre de son trésor que malgré qu'il en ait, on n'aperçoive en luy un fonds d'inquiétude qui vient quelquefois de la peur d'être volé, mais plus communément de la peur de n'être pas crû aussi riche, qu'il le prétend.

Venons maintenant à établir qu'elles sont les principales conditions d'une bonne Fruiterie; il me semble que la première consiste à être impénétrable à la gelée; le gros froid, comme nous avons dit souvent, est l'ennemy mortel des fruits, ceux qui ont été une fois gelez, ne sont plus bons qu'à jeter.

Il s'ensuit donc pour la seconde condition, que cette Fruiterie doit être exposée sur tout au Midy, ou au Levant, ou du moins au Couchant, l'exposition du Nord luy seroit tres-pernicieuse.

Il s'ensuit pour troisième condition, que les murs de cette serre doivent être pour le moins de vingt-quatre pouces d'épais, une moindre épaisseur ne garantirait pas de la gelée.

Il s'ensuit pour quatrième condition, que les fenêtres, outre les panneaux ordinaires, doivent avoir de fort bons châssis doubles, & sur tout de papier, & qu'ils soient bien calfeutrez, & qu'en même temps il y ait une double porte pour l'entrée, en sorte que jamais dans les temps du peril l'air froid de dehors ne puisse avoir liberté d'entrer, car il détruirait l'air temperé qui est de longue main au dedans, on ne sçauroit icy avoir trop de précaution, il ne faut qu'une petite ouverture négligée, pour faire en une nuit de gelée un désordre infini; je n'approuve nullement qu'on fasse du feu dans la Fruiterie, & cela par les mêmes raisons, que j'ay assez amplement établies dans le traité des Orangers.

Avec toutes ces conditions, qui peut-être n'ont pas été assez exactement observées, car la chose est tres-difficile, on ne peut, & on ne doit avoir l'esprit en repos, à moins d'avoir au dedans de la serre un petit vaisseau plat plein d'eau, c'est une sentinelle fidele, & incorruptible, qui doit donner avis de tout ce qui peut nuire; si cette eau ne gèle point, il n'y a rien à faire, mais si elle vient à geler tant soit peu, il faut aussi-tôt courir au remede, les froids des mois de Decembre 1670. 1675. 1676. 1678. celui de Janvier, & Fevrier 1679. & sur tout celui de Decembre 1683. & de Janvier 1684. qui de la dernière reprise a duré sans relâche un mois entier, doit servir d'une grande instruction dans cette matière, il a falu être bien soigneux & bien prévoyant, pour ne s'y pas laisser attraper; un bon grand Thermometre placé en dehors à l'exposition du Nord est icy tres-necessaire; il faut juger que le peril est grand, quand deux nuits de suite ce Thermometre continué d'être au cinquième, & sixième degré, & même au septième, & huitième, une première nuit peut n'avoir point fait de mal, une deuxième doit faire tout craindre, & ainsi dès le lendemain d'une première nuit fâcheuse servons nous de bons matelas, ou de bonnes couvertures de lit bien veluës, ou de beaucoup de mousse bien sèche, pour y mettre nos fruits si bien à couvert, que la gelée ne les puisse atteindre, & même si nous avons une fort bonne cave, faisons les y porter, pour ne les y laisser que pendant le gros froid, & en tous ces cas prenons soins de remettre ces fruits dans leur serre ordinaire, dès que le temps est radouci, & continuons d'ôter ceux qui sont meurs, & ceux qui se gâtent; la pourriture est un des fâcheux accidens à craindre, pendant que les fruits sont hors d'état de pouvoir être souvent visitez l'un après l'autre.

Après nous être munis contre le froid, il faut nous étudier à défendre nos fruits du mauvais goût, & c'est icy la cinquième condition; le voisinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, de beaucoup de linge sale, & sur tout de linge de cuisine, &c. Tout cela est extrêmement à craindre, & ainsi il faut, que nôtre serre en soit tout-à-fait éloignée; un certain goût de renfermé avec un odeur de plusieurs fruits mis ensemble font encore un grand désagrément, & partant il faut, que non seulement la serre soit bien percée, & assez élevée, une élévation de dix à douze pieds en doit faire la juste mesure, il faut aussi tenir souvent les fenêtres ouvertes, c'est à dire aussi souvent que le grand froid n'est point à craindre, soit la nuit soit le jour, un air nouveau de dehors, quand il est bien conditionné, fait des merveilles pour purifier, & rétablir celui qui est renfermé de longue main.

Pour sixième condition, je croy pouvoir dire, que tant la cave que le grenier ne sont pas propres, pour faire une serre, la Cave à cause d'un goût de moisy, & d'une chaleur humide, qui en sont inséparables, & font une grande disposition à la pourriture; & le grenier à cause du froid, qui peut aisément pénétrer au travers de la couverture, & ainsi un rez-de-chaussée nous accommode tres-bien, ou tout au moins un premier étage accompagné de logemens habitez dessus, dessous, & aux côtez.

Joint à cette sixième condition, que la serre doit être souvent visitée de celui, qui en est chargé, ce qui n'arrive point, quand au lieu d'être à main; c'est à dire d'être commodément placée, on n'a pas facilité d'y aller, parce qu'il y a ou trop à monter, ou trop à descendre.

La septième condition demande, qu'il y ait beaucoup de tablettes tenant, & enchassées les unes dans les autres, afin d'y loger les fruits séparément les uns des autres, les principaux dans le plus beau côté, les Poires à cuire dans le moins beau, les Pommes encore faisant bande à part: la distance raisonnable de ces tablettes, doit être de neuf à dix pouces avec une largeur raisonnable de chacune, je les veux d'ordinaire de 17. à 18. pouces, pour y en loger beaucoup ensemble, & en voir aussi beaucoup d'une seule veüe.

Je veux aussi pour huitième condition, que les tablettes soient un peu en pente vers la partie de dehors, c'est à dire d'environ trois pouces dans leur largeur, & qu'elles soient bornées d'une petite tringle d'environ deux doigts, pour empêcher les fruits de tomber; on ne voit pas si bien d'un coup d'œil tous les fruits d'une tablette, quand elle est de niveau, que quand elle est, comme je la demande, & ainsi on ne s'apperçoit pas si aisément de la pourriture, qui survient à quelques fruits, & se communique à leurs voisins, quand on n'y remédie pas d'abord.

Cette pourriture à craindre oblige pour neuvième condition, que sans y manquer on visite au moins chaque tablette de deux jours l'un, pour faire exactement la guerre à tout ce qui est gâté.

Et oblige pour dixième condition, que les tablettes soient garnies de quelque chose, par exemple de mousse bien seiche, ou d'environ un pouce de sable fin, afin que chaque fruit posé sur sa baze, comme il doit, se fasse une manière de nid, ou de niche particulière, qui le maintienne droit, & l'empêche de toucher à ses voisins; car enfin il ne faut point souffrir, que les fruits se touchent, il est plus propre, & plus agréable de les voir tous rangés chacun sur leur baze, c'est à dire sur la partie, où est l'œil à l'opposite de la queue, que de les voir pêle mêle couchés sur le côté.

Je demande pour dernière condition, qu'on ait grand soin de nettoyer, & balier souvent nôtre serre, d'en ôter les toiles d'aragnées, d'y tenir de petits pièges contre les rats, & les souris, & même il n'est pas mal à propos d'y laisser quelque entrée secrète pour les chats, autrement on a souvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaqués par ces maudits petits animaux domestiques.

Cette serre, dont l'intention a été particulièrement pour les fruits d'hiver, sert aussi fort utilement, & pour ceux d'Automne, soit Poires, soit Raisins, & pour ceux d'Été, soit Pêches, Pavies, Prunes, &c. ceux-cy à mon gré tant, comme j'ay dit cy-devant, beaucoup meilleurs un jour après avoir été cueillis, que le jour même qu'ils l'ont été, ils acquièrent dans la serre un certain frais, qui leur sied merveil-

leusement bien, & qu'ils ne sçauroient avoir, pendant qu'ils tiennent aux Arbres.

Or comme, generalement parlant, les fruits dignes de nôtre curieux, ne viennent dans la serre que quand ils ont acquis l'une des deux maturités, qui leur conviennent, sçavoir pour les fruits d'Été la maturité prochaine, qui les fait expedier en peu de jours; & pour les fruits d'Automne, & d'Hyver, la maturité éloignée, qui les fait garder long-temps, les uns moins, les autres plus, & d'ailleurs comme c'est la maturité prochaine, qui est de plus grande consequence, tant pour ces bons fruits, qui périroient miserablement, si on ne sçavoit les prendre à point nommé, que pour le maître, qui verroit devenir inutiles ses peines, ses soins, & ses esperances, s'il ne sçavoit, comme on dit, prendre en cecy l'heure du Berger; il s'ensuit de là qu'il faut achever de donner icy les marques infailibles qui peuvent faire connoître cette maturité, j'ay cy-devant expliqué celle de la plûpart des fruits, qui ne passent pas Septembre, & Octobre, sçavoir pour le reste des Poires d'Été, le reste des Prunes, les principales Pêches tardives, & les Pavies tardifs, &c. il reste à parler des Poires d'Octobre, & des autres, qui se gardent depuis la Toussaints jusques à Pâques, & au delà.

Les Vertelongue, les Beurré, les Poires de Vigne, les Messire-Jean, les Sucré-vert, &c. & après elles les Petit oin, les Lanfac, les Marquises, les Bergamottes, les Amadottes, & même les Besidéri, & les Grosses queuës, &c. sont les premières, qui doivent passer pendant le mois de Novembre; le pouce, comme nous avons dit, pour les Beurré, Vertelongue, Sucré-vert, & autres, qui ont commencé de meurir en Octobre, fait sortir de la serre ce qui vient à meurir chaque jour, à celles-cy, sçavoir aux Petit oin, Marquise, Rouffeline, Lanfac, &c. parce que ce sont encore Poires tendres, & le coloris blanchâtre, qui se forme dans la peau des Messire-Jean, & le fond jaune des Amadottes, Grosse-queuë, Besidéri, &c. & l'humidité sur la peau des Bergamottes avec un peu de jaune qui s'y déclare, tout cela sont des marques certaines, qui enseignent sans aucune action de pouce ce que nous voulons sçavoir de ces dernières sortes de fruits, il n'est question que de les examiner toujours, ou au moins de deux Jours l'un, & cette règle de reveuë pour la maturité doit être suivie dans les mois suivans pour tous les autres fruits, qui restent, afin de ne rien perdre de tout ce qui commence à se faire remarquer, cette reveuë étant de plus nécessaire, pour ôter ceux qui viennent à pourrir.

Les Louïse-bonne, Espine-d'hyver, Ambrette, Leschasserie, Saint-Germain, Virgoulé, même les Martin-sec, & Bon-Chrétien d'Espagne, avec les Pommes de route forte, de Capendu, soit gris, soit rouge, soit blanc, les Pommes de fenouillet, les Calville d'Automne, quelque Api, & quelques Reynettes, &c. Tous ces fruits marquent une manière d'empressement à meurir, d'abord que le mois de Decembre est venu, il se mêle un peu de jaune, & de rides aux six premières especes, qui font juger, que si le pouce en faisant sa fonction ne s'y oppose pas, elles sont bonnes à servir, mais jusques-là, il ne les faut pas hazarder, le couteau en y entrant feroit un bruit de reproche à ceux, qui les voudroient entamer plûtôt, il y a beaucoup à craindre en ces sortes de Poires, du côté du défaut de mollir, auquel elles sont sujettes, & sans doute qu'elles surprennent souvent ceux, qui ne les examinent pas rigoureusement tous les jours.

A l'égard des Martin sec, & des Bon-chrétien d'Espagne, il en est de même dans

dans ce mois de Decembre, que ce que je diray dans le mois de Janvier pour le Portail, tout aussi-tôt qu'il paroît quelque tache de pourriture en quelques-unes, on peut hardiment les attaquer toutes, leur temps est venu, & elles sont menacées de passer bien-tôt à la pourriture, avec cet avantage cependant, qu'elles se maintiennent assez long-temps en état de parfaite maturité.

Les Capendu, les Fenouillet, & les Reinettes déclarent leur maturité d'abord, qu'elles deviennent extrêmement ridées, les Api déclarent la leur, quand ce qu'elles avoient de couleur verte se change en jaune.

Les Calvilles commencent, ce semble, à devenir plus légères, & leur pepin à se détacher, & à sonner en les secouant, quand elles viennent à meurir, elles se peuvent vanter d'être long-temps bonnes, aussi bien que les Reinettes, qui ont jauni sans se rider, & ce sont des qualitez admirables en ces sortes de fruits.

J'avertis icy, qu'il ne faut pas se rebuter à tâter fort souvent les Poires tendres, & fondantes de cette saison, les paresseux, & négligens tombent à cet égard dans de grands inconvéniens.

Les fruits, qui ont résisté au ponce pendant le mois de Decembre viendront enfin à luy céder chacun à leur tour dans les mois de Janvier & Février, bien entendu que les épines-d'Hyver, qui même dans ces mois-cy ne peuvent parvenir à changer un peu de couleur, deviendront pâteuses, insipides, en un mot périront sans avoir pû achever de meurir, perte cruelle pour nôtre curieux, car en verité c'est une des meilleures Poires, que nous ayons.

J'ay fait des observations importantes à son égard, & de quelques autres pareillement dans le Traité du choix, & de la proportion, &c.

Les Louïse-bonne ne jaunissent guère, non plus que les Vertelongues de Septembre & Octobre, mais elles se rident, & deviennent douces, moëlleuses, & agréables au toucher.

Il y a beaucoup d'Ambrettes, qui mollissent, devant que d'avoir jauni, & ce sont particulièrement celles, qui sont venuees au Nord, ou en Buïsson, & sur tout à des Arbres greffés sur franc, & trop touffus, celles-cy, aussi-bien que toutes les autres des Espaliers du Nord, ont particulièrement besoin de sucre, pour corriger le défaut de bon goût, qui leur manque, sans que pour cela elles cessent d'avoir bien de l'eau.

Les Gros-musc d'hyver, & les Portail ont quelques amis, l'un & l'autre se moquent de l'habilité du ponce, mais la couleur jaune des premières, & un peu de rides, ou de pourriture aux autres; invite leurs partissans à se servir de leur mérite, quel qu'il soit.

Un des principaux soins, que je prends, en rangeant mes fruits dans la serre, est non seulement de mettre chaque espece en différentes tablettes, ou si j'en mets plusieurs sur une même, elles y sont distinguées par des séparations de tringles, mais aussi de faire cette distinction parmi les fruits d'une même espece, que premièrement les fruits tombez avant le temps (car je ne les abandonne pas) ont un lieu particulier, & hors de veuë; ils sont sujets à être vilains à voir, en ce qu'ils se rident beaucoup, veritablement les uns plus, les autres moins, & c'est à mesure qu'ils sont tombez plutôt, ou plutôt; mais d'ordinaire ils meurissent enfin, & c'est assez long-temps après les autres de leur espece, je ne puis m'empêcher de leur

rendre cette justice, & de dire, qu'assez souvent ils ont une bonté parfaite sous une peau fanée, vilaine, & ridée, & particulièrement si leur cheute n'est que d'environ un mois devant le temps de la cueillette ordinaire.

En second lieu, les Poires de Buiffon sont à part, celles des bons Espaliers le sont aussi.

Je ne manque pas à suivre cet usage pour les fruits des Arbres de tige, & pareillement pour les fruits des Espaliers infortunés, qui sont ceux du Nord, parce que régulièrement les fruits des bons Espaliers meurissent les premiers, ceux des Buiffons vigoureux les suivent avec cet ordre, que ceux des Buiffons greffés sur coignassier marchent devant ceux des Buiffons greffés sur franc, & que ceux des Arbres malades précédent les uns & les autres.

Enfin les Fruits des Arbres de tige succèdent, & quelquefois même se mêlent à ceux-là, & sont les meilleurs de tous, maxime universellement vraie, à la réserve des Prunes, & des Figues, comme j'ay déjà dit ailleurs, les fruits du Nord, comme de raison viennent à meurir les derniers.

Les Bons-chrétien d'Hyver avec leur chair cassante, & les Colmar pareillement avec leur chair tendre, laissent passer devant elles toutes les Poires à chair Beurrée, pendant ce temps-là les autres se mettent à jaunir, & en jaunissant à meurir, & à se rider si peu que rien vers la queue: quand le Bon-chrétien est parfaitement meur, la chair en est presque fondante, & quand il n'est pas assez meur, il demeure extrêmement pierreux, il s'en conserve jusqu'en Mars & Avril; les Bugi, & les Saint Lezin, & les Martin-Sire s'y joignent pour fermer le théâtre de la maturité des Poires, les Bugi en Mars & Avril font un tres-grand plaisir avec leur chair tendre pleine de beaucoup d'eau, quoy qu'un peu aigrette; les Saint-Lezin avec leur chair un peu ferme accompagnée d'un petit parfum, font encore quelque figure, mais il est bien difficile d'en conserver jusques-là, la moindre atteinte de froid, les noircit entièrement, & les rend aussi hydeuses à voir que désagréables à manger.

Reste à dire pour les Poires à cuire, qu'en tout temps elles sont bonnes à remplir leur destinée, & particulièrement quand elles commencent à jaunir avec cette prévoyance de rebuter celles, qui sont attaquées de pourriture, de peur qu'elles ne donnent un mauvais goût à celles, qui étoient saines; ainsi les Franc-réal, Petit certeau, les Carmelites ou Mazuer, & sur tout les Double-fleur, qu'on doit regarder comme les principales parmy celles qui ne sont bonnes que cuites, sont presque toujours prêtes à bien faire; les Poires de Livre & d'Amour, les Angober, les Cattillac, les Fontarabie, &c. peuvent bien acquerir quelque bonté par l'assaisonnement du sucre, & la chaleur du feu, mais ce n'est jamais, sans qu'il y reste un peu d'acreté, dont les goûts délicats ne s'accommodent guère.

La compote fait des merveilles pour les Calvilles d'Automne, & les Reinettes, mais elle n'est pas si heureuse pour les Capendu, & Fenouillet, la douceur de celles-cy est cause de ce défaut, & un petit goût relevé, qui est aux autres, fait leur principal mérite au sortir du poëlon.

C H A P I T R E X.

Des maladies des Arbres fruitiers.

IL paroît que c'est une loy universellement établie à l'égard de tout être vivant & animé, que chacun est sujet à quelques accidens, qui l'empêchent de jouir d'une santé perpétuelle, & toujours également vigoureuse; delà vient que ce n'est pas seulement parmy les hommes, & parmy les autres animaux, qu'on voit assez souvent de différentes maladies: la condition des Vegetaux, & particulièrement celle des Arbres fruitiers les assujettit aussi à de certaines infirmités, qui les désolent, & qu'on pourroit bien baptiser du nom de maladies, des feuilles jaunes hors de saison, des jets nouveaux noircissans, & mourans à leur extrémité dans les mois d'Aoust, & de Septembre, des fruits demeurans petits, ou tombans d'eux-mêmes &c. ce sont comme disent les Médecins autant de symptômes parlans, & indiquans l'indisposition du pied. Or parmy ces infirmités, il y en a qui peuvent être guéries avec le secours de quelques remèdes, il y en a aussi qui paroissent jusqu'à présent incurables, puisque tout ce qu'on y peut faire a toujours été inutile; peut-être qu'enfin se découvrira-t'il quelque habile homme, dont les lumières & l'expérience nous délivreront de l'opprobre, qui nous rend à cet égard, ou dignes de mépris, ou au moins dignes de pitié: cependant puisqu'il n'est que trop vray, que nos Arbres ont à craindre différentes maladies, les Jardiniers seroient sans doute coupables, s'ils ne les étudioient, pour se mettre en peine des remèdes qui sont souverains à quelques-unes, & être en repos à l'égard des autres; & si connoissans ces remèdes, ils n'étoient pas soigneux de les appliquer au besoin: car en vain auroient-ils élevé des Arbres dans leurs Jardins, s'ils devoient avoir le chagrin de les voir détruire au fort de leur jeunesse, faute de les sçavoir guérir, & remettre dans leur première vigueur.

Pour parler autant qu'il le faut de ces accidens, qui arrivent à nos Arbres, sans y comprendre ceux qui proviennent des trop longues pluies, du grand chaud, du grand froid, des orages, des tourbillons, des gresles, &c.

Je croy devoir dire premièrement, qu'il y a des maladies communes pour tous les Arbres en general, & en second lieu, qu'il y en a de particulières pour chaque espece particulière; les maladies communes consistent, ou en un défaut de vigueur, qui fait que les Arbres paroissent languissans, ou en une attaque de gros vers blancs qui se forment quelquefois en terre & s'attachent à ronger l'écorce des racines, ou l'écorce de la tige voisine; ces méchans petits insectes, qu'on appelle des tons, font à la longue un si grand désordre; que l'Arbre qui en est attaqué, & qui avoit toujours paru vigoureux, vient tout d'un coup à mourir sans ressource.

Les maladies particulières sont, par exemple aux Poiriers d'Espalier, quand leurs feuilles sont attaquées de ce qu'on appelle tiges, aux autres Poiriers comme aux Robines, petit-Muscato, &c. quand il leur vient des chancre tantôt à la tige, & tantôt à une partie des branches; aux Arbres à noyau, & sur tout aux Péchers, quand ils sont pris de la gomme, qui d'ordinaire fait mourir la partie où elle se met, soit les branches, soit la tige, & si malheureusement elle attaque l'endroit de la greffe, qu'il

assez

assez souvent se trouve caché de terre, elle gagne insensiblement tout le tour de cette greffe, sans que personne s'en apperçoive: car l'Arbre paroît toujours en bon état, pendant qu'il reste encore quelque petit passage à la sève; mais enfin cette gomme empêchant qu'il ne monte plus aucune sève aux parties supérieures de l'Arbre, fait que tel Arbre ainsi affligé meurt subitement, tout de même que si c'étoit une espèce d'apoplexie qui l'eût suffoqué.

De plus, certains Pêchers sont encore attaquez de fourmis, & de pucerons verts qui s'attachent tantôt aux jeunes jets, & les empêchent de profiter; tantôt aux nouvelles feuilles, & les font premièrement toutes recroquebiller, & ensuite sécher, & tomber; n'avons-nous pas aussi des roux-vents qui brouillent en de certains Printemps, séchent, & pour ainsi dire brûlent tous les nouveaux jets, en sorte que les Arbres où cette malheureuse influence est tombée, paroissent morts, pendant que d'autres du voisinage sont verts, sont garnis de belles feuilles, & continuent à faire de beaux jets; d'un autre côté les Arbres les plus vigoureux ne sont-ils pas sujets à avoir la pointe de leurs nouveaux jets entièrement coupée par un petit insecte noir, & rond, qu'on appelle coupe-bourgeon, ou autrement lisette.

Les Figuiers craignent le gros froid de l'Hyver qui est capable de leur geler toute la tête, si on ne les couvre extrêmement: mais ce n'est pas assez de les avoir mis en seureté contre la gelée, ils ont encore à craindre dans la même saison d'Hyver d'avoir le bas de la tige rongé de rats, & de mulots, ce qui les fait languir, & enfin mourir.

Ces mêmes animaux avec les laires, les perceilles, les limaçons, font d'autres persecutions violentes, & fâcheuses pour la principale partie de nos Arbres, c'est à dire pour les fruits qui approchent de maturité, & sur tout pour les Pêches, & les Prunes; les Groseilliers n'ont-ils pas de leur côté des ennemis particuliers qui sont une manière de petites chenilles vertes qui se forment vers les mois de May, & Juin au derrière de leurs feuilles, & les mangent d'une si étrange manière, que ces petits Arbustes en sont entièrement dépouillez, & leur fruit n'ayant plus aucune couverture qui les puisse garentir des grandes ardeurs du Soleil d'Été, vient à être avorté, sans pouvoir parvenir à maturité.

Je pourrois parcourir les accidens qui arrivent à tout le reste du Jardinage, & y font des désordres infinis, par exemple les Fraiziers dans leur plus vigoureuse jeunesse, sont, pour ainsi dire traîtreusement attaquez dans leurs racines par ces misérables tons qui les assassinent, & les tuënt.

Les plantes potagères, & sur tout les Laituës, les Chicorées, &c. ont toujours ou de ces tons, ou d'autres petits vers rougeâtres qui les rongent au colet, & les font mourir dans le temps qu'elles achevoient d'acquérir leur dernière perfection.

Les Artichaux combien ont-ils à souffrir des petites mouches noires qui les attaquent à la fin de l'Été, & des mulots qui rongent leurs racines d'Hyver.

Les Limaces tant les longues jaunes, que les longues grises noirâtres, & les petites blanches qu'on nomme vulgairement des loches, mangent entièrement les Laituës, & Chicorées nouvellement plantées, & cela sur tout pendant les temps pluvieux.

L'Oseille est rourmentée dans les grandes chaleurs par de petits pucerons noirs qui percent toutes les feuilles, si bien qu'elles deviennent entièrement inutiles.

Il n'est pas jusqu'aux choux qui ne soient, pour ainsi dire, des-honorez par les chenilles vertes, qui percent & gâtent toutes leurs feuilles; mais présentement il n'est question que de traiter de ces sortes de maladies, qu'on peut guérir en fait d'Arbres fruitiers, & non pas de celles qui sont incurables, non plus que de celles des Plantes potagères, celles-là viennent constamment ou par le défaut de la terre qui ne fournit pas d'assez bonne nourriture, ou par le défaut de la culture, & de la taille mal-faite, ou enfin par le défaut de l'Arbre, qui n'étoit pas bien conditionné, soit devant que d'être planté, soit en le plantant.

Il s'ensuit donc premièrement que la terre pour contribuer à faire nos Arbres malades, ce qui arrive quand elle est naturellement infertile d'elle-même, ou que peut-être elle l'est devenuë à force d'être usée, ou quand elle est trop sèche, ou trop humide, ou enfin quand quelque bonne qu'elle soit, elle se trouve en trop petite quantité.

Pour remédier à ces sortes d'inconvéniens, je dis que, si la terre est infertile, comme il y en a en beaucoup d'endroits, où l'on ne voit qu'un sable tout pur, le Maître a tort d'y avoir fait des Plans, il n'en corrigera jamais le défaut par quelque fumier qu'il y mette, il n'y a que le seul expédient d'ôter cette terre, & y en faire porter d'autre qui soit meilleure; heureux ceux qui en peuvent trouver dans le voisinage, en sorte que le transport ne soit pas long, ny la dépense grande; à l'égard de celle qui est usée, vray-semblablement il y en a d'autre tout auprès dont on se peut servir à moins qu'on ne veuille donner à celle-cy des deux, & trois ans pour se rétablir par le repos, mais il est fâcheux de perdre un si long-temps; que si on prend le party de faire ce changement de terre sans vouloir pour cela ôter l'Arbre qui n'est pas trop vieux, il faut en même temps retailler courtes la moitié des racines, se contenter de cela pour une première année, & au bout de deux ans on fera la même chose à l'autre moitié de cet Arbre: rien n'use tant la terre que les racines d'Arbres qui sont long-temps dans un même endroit, ou sur tout les racines d'Arbres voisins, & particulièrement de palissades de charme, ou d'orme; il faut de toute nécessité que les Fruitiers languissent, ou périssent, si ce voisinage subsiste.

Que si la terre est sèche, & legere, le remede pour l'améliorer est de l'humecter, soit par de frequens arrosemens, ou par des chûtes d'eau artificielles, soit par sçavoir profiter des pluyes, en disposant des égoûts qui puissent mener les eaux pluviales dans les labours, ainsi que j'ay dit ailleurs dans le traité des terres.

Si la terre est trop humide, il faut élever les endroits, où sont les Arbres, & faire des rigoles plus basses, qui reçoivent les eaux, & les sortent du Jardin par pierrées, ou aqueducs, comme j'ay fait au Potager de Versailles.

Si la terre est en trop petite quantité, il faut l'augmenter, soit du côté des racines en y fouillant pour ôter le méchant fond, & y remettre quelque chose de meilleur, soit par dessus la superficie en la chargeant d'autre terre; les terres étant ainsi racommodées, sans doute que les Arbres y deviendront ensuite plus sains, & plus vigoureux.

Si l'Arbre ne paroît malade que parce qu'il jaunit, comme par exemple les Poirs sur Coignassiers en certain fond jaunissent toujours, quoy que la terre y paroisse assez bonne; c'est un avertissement certain qu'il les faut ôter, pour y en remettre d'autres sur franc, ceux-cy sont beaucoup plus vigoureux, & s'accommodent

mieux d'un terrain médiocrement bon, que ne font pas les autres.

Si les Pêchers sur Amandiers gonnent trop dans des fonds humides, il n'y en faut planter que sur Prunier; s'ils ne réüiffissent pas sur Prunier dans les terres sablonneuses, il n'y en faut planter que de ceux qui sont greffez sur Amandier.

Que si d'autre côté l'Arbre paroît trop chargé de branches en sorte qu'il n'en fasse plus que de fort petites, il le faut décharger jusqu'à ce qu'on voye, qu'il se remet à faire de beaux jets, & que régulièrement cette taille se fasse en rabaisant les branches trop hautes, ou en ôtant une partie de celles qui font confusion dans le milieu, & s'attachant de plus à suivre les maximes que j'ay établies pour la bonne taille.

Si la maladie vient de ce que l'Arbre étoit mal conditionné avant que de le planter, que par exemple le pied en fût chancreux, chetif, & à demy mort de pauvreté, ou que même il fût trop foible, il n'y a que du temps à perdre, si on veut attendre qu'il se rétablisse à la longue, il le faut ôter au plûtôt, & en remettre un meilleur à la place.

Si l'Arbre étoit bon en soy, & qu'on l'ait planté ou trop avant, ou trop haut, ou avec trop de racines, le meilleur expédient est de l'arracher, luy tailler mieux ses racines, & le replanter suivant les règles.

Et un grand remede pour tout cela est d'avoir toujours quelques douzaines de bons Arbres en manequins, pour en remettre de nouveaux tous venus à la place des infirmes qu'on doit ôter.

Quand les Arbres sont attaquez de quelques chancres, il faut avec la pointe d'un couteau ôter jusqu'au vif toute la partie maltraitée, & ensuite y appliquer un peu de bouze de vache avec une envelope de linge par dessus, il s'y fera une maniere de peau qui recouvrira toute la playe, & ainsi tel accident sera gueri.

Si ce sont des chenilles qui fassent tort aux Arbres, il faut avoir soin de les éplucher.

Si ce sont des rats qui attaquent l'écorce, il leur faut tendre des pièges, soit ratières, & souicières, soit quatre de chiffre.

Si on s'apperçoit que la maladie vienne des tons, il faut fouiller le pied de l'Arbre pour les ôter entièrement, & y remettre ensuite de la terre neuve, après avoir taillé plus courtes les racines rongées.

Parmy les maladies incurables de nos Arbres, je conte premièrement la grande vieillesse, quand par exemple un Poirier, ou un Prunier à servi pendant les trente, quarante, & cinquante années, il faut conter qu'il a atteint une vieillesse décrépite, & qu'ainsi son temps est fait, & sa carrière parcourüe, il n'y a plus d'esperance de retour, il le faut ôter, sans laisser même aucunes vieilles racines dans la place où il étoit, y rapporter des terres neuves, & y replanter de nouveaux Arbres, si on en veut toujours voir au même endroit.

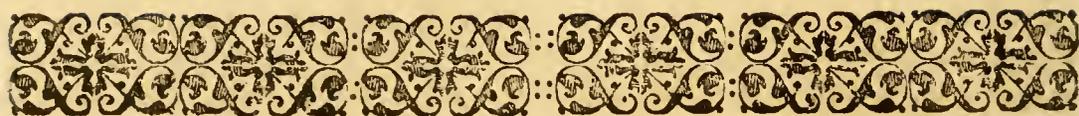
Je conte en second lieu, les tigres qui s'attachent au derrière des feuilles des Poiriers d'espalier, & les desséchent à force de manger toute la matière verte qui y étoit; il n'y a sorte de lessive de choses fortes, acres, corrosives, & puantes, comme de ruë, de tabac, de sel, de vinaigre, &c. dont je ne me fois servi pour laver les feuilles, & les branches, j'y ay employé de l'huile par l'avis de quelques curieux, j'y ay fait des fumées de souffre par le conseil d'autres, j'ay brûlé des vieilles feuilles,

J'ay ratifié l'écorce des branches, & de la tige, où la semence s'attache, tous les jours même j'essaye d'imaginer quelque nouvel expédient, & enfin j'avouë de bonne foy, & à ma grande confusion, que je n'ay jamais réüssi à rien; il reste toujours en quelqu'endroit quelque semence de ce petit insecte, & quand les mois de May, sont venus, cette semence écloit par la chaleur du Soleil, & se multiplie ensuite à l'infini, & partant de deux choses l'une, ou il faut ôter entièrement les Poiriers d'Espalier, ce qui est un remede tres-violent, & sur tout pour les petit-Muscats, Bergamote, Bon-chrétien d'Hyver qui ne réüssissent guère bien hors de là, ou il faut se consoler d'y voir ces tigres, se contentant seulement de faire tous les ans brûler toutes les feuilles, & nétoyer les Arbres autant qu'il est possible.

Je conte en troisiéme lieu, pour maladie incurable la gomme qui se met aux Pêchers, & autres fruits à noyau; si elle ne paroît qu'à une branche, le mal n'est pas grand, il n'y a qu'à couper cette branche deux, ou trois pouces au dessous de l'endroit malade, & par ce moyen on empêche que cette manière de cangréne ne gagne plus loin, comme elle feroit infailliblement; si elle est ou dans l'endroit de la greffe, ou à toute la tige, ou à la plûpart des racines, le seul, & unique expédient qu'on y puisse trouver, est de n'y plus perdre de temps, & par conséquent d'ôter entièrement tel Arbre, & faire au surplus ce que j'ay conseillé pour les changemens de terre, & d'Arbres.

La gomme vient quelquefois d'un accident extérieur, par exemple d'une playe qui s'est faite par incision, par écorcheure, & quelque-fois elle vient d'une mauvaise disposition intérieure; au premier cas, cette gomme n'est autre chose qu'une seve extravasée qui est sujete à corruption & pourriture, du moment qu'elle cesse d'être renfermée dans ses canaux ordinaires, qui sont l'entre-deux du bois, & de l'écorce, pour lors le remede en est aisé, & sur tout quand le mal n'est qu'à quelque branche; je l'ay dit dans l'article précédent, si le mal est à la tige, assez souvent il se guérit de luy-même par un calus, ou suite d'écorce nouvelle qui se fait à la partie blessée, quelque-fois aussi il est à propos d'y mettre un emplâtre de bouze de vache, avec une envelope de linge, pour y laisser le tout ensemble jusqu'à-ce que la cicatrice se soit fermée: si la gomme vient du dedans, pour lors je la trouve incurable, quand elle est à la tige, ou aux racines.





T R A I T E

DES GREFFES DES ARBRES, ET DES PEPINIERES.

CHAPITRE XI.

DES GREFFES.



E ne puis penser à ce qui s'appelle greffer des Arbres, & à l'avantage qui en revient pour l'embellissement de nos Jardins, qu'aussi-tôt je ne me represente, comme autant de Sauvageons à greffer, les jeunes gens qui sont à instruire; il semble en effet que, comme la plûpart des Arbres, devant que d'avoir été greffez, ne produisent naturellement que de méchans fruits, aussi la plûpart de la jeunesse, devant que d'avoir été instruire, ne se porte naturellement qu'à de méchantes actions, mais l'éducation venant, comme une manière de bonne greffe, à leur inspirer des sentimens conformes à la raison, elle les dispose, & les accoûtume insensiblement à la vertu, en même temps qu'elle les purge, & les dépoüille de leurs mauvaises inclinations; si bien qu'ensuite éclairer qu'ils sont des bonnes maximes, on ne leur voit plus rien faire qui ne sente son bien, & qui n'ait l'approbation des sages; & partant comme l'éducation est le chef-d'œuvre de la morale, aussi ne peut-on disconvenir, que l'Art de greffer ne soit ce que nous avons de plus important dans le Jardinage. *

L'Oratur Romain conformément à beaucoup d'autres Sçavans qui s'en étoient expliquez devant luy, s'est fait honneur de parler de cette invention en des termes si nobles, & si éloquens, que toute la postérité en est charmée; † en effet il marque agréablement l'estime singulière qu'il en faisoit, sans que cependant il paroisse nulle part, qu'il se soit arrêté à loüer son ancienneté, voulant apparemment nous donner à juger par ce silence, qu'a peine en sçait-on l'origine, & que sans doute ce n'est qu'au hazard tout pur, à qui elle est deüë; aussi est-il vray, que nos Livres d'Agriculture ne disent presque rien à cet égard, qui soit capable de nous y donner d'agréables & d'utiles lumières; car par exemple que me sert-il de croire avec Theophraste,

* *Cultus, & in primis succos emendat acerbos. &c. Ovid. lib. de remedio amoris. Sponte suâ quæ se tollunt in luminis auras, in fœcunda quidem, sed læta & fortia surgunt. Quippe toto natura subest. Tamen hæc quoque si quis inserat &c. Et paulo post. Exueritur silvestrem animum, &c. Georg lib 2.*

† *Nec confusiones modo delectant, sed etiam insitiones, quibus nihil invenit Agricultura solertius. Cic. de senectute.*

ophraſte, que ce qui a donné la première idée de greffer, & d'avoir veu que du dedans du tronc d'un Arbre creux il en étoit forti un autre Arbre d'une eſpece toute différente; cet Auteur, qui pour appuyer ſon ſentiment, veut faire valoir une telle aventure, prend plaisir d'en faire l'Histoire tout au long, c'eſt pourquoy il ajoûte, qu'un oiſeau ayant avallé un fruit tout entier l'avoit enſuite rejetté par hazard dans le creux de ce vieil Arbre, & que les pluyes mêlées avec quelque partie pourrie de cet endroit creux l'y avoient fait germer & croître, en forte qu'il étoit devenu un nouvel Arbre de la même eſpece de celui, d'où ce fruit étoit originairement venu, & qui par conſequent étoit entièrement différent de cet Arbre creux, qui avoit donné naiſſance, & nourriture à cet Arbre nouveau, tout de même que s'il eût germé en pleine terre.

Que me fert-il auſſi de croire avec Pline, que cette invention de greffer vient plutôt de ce qu'un Laboureur, qui étoit fort bon ménager, voulant conſerver ſa pièce de terre contre le dégât, qu'il devoit craindre de dehors, ſi ſon champ n'étoit pas bien clos, l'avoit fermé tout autour d'une paliffade de perches vertes & que pour garentir ces perches de pourriture, & par ce moyen les faire durer plus longtemps, il s'étoit aviſé de coucher en terre tout autour de ce champ des troncs de lierre, en intention de faire enchaſſer, comme il fit, l'extrémité inférieure de ces perches dans le corps de ces troncs, d'où il étoit arrivé, que contre ſon attente la ſève qui étoit dans les parties internes de ces troncs, avoit ſervi de nourriture à ces perches, tout de même, que ſi ç'eût été un fond de bonne terre, en forte qu'avec le temps, elles y étoient devenuës de grands Arbres.

Or Pline ſur cet exemple, & Theophraſte ſur l'autre; fondent les reflexions qui ont fait, diſent-ils, la naiſſance de l'Art de greffer; pour moy, bien loin de m'y oppoſer, je conſens volontiers à leurs raifonnemens, & veux fort bien que ce ſoient ces deux obſervations, qui ayent donné quelque vûë pour les greffes, & je diſ en même temps, que ce ſont ſans doute les greffes en fente, qui ont été les premières en pratique, à l'imitation des perches vertes du Payſan cy-deſſus allégué, leur ſuccés a depuis ouvert l'eſprit des Jardiniers, pour trouver les autres † manières de greffer, dont nous nous ſervons fort utilement; ainſi je demeure d'accord, que nous ne ſçaurions trop louer les premiers Auteurs de l'uſage des greffes, ny publier aſſez que nous leur avons l'obligation de la plûpart des plaisirs innocens que donnent les Jardins fruitiers; car il eſt certain que ſans cet admirable expedient nous ſerions encore tous pauvres en fait d'eſpeces de fruits, & que communément chacun auroit été réduit à ſe contenter de ceux que ſon climat, ou le hazard luy auroient fournis bons, ou mauvais: c'eſt l'adreſſe de greffer toute ſeule, qui a fait les premiers curieux, la facilité du commerce en a depuis augmenté le nombre à l'infini, en faiſant que par un eſprit honnête, & déſintereſſé, * on ſe communique volontiers les uns aux autres ce qu'on a de meilleur, veu que principalement de ſemblables liberalitez ne diminuent rien du fonds, ny de l'abondance des curieux; & dans la verité y a-t-il rien de ſi beau, & de ſi commode que de pouvoir premièrement par une multiplication aiſée, & dont on eſt le maître, de pouvoir diſ-je, s'enrichir ſoy-même en fait de bons fruits, & de pouvoir en ſecond lieu faire venir des pays lointains, & y envoyer réciproquement, & à peu de frais, dequoy divertir les gens du grand

V 3

† Sant alii, quos ipſe viâ ſibi reperit uſus. *Georg. 1.*

* De tous les Arts le plus genereux & le plus honnête eſt celui de l'Agriculture. *Emoſſian.*

monde, aussi bien que les solitaires des déserts, & dequoy reveiller la bonne chère des festins, & la délicatesse du goût, aussi bien que charmer la curiosité des yeux, & l'avidité de l'odorat, mais sur tout, qui est ce qui ne sçait pas, combien grande est la satisfaction des honnêtes gens, qui ont pris soin de greffer dans leurs Jardins; celui-cy par exemple aura greffé, pour faire changer de nature à quelque sauvageon, cet autre l'aura fait pour multiplier quelques bons fruits en l'un & l'autre cas; combien cet honnête curieux est-il ravi, quand venant à jouir du succès de son industrie, il fait voir les ouvrages de ses mains, & goûter les fruits qui en sont provenus. *a*

L'histoire des grands hommes, qui ont eu ce divertissement, en a fait assez de mention, sans que j'en dise rien de plus particulier; je me contenteray seulement d'alleguer, que comme le grand plaisir du celebre Jardinier des Georgiques, *b* que le Poëte ne craint point de faire aller de pair avec celui des Roys) consistoit en ce que revenant le soir à sa maison, il y trouvoit sans rien acheter dequoy se nourrir, & régaler avec toute sa famille) personne ne doute que ce ne fût des fruits, & des légumes de son Jardin, soutenus apparemment de quelques profits de sa basse-cour) ainsi le plaisir de nos curieux est de remplir leurs Jardins de toutes sortes de bons Arbres, qui ne leur coûtent rien, c'est à dire de leur pepinière, sans conter l'avantage, qu'ils ont d'en pouvoir faire à leurs amis des presens, qu'ils estiment infiniment.

Ce qui peut-être seroit à souhaiter sur le fait des greffes est, qu'on se fût contenté de profiter de cette belle invention sans l'avoir outrée, & s'être, pour ainsi dire, tourmenté à vouloir faire des monstres de fruits par une infinité d'entreprises aussi bizarres, qu'inutiles; nos Livres en ont assez voulu persuader le succès, mais les gens un peu éclairés n'y ont guère ajouté de foy; il y en a peu sans doute, qui sur le rapport de quelques anciens *c* se soient mis à greffer de la vigne sur des noyers, ou sur des oliviers, dans l'esperance d'y avoir des grâpes d'huile; à greffer de nos bons fruits sur des platanes, ou des fraines, & greffer des Cerisiers sur des Lauriers, des Maronniers sur des Hêtres, des Chênes sur des Ormes, des Noyers sur des Arboisiers, & tout cela pour faire de nouvelles especes de fruits; aussi sauf le respect, qui est dû à l'autorité des grands hommes, je diray ingénûment, que toutes leurs tentatives ont été la plûpart fautives; il nous doit suffire, que chaque bonne espece de fruits peut heureusement être greffée sur des sauvageons, ou autres sujets d'une nature à peu près semblable à la leur, & nous devons seulement profiter de toutes les visions des curieux qui nous ont précédé, pour ne pas tomber à perdre autant de temps & de peine, qu'ils en ont perdu à faire mille coups d'essay si extraordinaires.

Présentement pour entrer en matière, il faut sçavoir, que comme je l'ay déjà dit ailleurs, greffer, & entrer sont deux termes sinonimes, usitez seulement dans le Jardinage, ils sont sans doute d'institution purement françoise, & ce qui en fait ainsi juger est, qu'ils n'ont aucun rapport au terme latin *inserere*, qui apparemment les a précédé, & qui signifie la même chose qu'eux, avec cette difference, qu'il la signifie beaucoup plus intelligiblement; mais cependant pour en donner une notion

au-

a Ut gaudet insitiva decerpens pyra. Horat. Epod. 2.

b Regum æquabat opes animis serâque revertens nocte domum dapibus mentas onerabat inemptis. Georg. 2.

c Et steriles platani malos gessere valentes. Georg. 2. Castaneas Fagus, ornusque incanuit albo flore pyri: glandemque sues irégète sub ulmis. Et Paulô superius inseritur vero ex fœra nucis abutus horrida. Et alio loco & prunis lapidosa rübescere corna. Georg. 2.

autant parfaite, que nous pourrons, nous sommes obligez de dire, que ces deux termes signifient, tout de même que le terme latin, planter une partie de quelque Arbre, dont on fait cas, sur quelque endroit d'un autre Arbre, dont l'espece déplaît, cette manière de planter est fort particulière, & fait que comme dit le Prince des Poëtes, *a* la tête de ce dernier Arbre change d'espece en tout, ou en partie, selon l'intention du Jardinier, c'est ainsi que d'un Amandier il s'en fait un Pêcher, d'un Coignassier un Poirier &c. *b* Un autre illustre Poëte du même siècle, quand par occasion il se met à parler de cette matière de greffes, il dit assez plaisamment, & assez à propos, que c'est une manière d'adoption introduite parmy les Arbres, par le moyen de laquelle on a facilité de multiplier les bons fruits, en se servant des mêmes fouches, qui n'en faisoient que de mauvais.

Or ce changement d'espece, ou cette adoption ne se peuvent faire sans quelques operations, dont les noms sont ce semble tous propres à faire horreur, des têtes à scier, des bras à couper, des corps à fendre, des ligatures, & des emplâtres à mettre, des incisions à faire, &c. L'explication de ce qui regarde cette matière de greffes développera nettement ce qui paroît icy de mystérieux.

Il faut donc sçavoir premièrement, qu'on ne greffe pas tout le long de l'année, & que ce n'est seulement que dans de certains mois; en second lieu, qu'à l'égard des Arbres, sur qui on greffe, il faut indispensablement couper, & ôter beaucoup, c'est quelquefois sur le champ, & quelquefois cinq ou six mois après seulement, qu'on leur ôte une bonne partie, soit de leur tige, soit de leurs branches, sans pour cela toucher en façon du monde à ce qui s'appelle le pied de l'Arbre: ce pied ignorant, pour ainsi dire, le traitement qu'on vient de faire à sa partie supérieure, & subsistant toujours, c'est à dire continuant d'agir en terre à son ordinaire, quoy qu'il n'ait plus à nourrir ny la tige, ny les branches qu'il avoit originairement produites, & qui étoient ses veritables enfans, *c* ce pied dis-je, obeïssant à l'industrie du Jardinier se charge d'allonger, grossir, multiplier, & faire fructifier, soit les simples yeux, soit les branches étrangées qu'on a substituées toutes petites sur sa tige, ou sur ses branches, & ce sont ces branches nouvelles, qui dans la suite occupant la place des retranchées deviennent les enfans adoptifs de ce pied, & prennent avec luy une liaison si étroite & si parfaite, qu'elles paroissent entièrement les enfans légitimes; d'où il arrive que sa fonction, n'est autre d'orénavant que de servir, pour ainsi dire de mère-nourrice à ces nouveaux nourrissons.

Pour bien entendre cette description des greffes, qui paroît encore obscure, & énigmatique, il est question de marquer premièrement les différentes sortes de greffes, qui sont en usage, en second lieu, les temps propres à les faire, & enfin les manières de les bien faire: il y a de grandes différences aux uns, & aux autres, nous ajouterons ensuite, qu'els sont les sujets, qui ont disposition naturelle à recevoir certaines sortes d'especes de fruits, & ne sçauroient s'accommoder d'autres.

C H A-

- a* Et sapè alterius ramos impune videmus vertere in alterius, mutarumque insita mala ferre pyrum. *Georg. 2.*
Inutile que falce ramos amputans feliciores inserit. *Hora. Epod.*
- b* Venerit insitio. Fac ramum ramus adoptet, stérque, peregrinis arbor operta comis. Fissaque adoptivas, accipit arbor opes. *Ovid. lib. 1. de remed. amoris.*
- c* Tamen hæc quodque si quis inserat &c. Cultuque frequenti in quascunque voces arces, hæc tarda sequentur. *Georg. 1.*

CHAPITRE XII.

Des sortes de greffes, qui sont en usage.

Les sortes de greffes, dont on se sert le plus ordinairement, sont les greffes en flute, les greffes à œil dormant, les greffes à la pousse, les greffes en fente, ou en pourprée, & en couronne, les greffes entre le bois & l'écorce, les greffes à emporte-piece, &c.

Les greffes en flute sont pour les Maronniers, Châtaigniers, Figuiers. &c.

Les greffes à œil dormant, & à la pousse, sont pour toute sorte de fruits, tant à pepin, qu'à noyau, & même on s'en sert quelquefois en d'autres Arbres, qui ne sont pas fruitiers.

Les greffes en fente, ou en pourprée, sont pareillement pour toute sorte de bons Fruitiers, & même pour d'autres grands Arbres, pourveu que les uns & les autres ayent au moins trois à quatre pouces de tour à l'endroit où se doit faire la greffe en fente: les fruits à noyau, & sur tout les Pêches, réussissent moins régulièrement en fente, que les fruits à pepin: quoy que les curieux de certaines Provinces de Guyenne assurent du contraire.

Les greffes entre le bois & l'écorce, & à emporte-piece sont particulièrement pour les grosses branches, ou pour les grosses tiges des fruits à pepin étronçonnées, & ne valent rien pour les fruits à noyau, ny généralement pour toutes les branches, ou tiges, qui sont de médiocre grosseur, & par conséquent trop foibles pour serrer suffisamment leurs greffes.

CHAPITRE XIII.

Des temps propres à greffer.

Les temps propres pour greffer, sont premièrement le commencement de May, dans lequel la sève étant montée dans les Arbres, & sur tout dans les branches de l'année précédente, sans que les yeux aient encore poussé, l'écorce s'en détache assez aisément jusqu'à se laisser entièrement dépouiller, comme il est nécessaire pour cette sorte de greffes, dont est question: or ce mois de May n'est que pour la greffe en flute, qui, comme nous avons dit, ne sert que pour les Châtaigniers, Maronniers, Figuiers, &c.

En second lieu, la my-Juin est propre pour la greffe d'Ecusson à la pousse, de laquelle on ne se doit servir qu'en fait de certains fruits à noyau, par exemple, pour des Cerisiers, Griotiers, Bigarrotiers sur Merisiers, pour des Pêchers sur vieux Amandiers, &c.

En troisième lieu les mois de Juillet & d'Aoust pour greffer à œil dormant les Arbres, qui, soit par le peu de vigueur de leur pied, soit par la raison des chaleurs, & sécheresses excessives, qu'on a quelquefois en ce temps-là, paroissent diminuer no-

tablement, ou entièrement de sève, car il faut sçavoir, que la greffe à œil dormant ne demande que peu de sève particulièrement de la part du sujet, sur lequel après y avoir fait l'incision nécessaire il faut appliquer l'Ecusson, la trop grande quantité de sève de ce sujet est pernicieuse pour cet Ecusson appliqué, en ce que d'ordinaire il y est noyé de la gomme, au lieu qu'il ne doit simplement que s'y coler, sans que pendant le reste de l'année il y trouve rien, qui soit capable de le faire pousser; il n'a besoin que d'un tres-médiocre secours pour éviter la mort, en attendant une manière de résurrection vigoureuse, que le retour du Printemps luy promet au sortir de sa léthargie; à l'égard du rameau sur lequel on doit prendre l'Ecusson, il n'y sçauroit guère trop avoir de sève, pourveu que l'écorce soit assez aoumée, c'est à dire, assez bien nourrie pour se détacher aisément du bois, qu'elle couvre, & emporter avec elle le germe intérieur, qui fait la principale pièce de cet Ecusson; les sujets ordinaires, sur lesquels on greffe pendant ces deux mois, sont les Pruniers pour des Prunes, ou pour des Pêches, les jeunes Amandiers plantez en méchante terre pour des Pêches, les Coignassiers pour des Poires, l'Épine-blanche pour des Azeroles, les Pommiers de Paradis, & les sauvageons de Pommiers pour les bonnes Pommes, &c.

Le mois de Septembre est propre pour greffer en œil dormant des Pêchers, soit sur d'autres Pêchers, bien vigoureux, soit sur des jeunes Amandiers de l'année plantés en bon fonds, les uns & les autres ont le don de conserver bien avant dans la saison une grande abondance de sève, & il n'y fait bon greffer, que quand cette sève est sur son déclin.

On pourroit greffer en fente pendant Novembre, Decembre, & Janvier, mais il n'y a nulle avance à le faire, & au contraire il y a fort à craindre, que les greffes n'y séchent, & n'y périssent entièrement, parce que pendant ces trois mois, elles ne reçoivent aucun secours d'un pied, qu'on peut dire, à cause du froid, perclus de toutes les fonctions végétatives.

Tout le mois de Février, & même une bonne partie de Mars sont admirables pour les greffes en fente, & pour les greffes à emporte-pièce, mais cela s'entend, quand à cause de la durée du froid d'Hyver, les années sont peu avancées, & que par conséquent les Arbres ne sont pas encore entrez en sève; c'est à dire que l'écorce ne se détache pas du bois, car du moment qu'elle se détache, tels Arbres ne se peuvent plus de l'année greffer en fente: c'est donc pour ce temps-là particulièrement, qu'il faut de bonne-heure faire provision de greffes, de Poires, Pommes, Prunes, &c. & sur tout, quand on en veut faire venir des Pays éloignez.

La fin de Mars pendant les Printemps doux & tendres, cest à dire les Printemps, qui au lieu d'être accompagnés de neiges & de frimats, comme ils ont accoûtumé, sont chauds & humides, & particulièrement la première quinzaine d'Avril donnent de grandes facilitez pour les greffes, qui se font entre le bois & l'écorce, parce qu'il faut, que la sève soit assez montée dans ces souches étronçonnées, pour pouvoir avec de petits coins de bois bien dur, comme peut être le bouys, l'ébene, &c. séparer l'écorce d'avec le bois, & faciliter par ce moyen l'entrée des greffes, qu'on a taillées exprés pour cela.

Le mois d'Avril n'est commode que pour greffer en fente toute sorte de Pommiers, attendu que cette espece d'Arbres est plus difficile à s'émouvoir, & à se mettre en sève, que ne sont pas tous les autres Fruitiers, & comme j'ay déjà dit cy-de-

devant, il ne faut faire aucune greffe en fente que peu de temps avant que les Arbres commencent à fleurir, & à pousser; ce même mois d'Avril est encore commode pour greffer la Vigne qu'on ne peut greffer qu'en fente, & sur des fouches couvertes de terre.

CHAPITRE XIV.

Des manières de bien faire chaque sorte de greffe.

A Prés avoir expliqué les différentes greffes qui sont presentement en usage, & les differents mois de l'année, qui sont destinez pour chacune d'elles, il reste maintenant à expliquer les manières de les bien faire, & comme le greffoir est un instrument necessaire pour greffer, je commence par en faire la description.

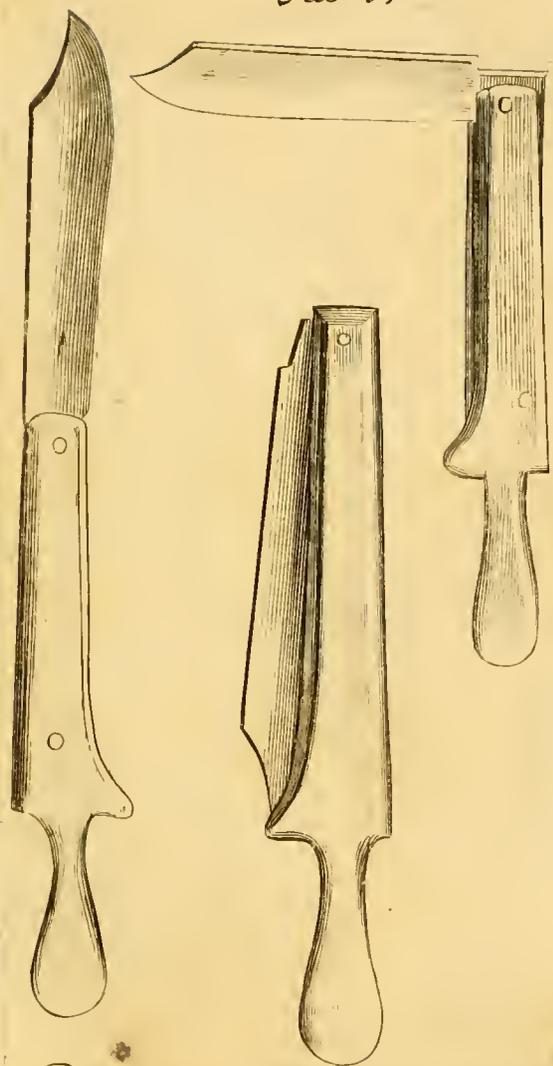
Le Greffoir donc est un petit coôteau d'environ deux pouces de lame, ayant le manche assez menu, & d'environ un bon pouce plus long que la lame, ny que les coôteaux ordinaires, le surplus, du manche est applati par l'extrémité, & arrondi par les bords de cette extrémité, pour servir à détacher aisément la peau des Sauvageons, sur lesquels on doit appliquer les écussons; de ces Greffoirs les plus commodes sont ceux qui se plient comme les serpettes, & comme les petits coôteaux ordinaires de poche, & qui sont faits de cette sorte.

Or puisqu'en faisant l'ordre des greffes, j'ay commencé par celle qui se fait la première dans la plus belle saison de l'année, c'est à sçavoir par la greffe en flûte, je croy qu'il faut aussi commencer ce Chapitre par la manière de la bien faire, & partant je dis que pour y réussir il faut premièrement que le rameau dont on veut greffer, & qu'on doit avoir en main devant que de rien commencer, pour mieux faire les comparaisons necessaires, qui se font du rameau avec la branche à greffer, & se font avec du fil, du jonc, du ruban, &c. il faut, dis-je, que ce rameau se trouve entièrement de la grosseur de la branche, sur laquelle on doit greffer; car s'il est plus gros, ou plus menu, la greffe ne réussira pas. Enfin il faut marquer sur ce rameau un bel endroit, où il paroisse deux bons yeux, qui régulièrement sont l'un d'un côté, & l'autre de l'autre, & avec le greffoir, ou autre outil bien tranchant, il faut couper jusqu'au bois circulairement tant par haut, que par bas l'écorce de la pièce, qui est à enlever pour la greffe; il faut ôter à ce rameau toute l'écorce, qui est à sa partie plus menuë, pour faire aisément sortir par là cette pièce, qui doit être enlevée, après qu'en l'agitant, & la tordant doucement avec le pouce, on l'aura déprisée, & détachée de son bois; or avant que de l'enlever de sa place, il faut racourcir jusqu'à quatre, ou cinq pouces de long la branche qui doit être greffée, & sans blesser le bois le dépouiller entièrement dans un endroit bien sain, & bien uni jusqu'à la partie la plus basse où doit venir la greffe, pour l'occuper si juste, qu'elle y paroisse plutôt venue naturellement, que par aucun artifice, & aussi-tôt pour ne pas laisser dessécher une petite humidité qui est autour de cet endroit dépouillé, & qui est la sève nouvellement montée, on acheve de faire sortir de sa place la pièce destinée à greffer, & aussi-tôt avec toute la diligence, & toute l'adresse possible, on la fait entrer dans la

bran-

* Nec modus iuferere atque oculos imponere simplex, &c. Georg. 24.

Tab. 13



Pag. tom 2.

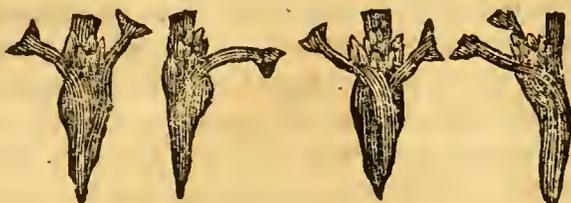
branche dépouillée jusqu'à l'endroit où elle doit demeurer, † & enfin pour empêcher que l'air des pluyes ne puisse pénétrer dans l'entre-deux du bois de la branche greffée, & de l'écorce nouvellement appliquée, on entame dans le bois de la branche, tout autour de l'extrémité supérieure de cette greffe, de petits coupeaux sans les détacher, & on les fait retomber en manière de fraise, ou de bourlet sur l'extrémité de cette écorce pour la couvrir, & la défendre des injures de l'air.

Les greffes à la pousse, & les greffes à œil dormant, ne diffèrent en rien l'une de l'autre, que par les temps de les faire, comme il a été dit cy-dessus: du reste elles se font toutes deux d'une seule & unique manière; la première chose qui est à faire pour cela est, que sur les Arbres dont on veut greffer, il faut prendre des rameaux de l'année bien aoûtés, & où il paroisse aussi de bons yeux bien aoûtés, & ce sont ceux qui ont été les premiers formés depuis le Printemps, les derniers formés sont trop tendres pour réussir; tout aussi-tôt que ces rameaux sont coupés, il en faut ôter les feuilles jusqu'àuprès de l'endroit où elles tiennent à leur queue, & par ce moyen les yeux ne se fanent pas si-tôt; on peut conserver les rameaux jusqu'à trois, & qu'atre jours, pourveu qu'ils ayent le gros bout dans quelque matière humide, soit eau, soit glaise, soit fruits, & qu'avec cela ils ne soient longs que d'environ un bon demi pied; ainsi on peut fort bien couper en differens morceaux un rameau qui a deux pieds de long; avec ces deux précautions on envoie seurement à trente & quarante lieues loin des rameaux fraîchement coupés sur l'Arbre (*nota* que, si ce sont des rameaux de Pêchers, il n'y faut guère enlever d'Ecussions, à moins que les yeux n'en soient doubles, ou triples, c'est à dire à moins qu'il n'y paroisse un commencement de branche à venir, qui soit accompagnée de ses feuilles, & qui ait à droit & à gauche deux commencemens de boutons à fruit, ou d'autres branches à venir.) Pour tous les autres fruits, Poiriers, Pommiers, Pruniers, &c. un œil simple sert aussi bien que les yeux doubles, & triples; &c.

Quand on est sur le point de faire la greffe, on choisit sur la branche, ou sur le corps de la tige qui sont à greffer, on y choisit, dis-je, un endroit bien uni, cet endroit se rencontre d'ordinaire dans l'intervalle qui sépare un œil inférieur d'avec un autre qui est immédiatement au dessus; c'est là qu'on fait deux incisions qui représentent un grand T Romain, c'est à dire que la plus haute incision est horizontale, & la seconde commençant près du milieu de la première fente descend de haut en bas, jusqu'à-ce qu'elle soit de la longueur d'environ un pouce, ou un pouce & demy: ces deux incisions se peuvent faire avant que d'avoir enlevé l'Ecussion qui est à appliquer, pourveu qu'on ne déprenne la peau du Sauvageon qu'après avoir enlevé l'Ecussion, car il est nécessaire que cet Ecussion venant à être appliqué trouve un peu humide la place du Sauvageon, cette humidité provenant de la sève qui le doit coler avec ce Sauvageon; autrement si la place est sèche, la greffe y périt, c'est pourquoy le plus seur est de commencer à enlever l'Ecussion avant que d'inciser le Sauvageon, or pour enlever cet Ecussion, & particulièrement à l'égard des Pêches, on fait sur le

† Huc alienâ ex Arbore germen includunt, udôque docent inolescere libro. Georg. 2.

rameau à l'endroit où il paroît un bon œil, une incision semblable à la figure A. qui est à peu près la figure d'un écusson d'armes de noblesse, d'où le Jardinage à em-



prunté ce terme d'Ecusson, & ensuite, en appuyant un peu fortement du pouce sur les côtes de cette incision vers la partie voisine de l'œil, qui est contenu dans l'enceinte de l'incision, on le détache assez aisément du rameau, cela s'entend quand la seve y est abondante, (car si cela n'est pas, fût-ce même en fait de Pêches) il faut enlever l'Ecusson avec un peu de bois, ce qui se fait en coulant le Greffoir au dessous de l'écorce depuis la tête de l'Ecusson jusqu'à la pointe, & mordant un peu dans le bois, sur tout à l'endroit de l'œil, &c.

A l'égard des Ecussons des fruits à pépin, on ne sçauroit guère les enlever d'une autre façon qu'avec un peu de bois, quand l'Ecusson est détaché de son rameau, on regarde aussi-tôt si le germe intérieur, qui est le canal par où se communique la seve pour la nourriture de l'œil, & pour la production d'une nouvelle branche, est resté, comme il le faut absolument attaché à l'Ecusson enlevé, & cela étant on met à sa bouche cet Ecusson, en le tenant seulement avec les levres par la queue des feuilles qu'on luy a laissé, la salive pourroit luy faire tort, & cependant, avec le bout aplati du manche du greffoir, on déprend petit à petit, & adroitement sans rien déchirer, la peau des deux côtes longs de l'incision, prenant soin que l'incision vers la pointe soit un peu plus longue que l'Ecusson enlevé, & aussi-tôt reprenant de la bouche cet Ecusson, & présentant la partie pointuë par après de l'incision horizontale, on le fait descendre en coulant tout du long de l'incision, en sorte qu'il y entre tout entier, & que sur tout il occupe pleinement toute la place dépouillée à la tête de l'incision, & qu'enfin les côtes de l'écorce qui sont détachées, viennent ensuite à couvrir tout l'Ecusson hors l'œil; cela fait, on prend de la grosse filasse plate, avec laquelle on lie doucement, & proprement ensemble l'Ecusson, l'écorce détachée, & la branche, afin de les faire mieux joindre l'un avec l'autre, & c'est là que finit le mystère des Ecussons, avec cette différence seulement que, si c'est une greffe d'Ecusson à la pousse, on racourcit sur le champ la branche, ou la tige qu'on a greffée jusqu'à deux, ou trois pouces près de l'Ecusson, afin que la seve étant empêchée de monter plus haut (comme naturellement elle y monteroit) elle soit forcée d'entrer dans cet Ecusson, & le faire pousser peu de temps après; les Meriziers greffés de cette façon là réussissent régulièrement mieux, qu'aucuns autres Fruitiers, & sur tout mieux que les Pêchers, qu'on greffe à la pousse soit sur d'autres Pêchers, soit sur de vieux Amandiers; car ils sont fort sujets à y périr de la gomme, & cela par une trop grande abondance de seve, qui étant en Été dans les Arbres qu'on greffe, & ne pouvant assez trouver d'issuë par l'ouverture de l'œil de cet Ecusson, sort par l'incision, s'y coagule comme du sang hors des veines, & y détruit en-

tièrement cet Ecusson; & si c'est une greffe à œil dormant, on ne racourcit point sur le champ, ny la branche greffée, ny la tige greffée, on attend au mois de Mars suivant, qui est le temps que le renouveau fait monter la sève dans les Arbres, & c'est pour lors que se doit faire ce racourcissement semblable à celui qui a été remarqué pour la greffe à la pousse, & cela par la même raison pour l'un, que pour l'autre, bien entendu que devant ce temps-là, c'est à dire, pendant l'Hyver, il faut avoir proprement coupé la filasse qui lioit l'Ecusson, sans blesser, autant que faire se peut, l'écorce couverte par cette filasse; car si on manque à couper ce lien, toute la partie liée, & ce qui est au dessus d'elle sont sujets à périr, faute d'y avoir eu un passage suffisant à la sève, qui vouloit monter à l'extrémité de la branche, & par ce moyen toute la peine prise pour greffer, est devenuë inutile, pendant que la partie qui est au dessous de la greffe, se met à pousser une infinité de jets sauvages qui ne servent de rien.

* La description de la greffe en fente, que nous avons dans les Georgiques toute admirable qu'elle est, le seroit beaucoup davantage si elle étoit plus complete, mieux circonstanciée, & plus instructive; elle dit seulement que pour faire cette greffe, on coupe la tête aux Arbres dans l'endroit où la tige est la moins raboteuse, c'est à dire la plus unie, qu'on fend cette tige assez avant avec des coins, & qu'enfin dans les fentes qu'on y a faites, on y fait entrer des rameaux d'autres meilleurs fruits, qui au bout de quelque temps viennent à faire de beaux grands Arbres.

La lecture de cette description ne me paroît point suffisante pour apprendre à un nouveau curieux l'Art de greffer de la manière dont il est icy question, elle manque en beaucoup d'articles, & premièrement en ce qu'elle n'établit point, que non seulement on peut greffer sur de grosses tiges étronçonnées, mais qu'on le peut faire aussi sur plusieurs branches d'Arbres soit nains, soit de tige, même sur des pieds de deux & trois pouces de tour, attendu que les uns & les autres peuvent souffrir la fente, & ferrer suffisamment la greffe.

Elle manque en second lieu, en ce qu'elle ne dit point le temps propre pour cette sorte de greffe, nous l'avons dit cy-dessus.

Elle manque en troisième lieu, en ce qu'elle ne fixe point quelle longueur doivent avoir les rameaux qu'on employe, nous la réglons d'ordinaire de deux, ou trois pouces de long, ou plutôt nous la réglons sur le nombre de trois bons yeux au moins, que la greffe doit avoir.

Elle manque en quatrième lieu, en ce qu'elle n'apprend ny à bien tailler les greffes ny à les placer si juste dans les seuls endroits qu'il leur faut, que la sève du pied y puisse seurement entrer; pour ce qui est de la taille de ces greffes, il faut pour la bien faire, qu'avec une serpetre bien tranchante le gros bout soit coupé des deux côtes en forme de coin, & de la longueur d'un bon demi-pouce, que des deux côtes qui bordent cette figure de coin, on y ait conservé de l'écorce bien adhérente, au bois, que le côté qui doit se trouver en dehors soit un peu plus large, & plus épais, que l'autre qui est en dedans, & que précisément au haut de cette écorce conservée pour le dehors, il y ait un bon œil qui soit aussi haut que le bord de la tige étronçonnée, & que le haut de la fente; & pour ce qui est de bien placer ces

gref-

* Aut rursus enodes trunci refecantur, & altè finditur in solidum cuneis viâ: deinde ferases planta immittuntur; nec longum tempus, & ingens exit ad celum ramis foliisque arbor. Georg. 2

greffes , il faut que le dedans de chacune des écorces tant du sauvageon , que de la greffe s'affleure , & réponde si bien l'un à l'autre , que la sève venant du pied , trouve autant de facilité à entrer dans l'entre-deux de la greffe que dans l'entre-deux du bois , & de l'écorce de la tige , ou des branches greffées.

La description manque en cinquième lieu , d'avertir que , si la fente ne s'est pas faite bien nettement , comme il arrive assez souvent , on doit avec la serpette l'approprier en ôtant ce qui pourroit empêcher la greffe d'entrer librement , & même si on a lieu de juger qu'il y ait à craindre que la greffe pour être un peu trop menuë à proportion de la tige , doive être trop serrée , il est nécessaire d'ôter proprement , & bien uniment un peu de bois des deux côtez de la fente , ce bois s'ôte avec la pointe de la serpette bien tranchante en prenant de bas en haut , & faisant tout cela si juste , & si conforme à la figure de la branche qu'on a taillée pour la greffe en fente , qu'après avoir posé cette greffe il n'y ait point de jour entr'elle , & les côtez de la fente , & que cependant cette greffe tienne si bien , qu'il ne soit pas aisé de l'ébranler.

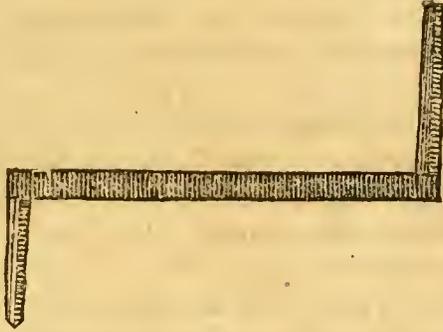
La description manque en sixième lieu , en ce qu'elle ne dit pas combien de greffes on peut appliquer sur un même sujet , & comment le dessus de la tige coupée doit être préparé ; les grosses tiges , ou branches qu'on veut greffer en fente , doivent être par dessus unies & égales de tous les côtez , en sorte que la tête soit horizontale pour y mettre plusieurs greffes , si elles s'y peuvent ranger , & que le sujet le requière ; les menuës tiges , ou branches qui ne peuvent recevoir qu'une greffe n'auront qu'une partie de la tête unie ; si c'est celle où sera la greffe , le reste sera coupé en pied de biche.

La description manque enfin , en ce qu'elle n'explique pas comment il faut empêcher que les injures de l'air , soit les pluyes , soit les chaleurs , & la sécheresse ne portent préjudice aux Arbres greffez par l'ouverture des fentes , surquoy il faut sçavoir que toutes les greffes en fente doivent être emmaillotées , soit avec de la simple bauge nouvellement faite , c'est à dire , de la terre glaise mêlée d'un peu de foin , soit avec de la gomme préparée à cet effet , & qui est composée de poix noire , grasse , fonduë dans un pot de fer , ou de terre , avec un peu de cire jaune , il faut par le moyen d'un réchaud portatif tenir chaude & liquide cette gomme , pour l'appliquer avec une manière d'espatule de bois , bien entendu que , devant que de mettre icy la bauge , ny la gomme , il faut avoir couvert toutes les fentes avec quelque écorce , que sur le champ on aura détachée de quelque branche de l'Arbre greffé ; on en met communément en croix aux grosses tiges , ou branches greffées , pour tenir les fentes entièrement couvertes en sorte que rien n'y puisse entrer , & comme par dessus la bauge , ou terre glaise , on y met d'ordinaire un linge qui l'enveloppe , & la maintient sur la tête greffée , & que cela peut avoir quelque raport aux poupées des enfans ; de-là vient qu'on donne assez souvent le nom de poupée à la greffe en fente : *nota* que , si le pied ne paroît pas serrer suffisamment la greffe , il est à propos de le serrer avec un ozier , en sorte que la greffe y soit bien asséuré.

Je finis ce qui regarde les greffes en fente , après avoir dit sur le fait des coins ce que j'en puis dire , qui est , que devant que d'en venir à s'en servir pour ouvrir la fente , il faut que , si c'est une grosse souche , on ait commencé cette fente avec le tranchant d'un assez gros coûteau , qu'on ait appliqué sur toute la largeur du tronc , ou de la branche , & sur lequel on ait donné quelque coup de marteau , pour faire

entrer

entrer ce tranchant un peu avant dans le bois, & marquer par ce moyen la fente dont est question; les sujets de médiocre grosseur se fendent assez aisément avec le simple tranchant du coùteau, sans qu'il soit besoin de coups de marteau.



Or les coins pour être commodes doivent être faits sur le modele de la figure icy marquée, une des parties crochües étant plus grosse, & plus longue, & plus forte que l'autre, & celle-là doit servir aux grosses tiges, & l'autre étant plus courte, plus mince, & plus foible, pour servir aux petites; pour se mettre donc à employer ces coins, on présente dans le milieu de la fente commencée, celui des deux, qui paroît le plus proportionné à la grosseur du sujet, qui est à greffer, & si pour avoir l'ouverture necessaire, on ne peut enfoncer assez ce coin, sans y donner quelque coup de marteau, on luy en donnera; enfin la fente étant à peu près assez ouverte, pour y faire entrer les greffes; on n'a qu'à baisser ou hausser de la main gauche, la queue de l'outil, qui sert de coin, & cependant de la main droite présenter les greffes taillées à l'endroit où elles doivent demeurer, & ainsi on achève d'ouvrir, s'il en est besoin, ou bien on reserre la fente, quand la greffe, ou les greffes, sont placées comme elles le doivent être: il n'est pas nécessaire de dire, qu'une seule fente sert pour placer deux greffes à l'opposite l'une de l'autre, & si on en peut placer encore deux on fait sur la tige une seconde fente en croix toute semblable à la première; & au surplus on fait la même chose, qu'on a faite aux deux premières greffes.

On appelle quelquefois greffer en couronne, quand on met quatre greffes en fente sur une tige, qui est assez grosse, pour les recevoir commodément; mais plus particulièrement la greffe en couronne se dit, quand sur de fort gros sujets étronçonnés on met un plus grand nombre de greffes entre le bois, & l'écorce, par exemple 6. 7. 8. cette sorte de greffes, donc, non plus que celle qu'on appelle à emporte-pièce, ne se peuvent faire que sur des tiges, qui excèdent trois à quatre pouces de diametre, & qu'il n'est pas possible de fendre; mais tant des unes, que des autres il s'en fait assez rarement, parce que le succès en est fort incertain, & la peine de les faire assez grandes; on prend pour cela des rameaux d'un bon demy ponce de tour ayans dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, on les taille en pied de Biche par le plus gros bout, en sorte que l'entaille ait près d'un ponce de longueur, & que le haut de cette entaille soit coupé jusqu'auprés de la moëlle du rameau, pour aller finir presque à rien par le bas, & comme il faut que la seve, qui commence à venir du pied, passe entre le bois, & l'écorce de la greffe, il faut que ces côtes entaillées, se mettent du côté de l'écorce de la tige étronçonnée, & par ce moyen la greffe

se devra prendre nourriture : mais devant que de placer ces greffes, il faut qu'avec un petit ciseau de menuisier, on ait enlevé un peu de bois de la tige aux endroits où elles se doivent mettre, & qu'avec un coin de bois bien dur on ait détaché l'écorce moyennant quelques coups de marteau donnés à propos sur le coin, sans que l'écorce en soit endommagée; les greffes érans appliquées, on fait les mêmes choses, que nous avons dit se devoir faire, pour défendre les greffes en fente des injures de l'air.

Pour ce qui est des greffes à emporte-pièce, il faut faire des entailles dans l'écorce & dans le bois des tiges étronçonnées, prendre des rameaux, qui ayent à peu près un pouce de tour, tailler les greffes de la même manière qu'on fait pour la fente, & proportionner si bien le rameau taillé, avec l'entaille de la tige, que ce rameau y entre avec un peu de peine, que les dedans des écorces se rencontrent bien les uns avec les autres, & qu'il ne paroisse aucun jour entre les côtes de la greffe, & les côtes entaillées de la tige; cela fait on prend un, ou deux bons gros osiers, pour lier le plus ferme, qu'on peut, le tour de la tête greffée, en sorte que les greffes n'en puissent pas être aisément ébranlées, on fait au surplus pour garentir la tête des injures de l'air, ce que nous avons dit pour les greffes en fente, en couronne, &c.

Les Auteurs, & particulièrement les anciens, ^a qui ont traité des greffes, ont tous parlé d'une inoculation, comme d'une sorte de greffes toute singulière, disant, que l'inoculation se fait en appliquant l'Ecusson de manière que son œil soit justement sur la place, où il y avoit un autre œil, devant qu'on eût fait l'incision, & ils prétendoient, que c'étoit la meilleure manière d'écussonner, je croy même, que leur pensée étoit que la sève du pied greffé ne pouvoit entrer dans l'œil de l'Ecusson appliqué, à moins qu'elle n'y fût déterminée par la figure intérieure, qui reste sur le bois dépouillé, quand on en a ôté l'œil; à quoy je répons premièrement, que l'expérience journalière de tous les Jardiniers dément assez cette opinion, sans que je dise rien de plus; en second lieu je répons, que non seulement il n'y a nul avantage dans cette inoculation, mais que de plus elle est presque impossible, & la raison en est palpable, en ce que pour faire, que l'Ecusson réünisse, il faut qu'il soit entièrement colé sur l'endroit où il est appliqué, & par conséquent il faut que cet endroit soit aussi uni que l'Ecusson, or cela n'est point, quand on applique un Ecusson sur un œil, qui est une partie éminente, & fait une manière de bosse contrainte à ce qui doit être plain, & uni; j'ay plusieurs fois essayé de faire de ces inoculations, & j'ay toujours perdu mon temps & ma peine.

CHAPITRE XV.

Quels sont les sujets, qui ont disposition naturelle à recevoir les especes de fruits chacun en son particulier, & n'en peuvent recevoir d'autres.

Les fruits, dont il est question sur le fait des greffes, se réduisent à ce que nous connoissons sous les noms de Poires, Pommes, Prunes, Pêches, Cerises, Fi-

^a Nam quæ se medio tradunt de cortice gemmæ & tenues rumpunt tunicas; angustus in ipso fit nodo sinus hæc alienâ ex arbore germen includunt, udoque docent inolesecere libro. *Georg.* 2.

gues, Azeroles, Pommes de coin, Raisins, Amandes douces: on y pourroit même ajouter des Nêfles, quoy que peu d'honnêtes gens en soient curieux; à l'égard des Oranges, Citrons, & Grenades j'en ay assez amplement écrit dans le traité des Orangers; les Groseilles, Framboises, Melons, Fraises, Avelines, ne sont point de cette catégorie des fruits, où la greffe puisse être de quelque utilité: les Poiriers se greffent heureusement sur les sauvageons de Poiriers venus de souche dans les Bois, & dans les Forêts, & ce sont les meilleurs fruits pour greffer, sur tout en fente les Arbres nains, ils ne sont pas propres pour être greffés en Ecusson, leur écorce est trop épaisse pour cela; ces sauvageons sont bons aussi pour les Arbres de tige greffez en fente. Les sauvageons venus de pepin en pepinière, & les rejettons qui sortent des racines de vieux pieds de Poiriers dans les vergers, sont encore bons pour greffer des Poiriers, soit en Ecusson, quand ils sont fort jeunes, soit en fente quand ils sont devenus gros; mais ils sont beaucoup meilleurs pour les Arbres de tige, que pour les Arbres nains: les uns & les autres sont trop vigoureux pour demeurer bas, & assujettis à la dureté de la taille.

Les Coignassiers, sur tout ceux qui sont bien sains, qui font de grandes feuilles & de beaux jets, & ont l'écorce lisse & noirâtre [on les appelle femelles, comme on appelle mâles ceux qui paroissent ridez & retirez, pour moy je n'admets point en cela cette différence de noms, c'est un fait de végétation, où je ne distingue que par le plus ou le moins de vigueur en chaque pied] ces sortes de bons Coignassiers, dis-je, réussissent aussi merveilleusement bien pour y greffer en Ecusson, la plupart des Poiriers, qu'on veut tenir en Espalier, ou en Buisson: ils vont même quelquefois jusqu'à devenir Arbres de tige, pourveu qu'on les plante le long des murs, autrement ils sont sujets à se décoller, c'est à dire se séparer net à l'endroit de la greffe par les grands orages de vents; la fente n'est presque jamais propre pour ces sortes de sujets, à moins que les Coignassiers ne soient assez gros pour pouvoir bien serrer la greffe, & encore ne s'en faut-il servir que fort rarement; *nota* qu'il y a quelques especes de Poiriers qui ont peine à prendre sur les Coignassiers, par exemple les Bon-chrétien d'Été musqué, les Portail; j'ajoute enfin que les Poiriers greffez ont, pour ainsi dire cette complaisance les uns pour les autres, que de se servir réciproquement de sujets pour le changement des greffes: il y en a cependant quelques-uns qui sont revêches, & indisciplinables à cet égard, par exemple les Poiriers de grosses queuës; on greffe quelquefois des Poiriers sur des Pommiers, soit Sauvageons, soit Paradis, & sur de l'Épine-blanche, & sur des Nêffliers, mais communément ou ils ne sont point de durée, ou ils ne sont que languir; il y a sans doute une manière d'antipatie à l'égard de leurs seves, si bien qu'elles ne se peuvent mêler ensemble, & ne souffrent aucun commerce de greffes.

La même chose que j'ay dite tant pour les Sauvageons de Poiriers, que les Coignassiers, à l'égard des greffes de Poiriers qu'on y fait heureusement, se doit dire des Sauvageons de Pommiers venus, soit de souche, ou de pepin, ou des rejettons des racines de vieux Pommiers, & pareillement des petits Pommiers de Paradis, à l'égard des Pommiers qu'on y veut greffer, avec cette seule différence, qui paroît surprenante entre les Coignassiers & les Paradis, que les Pommiers de Paradis, pour peu qu'ils soient gros, réussissent merveilleusement à être greffez en fente, &

rarement réussissent-ils à être greffez en Ecusson, au lieu que tout le contraire se pratique en fait de Coignassiers.

De plus les Sauvageons de Pommiers quels qu'ils soient, & de quelque manière qu'on les greffe, sont propres pour faire des Pommiers de tige, ou de grands Ecussons échapez, mais ils ne le sont nullement pour faire des Pommiers nains, il en est tout autrement des Pommiers de Paradis, & ainsi il ne faut jamais planter de Pommiers pour demeurer nains, & occuper peu de place, à moins qu'ils ne soient greffés sur Paradis; ceux-cy sont proprement du fruit, & poussent peu de bois, les autres sont tres-long-temps à ne faire qu'une tres-grande quantité de gros bois, qui en fait des Arbres d'un volume excessif, & ne se mettent que tres difficilement à fructifier; les Pommiers qu'on hazarde de greffer sur Poiriers, ou sur Coignassiers, sont aussi malheureux pour la réussite, que les Poiriers, qu'on hazarde de greffer sur Pommiers, ou sur Paradis, quoy que le Poëte * paroisse d'un sentiment opposé; mais je croy plutôt, qu'il prend indifféremment pour tout ce qui regarde les fruits à pépin, les termes de *pyrus, pyrum, pomus, pomum*.

Les Pruniers ne se greffent, ny en fente, ny en Ecusson que sur d'autres Pruniers, & particulièrement sur un petit nombre d'especes, par exemple sur des saint-Julien, des Damas noir, des Cerisettes, &c. & réussissent fort peu sur les bonnes especes, par exemple sur des Perdrigons, des Prunes d'Abricot, des Sainte-Catherine, &c. J'ay greffé quelquefois des Pruniers en fente sur de gros Amandiers, & qui ont assez bien fait, mais pour un qui me réussissoit, il y en avoit beaucoup de perdus, & ainsi il y a peu d'avantage à faire ces sortes d'épreuves.

Les Pêchers, pour bien faire à la greffe, doivent premièrement être greffez en Ecusson, & rarement en fente, au moins dans nos climats; en second lieu, ils doivent être greffez à œil-dormant, & cela dans les temps propres, & convenables, comme nous avons dit cy-dessus, & que ce soit sur des Pruniers de Saint Julien, ou de Damas noir, ou sur des Abricotiers déjà greffez, ou sur de jeunes Amandiers de l'année, il n'en réussit guère sur des noyaux d'autres Pêchers ou d'Abricotiers; les Pêchers n'ont pas plus de bonne fortune à être greffez sur les principales especes de Prunes, que les Pruniers eux-mêmes, comme nous avons déjà dit; les Pêchers greffez à la pousse au mois de Juin, sont plus sujets à tromper l'esperance du Jardinier, qu'à la confirmer, car ou l'Ecusson périt de la gomme sans avoir poussé, ou souvent il périt même après avoir poussé, ou enfin comme il ne pousse d'ordinaire que fort foiblement pendant ce premier Été, il périt l'Hyver ensuite par les frimats & par les glaces, & ainsi il n'en faut guère greffer que par occasion, & sur des sujets qui demeureroient inutiles sans cela.

Parmy ce qu'on appelle vulgairement Cerises, nous contons des Merises, tant blanches que noires, des Guignes blanches, des Guignes noires, autrement des cœurs de Cerises précoces, des Cerises hâtives, des Cerises tardives, des Griotes, des Bigarreaux, des Ceriziers de pied, des Cerises blanches.

Toutes ces sortes de Cerises se greffent à la reserve des Merises, qui n'en valent pas la peine, mais en revanche les Merisiers, & sur tout les blancs qui naissent à la

Campa-

* Inſere, Daphne, pyros, carpent tua poma nepores. *Virg. Georg.*

Campagne & dans les vignes des rejettons les uns des autres servent de fort bons sujets pour être greffez des autres principales especes; sçavoir Cerises hâtives, & tardives, Guignes, Griottes, Bigarreaux, &c. Les Cerisiers de pied font d'assez bonnes Cerises, & servent pour être greffez, particulièrement de Cerises précoces, qui font une espece de Cerise médiocrement grosse, qu'on ne met guère qu'en Espalier, pour y faire promptement du fruit, c'est sa précocité toute seule, qui fait son mérite par la nouveauté, on ne la regarde plus, dès que les belles Cerises, qui viennent bien-tôt après, ont commencé de paroître; les Cerises précoces ne demandent pas des sujets fort vigoureux, comme sont les Merisiers qui ont beaucoup plus de disposition à pousser une infinité de bois, qu'à faire promptement du fruit.

On peut greffer des Figuiers si on veut, mais comme j'ay dit dans le traité du choix des Figues, il y a peu d'avantage à les greffer.

Les Azeroles se greffent particulièrement, soit en Ecusson, soit en fente sur l'Épine-blanche; on en greffe aussi quelquefois sur de petits Sauvageons de Poiriers, qui réussissent assez bien, & quelquefois sur des Coignassiers, & des Poiriers greffés, mais le succez n'en est pas trop certain.

À l'égard de Pommes de coin, on ne s'avise guère d'en greffer, attendu que les Coignassiers font si aisément du fruit d'eux-mêmes; ils se peuvent cependant greffer les uns sur les autres; Ainsi on greffera des Coignassiers de Portugal sur ceux de France, on en peut greffer aussi sur des Poiriers, soit greffez, soit sauvageons.

La Vigne ne se greffe que sur de vieux seps d'autre vigne, & ne se greffe qu'en fente; on les étronçonne exprés pour cela, & quand la greffe est faite, il faut couvrir de terre l'endroit étronçonné, sans couvrir néanmoins les rameaux greffez, l'ardeur du Soleil, & la sécheresse feroient périr la greffe, si on la laissoit à l'air comme les greffes en fente des autres Arbres; il y a cela de particulier dans la greffe en fente de la Vigne, que cete greffe se met indifferemment soit dans le milieu, soit sur les côtez de la souche étronçonnée, ce qui ne se peut pas faire à tous les autres Fruitiers greffez en fente, comme nous avons remarqué cy-dessus.

Les Nefliers se greffent soit sur des pieds d'autres Nefliers, soit sur une épine blanche, soit sur sauvageons de Poiriers, soit sur Poiriers greffez, soit sur Coignassiers.

Les Amandiers, soit à coquille dure, soit à coquille tendre, viennent plus ordinairement d'Amandes mises en terre; on en greffe, si on veut, les uns sur les autres.

CHAPITRE XVI

Des Pepinières d'Arbres fruitiers.

IL est bon de dire au commencement de ce Chapitre que nos Pepinières demandent une terre, qui soit bonne, meuble, en bon labour, & qui ait au moins deux pieds & demy de profondeur; les rangs d'Arbres s'y mettent de deux à trois pieds

de distance les uns des autres, selon que les Arbres en font, ou plus, où moins gros, & les Arbres s'y mettent dans les rangs à un pied & demy, deux, & trois pieds les uns des autres, & toujours suivant la proportion de leur grosseur; les Amandiers font de tous les sauvageons ceux qu'on presse le plus dans les rangs. Or de ce que j'ay déduit dans le Chapitre precedent pour toutes les especes de fruits à greffer, il est facile de juger quelles sortes de sujets font propres pour faire des pepinières de chaque sorte de fruit.

Presmierement, pour les Poirés, il faut planter des sauvageons pris dans les taillis, & dans les forêts, ou des sauvageons venus de pepin, ou de ceux que les racines de vieux Poiriers poussent d'elles-mêmes, ou enfin planter des coignassiers, & que tout cela paroisse bien conditionné, tant par les racines, que par la tige.

En second lieu, pour la pepinière de Pommiers, si on en veut faire de tige, on plante d'assez gros sauvageons pris dans les bois, & les forêts, pour les greffer en fente, ou des Sauvageons venus de pepin qu'on greffe en Ecusson, quand ils ont la grosseur de deux pouces, & qu'on laisse venir grands ensuite, pour être Arbres de tige; & si on veut faire une pepinière pour Buisson, il faut planter des Pommiers de paradis, & les planter seulement à un bon pied l'un de l'autre dans les rangs; la raison de cette proximité est fondée sur le peu de racines que font ces sortes de petits Pommiers, qui par conséquent ne demandent pas grande place pour être élevez.

En troisième lieu, pour faire la pepinière de Pruniers, il ne faut uniquement que des rejettons de certains Pruniers, sçavoir Saint Julien, Damas noir, Cerifette: on greffe en fente ceux qui sont assez gros pour la souffrir, & on greffe en Ecusson les médiocres.

En quatrième lieu, les bonnes pepinières pour Pêchers doivent être des Pruniers de Saint Julien, & de Damas noir, qu'on greffe à œil dormant dans les mois de Juillet, & Août, ou d'Amandiers jeunes, c'est à dire d'Amandiers venus d'Amandes mises l'Hyver en bonne terre, & devenus au mois de Septembre ensuite de la grosseur d'un demy-pouce, pour être greffez à œil dormant dans ce temps-là, les vieux Amandiers de deux & trois ans, sont presque toujours inutiles à greffer.

En cinquième lieu, pour faire pepinière des fruits à noyau rouges, sçavoir Cerises, Griottes, Bigarreaux, il n'y a de sujets propres que les Merisiers à Merises blanchâtres, ceux qui les font noires ont d'ordinaire la seve si amere, que les greffes des bonnes Cerises n'y prennent pas, ou languissent toujours.

Les Cerises de pied peuvent veritablement servir pour greffer les bonnes Cerises, mais elles n'y sont pas si propres, que pour être greffées de Cerises précoces.

En sixième lieu, les Pepinières de Figuiers se font de petits rejettons sortis des pieds des vieux Figuiers, ou de branches de deux ans couchées en terre, & entaillées à l'endroit le plus courbé, qu'on a couché dans cette terre.

En septième lieu, pour la Pepinière d'Azeroles, il ne faut que de l'épine blanche, & quelque peu de Coignassiers.

En huitième lieu, on ne fait point de Pepinière de Vigne, ce n'est guère que sur des vieux pieds en place qu'on s'avise de greffer.

Enfin pour les Neffliers, personne ne fait guère de Pepinière particulière, pour peu qu'on en ait, on en est suffisammentourny, une douzaine au plus de Neffliers sauvages, ou d'épine blanche, ou de Coignassiers sont capables d'en faire la provisions des plus grands Jardins.

Devant que de passer à la sixième Partie, je croy qu'il n'est pas tout-à-fait hors de propos de dire mon avis sur les différentes manières de treillage, afin qu'on se détermine d'abord à prendre celle que j'estime le plus, & qui franchement est aussi la plus noble, & la plus commode.

CHAPITRE XVII.

Des différentes manières de treillage, dont on se sert pour palisser.

DU moment que nous avons pensé à une clôture de murailles pour nôtre Jardin, sans doute nous avons voulu aussi y faire des Espaliers, & par conséquent nous avons dû y préparer les choses nécessaires pour palisser proprement, & commodément les Arbres, qu'on y doit planter.

La première observation que j'ay à faire à cet égard est, qu'on ne sçauroit avoir trop de précaution pour faire bien crépir les murailles, ou pour les faire enduire de plâtre, quand on en a la facilité, telle qu'elle est aux environs de Paris; car enfin il faut empêcher qu'il ne reste nulle part de ces petits trous où se nichent les rats, les mulots, les laires, les colimaçons, les perçoreilles, & autres insectes qui désolent les fruits, & d'ordinaire attaquent les plus beaux & les meilleurs, & par-là donnent des chagrins continuels à nos curieux.

Quand les murs sont crépis de plâtre on a la facilité de palisser avec du clou, & des morceaux de cuir de mouton, ou de chamois coupé en lanière, ou avec des morceaux de lisières d'étoffe, les unes & les autres larges d'un demy doigt, & pour s'en servir on fait un grand nombre de petits morceaux de ces lanières, ou lisières de la longueur d'environ un doigt, & s'étant muni d'un petit tablier à deux poches on met ces morceaux ainsi taillez dans l'une, & du clou dans l'autre, on enveloppe la branche d'un de ces morceaux de lanière, on approche la branche de l'endroit où l'on la veut appliquer, ensuite on présente le clou aux deux extrémités de ces lanières pliées, & placées par le dessous de la branche, & avec un petit marteau qu'on doit avoir, on frappe de manière que ce clou perçant la lanière, & entrant dans le plâtre y attache la certe branche pour faire la figure de nôtre Espalier, & cette manière de palisser est assez agréable, mais elle est longue à faire; ces lanières peuvent durer un an, ou deux; ce qu'on leur peut reprocher est, que quelquefois elles sont cause d'un accident en ce que les perçoreilles s'y réfugient de jour, & en sortent la nuit pour faire leur ravage.

Quand on n'a pas voulu se servir de ces lanières, on a essayé trois, ou quatre autres manières de palisser, les uns en toute sorte de murailles, & sur tout en celles de

terre, ou bauge, comme on fait en Beauſſe, & en Normandie, on fait ſceller de diſtance en diſtance des morceaux de chevron dans les murs d'environ deux pouces pour y attacher des latés, ou des échalias, ou des Perches, ou des Baguettes, les autres y ont fait ſceller des os de cheval, ou de bœuf, pour appuyer les Perches deſſus, & les y lier, & c'eſt à ces Perches qu'ils attachent par ce moyen-là les branches de leurs Arbres, les autres ont fait ſceller une infinité d'os de pied de mouton ſoit près-à-près, & en ligne droite, & s'en ſervent pour lier à chacun une branche de leurs Eſpaliers; quelques-uns ont fait un treillage de lates étroites cloiées les unes aux autres, par quarrés de dix à douze pouces chacun, & ce treillage étant fait par toiſes, ou demy-toiſes ſeparées, ils les appliquent & attachent aux murailles avec des clous à crochets, qu'on fait entrer dans les joints des pierres, c'eſt un ménage qui n'eſt pas mauvais, mais il n'eſt guère ny honnête, ny noble.

Quelques-uns allans encore davantage au bon marché ſe ſont aviſez de faire un treillage avec du fil de laiton; ou du fil de fer de moyenne groſſeur, ce fil ſoùtenu par des clous à tête-plate, fichez, ou ſcellez dans les murs; d'autres ſe ſont contentez de mettre ſeulement des lignes droites de ce fil de fer, ſoit comme de ſimples montans, ſoit comme de ſimples traverses: ces dernières manières paroiffent aſſez propres, mais elles ne ſont guère bonnes, tant parce qu'elles ne ſont pas aſſez ſolides, ſi bien que les groſſes branches, qu'il faut quelquefois forcer, les rompent, ou les allongent, que parce que ce fil eſt ſujet à bleſſer, & écorcher les branches, qui ſont jeunes, & par conſequent tendres, & ainſi leur ſont venir de la gomme qui les fait périr, joint que les jeunes branches ſe gliffent trop facilement derrière ces fils, d'où il n'eſt pas aisé de les retirer ſans les gâter.

La meilleure manière de toutes, la plus commode, & la plus noble eſt de faire un treillage d'échalias, qui ſoit de bois de quartier, ou de cœur de chêne, chaque échalias doit être d'un pouce en quarré, & tant que faire ſe peut doit être ſans nœuds: il faut qu'ils ſoient bien planés & navrés, même aux endroits qui demandent de l'être: les échalias, qui ne ſont pas planez, ſont groſſiers, & fort vilains à voir; j'avoüe que ce treillage coute d'abord plus que les autres, mais il eſt de plus longue durée, & eſt ſujet à moins d'entretien: régulièrement la toiſe quarrée de ce treillage revient à 25. 26. 27. & 28. ſols pour le bois, la façon du bois, le fil, & la peine de l'Ouvrier.

Pour bien faire ce treillage, il faut avoir des crochets de fer faits exprés pour cela, ils ſont quarez, leur épaiſſeur eſt d'environ un quart de pouce, & leur longueur eſt d'un demy pied, ſans conter le bout qui remonte à angle droit à l'extrémité de dehors, & qui doit avoir environ un pouce & demy de long; l'extrémité qui doit entrer dans le mur, doit être fenduë en deux petites branches écartées l'une de l'autre pour tenir plus ſolidement dans le mur, dans lequel elle doit entrer d'environ quatre pouces, c'eſt aſſez qu'il en reſte deux en dehors.

Les crochets coûtent d'ordinaire un ſol pièce, on les eſpace de trois, en trois pieds, & toujours en échiquier, à commencer le premier rang à un pied près de la ſuperficie de la terre, & continuer juſqu'au haut du mur; les rangs de crochets doivent être mis ſur une ligne fort droite, & être tous paralelles les uns aux autres, & voilà tout ce qui regarde les crochets.

A l'égard des échalias, on n'a qu'à aller chez les Marchands de bois, on y en trouve de différentes longueurs, sçavoir de quatre pieds & demy, de six, sept, huit, & neuf; on en fait quelquefois de douze pieds, mais rarement, parce qu'il est trop difficile de fendre de si longues pièces de bois, on en prend de la longueur qu'on veut, suivant la hauteur des murs qu'on veut garnir, on les vend à la bote, celle de quatre pieds & demy coûte onze sols, & en contient quarante, celle de six coûte douze sols, & en contient vingt-cinq, celles de sept, huit, & neuf en contiennent aussi vingt-cinq & coûtent un peu davantage.

Il est plus propre, & plus utile de faire les montans tous d'une pièce quand on peut, mais il n'est pas mal de les faire de deux, ou trois échalias tels qu'on les peut avoir, & il en coûte beaucoup moins: on les joint fort proprement l'un à l'autre en aplanissant, & proportionnant juste les extrémités qu'on veut marier l'une à l'autre, & après cela on les lie bien ferré avec du fil de fer, & pour faire ce lien, on se sert de petites tenailles faites exprés, avec lesquelles on tire à soy le fil de fer, & on le tord, on tourne en tirant jusqu'à ce que la ligature paroisse assez forte, & ensuite on rompt le bout près du nœud, & avec la tête de la tenaille, on frappe ce nœud par en bas contre l'échalias, pour empêcher qu'il ne déborde, car autrement il pourroit blesser le Jardinier, ou la branche.

Dans la botte d'échalias, il est à propos de prendre les plus droits, & les moins forts pour faire les montans qui paroissent toujours en dehors, mettant cependant par en haut le plus gros bout de ce montant, & on employera les plus forts à faire les traverses qui soutiennent tout l'ouvrage: régulièrement les quarez, ou mailles de treillage doivent être de sept à huit pouces, ils sont vilains, si on les fait de dix, & douze pouces, & ils me paroissent trop petits pour des Espaliers, si on fait les mailles de cinq à six; on peut les employer pour ces sortes de cabinets de Jardinage, qui depuis quelque temps sont venus à la mode; un bon faiseur de treillage doit toujours avoir en main sa mesure réglée pour ses mailles, & l'appliquer soigneusement chaque fois qu'il fait un quarré; il doit laisser un bon pouce de jeu entre l'échalias, & la muraille, & si par hazard les crochets se trouvent trop courts, il doit se servir d'un coin de bois pour le tenir entre l'échalias, & le mur, afin d'avoir plus de liberté, pour y passer les fils d'archal.

Ce n'est pas assez que pour les yeux ce treillage paroisse proprement fait, il faut par dessus cela qu'il soit solide, & on connoît s'il l'est assez, en prenant d'une main un côté de maille, & la secouant, car elle doit résister pour donner lieu de dire que l'ouvrage est bon.

Je ne veux pas oublier d'avertir que dans les encoigneures il ne faut qu'un seul montant pour joindre ensemble les deux treillages des deux murs qui se joignent, il y auroit de la mal propreté si on en mettoit deux l'un pour un pan de mur, & l'autre pour l'autre.

La dernière perfection de nôtre treillage, consiste à être peint, en premier lieu d'une couche de blanc de ceruse, & quand cette couche est sèche, il en faut mettre une seconde qui soit d'un beau verd de montagne.

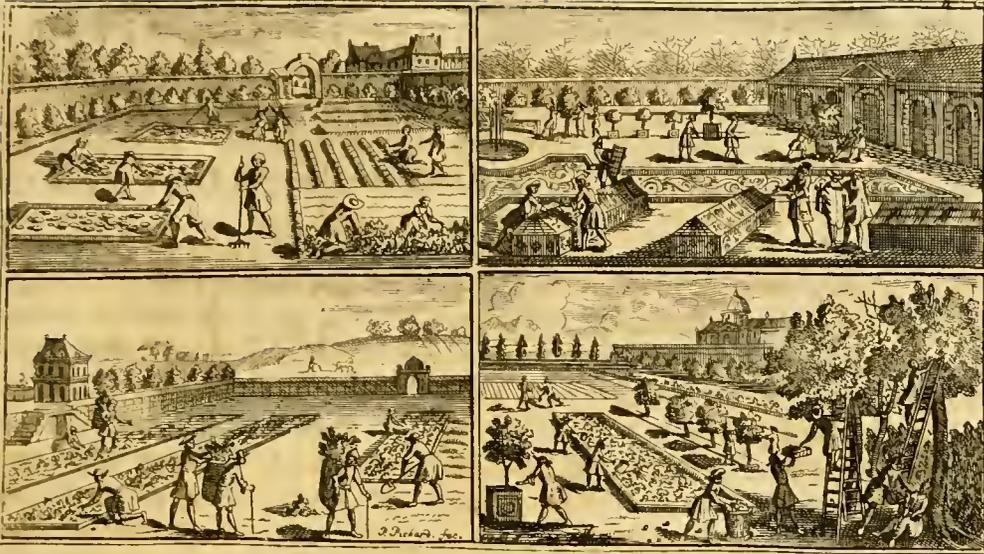
On ne se contente pas seulement de faire du treillage appliqué aux murs, on en fait quelquefois pour une manière de contre Espalier, & ce treillage se fait de quatre,

Cinq,

cinq, ou six pieds de haut comme on veut; pour le rendre solide il faut que de six en six pieds il y ait des pieux de chêne de quatre pouces en quarré, & qu'ils soient enfoncez d'environ un bon pied avant dans la terre, & que l'extrémité de dehors soit pointuë pour durer plus long-temps, car si elle étoit quarrée, l'eau de pluye s'y arrêteroît, & la feroit pourrir; du surplus pour la grandeur, & pour le lien du fil d'archal; les mailles doivent être semblables à celles des Espaliers avec cette seule différence, qu'aux contr'Espaliers les échalas doivent être attachez avec des clous dans le corps du pieu, qui pour cet effet doit être entaillé, pour recevoir ces échalas.

Fin de la cinquième Partie.





SIXIEME
 ET DERNIERE PARTIE
 DES
 JARDINS FRUITIERS
 ET POTAGERS.

De la culture des Potagers.



L n'y a rien, ce semble, de moins inconnu que tout ce qui regarde la culture des Potagers, elle a été universellement pratiquée dans tous les siècles, & presque dans tous les climats du monde; le soin de multiplier dans les lieux particuliers les Herbages, & les Légumes que la nature avoit produits pêle-mêle dans le milieu des champs, & que les premiers hommes avoient employez pour leur unique subsistance; ce soin, dis-je, a fait, & continuë encore de faire l'occupation d'un grand nombre de toute sorte de gens; en effet combien en voyons-nous, qui làs, & ennuyez, soit de la fatigue de la guerre, & des charges publiques, soit de l'oïsveté des villes, & de la Cour, ont pris le party de se retirer à la Campagne, † pour y aller, comme dit le Pro-

Tom. II.

Z

† Beatus ille qui procul negotiis ut prisca gens mortalium paterna rura bobus exercet suis, &c. Horat. Epod. 2.

verbe, planter des Choux : combien d'autres y en a-t'il qui se font un plaisir extrême de faire manger des Salades, & des Herbes de leurs Jardins, soutenans hardiment, qu'elles sont beaucoup meilleures que celles des Marchez, & des Jardiniers ordinaires, & ainsi puisqu'il est vray que de tout temps on a fait des Potagers, n'ay-je pas lieu de craindre qu'il ne paroisse d'abord ou ridicule, ou inutile, que j'en aye voulu joindre icy un Traité particulier.

Je ne veux point disconvenir, que presque aussi-tôt qu'il y a eu des hommes sur la terre on n'ait eu quelque manière de Potagers, & que dans la suite des temps la curiosité ne s'en soit extrêmement augmentée; je n'ay garde de vouloir avancer que ce soit seulement de nos jours qu'on sème des Salades, & des Racines, qu'on plante des Choux, & des Artichaux, & qu'on élève des Concombres, & des Melons, &c. Je sçay trop bien que l'intelligence pour toutes ces sortes de Plantes a été connuë de nos Peres, & qu'il n'est pas jusqu'à la plûpart des Païsans, & du menu peuple des Villes qui n'en ait quelque teinture; & même j'avouë de bonne foy, que la connoissance que j'ay sur le fait des Potagers, me vient particulièrement d'avoir eu de frequens entretiens avec ce qu'on appelle vulgairement d'habiles Maréchez : mais je dois ajoûter que, comme le Potager pris en general comprend la culture d'un grand nombre de différentes sortes de Plantes, il n'y a presque point de jardinier qui ait tâché de réussir generalement en toutes; il est d'ordinaire arrivé que l'un s'est appliqué singulièrement à une partie, laquelle il a bien faite, & a négligé le surplus, l'autre s'est appliqué à ce qui avoit été négligé par son voisin, & y a réussi, négligeant de son côté ce que ce voisin faisoit avec beaucoup de succez; les differens appetits des hommes, & sur tout les differens degrez de bonté des terroirs, & des climats ont été les veritables causes de ces differences d'affectations à l'égard de la culture des plantes Potagères.

Or comme il est sans doute nécessaire que le Jardinier, qui est destiné à faire le Jardin d'un homme, s'acquitte également bien de toutes les parties du potager, en sorte qu'il puisse fournir luy seul tout ce qu'un bon potager doit produire, sans qu'au moins il luy manque rien de ce qui en est le plus important, & que d'ailleurs il est expédient, que cet homme sçache exactement ce que dans chaque mois de l'année il doit attendre de son Jardin par l'industrie de son Jardinier, & qu'il connoisse en même temps quel est l'ouvrage particulier de chaque saison, je me suis étudié à ne rien oublier icy de tout ce que l'un & l'autre doivent sçavoir; l'un pour contenter en s'acquittant fort bien de son devoir, & l'autre pour être content, quand en effet il a sujet de l'être; c'est ce qui fait que pour répondre à ceux qui voudront me demander qu'est-ce que je prétens dire de nouveau dans une matière que j'avoüe être si connuë.

Je diray premièrement la même chose que j'ay établie dans toutes les parties de mon ouvrage, c'est à sçavoir que je n'écris pas icy pour les Jardiniers qui le sont de profession, & qui y sont habiles; mais que j'écris autant pour ceux qui le veulent devenir, que pour les honnêtes gens curieux de Jardinage; je sçay seurement qu'il y en a beaucoup, qui estiment que cette science (dont le détail leur est inconnu) n'est pas indigne de leur curiosité, & qu'ils sont même persuadés qu'elle pourra leur donner du plaisir, aussi bien que de l'utilité; je sçay encore que sur tout ces honnêtes Jardiniers ne peuvent pas se donner autant de fatigue que je m'en suis donné

pour

pout y acquerir quelques lumières, & que partant il leur sera assez doux de profiter sans peine de l'étude, que j'ay faite, & de trouver icy un recueil exact, & fidele de tout ce qui regarde cette matière.

Je répondray en second lieu, que mon dessein est d'abrèger de grands chemins aux jeunes gens, qui cherchans à s'instruire au Jardinage voudroient bien, que ce ne fût pas seulement par voir faire (attendu que ce chemin est long & incertain) mais ils voudroient s'instruire par regles & par principes, ce que je croy se pouvoir faire en peu de temps, & par des voyes courtes & aisées.

Je répondray en troisiéme lieu, que je mets icy de certaines experiences particulières, lesquelles j'ay faites avec succès, & qui ne me paroissent pas avoir encore jamais été faites: il me semble pouvoir dire, qu'elles ont eu trop d'approbation, pour ne mériter pas d'être divulguées.

Je répondray enfin, que mon intention est de faire, que le lieu qui est destiné à devenir potager, soit si bien ordonné en toutes ses parties, que non seulement chacune fasse son devoir à l'égard des productions, mais que même par l'œconomie de sa disposition le tout ensemble soit en état d'attirer des spectateurs, & de réjoüir en tout temps la veüe des curieux.

Voilà pourquoy je me propose de suivre icy exactement le plant que je me suis fait, & que j'ay expliqué à l'entrée de ces Traitez de Jardinage, & par consequent je m'en vais dire.

Premièrement, tout ce qui generalement parlant, se doit trouver dans toutes sortes de bons Potagers, à quoy j'ajoutéray une description des graines, & autres choses qui servent pour la production & multiplication de chaque plante en particulier.

En second lieu, j'expliqueray non seulement ce qu'on doit tirer d'un Potager dans chaque mois de l'année, mais aussi quel doit être l'ouvrage des Jardiniers dans chacun de ces mêmes mois, & à ces deux articles, j'en joindray un troisiéme, pour faire sçavoir ce qu'en tout temps on doit trouver dans quelque Potager que ce soit, & juger par la, s'il n'y manque rien, ou s'il y manque quelque chose.

En troisiéme lieu, j'expliqueray quelle sorte de terre, & quelle culture sont propres à chaque sorte de plantes, pour faire qu'elles y viennent excellentes, & comme il y en a qui se sement les unes pour demeurer toujours au même endroit, & les autres pour être absolument transplantées, & qu'il y en a aussi quelques-unes, qui se multiplient sans être semées, je marqueray en même temps ce qui regarde les unes & les autres, soit pour les saisons de les semer & planter, soit pour la manière de les perpétuer.

J'expliqueray en quatriéme lieu, combien de temps chacune occupe utilement sa place, & qui sont celles qui ont besoin d'aller dans la ferre, pour fournir pendant l'hyver, & qui sont celles, qui par le secours de l'industrie sont produites malgré les gelées.

En cinquiéme lieu, j'expliqueray combien de temps chaque sorte de graine se peut garder sans devenir inutile, car en cela elles n'ont pas toutes la même destinée.

CHAPITRE PREMIER.

De tout ce qui doit être dans un Potager raisonnablement grand pour le rendre parfaitement bien garni.

TOut le monde convient, qu'il n'est guère de jours dans l'année, où l'on se puisse passer du secours des Potagers, soit que dans la belle saison les plantes tiennent encore à la terre qui les a produites, & qu'on n'ait qu'à les y aller prendre, soit que devant la rigueur de l'Hyver on en ait arraché quelques-unes, pour les refugier dans les serres, comme dans des lieux de seureté, car enfin le grand froid rend non seulement la terre infertile pour un temps, mais même il détruit une grande partie de vegetaux, qui sont assez malheureux pour se trouver en son chemin, il s'ensuit donc, que dans chaque jour de l'année, il faut nécessairement, ou prendre dans son Jardin les choses, dont on a besoin, ou les avoir d'ailleurs, soit par la liberalité de ses amis, soit plus communément par le commerce du marché.

Pour avoir tout d'un coup la connoissance de cet agréable secours, qu'on peut tirer de ce Potager, je commence à faire icy une manière d'inventaire Alphabetique de tout ce qu'un tel Jardin doit, & peut fournir pendant tout le cours de l'année.

A

A Bsinthe pour les bordures.
Ache.
Ail.
Alleluya.
Alfange.
Anis.
Artichaux, tant verts, que violets, ou rouges.
Asperges.

B

B Aume.
Basilic tant le grand, que le petit.
Bête-raves.
Bled de Turquie.
Bonne-dame.
Bourdelaïs, autrement verjus, tant le rouge que le blanc.
Bourrache.
Buglose.

C

C Apres ordinaires.
Capres capucines, autrement nasturces.
Caprons.
Cardes d'Artichaux.
Cardes de poirée.
Cardons d'Espagne.
Carottes.
Celeri.
Cerfeuil musqué.
Cerfeuil ordinaire.
Champignons.
Chasselas.
Chervis.
Chicorée blanche, qui est la domestique, tant la frisée que celle qui ne l'est pas.
Chicorée sauvage.
Chicons.
Choux de toutes sortes, sçavoir Choux pommés, Choux fleurs, Choux pascaliers,

caliers, Choux de Milan, Choux fri-
sez, Choux verts, Choux blonds,
Choux violets, &c.

Ciboules.
Citrouilles.
Cives d'Angleterre.
Corne de Cerf.
Côtons d'Artichaux.

Concombres soit verts, soit blancs, &
tant ceux qui sont bien faits, que ceux
qui ne le sont pas, & qu'on appelle
cornichons.

Couches tant pour les Salades, & les
Raves Printannières, & pour les pre-
mières Fraizes que pour les Melons,
& Concombres, & Champignons, &
même pour élever pendant l'Hiver
quelques fleurs, & autres plantes à re-
planter en terre; & pour avancer de
l'Oseille, des Laituës pommées, &c.

Cresson alenois.

E

Echalottes.
Epinars.
Estragon, &c.

F

Fenouil.
Fèves, tant celles de marais, que de
Haricot.

Fournitures de salades, qui sont le Bau-
me, l'Estragon, la Passe-pierre, la Pim-
prenelle, les Cives d'Angleterre, le
Fenouil; le Cerfeuil, tant l'ordinaire
que le musqué, le Basilic, &c.

Fraises, tant les rouges, que les blan-
ches.

Framboises, tant les rouges, que les
blanches.

G

Groselles, tant les piquantes, que les
rouges, & les perlées.

H

Herbes fines, sçavoir Thim, Mar-
jolaine, Lavande, Rhuë, Absin-
the, Hysope, &c. & cela se met en
bordures.

L

Laituës de toutes sortes, suivant les
saisons, tant pour semer par rayons
afin de les couper petites, que pour
pommer, & pour lier, sçavoir la co-
quille, autrement laitüë d'Hyver, &
la Laitüë de la Passion, la Crêpe blan-
de, la Crêpe verte, la petite Laitüë
rouge, la Courte, la Royale, la Belle-
garde, la Gennes, la Perpignane, la
Laitüë d'Aubervilliers, la Capucine,
qui est plus rougeâtre que l'Aubervil-
liers, l'Imperiale, & la Romaine, qui
comprend les Chicons, tant les verts,
que les rouges, autrement nommés
Alphange, & celles-là sont pour lier.

Lavandes en bordures.

Laurier commun.

M

Marjolaine en bordure.

Mâches.

Mauves & Guimauves.

Melisse.

Melons.

Muscat, tant le blanc, que le noir, & le
rouge.

Muscat long, autrement passe-musquée.

N

Navets.

Nasturce.

O

Oignons , tant les blancs , que les rouges.

Oseille , tant la grande & la petite , que la ronde.

P

PAnais.

Passé-musquée.

Patience.

Perce-pierre.

Perfil , tant le commun , que le frisé.

Perfil-Macedoine.

Pimprenelle.

Poirée.

Pois verts depuis le mois de May , qui sont les hâtifs , jusqu'à la Toussaints.

Porreaux.

Potirons.

Pourpier , tant le vert , que le doré.

R

Raves , pendant le Prin-temps , l'Été , & l'Automne.

Réponces.

Rhuë en bordures.

Rhubarbe.

Rocambole.

Romarin.

Roquette , qui est une espece de fourniture de salade.

S

Scorfonere , autrement Salsifix d'Espagne.

Salsifix commun.

Sariette.

Sauge en bordure.

T

THim pour les bordures.
Tripe-Madame.

V

Violettes en bordures.
Vigne.

CHAPITRE II.

Contenant la description des graines , & autres choses qui servent pour la production , & multiplication de chaque plante , ou legumes.

A

ABSINTHE ne se multiplie que de graine , qui est assez bizarre dans sa figure , étant un peu courbée par l'endroit le plus menu , & un peu ouverte par l'autre bout , qui est plus gros , & plus rond , & sur lequel il y a une petite tâche noire , sa couleur est jaunâtre par le gros bout , & son extrémité pointuë tire un peu sur le noir. On se sert tres-rarement de cette graine , parce qu'elle est tres-difficile à vanner , étant tres-legère. C'est pourquoy , lors qu'on a besoin d'Absinthe , on se sert plutôt de ses boutures , & marcottes , qui sont un peu enracinées.

ACHE ne se multiplie que de graine , qui est roussâtre assez grosse , de figure , ovale , un peu ronde , & plus élevée d'un côté , que de l'autre , rayée dans sa longueur.

AIL, l'Ail est produit par une manière de cayeux, qui se produisent en grand nombre dans la terre autour du pied, & font tous ensemble une espee d'oignon: on appelle ces cayeux des gouffes-d'Ail, chaque gouffe est concave par la partie de dedans, & convexe par celle de dehors, ayant dans le bas une base platte, par laquelle elle tient à la souche du pied, & de laquelle sortent les racines, & par en haut une extrémité pointuë, par laquelle sort le germe, quand au mois de Mars ou d'Avril, on la met en terre pour faire sa production.

ALFANGES sorte de Laituës à lier.

Voyez *Laituës*.

ALLELUYA est une espee de trefle qui ne se multiplie que par des traïnasses, ou rejettons, qui sortent du pied, tout de même qu'il en sort des Violiers, des Marguerites, &c. il fleurit blanc & ne graine point.

L'ANIS ne se multiplie que de graine, qui est assez menuë, & d'un verd jaunâtre, longuette, en ovale rayée, cette ovale bossuë d'un coté, elle ressemble tout-à-fait à la graine de Fenouil.

ARTICHAUX, ne se multiplient ordinairement que par des œilletons, qui sont une espee de cayeux, qui naissent autour du cœur du pied, c'est à dire, dans l'endroit qui sépare la racine d'avec l'œil, où se forme la tige qui produit la pomme d'Artichaux: ces œilletons ont commencé d'ordinaire à se former dès la fin de l'Automne, ou pendant l'Hiver quand il est doux: ces œilletons poussent leurs feuilles au Printemps, c'est à dire à la fin de Mars, & dans le mois d'Avril, pour lors on fouille autour du pied de l'Artichaux, & on separe, ou détache du pied cet œilleton, & cela s'appelle œilletonner.

Il faut que pour être bon, il ait le talon blanc avec quelques petites racines: les œilletons qui ont le talon noir, sont vieux, & ne font que de petites pommes d'Artichaux au Printemps, au lieu que les autres attendent à en faire vers le mois d'Août, de Septembre, & d'Octobre, comme c'est l'intention du Jardinier.

On multiplie quelquesfois les Artichaux avec de la graine qui se forme dans le cul de la pomme d'Artichaux, quand on le laisse vieillir, fleurir, s'ouvrir, & enfin se seicher vers la Saint Jean.

Quand à l'automne on les lie, on les envelope de paille, ou de vieux fumier dans toute leur longueur, hors le bout d'en haut, on en fait blanchir le côté de la feuille, & cela fait des Cardes-d'Artichaux.

ASPERGES ne se multiplient que de semences, c'est à dire, de graine qui est noire, un peu ovale, ronde d'un côté, & fort platte de l'autre, de grosseur d'une grosse tête d'épingle, & qui se forme dans une cocque, ou cosse ronde, & rouge, de la grosseur d'un pois ordinaire, il y a quatre, ou six graines dans chaque coque, & ces coques se forment l'Automne sur la tête des pieds-d'Asperges, qui sont assez beaux, & assez forts; on seme quelquesfois ces coques toutes entières, mais le mieux est d'avoir, pour ainsi dire, broyé, ou écrasé ces coques, pour en faire sortir la graine: le temps de les semer est à la fin de Mars.

B

BAUME ne se multiplie que de traînasses qui sont comme autant de bras qui sortent de la touffe, & prennent racine, il se multiplie même de bouture, il ne graine point.

BASILIC tant celuy de la grande espece, que celuy de la petite ne se multiplie que de graine, qui est d'un minime noirâtre, & fort menuë, un peu ovale, lisse, & ne se multiplie point autrement.

BETE-RAVES ne se multiplient que de graines, qui sont grosses comme des Pois médiocres, elles sont rondes, mais toutes graveleuses dans leur rondeur, elles sont jaunâtres & si semblables à celles de la Porrée, qu'on ne les sçauroit guère distinguer les unes d'avec les autres, si bien que souvent on croit avoir semé des Bête-raves, & on n'a que de la Porrée: on en replante à part pour les faire grainer.

La graine du **B**LED de Turquie, est d'un rouge obscur, grosse comme un Pois ordinaire, fort lisse, ronde d'un côté, & un peu plate de l'autre, par où elle tient à son épi.

BONNE-DAME ne se multiplie que de graine, qui est extrêmement plate, & mince, ronde, & roussâtre.

BOURRACHE ne se multiplie que de graine, qui est noire, d'un rond un peu allongé en ovale bossée, ayant d'ordinaire un petit bout blanc du côté de la base, & ce bout tout séparé du reste, la longueur est toute comme entaillée de rayons noirs, qui vont d'une extrémité à l'autre.

BUGLOSE ne se multiplie que de graine, qui est si semblable à celle de la bourrache, qu'on ne les sçauroit distinguer.

C

CAPRES capucines, *Voyez Nasturce.*

CAPRONS, *Voyez Fraizes.*

CARDES de Porrée, *Voyez Porrée.*

CARDES d'Artichaux, *Voyez Artichaux.*

CARDONS d'Espagne ne se multiplient que de graine, qui est languette, ovale, de grosseur d'un beau grain de Froment, elle est verdâtre, ou couleur d'Olive marquée de traits noirs dans sa longueur, & se sème depuis la my-Avril jusqu'à la fin.

CARROTES ne se multiplient que de graines, qui sont petites en ovale, les bords tout garnis comme de petits rayons, ou pointes languettes fort menuës, un côté du pied de la graine est un peu plus élevé que l'autre, & tous deux sont marquez de rayes en longueur, le coloris est de feuille-morte.

CELERY ne se multiplie que de graine qui est fort menuë, jaunâtre, & languette, rayée dans sa longueur, en ovale un peu bossuë.

CERFEUIL ne se multiplie que de graine, qui est noire, fort menuë, & assez languette, rayée dans sa longueur: elle vient sur les pieds de l'Automne, & se forme, & meurt dans le mois de Juin.

CERFEUIL musqué ne se multiplie que de graine, qui est languette, noire, & assez grosse.

CHERVIS ne se multiplie que de graine, qui est en ovale, languette, assez menuë, & étroite, rayée dans sa longueur, le coloris de feuille morte, d'un blanc grisâtre, plate par une de ses extrémités.

CHICORÉE blanche ne se multiplie que de graine, qui est languette, d'un gris blanchâtre, plate par une de ses extrémités, & rondelère par l'autre, & se forme sur les pieds de l'année précédente : on la prendroit pour des brins d'herbe hachée assez menu.

CHICORÉE sauvage ne se multiplie que de graine, qui est languette, & noirâtre, & se forme de même que l'autre.

CHOUX de quelque nature qu'ils soient ne se multiplient que de graine, qui est fort ronde, grosse comme des têtes d'épingle ordinaire, ou comme de la poudre à giboyer, & est rougeâtre tirant sur le Minime brun.

CIBOULES ne se multiplient que de graine de grosseur de la poudre à canon ordinaire, un peu plate d'un côté, & à deniy ronde de l'autre, & cependant un peu longue, en ovale, & blanche dedans.

L'OYGNON tant le blanc que le rouge, & le Porreau ont leurs graines si semblables à celles des Ciboules, qu'il est tres-difficile de les distinguer les unes d'avec les autres; on sème de la Ciboule en tout temps.

CIVES d'Angleterre ne se multiplient que de petits rejetons qu'elles font autour de leur touffe qui devient fort grosse par le temps, on separe du pied une partie de ses rejettons, pour les replanter.

CITROUILLES ne se multiplient que de graines, qui sont plates en ovale, & assez larges, blanchâtres, & comme fort proprement rebordées tout autour, à la réserve de la baze par où elles tiennent à la mère Citrouille, quand elles ont été formées dans son ventre.

CORNE-de-cerf ne se multiplie que de graine, qui est une des plus menuës que nous ayons, elle est outre cela languette, & de couleur minime fort obscure, elle se forme dans une manière de queue de rat.

CRESSON alénois ne se multiplie que de graine, qui est d'une ovale languette, menuë, d'un jaune orangé.

CONCOMBRES ne se multiplient que de graine, qui est ovale, un peu pointuë par les deux extrémités, dont l'une qui sert de baze l'est un peu moins que l'autre par où sort le germe, elle est médiocrement épaisse, de couleur blanchâtre, & se recueille dans le ventre des Concombres, qui ont assez meuri pour être jaunes.

E

ECHALOTTES se multiplient de gouffes, ou de cayeux, qui viennent dans le tour du pied, & sont de la grosseur d'une Aveline.

EPINARS ne se multiplient que de graine, qui est assez grosse, cornuë, ou triangulaire par deux côtés qui sont fort pointus, & picquans & le reste opposé à ces deux cornes pointuës est comme une bourse, la couleur est grisâtre.

ESTRAGON ne se multiplie que de trainasses, ou de boutures.

F

FENOUIL ne se multiplie que de graine, qui est assez menuë, languette, en ovale, bossuë, rayée, d'un gris verdâtre.

FEVES tant celles de Marais, qui sont assez grosses, & assez longues, de figure ovale, ronde par un bout, & plate par l'autre, avec une raye noire assez épaisse, & assez large, de couleur d'un blanc un peu sale, la peau plus lisse que celles de Haricot qui sont pareillement longues, en ovale, mais plus étroites, moins grosses, & moins épaisses, ayans une raye noire dans le milieu de l'un des côtez de l'ovale qui est ronde d'un côté, & un peu courbée de l'autre. Les Féverolles de Venise ne sont différentes que parce qu'elles sont un peu plus petites, les unes blanches, les autres rouges, les autres bigarrées de diverses couleurs: il y en a d'une espece fort petite; tout le monde sçait que les unes, & les autres viennent dans des coffes.

LES FRAISIERS tant les blancs, & les rouges, que ceux qu'on nomme Caprons, ne se multiplient que par trainasses, qui se forment par le moyen d'une manière de filets, qui sortant du corps du Fraizier, & rampant sur terre, y prennent aisément racine à l'endroit de certains nœuds éloignez d'environ un pied l'un de l'autre. Ces nœuds venant donc à s'enraciner font du plant nouveau, qui au bout de deux, ou trois mois est assez fort pour être transplanté; on en met toujours trois, ou quatre ensemble pour en faire ce qu'on appelle une touffe.

LES FRAMBOISIERS, tant blancs, que rouges, ne se multiplient que par des rejettons qui leur sortent du pied tous les ans au Printemps, & sont bons à replanter le Printemps suivant.

G

LES GROSEILLERS, tant les rouges, & les blancs qui viennent par grapes, & qu'on appelle d'Hollande, que les Picquans, se multiplient tant par des rejettons un peu enracinez, qui leur sortent du pied, tous les ans au Printemps, que de simple bouture: on replante aussi des pieds de deux, & trois ans.

H

HYSOPE ne se multiplie que de rejettons.

L

LES LAITUES de quelque sorte qu'elles soient ne se multiplient que de graine, qui est languette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointuë aux extrémittez, & fort menuë, les unes l'ont noir comme l'Aubervillers, & la plupart l'ont blanche: étant semées au Printemps elles montent en graine au mois de Juillet en suite, mais les Laituës d'Hyver, qu'on appelle autrement à coquille après avoir
passé

passé l'Hyver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, elles montent en graine dans le mois de Juillet ensuite.

La LAVANDE se multiplie de graine, & de vieux pieds replantez.

Le LAURIER commun se multiplie de graines qui sont noires, & se multiplie aussi de marcottes.

M

MARJOLAINE ne se multiplie que de graine, qui est fort petite, & qui dans sa taille est faite à peu près comme un Citron, plus pointuë par un côté que par l'autre: elle est marquetée dans de certains endroits de petites taches blanches, elle est aussi comme rayée de blanc par tout; la couleur est d'un minime assez clair.

MASCHES ne se multiplient que de graine; qui est fort menuë, & orangée.

MAUVES, & Guimauves ne se multiplient que de graines, qui se ressemblent assez pour la figure, mais sont cependant différentes, tant par la couleur; que par la grosseur; car la graine des Mauves est beaucoup plus grosse que celle des Guimauves, & celle-cy est d'une couleur brune plus foncée, que n'est pas celle des Mauves; elles sont toutes deux triangulaires, & rayées par tout.

MELISSE ne se multiplie que de traïnaïses, & de boutures.

Les MELONS ne se multiplient que de graine, qui est semblable à celle des Concombres, hors par la couleur, qui est d'un jaune clair aux Melons, & est un peu moins large que l'autre, elle se recueillé dans le ventre des Melons meurs.

Muscat, Voyez Vigne.

N

NAVETS ne se multiplient que de graine, qui ressemble à peu près à la graine de Choux.

NASTURCE vulgairement dit Capres capucines ne se multiplie que de graine, qui est une manière de Pois, ou d'Haricot qui rampe, & monte le long des branches, ou perches qui se trouvent dans son voisinage: la feuille en est assez grande, & large, & la fleur orangée, la figure de la graine est un peu piramidale, divisée par côtés, ou carnés, ayant toute la superficie gravée, & pour ainsi dire cizelée, le coloris est d'un gris tirant au minime clair; on les seme sur couche à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, & ensuite on les replante le long de quelque muraille-assez bien exposée; la graine en tombe aisément dès qu'elle est meure, tout de même que fait la Bourache, & les Bellés de nuit, & ainsi il faut être soigneux de la ramasser.

O

OIGNON tant le blanc, que le rouge, ne se multiplient que de graine, qui ressemble, comme j'ay dit, à la graine de Ciboule:

OSEILLE, tant la petite, qui est d'ordinaire, que la grande; l'une & l'autre ne se multiplient que de graine qui est fort menuë, listée, & triangulaire ovale, les ex-

trémitez pointuës d'une couleur de minime extrêmement obscur.

OSEILLE ronde ne se multiplie que de rejettons, ou trainasses, si bien que d'une touffe on en fait aisément plusieurs pieds.

P

PANAI ne se multiplient que de graine, qui est plate, d'un rond un peu ovale, & comme bordée, rayée dans sa longueur, couleur de paille un peu brune.

PASSE-musquée, *Voyez Vigné.*

PATIENCE, espece d'Oseille, ne se multiplie que de graine, qui ressemble à celle de l'Oseille, hors qu'elle est un peu plus grosse.

PERCE-PIERRE, vulgairement dite Passe-pierre, ne se multiplie que de graine, qui est plus longue que ronde, assez grosse, grise verdâtre, rayée sur le dos, & sur le ventre, elle ressemble par sa figure au corps d'un lut.

PERSIL, tant le commun que le frisé, ne se multiplie que de graine, qui est petite, fort menuë, d'un gris verdâtre, languette, & un peu courbe d'un côté, & toute marquée de petites rayes éminentes d'un bout à l'autre.

PERSIL-macedoine ne se multiplie que de graine qui est assez grosse, en ovale, un peu plus enflée d'un côté que de l'autre, qui est un peu courbe, rayée dans sa longueur, & a les entre-deux rayez en large.

PIMPRENELLE ne se multiplie que de graine; qui est assez grosse, un peu ovale à quatre côtez, & toute gravée, pour ainsi dire, ou cizelée dans l'entre-deux de ses quatre côtez.

POIRÉE ne se multiplie que de graine qui ressemble à celle des Bête-raves, hors qu'elle est un peu plus terne dans sa couleur: on en replante pour avoir de belles Cardes.

Les Pois ne se multiplient que de graine, il en est de gros, & de petits, de blancs, ou jaunâtres, & de verts. Tout le monde sçait qu'ils viennent dans des cosses, & qu'ils sont à peu près ronds, & quelquefois à demy-plats.

PORREUX ne se multiplient que de graine, qui ressemble entièrement à celle des Ciboules, on les replante au mois de May bien avant dans la terre pour avoir la tige grosse & blanche, & on les seme en Mars, dès que les gelées le peuvent permettre: la graine se forme dans une manière de grosse bourse blanche, & ronde qui vient au haut d'une tige assez longue, & cette graine se conserve assez long-temps dans cette bourse, ou coëffe, sans tomber.

POTIRONS, espece de Citrouille plate, ne se multiplient que de graine, qui est entièrement semblable à celle de la Citrouille, & vient de la même manière.

POURPIER, tant le vert, que le doré, ne se multiplie, que de graine, qui est noire extraordinairement menuë, & d'un rond à demy plat; pour élever de cette graine, il faut replanter des pieds de Pourpier à la fin de May, & les replanter à un bon pied l'un de l'autre, la graine vient dans une manière de petites coques, qui en contiennent beaucoup chacune, & pour la recueillir, on coupe toutes les têtes pour les mettre sur un drap sécher un peu au Soleil, & après cela on les bat, & on les vanne.

R

RAVES se multiplient de graine, qui est ronde, médiocrement grosse, & rougeâtre minime, elle vient dans une manière de petites choses qu'on nomme Coque-siguës en Provence.

REPONCES ne se multiplient que de graine: ce sont une manière de petites Raves qui se mangent en Salade, & viennent sans soin à la Campagne.

RHUE se multiplie de graine, dont la figure ressemble à celle d'un roignon de cocq; sa couleur est noire, & raboteuse: on se sert plutôt de ses boutures, & marcottes, que de sa graine.

RHUBARBE ne se multiplie que de graine qui est assez grosse, triangulaire, les trois angles étant comme d'un papier fort mince, & ayant une grosseur dans le milieu où est le germe.

ROCAMBOLE est une espèce de petit Ail doux, on l'appelle autrement Ail d'Espagne, qui se multiplie de gouffe, & de graine, celle-cy grosse à peu près comme des Pois ordinaires.

ROMARIN est un petit Arbuſte fort odoriferant, qui se multiplie de graine, & de branches enracinées.

ROQUETTE, une des fournitures de salade, se multiplie de graine, qui est extrêmement petite, & d'un minime, ou tané obscur.

S

SCORSONNÈRE, ou Salsifix d'Espagne ne se multiplie que de graine, qui est menuë, languette, & ronde dans sa longueur, blanche, & vient dans une manière de boule au haut de la tige montée, & a sa pointe garnie d'une manière de barbe, comme les Pissenlis.

SALSIFIX commun ne se multiplie que de graine, qui ressemble presque en tout à celle de la scorsonnere, hors par la couleur, qui est un peu plus grise, elle est fort longue en ovale, comme si c'étoient de petites cosses toutes rayées, & comme ciselée dans les entre-deux des rayes assez pointuës par les extrémités.

SARIETTE ne se multiplie que de graine, qui est extraordinairement menuë, ronde, lisse, & grise.

SAUGE ne se multiplie que d'une manière de crocettes un peu enracinées.

T

THIM ne se multiplie que de graine, qui est fort menuë, & quelquesfois on separe les pieds qui font plusieurs rejettons enracinés, pour les replanter en bordure, car le Thim ne se met guère autrement.

TRIFE-MADAME se multiplie de graine, & de boutures, ou de rejettons: chaque pied fait plusieurs bras, qui étans séparés, & replantés prennent aisément. La graine en est grise, languette, de la figure à-peu-près de celle de Persil; il en vient beaucoup sur chaque montant, qui ressemble assez aux montans des Carottes, Pa-

nais, &c. Il s'en trouve sept ou huit à part dans une espee de petit calice ouvert, où elles viennent à meurir ou sortir d'une fleur d'un jaune olivâtre.

V

VOLLIERs, tant les doubles, que les simples, & de quelques couleurs qu'ils soient, quoy qu'ils fassent de la graine dans des petites coques rougeâtres, cependant ils ne se multiplient que de rejettons qu'ils font, chaque pied venant insensiblement à faire une grosse touffe, qui se partage en plusieurs petites, lesquelles étant ensuite replantées deviennent assez grosses avec le temps, pour être à leur tour séparées en plusieurs autres petites.

VIGNE, de quelque espee qu'elle soit, Muscat blanc, rouge, noir, Chasselas, Bourdelais, Corinthe, Muscat long, autrement Passe-musquée, &c. se multiplient par marcottes, par crocettes, & sur tout mises sur couche, & enfilé elle se multiplie par greffe en fente.

CHAPITRE III.

Pour expliquer tout ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année, & tout ce que le Jardinier doit & peut faire dans chacun de ces mêmes mois.

L'Experience des pays chauds nous apprend bien que la terre prise en general peut presque en tout temps produire de toutes choses, sans aucun secours extraordinaire; puisque actuellement il n'est point de saison dans l'année, qu'elle n'y produise, mais par une experience toute contraire, nous voyons icy que nôtre climat est trop froid pour nous donner une semblable fertilité: & cependant comme il n'y a guère de jours que l'homme ne doive tirer de son Jardin une partie de sa nourriture, & de sa subsistance, il est de l'industrie des Jardiniers de faire en sorte, que pendant les cinq, ou six mois, que la terre agit aisément par les faveurs du voisinage du Soleil, non seulement elle produise pour lors; dequoy satisfaire amplement à nos besoins journaliers, mais aussi qu'elle fournisse en même-temps une provision suffisante pour les cinq, ou six mois qu'elle est, pour ainsi dire, percluse de ses fonctions ordinaires.

Or parmi les mois stériles & malheureux, ceux qui communément s'opposent le plus à la culture, sont la dernière quinzaine de Novembre, tout Decembre, tout Janvier, & la première quinzaine de Février; la violence des gelées, qui dans ce temps-là ont accoutumé d'endurcir, & de refroidir la terre, & l'abondance des neiges, qui ont accoutumé de la couvrir, font entièrement cesser toutes les operations vegetatives, en sorte que la terre la plus fertile devient entièrement semblable à celle, qui l'est le moins.

Nonobstant tous ces empêchemens, il y a encore assez d'ouvrages qu'on peut faire en Hyver, pour ne tomber pas tout-à-fait dans l'oïveté, & il y a aussi beaucoup de secours, qu'on peut en ces temps-là tirer de son Jardin, pour éviter la grande disette; j'ay résolu d'expliquer le détail de chacun de ces ouvrages, & de chacun de

de ces secours pendant chacun des douze mois de l'année, & ainsi je crois devoir commencer par celuy d'entreux, qui passant pour le premier fait le commencement & l'ouverture de l'année.

Ouvrages qu'on peut faire dans un Potager pendant le mois de Janvier.

MAiller toute sorte d'Arbres, soit en Buisson, soit en Espalier, en preparer quelques-uns pour les planter dès que la terre cessera d'être endurcie par les grandes gelées, ou d'être couvertes par les neiges.

Faire des tranchées pour planter des Arbres, faire des fouilles de terre pour les amander: fouiller aux piés des Arbres, soit trop vigoureux pour leur tailler les grosses racines, & par ce moyen les mettre à fruit, soit aux piés des infirmes pour les raccomoder.

Faire des couches, pour y semer des Concombres hâtifs, & des Salades, soit par rayon, soit sous cloche: faire des paillassons, pour couvrir au besoin ces sortes de semences; les premières couches pour le plant de Concombres se font dès les premiers jours du mois, & en même temps pour les Melons. On peut faire des couches à Champignons.

Réchauffer des Asperges.

Réchauffer des planches d'Oseille, de Patience, de Bourrache, &c.

Elever sur couches des Jacinthes, des Narcisses de Constantinople, quelques Tulippes, &c.

Faire du treillage pour des Espalliers.

Détruire les couches de l'année précédente, en prendre les fumiers pourris, & les porter sur les Terres, qu'on veut amander.

Mettre les Terreaux à part, afin de les préparer pour les couches, & ainsi on peut nettoier la place des couches, pour y en faire de nouvelles dans la saison.

Lier avec du pleion le haut des feuilles des grandes Laituës, qui n'ont pas pommé pour les faire pommer, & tout au moins blanchir, quand elles sont assez fortes pour cela.

Elever des Fraises sur couche, pour en avoir au mois d'Avril & de May.

Réchauffer des Figuiers, pour avoir des Figues de bonne-heure.

Enfin avancer de faire petit à petit tout ce que le Printemps a accoutumé de faire faire avec un empressement extraordinaire.

Emmanequiner des Arbres, empoter, & encaïsser des Figuiers, marcotter de la Vigne, & des Figuiers, ôter aux Arbres fruitiers la mouffe, s'ils en sont attaquez: cela se fait par les temps humides avec le dos d'un couteau, ou autre outil semblable.

Ce seroit peu de chose de sçavoir ce qu'il faut faire, si on ne sçavoit la manière de le bien faire, c'est pourquoy j'avertis, que pour avoir l'intelligence de la manière de tailler, il la faut prendre dans le Livre 4. qui en traite à fond, & ainsi je n'en diray rien icy davantage.

Et pour ce qui est de la manière de faire des couches, il faut premièrement sçavoir, qu'on ne les fait qu'avec de grand fumier de Cheval, ou de Mulet, & que ce

fumier doit être ou entièrement neuf, ou au plus mêlé à peu près le tiers de vieux; pourveu qu'il soit sec, & point pourri; car celuy qui est pourri, non plus que le fumier des Bœufs, des Vaches, des Cochons, &c. n'est nullement propre à faire des couches, tant parce qu'il a peu, ou point de chaleur, ce qui est le plus nécessaire aux couches, que parce que d'ordinaire ces sortes de fumiers pourris sont accompagnez d'une méchante odeur, qui se communique aux plantes qu'on élève sur couche, & les rendent de mauvais goût.

Par grand fumier neuf, on entend celuy, qui est nouvellement sorti de dessous les Chevaux, & ne leur a servi de litière qu'une nuit, ou deux au plus.

Par grand fumier vieux, on entend celuy, qui dans le temps qu'il a été neuf a été mis en pile dans un lieu sec, où il a passé l'Été en attendant le temps d'être employé, soit à faire contre le froid de l'Hyver des couvertures aux Figuiers, aux Artichaux, aux Chicorées, &c. soit à faire des couches à l'ordinaire, & voicy comme on les fait.

Après avoir marqué & réglé la place, où la couche doit être, & marqué aussi avec un cordeau, ou des jallons la largeur qu'elle doit avoir, on y porte un rang de hottées de grand fumier à la queuë l'une de l'autre à commencer ce rang à l'endroit où doit finir la couche, ce qui étant fait, le Jardinier commence à travailler par l'endroit où finit le rang de hottées, afin que le fumier n'étant point embarrassé de rien qui le charge, il y ait plus de facilité à l'employer promptement & proprement: le Jardinier donc prend ce fumier avec une fourche de fer, & s'il est un peu adroit, il le retrouffe si habilement, en faisant chaque lit de sa couche, que tous les bouts du fumier se trouvent en dedans de cette couche, & que le surplus fait une manière de dos en dehors: le premier lit étant fait quarément de la largeur réglée, qui est d'ordinaire de quatre pieds, & de telle longueur qu'il a été trouvé à propos, le Jardinier fait ensuite le deuxième & le troisième, &c. les battant du dos de sa fourche, ou les trepignant, pour voir s'il n'y a point de défaut, afin d'y remédier sur le champ, la couche devant être également garnie par tout, en sorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible l'une que l'autre: cela fait, il continuë sa longueur résoluë, & toujours par lits, comme il a été dit, jusques-à-ce que la couche ait la longueur, la largeur, & la hauteur qu'elle doit avoir: cette hauteur est régulièrement de deux à trois pieds quand on la fait, & se diminuë d'un grand pied, quand elle est affaissée.

Or sur le fait de ces couches, il y en a qui sont pour élever, & avancer en de certaines saisons de l'année quelques plantes, que nôtre climat ne sçauroit produire en pleine terre, par exemple pour élever des Raves, des petites Salades, des Fraises, des Concombres, des Melons, &c. & pour y parvenir on fait des couches pendant les mois de Novembre, Decembre, Janvier, Février, Mars, & Avril; ces couches doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, comme il sera dit cy-aprés, & doivent avoir assez de chaleur pour en pouvoir communiquer à ce terreau, & aux plantes, qui y sont nourries; ainsi ces couches qui sont une invention du Jardinier contre le froid, c'est à dire, contre le cruel ennemy de la végétation, doivent être bien faites.

En second lieu, il y a d'autres couches qui doivent servir à faire des Champignons dans toutes les saisons de l'année, & de celles-là on en peut faire à chaque mois, quoy qu'elles n'agissent qu'environ trois mois après qu'elles ont été faites, &

c'est

c'est lors que leur grande chaleur ayant entièrement fini , elles font chancies en dedans ; on fait celles - cy dans la terre neuve & sabloneuse , dans laquelle on a fait une tranchée d'environ six pouces de profondeur , ensuite on les couvre de deux ou trois pouces de cette terre , on les fait en dos d'Asne , & par dessus la couverture on y en met une autre de cinq à six pouces de grand fumier sec , qui sert en Hyver pour garentir les Champignons de la gelée qui les ruine , & en Été pour les garentir du grand chaud , qui les grille , & même pour éviter le désordre de ce grand chaud , on fait encore deux , ou trois fois la semaine de legers arrosemens sur ces couches à Champignons.

A l'égard de la largeur de ces couches , elle doit être en toutes de quatre pieds , & la hauteur doit être de deux à trois quand on les fait ; elle se baisse ensuite d'un bon pied , quand la grande chaleur de la couche est passée : pour ce qui est de la longueur , elle dépend de la quantité de fumier qu'on a pour y employer ; ainsi il s'en fait de plusieurs longueurs. Toutes les couches doivent être à peu près semblables pour la hauteur & la largeur.

La difference qu'il y a d'ailleurs entre celles , qui doivent produire des plantes par leur chaleur , & celles qui doivent faire des Champignons , consiste premièrement en ce que celles-là ne demandent point d'être enfoncées dans la terre , comme les autres qu'on y enfonce d'un demi-pied , à moins que ce ne soit pour être ce qu'on appelle couches sourdes , c'est à dire couches tellement enfoncées dans la terre , qu'elles n'excèdent nullement la hauteur de la superficie de la terre voisine , cette difference consiste en second lieu en ce que les premières doivent régulièrement être plates & unies par dessus , au lieu que les autres doivent être en dos d'Asne.

Cette difference consiste en ce que les premières doivent être chargées d'une assez grande quantité de terreau bien menu , d'abord qu'elles sont faites , & il ne faut mettre que fort peu de terre sur les autres , ce terreau par sa pesanteur contribuë à faire affaïsser & échauffer plutôt les couches. On y en met quelques-fois plus , quelques-fois moins , par exemple on y en met six à sept pouces , si c'est pour y semer des plantes ordinaires , sçavoir petites Salades , plant de Melons , & de Concombres , ou pour planter des Laituës à pommer , & des Asperges à réchauffer , & on y en met un pied , si c'est pour y semer des Raves , & pour y replanter de l'Oseille , & des Melons , & des pots de Fraisières , &c.

Or devant que de semer , ou de replanter , quoy que ce soit sur une couche nouvellement faite , la première précaution qu'il faut avoir , c'est d'attendre six ou sept jours , & quelquesfois dix & douze pour donner le temps à la couche de s'échauffer & donner ensuite le temps à cette chaleur , qui est fort violente , de se diminuer notablement : cette diminution paroît quand toute la couche s'est affaïssée , & qu'enfonçant la main dans le terreau on n'y trouve qu'une chaleur modérée. C'est pour lors qu'on doit commencer à dresser proprement le terreau , dont on l'avoit chargée : pour dresser ce terreau , on se sert de quelque ais large d'environ un pied ,

& on le place sur les côtez de la couche environ à deux pouces du bord, & tout joignant le terreau, cet ais ainsi placé, on le soutient ferme tant de la main gauche, que du genou, & de tout le corps, & ensuite avec la main droite on commence par un bout à presser ce terreau contre l'ais, & à le presser si bien qu'on luy fasse acquérir une manière de consistance, en sorte que l'ais étant ôté quelque meuble que ce terreau soit de sa nature, il se soutienne cependant tout seul, comme s'il étoit un corps bien solide. Quand ce terreau est ainsi dressé de la longueur de l'ais, on change cet ais de place, pour faire à tous les côtez de la couche la même operation que je viens de dire, & si l'ais est un peu long, & que par consequent il soit lourd, il faut être deux ou trois personnes à travailler tous de la même manière, & en même temps pour dresser ce terreau, ou bien, si le Jardinier est seul, il faut soutenir cet ais avec de petits bâtons fichez sur le bord du fumier dressé; la chose étant faite, le terreau doit avoir en tout sens un bon demy pied moins d'étendue, que le dessous de la couche, & dans son quarré long il doit paroître aussi uni que si c'étoit une planche dressée en pleine terre; en suite on se doit mettre à employer les couches pour les besoins, qui ont obligé de les faire. Tout y périroit, ou tout y seroit en désordre si on y semoit ou si on y plantoit plutôt, ou si on attendoit à y semer, ou planter plus tard; la chaleur de la couche peut durer en état de bien faire dix, ou douze jours après qu'elle a été semée, ou plantée, mais ce temps-là passé, si on s'apperçoit que la couche se soit trop refroidie, il y faut faire avec de bon grand fumier neuf des réchauffemens tout autour, tant pour y renouveler de la chaleur, que pour l'entretenir ensuite dans le bon état où elle doit être, & dans lequel elle étoit, quand on a commencé d'y semer, ou d'y planter, en sorte que les Plantes, au lieu d'y fendre, & d'y périr, y augmentent, & profitent visiblement comme elles doivent; il n'est pas trop nécessaire de dire, qu'un seul réchauffement sert pour deux couches voisines, quand on en a deux, personne ne l'ignore, mais il est bon de sçavoir que ce réchauffement d'entre deux couches doit être beaucoup moins fort, que quand il n'y en a qu'une seule, car comme l'intervalle ordinaire qu'on laisse entre deux couches, est la largeur d'un bon pied pour le sentier, peu de fumier suffit pour remplir cet espace, & ce réchauffement est réciproquement entretenu dans sa vigueur par le voisinage des deux couches qui le bordent; mais quand la couche est seule le réchauffement doit avoir au moins deux pieds de large sur toute la longueur, & hauteur de la couche, & même il doit être assez souvent plus haut.

Quand on doit renouveler un réchauffement, il n'est pas toujours nécessaire d'en faire un nouveau, assez souvent sans y mêler d'autre fumier neuf il suffit de remuer de fond en comble celui dont est question, pourveu qu'il ne soit pas trop pourri, ce remuement est capable de renouveler encore la chaleur pour huit, ou dix jours, il n'est besoin d'y mêler du fumier neuf que quand la pourriture de tout le premier, ou au moins d'une partie, fait connoître qu'il n'est plus assez propre à donner la chaleur nécessaire aux Plantes qu'on élève sur les couches.

Si ce sont Asperges, ou Fraisiers qu'on ait arraché de leurs planches, & ensuite replantez sur ces couches, & que le froid soit à craindre, il les faut couvrir soigneusement avec des cloches de verre, ou avec des chassis, & même pour empêcher que la grosse gelée ne puisse pas pénétrer au dedans, & y gâter ce qui se trouveroit au dessus, on se sert encore de couvertures de grand fumier sec, ou de paillassons

pour mettre par dessus ces cloches, ou ces chassis; les Plantes ne manquent pas de produire sur des couches ainsi accommodées, & entretenues de chaleur par des réchauffemens renouvellez de temps en temps.

Cette manière est assez bonne, & assez commode pour l'Oseille; car étant animée par les chaleurs modérées de la couche, elle y pousse pendant quelques quinze jours, tout de même que celle qui pousse en pleine terre au mois de May, & périt ensuite, mais elle n'est pas si bonne pour les Asperges, parce que celles-cy ayant été arrachées, & depuis replantées, elles ne font pas de si beaux montans, que quand on les échauffe en pleine terre.

Il s'ensuit donc que le meilleur pour les Asperges, & même pour l'Oseille est celui de vider entièrement jusqu'à la profondeur de deux bons pieds la terre des sentiers d'entre deux planches [ces sentiers doivent avoir un grand pied de largeur] & ensuite il les faut remplir tout à fait de grand fumier chaud pour échauffer la terre voisine, & si c'est pour des Asperges, il faut couvrir toute la planche avec ce même fumier pour aider à échauffer la terre, & quand les Asperges commencent à pousser, on met des cloches sur chaque pied, ou bien on ouvre toute la planche avec des chassis de verre; il faut après cela entretenir la chaleur de ces sentiers en remuant de fond en comble, ou renouvelant de tems en tems le réchauffement, couvrant de plus avec de grand fumier sec, ou avec des paillassons les cloches ou les chassis de verre par les raisons cy-devant expliquées à l'occasion des Asperges, ou de l'Oseille sur couche; les pieds de ces Asperges étant ainsi réchauffez, & trouvant sous ces cloches, ou sous ces chassis un air chaud tout de même que si on étoit au mois d'Avril, ou de May, elles naissent d'abord rougeâtres, & enfin deviennent vertes, & longues comme celles que la nature pousse d'elle-même dans les temps chauds, & temperez. Le seul inconvénient des réchauffemens est, que comme ils doivent être tres-violens pour pouvoir pénétrer une terre froide, ils altèrent, & gâtent ces pieds, si bien que les Asperges au lieu de durer une quinzaine d'années à toujours bien faire, elles ne poussent plus que misérablement, & tout au plus les ayant laissées en repos deux ou trois ans, après un premier réchauffement, on les peut réchauffer encore une deuxième fois.

Les Fraisiers qu'on réchauffe sur couche, commencent en Janvier à pousser leur montant, & enfin fleurissent en Février, & Mars, & donnent du fruit en Avril, & May; la meilleure manière pour les faire, est de les empoter au mois de Septembre dans de la terre assez bonne, & assez légère pour les mettre en suite sur couche au mois de Décembre; on peut aussi en planter sur couches sans les avoir empotés; il faut au mois de Mars leur ôter les trainasses, & quelques feuilles, s'ils en ont trop, tenir la terre des pots toujours meuble, & un peu humide, & s'il vient à faire des chaleurs excessives pendant quelques jours de Mars, & d'Avril, il leur faut donner un peu d'air du côté du Nord, & les recouvrir la nuit.

Pour avoir des petites salades de Laituë à couper mêlées de Cerfeuil, Cresson, &c. avec les fournitures de Baume, Estragon, &c. & avoir des Raves, &c. on fait des couches, comme je viens de dire, & on fait tremper dans l'eau un sachet de graines de Laituës environ vingt-quatre heures, après quoy on la sort, & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelqu'endroit où la gelée ne puisse pas pénétrer, cette graine ainsi mouillée s'égoûte, & s'échauffe de manière

qu'elle vient à germer, & pour lors après avoir fait sur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuyé ferme sur le terreau, on sème cette graine germée sur ces rayons, & on l'y sème si épaisse, qu'elle ouvre tout le fond du rayon : il en faut un boisseau pour occuper une couche de quatorze toises de long sur quatre pieds de large, & enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort légèrement; chaque coup de main fait adroitement doit couvrir un rayon autant qu'il le faut, & par dessus cela, on met ou des cloches, ou du pleïon qui empêchent que les oyseaux ne la mangent, & que la chaleur ne s'évapore, & que la gelée en la détreisant ne gâte la semence; on ôte ce pleïon quand la semence commence au bout de cinq, ou six jours à bien lever, & enfin cette petite Laituë dix, ou douze jours après est d'ordinaire assez grande pour être coupée au couteau, & mangée en Salade, cela s'entend si les glaces, & les neiges, ou même la chaleur de la couche ne sont pas excessives. La même chose se fait pour le Cerfeuil, & pour le Cresson, si ce n'est qu'on les doit semer sans les avoir mis tremper.

A l'égard du Baume, de l'Estragon, de la Cive, & autres fournitures on les plante sur la couche de la même manière qu'en pleine terre.

Pour ce qui est des Raves, on ne les met guère germer, leur peau est si tendre, qu'en moins d'un jour la graine deviendroit en bouillie.

J'ay expliqué la manière de semer, ces Raves dans les Ouvrages de Novembre, où il est parlé de préparer les secours de Janvier, Février, & Mars.

Il est à propos d'avoir semé au commencement de ce mois, ou même en Novembre, & Décembre, quelque couche de Persil pour en avoir de nouveau au Printemps, en attendant que celui qu'on doit semer en pleine terre à la fin de Février, soit venu en sa perfection.

Pour marcoter la Vigne, les Figuiers, les Groseillers, &c. il n'y a autre chose à faire qu'à en coucher des branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq, ou six pouces de terre, en sorte que ces branches tiennent toujours à l'Arbre qui les a produites, & que l'extrémité sorte dehors de cinq, ou six pouces; les branches ainsi couchées demeurent en cet état jusqu'au mois de Novembre ensuite, que s'étant enracinées on les leve, c'est à dire, on les détache, ou sévre de l'Arbre, & on les replante aux endroits où on en a besoin.

Pour emmanequiner, empoter, ou encaïsser des Arbres, on remplit de terre à demy ces mannequins, ces pots, & ces caïsses, on taille les Arbres de la manière que j'ay décrite dans le Traité des Plans, & on les plante, mettant les mannequins, & les pots tout-à-fait en terre, & laissant les caïsses sans les mettre en terre.

Pour empoter des oignons de Tubereuses, Jonquilles, Narcisses de Constantinople, Hyacintes, &c. on les met dans des pots, & ces pots dans des couches chaudes, & ces couches couvertes bien soigneusement avec des chassis, des cloches, des paillassons, &c.

Pour réchauffer des Figuiers, il en faut avoir en caïsse, faire en Janvier une couche sourde, mettre les caïsses dessus, avoir des chassis de verre qui soient quarrés, & haut de six à sept pieds, & qui soient faits exprés pour les appliquer contre un mur exposé au Midy : ce fumier échauffé échauffe la terre qui est dans la caïsse, & par conséquent fait que le Figuier pousse: on réchauffe cette couche sourde, quand elle

en a besoin, & on prend grand soin de bien couvrir ces chassis pour empêcher que le froid n'y pénètre.

Pendant tout le mois de Janvier, on continuë de semer sous cloche, & sur couche des Laituës à replanter de la manière expliquée dans les Ouvrages de Décembre, & on continuë aussi d'en replanter sous cloche soit en Pepinière, soit en place; & à l'égard des semées, on peut ne les pas couvrir de terreau si l'on veut, il suffit de frapper du plat de la main sur la couche pour l'approcher bien près du terreau: on fait la même chose à l'égard du Pourpier, qu'on sème sous cloche sur couche, on ne sçauroit jeter si peu de terreau pour couvrir ces petites graines, qu'on n'y en jette trop.

Pour avoir de belles petites Laituës pour la Salade, il faut semer sous cloche de la cresse blonde, & la semer assez clair, & attendre qu'elle ait poussé sa seconde feuille avant que de la cueillir; il faut semer assez clair ces graines de laitues, afin qu'elles puissent devenir grandes, & si on les voit trop épaisses quand elles levent, il les faut éclaircir; les principales de ces Laituës pour le Printemps sont la Cresse blonde, & après cela la Royale, la Courte, & sur tout la Coquille, &c. on sème aussi sur couche dessous cloche de la Porrée à replanter, de la Bourrache, de la Bugloze, de la Bonne-dame.

La bonne manière de faire des tranchées, & des fouilles de terre n'est pas, comme on les faisoit cy-devant, où l'on jettoit hors de cette tranchée toutes les terres pour les y rejeter: c'étoit manier deux fois inutilement une même terre, & par ce moyen perdre du temps, & faire de la dépense qui ne sert de rien.

Ce qui est donc à faire, est de se faire d'abord une jauge de toute la largeur de la tranchée, & de la longueur d'une toise, c'est à dire jeter sur l'allée voisine toute la terre de cette jauge, ce sera la seule terre qu'on maniera deux fois en ce qu'à la fin de la tranchée il restera une jauge vuide, laquelle il faudra remplir de ces terres, qui sont sorties de la première jauge; cette première jauge étant faite, il faut y jeter pour la remplir les terres qui sont à fouiller, mettant dans le fond ce qui étoit à la superficie, & faisant une superficie nouvelle de la terre qui estoit dans le fond, ce remuement fait un talus naturel devant l'Ouvrier, & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir fait porter le fumier sur le bord de la tranchée, & qu'en même temps que trois, ou quatre hommes fouillent la terre, & la jettent devant eux, il y en ait un sur le bord de la tranchée qui répande le fumier sur ce talus; par ce moyen la terre est bien mêlée, & nullement trepignée comme elle est chez les Jardiniers qui font premièrement un lit de fumier, & puis un lit de terre, & labourent ensuite le tout, continuant cette manière de faire des lits de fumier & de terre & de les labourer l'un sur l'autre, jusqu'à ce que la tranchée soit entièrement remplie à demeurer.

Ouvrages de Fevrier.

DANS ce mois-cy on continuë de faire les mêmes Ouvrages que ceux du mois précédent, si on a eu la prévoyance, & la commodité de les y commencer, ou au moins on se met à les commencer tout de bon.

C'est pourquoy on se met à labourer la terre si les gelées le permettent, & sur la fin du mois, ou plutôt vers la my-Mars, ou même plus tard, c'est à dire, vers la my-Avril on sème en pleine terre ce qui est long-temps à lever, par exemple toutes fortes de racines, Carottes, Panais, Chervis, Beteraves, Scorfonneres, & sur tout, le Persil.

On sème l'Oignon, le Porreau, les Ciboules, l'Oseille, les Pois hâtifs, les Fèves de Marais, la Chicorée sauvage, & même la Pimprenelle.

Si on a des Laituës à coquille en pleine terre semée dès l'Automne à quelque bon abri, on les replante sur couche sous cloche, pour les faire pommer de bonne heure: on y replante sur tout les Crespe-blondes qu'on a semée dès le mois précédent; elles réussissent mieux que les autres.

On commence à la fin du mois à semer un peu de pourpier vert sous cloche, le doré est trop délicat pour y être semé avant le mois de Mars.

On replante des Concombres, & des Melons, si on en a d'assez forts, & tout cela sur couche à quelque bon Abry, soit par des murailles, soit par des brisé-vents.

On sème aussi à la fin du mois sur couche des fleurs annuelles à replanter à la fin d'Avril, & au commencement de May.

Et on sème aussi les premiers Choux pommés, si, comme on doit, on n'en a pas en Pepinière à quelque bon abry de ceux qu'on doit avoir semé dès le mois d'Août, & replanté en Octobre en Pepinière: on replante ceux-cy en place, prenant grand soin de n'en replanter pas un qui paroisse commencer à monter.

On commence à greffer en fente toutes sortes d'Arbres, on en taille, on en plante, on plante de la Vigne; & proprement dès la my-Février, pour peu que le temps soit beau, se fait l'ouverture de toutes sortes d'Ouvrages.

On fait seulement les couches dont on a besoin pour Raves, petites Salades, & pour élever tout ce qui doit être replanté en pleine terre.

On est soigneux d'entretenir les réchauffemens d'Asperges, & de cueillir celles qui sont bonnes, & d'entretenir les réchauffemens des Fraisières sur couche.

On dépalisse entièrement les Espaliers, pour les tailler plus commodément, & en suite on les repalisse de nouveau.

En quelque temps que ce soit qu'on cueille des Raves, il les faut mettre en botte, & les mettre tremper dans l'eau ou autrement elles se fanent, & demeurent trop piquantes.

On continué de planter des Arbres, quand le temps, & la terre le permettent.

Ouvrages de Mars.

AU commencement de ce mois, on s'apperçoit bien qui sont les Jardiniers qui ont été paresseux, en ce qu'ils ne fournissent rien de tout ce que les diligens, & habiles fournissent, & en ce que leur terre n'est pas encore pour la plûpart ensemencée, si le temps a été assez favorable pour cela; il n'y a plus de temps à perdre pour les premières semences qui sont à faire en pleine terre, & dont nous avons parlé pour les Ouvrages de la fin de Février; les bons Jardiniers doivent couvrir de terreau les planches ensemencées de leurs graines, afin que les arrosemens, & les grandes

grandes Pluyes ne battent point trop la terre, & n'en endureissent la superficie, de manière que les graines ne puissent y lever, ils doivent reborder avec un Rateau leurs planches, afin que l'eau des pluyes & des arrosemens y tienne, & ne s'épande dans les sentiers: enfin pour peu qu'ils ayent l'esprit de propreté, ils ôtent sans y manquer toutes les pierres que le Rateau trouve en passant.

La manière de faire que les graines soient bien couvertes de terre, est de herfer, c'est à dire, mouver extrêmement cette terre ensemencée, ce qui d'ordinaire se fait avec une fourche de fer.

On fait à la my-Mars, sans plus tarder, les couches pour replanter les premiers Melons.

On seme en pleine terre à quelque bon abry tout ce qui doit être replanté en pleine terre, par exemple des Laituës tant du Printemps, que pour replanter à la fin d'Avril, & au commencement de May, sçavoir les Crepes-blondes, les Royale, & Belle-garde; la Perpignane qui est verdâtre, l'Alfange, les Chicons, la Geneverte, & la rouge, & la blonde, elles sont près de deux mois en terre, avant que d'être assez fortes pour replanter, & on seme des Choux pommez pour l'arrière-faison, & des Choux-fleurs pour en planter en place à la fin d'Avril & au commencement de May, & s'ils sont trop serrés, on en replante en Pepinière pour les faire fortifier, &c.

On seme des Raves en pleine terre parmy toutes les autres semences qu'on fait, elles n'y gâtent rien, elles sont bonnes à cueillir au commencement de May, devant que ny les Oseilles, ny le Cerfeuil, ny le Persil, ny la Ciboule, &c. soient assez fortes pour en être incommodées.

On seme de la Bonne-dame en pleine terre.

On seme à la my-Mars des Citroüilles sur couche pour les replanter au commencement de May.

Il n'y a rien d'ordinaire de bon à replanter en pleine terre au sortir de la couche que dans la fin d'Avril, ou dans le commencement de May, si ce n'est des Laituës, il faut que la terre soit un peu échauffée pour y aller mettre ce qui vient de dessus une couche, où les plans avoient encore un peu de chaleur, ou autrement tout y pourrit.

On acheve de tailler & de planter dans le cours de ce mois tous les Arbres des Jardins, & même les Groseillers, Framboisiers, &c. Il est fort à propos d'attendre à tailler les Arbres vigoureux, jusqu'à ce qu'ils ayent commencé à pousser, tant pour leur faire perdre leur première force, que pour ne pas perdre quelques boutons à fruit, qui ne paroissent pas, & qui s'achevent au Printemps.

On enleve à l'entrée du mois en motte le plant des Fraisiers, qu'on avoit en Pepinière, pour en faire des planches & des quarrez à demeurer, & pour regarnir ceux où il manque quelque chose.

On seme dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque abri en pleine terre de la graine de Passe-pierre, elle est d'ordinaire pour le moins deux mois à lever, & quand elle est assez forte, on en replante le mois de May, on attend même quelquesfois à l'année d'après pour la replanter dans les pieds des murs.

On seme pour la troisième fois un peu plus de pois, car assurément il en faut semer un peu dans chaque mois de l'année, & ceux-cy doivent être de ces gros pois quarrés.

On a quelques Champignons, soit de couches faites exprés pour cela, soit de quelques endroits bien fumez.

On sème dès le commencement du mois quelque peu de chicorée fort claire, pour tâcher d'en avoir de blanche à la Saint-Jean.

Quand on sçait que les sentiers des couches, ou des Asperges ont été faits de fort grand fumier, & qu'il n'y paroît pas assez de chaleur, & qu'il fait grand chaud, il est à propos de les arroser raisonnablement, afin que cette paille, étant ainsi mouillée, se puisse réchauffer plus aisément.

On sème à la fin du mois, ou plutôt vers la my-Avril un peu de Celeri en pleine terre, pour en avoir de tardif au mois d'Août & de Septembre, le Celeri est d'ordinaire prés d'un mois à lever, & on en sème en même temps un peu sur couche, pour en avoir de hâtif.

On laboure les pieds des Arbres fruitiers pour avoir achevé de les labourer devant qu'ils soient en fleur: la gelée est plus dangereuse dans les terres fraîches labourées, que dans les autres.

On commence à découvrir un peu les Artichaux, & on ne commence guère à les labourer que quand la pleine lune de Mars est passée, elle est d'ordinaire fort dangereuse tant pour eux, que pour les Figuiers, & ainsi à l'égard de ceux-cy, il ne faut pas encore les découvrir tout-à fait, c'est assez qu'ils le soient à demy, & on leur ôte le bois mort, soit qu'il ait été gelé, soit qu'il soit mort d'une autre manière.

A la my-Mars, ou même devant, si le temps est un peu doux, on commence à semer sur couche sous cloche du Pourpier doré, & on continué d'en semer du vert.

On replante en place les Choux pommés, & les Choux de Milan, qu'on doit avoir mis en Pepinière à quelque bon abri dès le mois de Novembre, & on n'en plante aucun de ceux qui commencent à monter c'est à dire à allonger leur tige.

On sème sur quelque bout de planche en pleine terre de la graine d'Asperges en pepinière, pour en avoir sa provision, & cela se sème comme les autres graines.

On plante les quarrés d'Asperges, dont on a besoin, & on prend pour cela, ou du beau plant d'un an, ou du plant de deux.

La manière de planter le plant d'Asperges est de mettre deux ou trois pieds ensemble, étendre proprement leur racines sans les rogner que fort peu, si on ne veut, & ensuite les couvrir de deux ou trois pouces de terre, les planter en échiquier à un pied & demy l'un de l'autre: la planche doit avoir pour l'ordinaire quatre bons pieds de large, pour y en mettre trois rangs, mais si on a dessein d'en réchauffer l'Hyver, il ne faut faire les planches que de trois pieds; & il est à remarquer que si on est en terre sèche, il faut creuser la planche d'un bon fer de bêche, & par ce moyen élever les sentiers en dos de bahu: cette terre sert à recouvrir petit à petit, d'année en année le plant qui se fortifie, & sert pour ainsi dire de terre: que si on est en terre humide, & fort fraîche le mieux est de ne point creuser la planche, & au contraire la tenir un peu plus haute, que le sentier, afin que les eaux d'Hiver y descendent, & ne fassent pas pourrir le pied, qui ne craint rien tant que la trop grande humidité: il faut soigneusement sarcler pendant l'Été les Asperges, tant jeunes que vieilles, & en ce mois de Mars, devant qu'elles commencent à sortir de terre, il leur faut donner un petit labour d'environ un demy-pied de profondeur pour don-

ner plus de liberté de sortir aux jeunes Asperges.

Les Raves semées à champ sur couche ne sont d'ordinaire ny si belles, ny si bonnes que celles qui sont semées dans des trous, & sont plus sujettes à devenir creusées & cordées.

On fait encore quelques couches pour des Raves, afin d'en avoir jusques à ce que celles de pleine terre commencent à donner à l'entrée de May : tous les autres mois de l'année en produiront assez en pleine terre, si on prend soin d'en semer de temps en temps, & peu chaque fois, & que sur tout on les arrose amplement.

Au commencement du mois, ce sera le temps de replanter ce qu'on veut faire monter en graine, le Porreau, l'Oignon, & sur tout le blanc, les gouffes-d'Ail, la graine, & les gouffes-d'Echalottes, les Choux blancs, les Pancaliers &c. On lie les Laituës, qui devoient pommer, & ne le font pas, ce lien les fait en quelque façon pommer par force.

Semer la graine de Giroflée panachée sur couche devant la pleine Lune pour la replanter en May: semer les fleurs annuelles aussi sur couche pour les replanter à la fin de May, sçavoir les Passe-velours, les Oillets-d'Inde, les Rozes-d'inde, les Belles-de-nuit.

On acheve de planter les Arbres, soit en place, soit en manequin.

On donne le premier labour à toutes sortes de Jardins, tant pour les rendre agréables pendant les Fêtes de Pâques, que pour disposer la terre à toute sorte de plans, & de semences.

On met en terre les amandes, qui sont germées, & on leur rompt le germe devant que de les planter.

On sème dans les parterres de la graine de pavots, & de pieds-d'Alloüette, qui fleuriront après ceux qui ont été semez en Septembre.

On plante les Oculus-Christi.

On sème vers le 20. du mois sur couche des Capres-Capucines, pour en replanter un mois après à quelque bonne exposition, ou au pied de quelque Arbre.

Ouvrages d'Avril.

IL n'y a point de mois dans le cours de l'année, où il y ait plus à travailler aux Jardins que dans celuy-cy, la terre commence d'être tres-propre, non seulement à être labourée, mais à recevoir tout ce qu'on y veut planter, ou semer, Laituës, Porrée, Choux pommés, Bourrache, Buglose, Artichaux, Estragon, Baume, Violettes, &c. Devant le mois d'Avril, elle est encore trop froide, après le mois d'Avril elle commence d'être trop seiche: on regarnit les places, où les Arbres nouveaux plantés ne promettent pas un bon succès, soit par la gomme, si ce sont fruits à noyau, soit par de misérables petits jets en toute sorte de fruitiers: mais pour cette importante réparation, il faut avoir élevé des Arbres en manequin, l'habile curieux n'y manquera jamais, il aura même le plaisir de mettre de ces Arbres tout auprès de ceux, qui ne font pas bien leur devoir, en cas que leur mort ne soit pas tout-à-fait, assurée, car si elle est évidente, on les arrache absolument, afin qu'ils fassent place, à ces nouveaux qu'on leur veut substituer, & pour cela on

prend des temps sombres & pluvieux.

On fait la seconde taille aux branches des Pêchers, j'entens uniquement les branches à fruit pour les racourcir jusques sur l'endroit où il y a du fruit noiié, & si quelques-uns de ces Pêchers ont fait sur des branches haures de fort gros jets, comme il arrive quelques fois après la pleine Lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, & les tenir bas, quand on a besoin qu'ils ne s'élevënt pas si-tôt.

Les pois semés en bonne exposition dès la my-Octobre doivent commencer vers la my-Avril, au moins, à faire leurs premières fleurs, & par conséquent il les faut pincer: la fleur vient d'ordinaire aux pois du nombril de la cinq ou sixième feuille, & du même endroit il en sort un bras qui s'allonge infiniment, & fait à chaque feuille une couple de fleurs semblable aux premières, & ainsi pour fortifier les premières on coupe ce nouveau bras immédiatement au dessus de la seconde fleur.

On continuë de tailler les Melons, & les Concombres, de réchauffer les vieilles couches, d'en faire de nouvelles, & de semer des Concombres pour en avoir à replanter en pleine terre qui puissent donner sur la fin de l'Été, & sur le commencement de l'Automne.

On fait quelques couches de Champignons en terre neuve; j'ay dit ailleurs la manière de les faire.

C'est dans ce mois qu'est la Lune, qu'on appelle vulgairement la Lune rousse, elle est fort sujette à être venteuse, froide & sèche, & il en périt beaucoup d'Arbres nouveaux plantés, si on n'a grand soin de leur arroser le pied une fois par semaine, & pour cela on fait un cerne de trois ou quatre pouces de profondeur autour du pied à l'endroit où on peut juger, que sont les extrémités des racines, & on verse dans ce cerne une cruche d'eau, si l'Arbre est petit, ou deux & trois, s'il est plus grand, & quand l'eau est imbibée, on remet si on veut, la terre dans le cerne, ou bien on le couvre de quelque fumier sec, ou d'herbes nouvellement arrachées, pour recommencer une fois la semaine pendant les grandes sécheresses.

On sarcle, c'est à dire, on arrache les méchantes herbes qui viennent dans les bonnes semences, on fait la même chose aux Fraisiers, aux Pois, aux Laituës replantées, & même on serfoiit tout cela pour ameublir la terre, & donner de l'ouverture aux premières pluies qui viendront.

A la my-Avril on commence à semer un peu de Chicorée blanche en pleine terre, pour y blanchir en place, pourveu qu'elle soit bien clair semée, rien ne monte si aisément en graine, que cette chicorée.

On sème en place à la my-Avril les premiers Cardons d'Espagne, & on sème les seconds au commencement de May, les premiers sont d'ordinaire un mois à lever, les autres sont environ quinze jours.

On sème encore de l'Oseille dans ce mois, si on n'en a pas sa provision, & on la sème, soit en planche, & cela par rayons, ce qui est assez propre, ou à plein-champ, ce qui est le plus ordinaire, ou bien on en sème sur le bord des carrés pour servir de bordure.

On en replante aussi par rayons de celle qu'on a d'ailleurs, & qui n'a qu'environ un an, & sur tout de celle de la grande espee, soit que la nécessité en ait fait détruire quelque planche, & qu'on ne la veuille pas perdre, soit qu'on le fasse à dessein.

On fait la même chose pour du Fenouil, pour de l'Anis, & si les grands vents & le froid ne l'empêchent pas, on commence à donner un peu d'air aux Melons, qui sont sous cloche pour continuer de leur en donner petit-à-petit davantage jusqu'à la fin de May, qu'on ôte tout à fait les cloches, si on est en bon climat: on se sert de trois petites fourchettes pour élever chaque cloche, autrement le plant s'y étiole, & si après y avoir donné un peu d'air, le froid est capable de gâter les bras, & les feuilles qui sortent, on prend soin de les couvrir d'un peu de litière sèche.

A la fin du mois on replante des Raves prises sur les couches, ou on en a élevé, afin d'en préparer une bonne provision de graine, & on choisit pour cela celles qui ont le navet le plus rouge, & le moins garny de feuilles, on n'a qu'à faire dans une ou plusieurs planches un trou avec un plantoir, & y fourrer la Rave, & presser ensuite la terre contre la Rave, les trous seront à un pied l'un de l'autre, & ensuite on les arrose, si la pluie n'en épargne pas la peine.

On choisit parmi les Laituës pommées, tant celles d'Hyver, qui sont la coquille, & la Jerusalem, que les Crêpe-blondes élevées sur couche, & sous-cloche, une partie de celles, qui sont les plus belles pour les planter toutes ensemble dans quelques planches à un pied l'une de l'autre, afin qu'elles y montent en graine: cela se plante aussi avec le plantoir.

On plante des bordures de Thim, Sauge, Marjolaine, Hisope, Lavande, Rhuë, Absinthe, &c.

On replante des Laituës du Printemps pour pommer, & voicy à peu près leur ordre, & leur suite, la Crêpe-blonde est la première & la meilleure comme la plus tendre, & la plus délicate, mais il luy faut de la terre douce & légère, ou sur tout une couche pour y en planter sous cloche dès le mois de Février, & pendant tout le mois de Mars, & le commencement d'Avril, la grosse terre ne luy convient pas, elle n'y grossit point, & au contraire elle y fond: la Crêpe-verte, la Laituë George, la Petite-rouge, la Royale, la Belle-garde, & la Perpignane suivent après; la Royale est une tres-belle & grosse Laituë, qui ne differe de la Belle-garde, qu'en ce que celle-cy est un peu plus crêpée, la Capucine, la Courte, l'Aubervilliers & l'Autriche leur succedent, & ne montent pas si aisément en graine, que les précédentes: enfin viennent les Alfanges, les Chicons, & les Impériales, qui sont Laituës à liër: la Laituë de Gennes, tant la rouge, que la blonde, & la verte sont les dernières pour l'Eté, il en faut replanter beaucoup dès le commencement de May pour être bonnes vers la Saint Jean, & tout le reste de l'Eté, c'est de toutes les Laituës celle qui résiste le mieux aux grandes chaleurs, & qui monte le plus difficilement, & ainsi pour en élever de la graine il en faut avoir semé sur couche, sous cloche, dès la fin de Février, pour en avoir de bonnes à replanter à la fin d'Avril.

La Royale recommence d'être bonne à replanter à la my-Septembre, pour fournir avec la Gennes le reste de l'Automne, on seme dès la fin d'Aoust la Coquille, ou Laituë d'Hyver, pour en avoir à replanter au mois d'Octobre & de Novembre pour l'Hyver.

Il est difficile de faire des descriptions de chacune de ces especes de Laituës, pour les faire connoître par là, leur difference ne consistant guère qu'à avoir la feuille un peu plus, ou un peu moins verte ou frisée, c'est assez que les curieux en sçachent le nom pour en demander de l'espece à leur amis, ou en acheter aux Marchands;

L'usage apprend à les connoître, les deux Crépées sont ainsi nommées à cause que leurs feuilles sont frisées; les Laituës qu'on nomme rouges sont aisées à connoître par leur couleur; la Coquille a la feuille fort ronde avec une grande disposition à se fermer en coquille.

Il y a une infinité d'especes de Laituës, les plus miserables ce sont celles, qu'on appelle Langues de chat, elles sont fort pointuës, & ne pomment point, la Laituë d'Aubervilliers devient extraordinairement dure, & n'est guère bonne pour les Salades, elle est meilleure pour le potage, elle a cependant une grande disposition à être amere.

Il ne faut pas manquer de semer de quinze jours en quinze jours un peu de Laituë de Gennes, pour en avoir toujours de bonne à replanter pendant tout l'Été jusqu'à la my-Septembre.

Il faut soigneusement, & sur tout pendant la pluye, faire la guerre aux Limassons, & aux Limasses qui sortent des murailles, où ils se forment de nouveau, ils font un grand ravage à brouter les nouveaux jets des Arbres, des Laituës nouvelles-plantées, & des Choux pareillement replantez tout de nouveau.

Si les Rous-vents régnerent, comme c'est leur ordinaire, pendant ce mois-cy, il faut arroser amplement & soigneusement tout ce qui est du Potager, à la reserve des Asperges.

On continuë de tailler les Melons, & les Concombres, on en plante de nouveaux sur des couches nouvelles au commencement du mois, & même on en sème en pleine terre dans de petites fosses pleines de terreau, & qui soient semblables à celles, dont j'ay cy-devant parlé pour les Cardons.

On cherche de jeunes Fraisières dans les bois, pour en faire des Pepinières à quelque endroit du Jardin, on en plante deux ou trois pieds ensemble à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & cela si on est en terre sèche, dans une planche creuse de deux ou trois pouces, pour retenir & conserver l'eau des pluies, & des arrosemens, ou à quelque planche voisine des murs du Nort.

On œilletonne les Artichaux aussi-tôt qu'ils sont assez forts pour cela, & on plante tout ce qu'on a besoin d'en planter, deux dans chaque fosse, creuse de trois ou quatre pouces, & éloignée l'une de l'autre de deux bons pieds & demy; chaque planche doit avoir quatre pieds de large, pour contenir deux rangées d'Artichaux sur les bords de la planche, & il faut qu'il y ait trois pieds de vuide dans le milieu pour servir à y planter de la Porrée à Cardes, ou même des Choux-fleurs à l'imitation des Maréchez qui sont bons ménagers de leur terre, les deux pieds d'Artichaux qu'on plante dans chaque fosse, doivent être éloignés d'un bon demy-pied l'un de l'autre.

On plante encore des Asperges, & on regarnit les places qui ont manqué, si on peut les connoître d'abord, & on prend soin d'arroser quelquefois les nouveaux pieds.

On lie encore les Laituës qui ne pomment pas comme elles devroient.

On tient les fenêtres des serres d'Orangers ouvertes pendant tous les beaux jours, pour les raccoûtumer au grand air.

On sort vers la fin du mois les Jassemins, & on les taille.

On taille la Vigne dès les premiers jours du mois, si on ne l'a fait dans la my-Mars

Mars, & on taille plûtôt celle des Espaliers, que celle qui est en plein air.

On a mis au mois de Mars en terre les Amandes qui ont germé de bonne heure, & on met en ce temps-cy celles qui n'ayant pas germé avec les autres avoient été remises dans du terreau, ou de la terre, ou du sable, &c.

Les Jardins, dès le commencement, du mois doivent être presque dans leur perfection, tant pour la propreté universelle, que pour avoir la terre couverte soit de toutes les graines qui ont dû être semées, & avoir levé, soit de tous les Plans qu'on y a mis, à la réserve des Chicorées, du Celeri, des Choux-fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la my-May.

Enfin si on a manqué de faire en Mars tout ce qu'on devoit avoir fait, il le faut faire dès le commencement de ce mois, & particulièrement il faut semer le Persil, la Chicorée sauvage, les premiers Haricots : on sème les seconds à la my-May, & les troisièmes à la fin, c'est pour en avoir au bout de deux mois ; on sème aussi d'autres Féves dès la my-Avril.

C'est dans ce temps-cy que les Fraisières en pleine terre font leurs montans, & qu'il y faut extrêmement prendre garde pour arracher tous les coucous, c'est à dire les Fraisières qui fleurissent beaucoup, & ne nouent point, je veux même qu'on arrache les Caprons, à moins qu'on n'ait une amitié particulière pour eux, ils sont faciles à connoître par leurs gros montans courts, & velus, leur fleur tres-large, leur feuille grande, velue, & presque picquante, mais pour les coucous, il est difficile de les connoître, & sur tout jusqu'à ce que leurs montans soient faits: la plupart d'entreux sont Fraisières qui ont dégénéré, & ainsi les feuilles des bons, & des mauvais, se ressemblent assez, mais ces pieds dégénerez en font ensuite par leurs traînasses une infinité d'autres qui sont tres beaux, & par conséquent fort trompeurs: ceux qui les connoissent s'apperçoivent bien, qu'ils sont un peu velus, & plus verdâtres que les bons, mais enfin si on n'est extraordinairement appliqué à faire la guerre à ce malheureux Plant, qui impose par sa beauté, on se trouve en peu de temps réduit à n'en avoir plus d'autres, c'est à luy que convient particulièrement le proverbe de *belle montre & peu de rapport*.

On sème les derniers Concombres vers le dix ou le douze du mois, pour en avoir de tardifs, & pour en avoir à confire en Octobre, cela s'appelle vulgairement cornichons.

Il faut beaucoup pincer les montans de Fraisières, & en arracher même quelques-uns de ceux que les pieds foibles font en trop grande quantité; pincer, c'est ôter les dernières fleurs, & les derniers boutons de l'extrémité de chaque montan, pour n'y en laisser que trois, ou quatre au plus de ceux qui ont paru les premiers sur ces mêmes montans, & qui en effet sont les plus près de terre.

C'est particulièrement vers la fin du mois que commence la Lune de May qui est si féconde, & si vigoureuse en ses productions, qu'il faut avec tout le soin possible parcourir les Espaliers, pour retirer de derrière les Echalas, les branches qui s'y sont glissées, soit les menuës, soit particulièrement les grosses: c'est pendant ce même temps que se doit faire la troisième taille des Pêchers, & des autres Fruits à noyau: la deuxième s'est faite pendant la fleur pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri, comme on l'avoit espéré. Dans celle-cy, on conte que les fleurs qui doivent nouer, sont nouées, & parant il ne faut icy conter pour Pêches véritables que cel-

les qui sont bien noiiées, & même qui sont assez grosses; parce qu'enfin il en tombe assez jusques-là, quoy qu'elles paroissent être bien noiiées; il est donc à propos de raccourcir toutes les branches qui ont été laissées longues pour fruit, & qui non seulement ou n'en ont point retenu, ou n'en ont retenu que peu, & peut-être poussent foiblement, c'est à dire font de tres-petits jets, ou ne font simplement que des feuilles; il faut réduire les plus foibles de ces branches à ne faire qu'un seul jet, ou deux au plus, & generalement raccourcir toutes les branches qui ne paroissent pas vigoureuses, ou paroissent brûlées par les roux-vents; & enfin proportionner à l'état naturel de chaque Arbre, la charge qu'on luy doit selon son plus, ou son moins de vigueur: & ainsi il en faut laisser beaucoup aux Arbres vigoureux, & sur tout s'ils sont venus de noyaux, & en laisser peu à ceux qui sont foibles, & toujours avoir en vûe de faire ce qui s'appelle un bel Arbre, prenant soin que, tant que faire se pourra, chaque branche à fruit ait un fruit à son extrémité: cette troisième taille se doit faire devant que de palisser, ou au moins en palissant.

C'est aussi en ce temps-cy qu'il faut pincer, c'est à dire rompre à quatre, ou cinq yeux les gros jets, qui en quelques Pêchers sont venus sur la grosse taille de l'année, afin de leur en faire pousser trois, ou quatre médiocres qui soient en partie pour fruit, au lieu d'une qui seroit restée seule, & à bois; cela se doit faire particulièrement sur les fort grosses qui poussent à l'extrémité de l'Arbre haut monté, quand en effet il est déjà assez élevé; cela se fait quelquefois, mais rarement, sur celles qui poussent en bas, quand on a besoin de garnir quelque vuide qui s'est fait auprès de tres-grosses branches, soit jeunes, soit vieilles, qu'on aura raccourcies à la taille d'Hyver; ces grosses sont assez sujettes à ne rien pousser, ou à devenir pleines de gomme tant elles-mêmes, que les nouvelles qu'elles produisent au Printemps.

Il n'est pas à propos de pincer tous les autres Fruitiers à la réserve des greffes, qui ayant été faites sur de gros pieds ont commencé de pousser avec beaucoup de vigueur, les jets de telles greffes en deviendroient trop grands, & trop dégarnis, si cette operation ne les arrêtoit, & ne leur faisoit produire beaucoup de branches qui se trouveront bonnes, au lieu d'une qui auroit pû demeurer inutile, on a beau pincer hors de telles occasions, il n'en arrive aucun avantage; le pincer s'étend aussi quelquefois sur les Figuiers, mais cela ne se fait qu'à la fin de May, comme je l'expliqueray cy-après.

Ouvrages de May.

Les effets de la végétation pendant le mois de Mars n'ont été, ce semble, que de petits coups d'essay de la nature qui se prépare à quelque chose de grand; des Arbres fleuris, des feuilles forties, des bourgeons commencés, &c. tout cela marque bien moins de la vigueur que de la foiblesse. Nous avons vû ensuite augmenter les forces de cette même nature dans les productions d'Avril, des Fruits noiiés, des jets allongés, des semences naissantes, &c. mais enfin quand on est au mois de May, c'est tout de bon que cette mère de la végétation fait paroître ce qu'elle a de véritable vigueur pour s'y maintenir encore dans le mois de Juin, & de Juillet, des murailles couvertes de nouvelles branches des fruits grossissans, la terre toute verdoy-

doyante, &c. Et c'est pour lors que les Jardiniers ont grand besoin d'être sur leurs gardes pour ne voir pas tomber leur Jardin en désordre : car seulement, s'ils ne sont extrêmement soigneux, & laborieux, tout est à craindre pour eux, les méchantes herbes auront en peu de temps étouffé toutes leurs bonnes semences, leurs allées deviendront en friche, leurs Arbres tomberont dans la dernière confusion, & partant c'est à eux de veiller avec beaucoup d'application à sarcler, labourer, nettoyer, ébourgeonner, palisser, & par ce moyen ils sont les maîtres d'avoir la gloire de donner à leurs Jardins tout le lustre & tout le mérite qui leur est dû.

Les Pois verts qu'ils ont semez en costières au mois d'Octobre, vont commencer la recompense de leurs peines; les voilà qui entrent en fleur dans les premiers jours de ce mois (les fleurs durent d'ordinaire huit, & dix jours, avant que de venir en plateaux, & trois semaines après ils demandent à sortir de leurs cosses;) cependant vers le sept ou huitième du mois, il faudra planter les Choux-fleurs, les Choux de Milan, les Capres capucines, les Cardes, les Porrées, &c. si on les plante plutôt, on les voit d'ordinaire monter, ce qu'il ne faut pas; & enfin pour cela il ne faut pas aller plus loin que le quinze, non plus que pour semer les Choux d'Hyver. On acheve le plutôt qu'on peut d'œilletonner les Artichaux qui sont forts, & qui ont besoin d'être déchargez, & éclaircis; on acheve d'en replanter de nouveaux: les œilletons ne laissent pas d'être bons, quoy qu'il ne paroisse aucune petite racine à leur talon; pourvû qu'ils soient assez gros, & blancs, on peut s'asseurer que la plupart donneront de beaux fruités en Automne, & dans la verité il est à souhaiter qu'ils n'en donnent pas plutôt, car ceux qui viennent devant ce temps-là, sont d'ordinaire chérifs, & pour ainsi dire avortez; ce n'est pas tout que de planter de bons gros jeunes œilletons, il en faut aussi planter de médiocres, & sur tout à quelque bon abry, pour n'y faire autre chose que se fortifier pendant le reste de l'année, afin qu'ils deviennent en état de pouvoir de bonne heure donner leurs premières Pommes au Printemps: ceux qui en ont donné l'Automne, ne vont pas si vite que ceux-cy: ensuite la Porrée pour Cardes se doit planter presque en même temps, elle est bien placée si on la met dans le milieu de ces Artichaux, c'est à dire un pied de Porrée entre deux pieds d'Artichaux, en sorte qu'il y en ait dans un rang, & point dans l'autre; car enfin il faut laisser une place libre pour aller arroser, sarcler, labourer, cueillir, & même couvrir au besoin.

Les premiers Melons commencent à noier dans le premier quartier, ou à la pleine Lune de ce mois, mais sur tout on en voit noier au décours, si les couches ont été bien chaudes pendant la pleine Lune, & qu'elles le soient moins à ce décours.

On range en même temps les Figuiers dans la place de la Figuerie, pour les mettre dans la disposition qu'on veut: ils commencent pour lors à pousser leurs feuilles, & leurs jets, & enfin leurs fruits grossissent à la pleine Lune.

Vers la fin du mois, on commence à palisser diligemment, & promptement les nouveaux jets des Arbres, si toutefois ils sont assez forts pour cela, & il est bon d'avoir achevé dans les premiers jours de Juin: car à la fin de Juin il faut recommencer le second palissage des premiers jets, & le premier de ceux, qui n'ont pas encore commencé de l'être; on doit même pincer les gros jets qu'on trouvera, soit qu'après le premier pincement d'Avril ils n'ayent pas multiplié en branches dans

leur

leur étenduë, & au contraire n'ayent fait encore qu'un seul gros jet, soit qu'ils ayent multiplié, & qu'il soit venu quelque jet assez gros pour devoir être pincé, ou autrement ce gros jet seroit inutile, & pernicieux, inutile, en ce qu'il le faudroit ôter, ou au moins beaucoup racourcir, & pernicieux en ce qu'il auroit, pour ainsi dire, volé une nourriture, qui devoit aller à des jets nécessaires: bien entendu qu'il faut en palissant coucher toutes les branches qui le peuvent, & doivent être, sans en liër plusieurs ensemble, & sans en ôter, ou arracher aucune qui soit belle, à moins qu'absolument on ne la puisse pas coucher; ce qui étant il la faut couper à l'épaisseur d'un écu du lieu d'où elle sort, en espérance que des deux côtez de cette épaisseur il en naisse quelques bonnes branches à fruit; il faut aussi éviter d'en croiser aucune, à moins que la nécessité de remplir un vuide, & de faire de l'égalité n'y oblige.

Si on a des Arbres qui doivent monter, il faut disposer pour cela la branche, qui paroît propre à le faire.

On lie les greffes, soit à leur souche, soit à des bâtons mis exprés, pour leur faire prendre la figure qu'on y veut, & empêcher que les vents ne les rompent.

On seme amplement de la Laituë de Gennes, & on en replante, & d'autres aussi.

On ébourgeonne les Poiriers, soit pour ôter des faux jets, s'il y en paroît, ce qui se fait en les arrachant tout-à-fait s'ils font confusion, soit même pour en ôter de bons; mais comme ils pourroient faire cette confusion, qui est tant à craindre dans l'Arbre, il est nécessaire de les ôter pour fortifier ceux qui doivent faire la figure de cet Arbre; un second jet deviendra bien plus vigoureux, si on luy ôte celui, qui étant à l'extrémité de la taille étoit compté pour le premier.

On seme de la Chicorée pour en avoir de bonne à la fin de Juillet: celle-cy peut blanchir en place, c'est à dire sans être replantée, si elle est clair semée, & bien arrosée pendant tout le mois; on prend le temps de quelques pluies pour replanter les fleurs annuelles en place; il ne manque guère d'y en venir, comme aussi prend-t-on ce temps là, pour remettre des Arbres en mannequin à la place des morts, ou de ceux qui rechignent; ou pour en mettre de ceux dont on n'a pas trop bonne espérance: la manière de s'y prendre est de faire un trou capable d'y ranger le mannequin, l'y mettre ensuite, garnir soigneusement de terre tout le tour du mannequin, la presser même avec le pied, ou avec la main, & aussi-tôt y verser tout autour deux, ou trois cruchées d'eau pour marier parfaitement les terres de dehors avec celles de dedans, en sorte qu'il n'y reste pas le moindre vuide du monde: il est nécessaire de recommencer ces arrosemens deux, ou trois fois pendant le reste de l'Eté.

On replante encore de la Porrée, & on choisit pour cela la plus blonde de celle, qui est venuë des dernières semences, elle est plus belle, & meilleure que la verte.

On continuë la Pepinière de Fraisiers jusqu'à la fin du mois, & alors on connoît parfaitement les bons par les montans.

On lie encore des Laituës qui ne pomment pas comme elles devoient.

On ne seme plus d'autres Laituës que de la Gennes, passé la my-May: toutes les autres montent trop aisément.

On replante des Melons, & des Concombres en pleine terre, & cela dans de

petites fosses pleines de terreau ; on plante aussi des Citrouilles dans de semblables trous éloignez de trois toises ; elles ont été élevées sur couches , & afin qu'elles reprennent plutôt, on les couvre de quelque chose pendant cinq ou six jours , à moins qu'il ne pleuve, le grand Soleil les fait faner , & souvent périr.

On continuë de semer un peu de Pois, & ce doit être de ceux de la grosse espee: on rame, si on veut, les autres qui sont forts après les avoir bien serfoüis: les Pois rames donnent plus de fruit que les autres.

On sort les Orangers au premier quartier de la Lune de ce mois, si le temps commence d'être en seureté contre les gelées, & on encaisse ceux qui en ont besoin; il faut voir leur culture dans le *Traité* fait pour cela; on a eu soin pendant tous les beaux jours d'Avril de laisser ouvertes les fenêtrés de la serre, pour accoûtumer les Orangers au grand air.

On taille les Jassemins en les sortant, c'est à dire, qu'on leur coupe toutes les branches à un demy-pouce près.

A la fin du mois on commence à faire les premières tontures des palissades, des Bouis, des Filarias, Ifs, Espicias.

Sur toutes choses on arrose amplement si le Soleil est chaud, autrement toutes les plantes rotissent, & avec des arrosemens elles profitent toutes à veuë d'œil ; on arrose aussi les Arbres nouveaux plantez, & pour cela on fait un cerne creux de quatre à cinq pouces autour de l'extrémité des racines, on y verse quelques cruches d'eau, & quand elle est imbibée, on remet la terre dans le cerc, ou bien on le remplit de fumier sec pour continuer d'autres arrosemens, jusqu'à-ce qu'on voye que les Arbres ont bien pris, & après cela on r'égale la terre.

On peut commencer à replanter du Pourpier pour graine sur la fin du mois.

On continuë de tailler les Melons, & on n'en replante plus passé le mois de May.

Mais on plante encore des Concombres.

On commence à planter du Céleri à la fin du mois, & on a deux manières de le planter, sçavoir dans des planches creuses, comme on fait les Asperges à trois rangs dans chaque planche, mettant les rangs, & les pieds de Céleri éloignés d'environ un pied, & c'est le mieux quand ils sont un peu forts, pour les pouvoir réhausser de terre par le moyen de celle qu'on a sortie des rayons, & qu'on a élevée sur les planches voisines : ou bien on le replante en pleine terre, en la même distance que cy-devant, & à la fin de l'Automne après les avoir lié de deux ou trois liens, on les élève en mote, pour les replanter tout le plus près qu'on peut les uns des autres, afin de les couvrir de grand fumier sec plus aisément, & que par ce moyen ils blanchissent mieux, & se deffendent de la gelée.

Vers, la fin du mois, on commence de lier la Vigne aux échaldas, & de Palisser les pieds qui sont en Espalier, après avoir premièrement ébourgeonné tous les jets foibles, inutiles, & infructueux.

On plante des Anemones simples, qui fleurissent un mois après; on a pû en planter tous les mois depuis le mois d'Aoust, & celles-là fleurissent de même, si le grand froid ne les empêche.

Dés le commencement du mois, ou au moins dés qu'il se peut, on épluche les Abricots, quand il y en a trop, pour n'en laisser jamais deux l'un auprès de l'autre, &

donner le moyen de grossir à ceux qu'on y laisse; on peut faire à la fin du mois ce même épluchement aux Pêches & aux Poires, si elles sont assez grosses pour cela, & qu'il y en ait trop; & en ce temps-là, ou au commencement du mois qui suit, on sème les premiers Choux blonds pour l'Automne, & pour l'Hyver: les plus forts, qu'on replante en Juillet, se mangent l'Automne, & les plus foibles, qu'on replante en Septembre & Octobre, & sur tout ceux qui sont un peu verts, sont pour servir l'Hyver.

Pendant toute la Lune de May, les jets des Arbres d'Espalier sont assez sujets à se glisser derrière les échelas, comme j'ay dit au mois d'Avril, & on aura peine à les en retirer sans les casser, si de bonne-heure on ne les retire, & si de huit en huit jours on ne fait une reveuë exacte le long des murs, pour remédier à un si fâcheux inconvénient, contre lequel on ne peut avoir trop de précaution; beaucoup de jeunes jets se broüissent, & beaucoup deviennent tous tortus, tous raboteux, rabougris, & recroquebillez, & leurs feuilles pareillement; il faut vers la pleine Lune ôter ces feuilles broüies, & recroquebillées; il faut rompre le plus bas qu'on peut les jets rabougris, afin qu'il en vienne quelqu'autre meilleur & plus droit: il faut tailler, les Figuiers, & sur tout ceux des caisses, il y a un Traité particulier pour cette taille.

On continuë à semer un peu de Raves parmy les autres semences, comme on a dû faire pendant les deux mois précédens.

On prend le temps de découvrir ce qui est sous cloche, ou soit chassis, s'il survient quelques pluyes douces, ou un temps fort couvert, tant pour servir d'Arrosement, que pour endurcir les planches au grand air.

Si on est dans une terre sablonneuse, & sèche, on tâche de faire écouler par de petites rigoles sur les endroits qui sont en culture, les eaux qui viennent quelques-fois par averse & par orage, pour ne les pas laisser inutiles dans les allées, & si on est dans des terres trop fortes, grasses & humides, comme celle du Potager nouveau de Versailles, on les fait sortir des terres, où elles incommovent, pour les faire perdre dans les allées, ou dans des pierrées, qui les portent hors du Jardin, & pour cela il faut avoir élevé les terres en dos de bahu.

Pendant tout ce mois, il est bon de marcoter les Giroflées jaunes, soit en plantant des boutures par tout où l'on veut, soit en couchant des branches, qui tiennent encore à la plante.

Les curieux d'Oillets pour en avoir de doubles sement vers le 5. 6. 7. ou 8. de la Lune de May leurs bonnes graines dans des terrines, ou dans des bacquets, afin qu'au moins elle soit germée devant la pleine Lune: cette Lune est quelquesfois en Juin, & d'ordinaire en May: il faut que ce plant devienne assez fort pour être au mois de Septembre replanté en pleine terre, en sorte qu'ils ayent pris terre devant l'équinoxe: d'autres se contentent de semer leurs graines devant l'équinoxe.

On doit replanter jusqu'à la fin de May des Crêpe-vertes, & des Aubervilliers, pour en avoir tout le mois de Juin avec les Chicons, & les Imperiales.

Il faut faire la guerre aux gros vers blancs, qui dans ce temps-cy détruisent les Fraisiers, & les Laituës pommées: il faut aussi ôter les Chenilles-vertes qui mangent entièrement les feuilles des Groseilliers, & font par-là périr les Groseilles.

Il faut aussi à la fin de May éclaircir les racines, qui levent trop druës, & replan-

ter ailleurs les attachées, sçavoir Beteraves, Panais, &c.

On peut planter des Marguerites, des Oreilles d'Ours, & des Narcisses blancs doubles quoy que tous en fleur, cela ne les empêche pas de bien reprendre.

Ouvrages de Juin.

IE redis icy la même chose que j'ay déjà redite au commencement des ouvrages de chaque mois, c'est à dire qu'il faut faire dès l'entrée de celui-cy tout ce qu'on n'a pû faire le mois précédent, & même il faut continuër tous les mêmes ouvrages, à la reserve toutesfois des couches, qui ne sont plus nécessaires pour les Melons, mais on en peut faire pour les Concombres tardifs, & pour les Champignons.

On peut encore replanter quelques Artichaux jusqu'au douze ou quinze du mois; ils serviront pour le Printemps suivant, étant bien arrosez; les arrosemens sont inutiles, si l'eau ne pénètre pas jusqu'à la racine, & ainsi plus la plante fait des racines profondes, & plus faut-il faire des arrosemens amples, & sur tout dans les terres sèches, car dans les terres humides & fortes, il faut arroser & moins souvent, & moins amplement: par exemple les Artichaux dans les terres légères ont besoin d'une cruche de deux jours l'un pour chaque pied, & dans les terres fortes une cruche peut servir à trois pieds.

Vers la my-Juin on replante le Porreau à demy-pied l'un de l'autre, dans un trou creux de six bons pouces, qu'on fait avec un plantoir, & on n'en met qu'un dans chaque trou, sans prendre soin d'approcher la terre de ce Porreau, comme on fait à toutes les autres plantes, qu'on met en terre avec un plantoir.

On continuë de semer de la Chicorée & de la Laituë de Genes, pour en replanter au besoin le reste de l'Été: on recueille la graine de Cerfeuil, qui est la première de l'année à monter sur le Cerfeuil semé d'Automne, c'est à dire qu'on coupe tous les montans, & qu'on les laisse sécher: ensuite on les bat comme le Bled, & on vane la graine de même.

La même manière se pratique pour toutes les autres graines qu'on recueille chacune dans sa saison, & sur tout au mois de Juillet & d'Aoust, prenant grand soin d'empêcher que les Oiseaux, qui en sont extrêmement friands, ne les mangent.

On replante des Cardes de Porrée, pour en avoir de belles l'Automne, & elles sont bien dans la place qui reste dans l'entre-deux des rangs d'Artichaux: il les faut mettre à un pied & demy l'une de l'autre.

Il faut prendre grand soin d'ôter les méchantes herbes, qui viennent en abondance; & les ôter sur tout devant qu'elles grainent, pour éviter la multiplication, qui ne vient que trop d'elle-même sans semer.

Il faut faire sans plus tarder toutes les tontures de palissades, & de bouïs, en forte qu'elles soient faites au moins à la Saint Jean, pour avoir le temps de repousser encore devant l'Automne, & arroser amplement toutes les semences des Potagers.

Arroser amplement & tous les jours les Concombres sur couche, & les Melons raisonnablement deux ou trois fois la semaine, à une demie cruchée pour chaque pied.

Dès la my-Juin, on commence à greffer à la pousse les fruits à noyau, & sur tout

les Cerises en grand Arbre sur bois de deux ans, qu'on coupe à trois ou quatre pouces de l'endroit, où se doit mettre l'Ecusson : le bon temps est toujours devant le solstice.

Il faut souvent labourer les grosses terres pour ne leur pas donner le temps de s'endurcir, & de se fendre : on donne communément un labour universel dans tous les Jardins dans ce temps-cy, & le bon temps à labourer pour les terres sèches est un peu ou devant la pluye, ou immédiatement après, ou même pendant qu'il pleut, afin que l'eau pénètre promptement dans le fond, devant que la chaleur vienne à les convertir en vapeurs : & à l'égard des terres fortes & humides il faut prendre le temps chaud & sec, pour dessécher & réchauffer : les Jardiniers soigneux font des rigoles, pour faire entrer au travers de leurs quarrez les averfes d'eau, qui viennent en ces temps-cy par les orages, & cela sur tout si leurs terres sont légères : ils font le contraire, si leurs terres sont trop fortes, pour faire écouler les eaux hors des quarrez, comme j'ay dit en parlant des ouvrages du mois de May.

Les curieux d'Oeillets ont dû commencer à mettre des baguettes à chaque pied pour soutenir les montans, & empêcher que les vens ne rompent les boutons, & ainsi aux Cedum, &c. & s'ils ne l'ont fait, ils le font pendant ce mois, & ôtent non seulement une partie des petits boutons qui viennent aux Oeillets en trop grande quantité, pour faire fortifier les principaux, mais aussi la plupart des montans, pour n'en conserver qu'un des plus beaux, & des plus propres à faire de belles fleurs.

On fait la guerre aux gros vers blancs, qui détruisent les Fraisières & les Laituës pommées.

On cultive soigneusement les Orangers suivant la manière que j'ay expliquée dans le traité de leur culture.

Le Pourpier sauvage commence à paroître au commencement de Juin, & dure jusques à la fin de Juillet, il faut prendre soin de le bien ratifier.

On ôte les Tulippes de terre à la fin du mois, leurs feuilles étans pour lors fanées.

On rame les Haricots.

On sème des Pois à la fin de ce mois, pour en avoir dans le mois de Septembre.

Ouvrages de Juillet.

CE mois-cy demande pareillement une grande application, & beaucoup d'activité de la part du Jardinier, pour faire ce qu'il n'a pû pendant le mois précédent, & continuer les mêmes ouvrages à la reserve des couches; les grandes chaleurs, sans les arrosemens, font de grands dégats, & avec de frequens arrosemens font faire de belles productions.

C'est dans ce mois qu'on recueille beaucoup de graines, & qu'on sème des Chicorées pour l'Automne, & pour l'Hyver : on sème de la Laituë Royale pour en avoir de bonne à la fin d'Automne.

On sème encore quelques Ciboules, & de la Porrée pour l'Automne, & quelque peu de Raves dans des endroits frais, ou extrêmement arrosés, pour en avoir au commencement d'Aoust.

Si la saison est fort sèche, on commence à la fin du mois à greffer à Oeil-dormant sur les Coignassiers, & sur les Pruniers.

On commence à replanter des Choux-blonds pour la fin de l'Automne, & pour le commencement de l'Hyver.

On sème de la Laituë Royale.

On sème pour la dernière fois des Pois quarrés à la my-Juillet, pour en avoir en Octobre.

En ce mois particulièrement les Pêchers font plusieurs jets; on commence à la my-Juillet à marcoter les Oeillets, si les branches à marcoter sont assez fortes pour cela; autrement il faut attendre au mois d'Aoust, & jusques à la my-Septembre.

Ouvrages d'Aoust.

Des la my-Aoust on commence de semer les Espinars pour la my-Septembre, & des Mâches pour les Salades d'Hyver, & de la Laituë à coquille, pour en avoir de pommées à la fin d'automne, & durant l'Hyver.

On replante des Fraisières en place qu'on a enlevés en mote.

On recueille les graines de Laituës & de Raves, d'abord qu'une partie des coses paroissent séches; ensuite on arrache le pied, & on met le tout sécher.

On recueille aussi la graine de Cerfeuil, de Porreau, de Ciboules, d'Oignons d'Eschalottes, & de Rocamboles.

On sème des Raves en pleine terre pour l'Automne.

A la fin du mois, on sème à quelque bonne exposition des Choux pommés, pour les remettre en pepinière à quelque autre bon abri, où ils doivent passer l'Hyver, & être replantés en place au Printemps.

On sème tout le long du mois des Laituës à coquilles à quelque bonne exposition, tant pour en replanter à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre en place, & à l'abri, que pour en avoir de toutes endurcies au froid à les pouvoir replanter après l'Hyver, soit en pleine terre au mois de Mars, soit sur couche dès le mois de Février, & s'il fait bien froid l'Hyver, il faut les couvrir un peu avec de grande litière.

On peut semer quelques Oignons pour en avoir de bons l'année suivante dès le mois de Juillet, & il est bon de replanter ceux-là au mois de Mars ensuite.

On arrose beaucoup.

On replante beaucoup de Chicorées à un grand pied l'une de l'autre, & même des Laituës Royales, & des Perpignannes, qui sont tres-bonnes l'Automne & l'Hyver.

On sème des Mâches pour le Carême.

On replante encore des Choux d'Hyver.

On rond les palissades pour la seconde fois.

On acheve de palisser, & on commence à découvrir petit à petit les fruits, à qui on veut faire prendre beaucoup de couleur, sçavoir les Pêches, les Pommes d'api, &c.

On lie la Chicorée d'un lien, ou de deux, ou de trois, si elle est bien grande:

celuy d'en haut doit être toujours plus lâche que les autres, autrement elle creve par le côté en blanchissant.

Dés la my-Aouft on commence à couvrir de terreau les Oseilles, qu'on a coupées bien ras, pour les remettre en vigueur; c'est assez d'y mettre un bon pouce de terreau par tout, elles pouroient pourrir si on y en mettoit davantage.

On sème encore de l'Oseille & du Cerfeuil, & des Ciboules.

On arrache les traînasses des Fraisières, pour conserver les vieux pieds plus vigoureux, & quand il n'y a plus de fruit, ce qui est dés la fin de Juillet, ou au commencement d'Aouft, on coupe les vieux montans, & toutes les vieilles feuilles, afin qu'il s'en fasse de nouvelles.

On coupe aussi tous les vieux montans d'Artichaux, les Pommés en étant ôtées.

On sème encore des Espinars à la fin du mois pour le commencement de l'Hyver.

On sort les Oignons de terre, quand les montans commencent à seicher, & on les laisse dix ou douze jours à l'air, pour se seicher, devant que de les ferrer dans le grenier, ou autre lieu sec, ou les mettre en liasse, ou autrement ils s'échaufferoient étant ferrés devant que d'être secs, & se pourriroient.

On cueille des Eschalottes dés le commencement du mois, & on sort l'Ail de terre.

A la fin d'Aouft, les Fleuristes mettent en terre leurs Hiacinthes, leurs belles Anémones, leurs beaux Rénoncules, leurs Jonquilles, leurs Totus Albus, & leurs Impériales.

On fait la guerre aux Mouches ordinaires & aux Mouches guêpes, qui mangent les Figues, les Muscats, & autres fruits; & pour cela on attache aux branches des Fioles pleines d'eau détrempée avec un peu de miel: ces Mouches attirées par la douceur de ce miel entrent dans le goulot de ces Fioles, & y périssent dans l'eau; il faut les Changer d'eau, d'Abord qu'on voit la fiole presque pleine de ces petits malheureux insectes.

Quand le premier Oeillet d'un pied est beau, il ne s'ensuit pas que tous les autres le soient: les beautés de l'Oeillet sont d'être grand, bien garni, bien rangé, de belle couleur, bien panaché, & fort velouté.

On foule au commencement du mois les montans des Oignons, & les feuilles des Bete-raves, Carottes, Panais, &c. ou bien on ôte les feuilles pour faire grossir ce qui est dans la terre, en empêchant que la sève ne sorte en dehors.

Il fait encore tres-bon marcoter les Oeillets.

Ouvrages De Septembre.

LA Terre des Jardins doit être universellement couverte à la fin de ce mois: cy-En sorte qu'il n'y ait pas un seul endroit où il n'y ait des Plantes Potagères, soit semées, soit replantées, ce qui n'est pas si nécessaire les mois précédens, tant parce qu'on en réserve beaucoup pour les plantes d'Hyver, sçavoir Laituës, Chicorées, Pois &c. que parce que certaines Plantes demandent un assez long-temps pour se perfectionner, & qu'elles n'en auroient pas assez devant la fin de l'Automne.

On

On fait la même chose qu'au mois précédent.

On fait des couches à Champignons.

On replante beaucoup de Chicorées, & lors plus près-à-près, que durant les mois précédens, c'est à dire qu'on les met à demy pied l'une de l'autre, parce que les touffes ne viennent plus si larges.

Il en faut replanter dans presque toutes les places vuides dès le commencement du mois jusques vers le quinze, ou vingt; on sème à la fin du mois des Epinars pour la troisième fois, & ceux-là seront bons en Carême, & même aux Rogations.

On replante encore des Choux d'Hyver, & sur tout ceux qui sont d'une espèce plus verte.

On peut encore à la my-Septembre semer quelques planches d'Oseille, ou en replanter de vieille, elle pourra être assez forte devant les premières gelées.

Pendant tout le mois on met des Fraisières de la Pepinière à la place des touffes mortes, & on les arrose aussi-tôt, comme il faut faire en tout temps, les Plantes qu'on replante.

On en met dans les pots vers le vingt, si on en veut échauffer l'Hyver.

On greffe vers le quinzième du Mois les Pêchers sur Amandier, & sur d'autres Pêchers en place: la sève y est pour lors assez diminuée, pour ne pas noier les Ecussions.

On lie avec de petit osier, & ensuite on enveloppe soigneusement vers le quinzième du mois de grande litière, ou paille neuve, quelques Cardons d'Espagne, & quelques pieds d'Artichaux, pour en avoir de blanchis au bout de quinze, ou vingt jours, & il faut prendre garde en les envelopant de les tenir extrêmement droits, autrement ils se renversent, & crévent sur un des côtez; même pour empêcher que les grands vents ne les couchent sur le côté, il les faut buter d'environ un bon pied de terre.

On replante sur la fin de ce mois des Choux à pomme en Pepinière à quelque bon abry, pour en replanter en place incontinent après l'Hyver.

On replante depuis le quinzième du mois jusqu'à la fin, & à la my-Octobre les Laituës à coquilles à quelque bon abry, & sur tout dans les pieds des murs du Midy, & du Levant, pour en avoir de pommées au Carême, & dans tout le mois d'Avril, ou de May.

On lie d'un lien, ou deux par bas le Celery, & ensuite on le bute soit avec du grand fumier fort sec, soit avec de la terre sèche pour le faire blanchir, & on prend soin de ne le point lier que par un temps fort sec; la même précaution doit être pour tout ce qu'on lie, ensuite on coupe les extrémités des feuilles, afin qu'il n'y monte plus de sève qui y seroit inutile, ainsi elle demeure dans le pied, & le grossit.

On lie aussi les feuilles de quelques Choux-fleurs, dont la pomme commence de paroître formée.

On couvre de terreau les Oseilles coupées.

On sème des Mâches pour le Carême, les Raiponfes ne valent pas la peine d'être semées dans un Jardin; on en trouve assez le Printemps dans les Bleds, & le long des Hayes.

C'est particulièrement dans ce mois cy, & pendant tout l'Automne que toutes sortes de Jardins souhaitent de la pluye.

On

On tâche de faire périr avec des fioles pleines d'eau emmielée les Mouches, & les guêpes qui mangent les Figûes, les Muscats, les Poires, & autres fruits, &c.

On sème des Pavots, & des Pieds-d'alouëtte dans les Jardins à fleur, pour en avoir qui fleurissent en Juin, & Juillet devant ceux qu'on sème en Mars.

Dans ce mois-cy, & le mois précédent on replante de la Chicorée parmy les Laituës à pommer; celles-cy doivent avoir fait leur devoir auparavant que les Chicorées ayent pris leur étenduë; les arrosemens doivent être ordinaires pendant qu'il fait chaud, & sec.

La bonne Chicorée pour l'Hyver, si c'est en terre sablonneuse, doit avoir été semée depuis la my-Août jusqu'à la saint Lambert qui est le dix-sept de ce mois; & si c'est en terre forte, elle doit y avoir été semée un peu plutôt, & en tout cas doit être semée fort claire, afin qu'au bout d'un mois elle soit assez grosse pour replanter, c'est à dire grosse à peu près comme un doigt; il la faut planter jusqu'à la my-Septembre, & l'espacer de six à sept pouces, afin de la replanter une seconde fois, & plus près-à-près au commencement de Septembre, sans rien couper à la racine qui a fait un peu de mote, deux, ou trois doigts avant dans la terre sèche, & sablonneuse, ou au moins dans de la terre en pente, & la couvrir pendant la gelée, pour empêcher que le froid ne la gâte jusqu'au cœur: cela étant elle se conserve jusqu'en Carême, au lieu que la Chicorée venuë toute grande devant les grands froids ne sçauroit se conserver l'Hyver.

Ouvrages d'Octobre.

ON fait les mêmes Ouvrages qu'au mois précédent à la réserve des greffes, dont la saison est passée; sur toutes choses on prépare le Céleri, & les Cardons; on plante beaucoup de Laituës d'Hyver, & même sur des vieilles couches pour les y pouvoir réchauffer, & en avoir de bonnes vers la Saint-Martin.

A l'entrée du mois jusqu'au dix, ou douze, on sème des Epinats pour en avoir aux Rogations.

Et on sème aussi le dernier Cerfeuil sur terre, afin qu'il soit levé devant les grandes gelées, & qu'il graine de bonne heure l'année suivante.

Dès l'entrée du mois, si on ne l'a fait à l'entrée de Septembre, on se met à défaire les couches, & à faire des meules du fumier le plus chanci, pour y élever des Champignons.

On replante des Choux d'Hyver sur ces meules; on met à part tous les terreaux, pour s'en servir au besoin dans le temps des nouvelles couches; & pour ce qui est du fumier le plus pourri on le porte sur les terres qui sont à fumer.

A la my-October, on remet dans la serre les Orangers, les Tubereuses, & les Jasmins, on les y range avec quelque symétrie agréable, on laisse les fenêtres ouvertes le jour, durant qu'il ne gèle pas, & toujours fermées la nuit jusqu'à ce qu'enfin on ferme, & calfeutre soigneusement les fenêtres, & les portes.

On met les pots de Tubereuses sur le côté pour les égoutter, & empêcher que les oignons n'y pourrissent.

On commence de planter de toutes sortes d'Arbres sitôt que leurs feuilles sont tombées.

On plante encore beaucoup de Laituës d'Hyver à de bons abris, & de bonnes costières à six ou sept pouces les unes des autres, il en périt assez pour empêcher qu'on ne dise qu'elles sont trop druës.

Vers la my-*Octobre*, les Fleuristes plantent leurs Tulipes, & tous les autres oignons qui ne sont pas encore en terre.

Il faut faire les derniers labours des terres fortes & humides, pendant ce mois, soit afin de faire périr les méchantes herbes, & donner un air de propreté aux Jardins pendant cette saison, que la Campagne est la plus visitée de tout le monde, soit pour faire prendre, pour ainsi dire, croûte à ces sortes de terre, de manière que les eaux d'Hyver n'y puissent pas si aisément pénétrer, & qu'au contraire elles puissent couler vers les endroits qui sont dans une situation plus basse.

On continuë de faire la guerre aux mouches guêpes qui détruisent les Figues, les Raisins, les bonnes Prunes, les bonnes Poires, &c.

On coupe le vieux Cerfeuil, afin qu'il repousse des jets nouveaux.

Il est bon de commencer à semer à quelque bon abry au Midy, ou au Levant, ou même sur couche, à la charge de bien couvrir contre la rigueur du froid ce qu'on aura semé, quand il en sera temps.

Ouvrages De Novembre.

DANS ce mois-cy, on commence à faire le Printemps par le moyen des Couches, sur lesquelles on sème des petites Salades, c'est à dire, Laituës à couper, Cerfeuil, Cresson, &c.

On plante des Laituës pour pommer sous cloche, ou sous chassis; on y replante des pieds de Baume, d'Estragon, de Melisse, on y plante de l'Oseille, de la Chicorée sauvage, du Persil-Macedoine; on y sème des Pois, des Fèves, du Persil, Pimprenelle, & si le temps est encore assez beau, on acheve de planter des Laituës aux bons abris.

C'est proprement icy le mois du grand travail pour éviter la disette qui est une campagne ordinaire de la saison morte, pour ceux, qui ont manqué de prévoyance, car enfin ce froid ne manque pas de faire de grands ravages aux Jardins des paresseux, & ainsi dès le commencement du mois, quelque beau qu'il fasse, il faut faire porter de grands fumiers secs dans le voisinage des Chicorées, Artichaux, Porrée, Céleri, Porreaux, Racines, &c. pour avoir facilité de les répandre en peu d'heures sur tout ce qui en a besoin, pour éviter la destruction; & même dès que le froid commence à se déclarer, il faut commencer tout de bon à la couverture des Figuiers.

C'est le temps propre pour faire toutes sortes de Plants d'Arbres, & de Groseilles, & de Framboises, & il fait bon continuer toujours jusqu'à la fin de Mars, à la réserve quand il gèle bien fort, ou que la terre est couverte de beaucoup de neige.

Pendant tout ce même temps on met des Arbres, & Arbustes dans des manequins, qu'on place à qu'elqu'endroit particulier, & sur tout du côté du Nord; on y en met de tige, aussi-bien que de nains, & on tient un bon mémoire pour l'ordre des especes: ces manequins doivent être à un demy-pied l'un de l'autre, & enter-

rez si bien qu'il n'en paroisse au plus que le bord d'en haut; on couche dans ce manequin les Arbres qui sont destineez pour les Espaliers, tout de même que si on les y plantoit actuellement, & on plante tous droits, & dans le milieu du manequin ceux qui sont destineez à mettre en plein air.

Dés que les gelées commencent de paroître, on commence d'employer les grands fumiers, qu'on a eu soin de faire porter aux endroits où il en falloit, par exemple, si c'est pour les Artichaux, on peut les tenir un peu élevez du côté du Nord, pour servir d'un petit abry, en attendant qu'on couvre entièrement, ou bien quand on est d'ailleurs fort pressé d'ouvrages, on les couvre d'abord, bien entendu que devant que de les couvrir, on leur coupe toute la fane. Peu de ce fumier suffit d'abord contre les premières attaques, & on redouble ces couvertures, à mesure que le froid augmente: ceux qui n'ont point de ces sortes de fumiers secs, peuvent se servir de feuilles, qu'on ramasse dans les bois voisins.

Si on veut faire blanchir pour Cardes quelques pieds des plus forts de ces Artichaux, on les lie de deux, ou trois liens par bas, & ensuite on les envelope de grand fumier sec, ou de paille qu'on relie encore, ainsi que nous avons dit cy-dessus en parlant des Cardons.

Dans les terres sèches, on bute un peu les Artichaux, cela seroit pernicieux dans les terres humides, car les pieds en pourriroient.

Il est bon de laisser les Artichaux ainsi couverts jusqu'à ce que la pleine Lune de Mars soit passée, elle est d'ordinaire fort dangereuse, & beaucoup de Jardiniers sont cause de la perte de leurs Artichaux, quand ils se laissent tanter à quelques beaux jours du mois de Mars, pour en venir à ôter entièrement leurs couvertures, & à les labourer; tout au plus, si on les découvre, ce ne doit être qu'un peu, & il faut toujours laisser le fumier tout proche, pour le remettre, si la gelée revient.

Dés le commencement du mois, & devant que les gelées soient venus, on acheve de lier les Chicorées, qui sont assez fortes pour cela, & on les couvre de ce qu'on peut; on couvre aussi de la même manière les autres Chicorées, qu'on n'a pû lier, elles blanchissent ainsi toutes deux également, & il est fort à propos, si on a une serre, d'y en replanter en motte tout ce qu'on peut des plus fortes, ainsi que nous dirons cy-après.

On coupe les montans des Asperges, la graine en étant meure, laquelle on prend soin de ferrer, si on en veut semer le Printemps suivant; il seroit dangereux de couper plutôt ces montans, tant pour la graine qui en périroit, que pour le pied qui s'en pourroit avorter à faire de méchans petits jets nouveaux.

On prend un beau temps sec pour ferrer tout ce qu'on veut garder pour l'Hyver, & pour cela on l'arrache les pieds en motte, devant que les gelées y aient mordu, & on les plante fort près-à-près dans la serre; ce sont, par exemple, toutes les Racines, Carotes, Panais, Beteraves; ce sont les Artichaux qui ont des pommes, les verds sont plus propres pour cela, que les violets, ceux-cy sont plus tendres, résistent moins à la gelée, & se pourrissent aisément du côté qui tient à la tige, les autres sont plus rustiques; ce sont les Cardons d'Espagne, les Choux-fleurs, les Chicorées tant les blanches, que les sauvages, même le Porreau, & le Céleri, quoy que l'un & l'autre se puissent conserver en pleine terre étant bien couverts; bien entendu que, quand le Céleri est blanchi, il le faut manger, autrement il pourriroit,

& il faut être soigneux d'en élever de tardif, qui demeure petit en terre sans être fort couvert, celui-là sert pour la fin de Février, & le mois de Mars.

Les gens qui sont voisins des bois, font bien de faire ramasser des feuilles, non seulement pour s'en servir à couvrir, comme j'ay dit, mais aussi pour les faire pourrir dans quelque trou, le fumier en est fort bon, & sur tout pour servir de terreau.

On fouille les pieds des Arbres, qui paroissent languissans, pour leur ôter les vieilles terres, retaillet une partie de ce qu'ils ont de racines en méchant état, & y mettre ensuite de bonnes terres neuves.

On fait quelques couches à Champignon: la maniere de les bien faire est de choisir un endroit de terre neuve, & tant que faire se peut, qu'elle soit légère, & sablonneuse, de creuser cinq, ou six pouces la planche, la tenir large de trois à quatre pieds, & autant longue qu'on voudra; il faut que le fumier soit de cheval, ou de mulet, & qu'il soit déjà un peu sec comme ayant été mis en pile depuis quelque temps: on fait ensuite la couche haute d'environ deux pieds, rangeant, & pressant le fumier autant qu'on peut, en sorte toutesfois que la partie d'enhaut soit disposée en dos d'âne, pour faire écouler à droit, & à gauche les eaux qui pourriroient les fumiers, si elles y pénétroient; en suite de cela on couvre toute la couche d'environ deux pieds de la terre voisine, & par dessus cette terre on met encore trois ou quatre pouces de litière, qui pendant l'Hyver puisse garentir du gros froid, & pendant l'Été garentir du gros chaud les Champignons, qui doivent pousser au bout de quatre, ou cinq mois.

On émouffe les Arbres, qui en ont besoin.

Ceux qui ont de fort grands plans d'Arbres à tailler, doivent commencer de tailler les moins vigoureux.

On employe les grands fumiers secs, dont on doit avoir fait provision pendant l'Été, pour couvrir les Figuiers tant ceux, qu'on a en Espalier, que ceux qui sont en Buisson, & pour cela, à l'égard des derniers, on leur lie avec de l'ozier le plus qu'on peut ensemble toutes les branches, pour les enveloper plus aisément de cette couverture; & à l'égard de ceux des Espaliers, on tâche de laisser sur les côtez autant qu'on peut les branches hautes, & d'en lier plusieurs ensemble aux Perches, ou crochets qui les doivent soutenir, & par ce moyen on les couvre aussi plus aisément, & à moins de frais; on y laisse cette couverture jusqu'à ce que la pleine Lune de Mars soit passée, auquel temps on en ôte seulement une partie, en attendant que la pleine Lune d'Avril soit passée; les gelées de ces deux derniers mois sont dangereuses pour le jeune fruit, qui commence pour lors à sortir, comme les grosses gelées d'Hyver sont dangereuses pour le bois qui en est moëlleux.

Ceux qui ont des tiges à leurs Poiriers, font bien non seulement d'en ramasser les feuilles qui en sont attaquées, pour les faire brûler sur le champ, mais aussi de ratifier les branches avec le dos de quelque couteau, pour nettoyer le couvain de ce maudit infecte qui y reste attaché tout l'Hyver: si on ne parvient pas à tout faire périr par là, au moins est-ce toujours autant d'ennemis ruinez.

Comme les journées sont fort courtes, les habiles Jardiniers travaillent à la chandelle jusques à l'heure du soupé, soit pour faire des paillassons, soit pour préparer des Arbres qu'on doit planter, dès que le froid le permettra, soit pour dessiner, &c.

On met par rayons en terre les Arbres qu'on n'a pû planter, & on leur couvre soigneusement le pied, tout de même que si on les plantoit en place, sans laisser aucun vuide autour des racines, autrement les grandes gelées les gâteroient.

On peut commencer à la fin du mois à réchauffer des Asperges, qui ayent au moins trois ou quatre ans, & ce réchauffement se fait, soit en place dans la planche, ce qui est le meilleur, soit sur couche, si on a bien voulu en replanter, mais communément, on attend à faire ces sortes de tentatives vers le commencement du mois qui suit; c'est ce me semble, en avoir assez long-temps que d'en avoir quatre mois durant par artifice; en attendant qu'il en vienne encore pendant deux mois par la seule vertu de la nature; ce n'est pas qu'on ne puisse commencer d'en échauffer dès le mois de Septembre, ou d'Octobre.

La manière de les réchauffer est premièrement d'ôter la terre du Sentier d'environ deux pieds de creux, & d'un bon pied & demy de large, si originairement le sentier n'en avoit que trois, car il faut qu'il reste au moins six ou sept bons pouces de terre prés de la touffe: ce sentier ainsi vuide on le remplit de grand fumier chaud bien pressé & bien trepigné, en sorte que d'abord il soit plus haut d'un grand pied que la superficie de la planche; en suite dequoy il faut remuer ce fumier au bout de quinze jours; on y mêle d'autre fumier neuf, pour renouveler la chaleur dans les deux planches voisines, si elle paroît trop amortie, en sorte que les Asperges ne poussent pas assez bien: ce même renouvellement de sentier se doit faire ensuite autant de fois qu'il est nécessaire, & pour l'ordinaire cela s'en va environ tous les dix ou douze jours: Que s'il est survenu de grandes pluies ou neiges, qui ayent trop pourri ce fumier en sorte qu'il ne paroisse plus avoir de chaleur assez véhementte, il le faut ôter entièrement, & y en mettre de nouveau à la place, car enfin il faut que ce sentier soit toujours extrêmement chaud; à l'égard de la planche où est le plant, on y fait un petit labour de quatre à cinq pouces de profond, d'abord qu'on a achevé de remplir le sentier (on ne le peut plûtôt à cause du transport de fumiers, qui ne se peut faire sans trépigner beaucoup la terre,) cela fait on couvre cette planche de trois à quatre pouces du même grand fumier, & au bout de quinze jours, car il faut au moins ce temps-là pour mettre en train d'agir ces touffes d'Asperges, qui pour ainsi dire, sont comme mortes, ou au moins engourdies par ce froid de la saison, au bout de quinze jours, dis-je on visite sous ce fumier pour voir, si les Asperges ne commencent point à pousser, & en ce cas-là sur chaque endroit où il en paroît, on met une cloche de verre, qu'on prend grand soin de bien couvrir aussi de grand fumier, & sur tout les nuits, pour empêcher que les gelées ne pénètrent le moins du monde jusques à l'Asperge; car enfin, tendre & délicate comme elle est, la moindre atteinte de froid la gâte entièrement: que si pendant le jour il fait un peu de beau Soleil, il ne faut pas manquer d'ôter le fumier de dessus les cloches, afin que l'Asperge soit veüe de ces rayons, qui animent toutes choses, joint que si on a des chassis de verre pour mettre par dessus les cloches, & couvrir ainsi doublement les planches entières, cela est encore plus commode, & plus avantageux, pour contribuer à l'effet de ce petit chef-d'œuvre; par ce moyen les Asperges venant à sortir de cette terre échauffée, & rencontrans un air chaud sous ces cloches, viennent rouges & vertes, & de la même grosseur & longueur, que celles des mois d'Avril & de May, & même beaucoup meilleures, en ce que non seulement elles n'ont

fénty aucune des injures de l'air, mais qu'elles ont acquis leur perfection en bien moins de temps que les autres; je puis dire, sans vanité, que j'ay été le premier, qui par de certains raisonnemens plausibles me suis avisé de cet expédient, pour donner au plus grand Roy du monde un plaisir, qui luy étoit inconnu.

J'ajoute icy que régulièrement une planche d'Asperges bien réchauffée, & bien entretenuë produit assez abondamment pendant quinze jours, ou trois semaines, & afin que le Roy ne manque pas d'avoir tout l'Hyver ce mets nouveau, qu'il voit d'un si bon œil, d'abord que les premières planches se mettent à donner, je commence à réchauffer autant de nouvelles, & continuë ainsi de trois semaines en trois semaines jusques à la fin d'Avril, que la nature m'avertit, qu'il est temps de mettre fin aux violences que je luy ay faites, & qu'elle veut à son tour nous donner des plats de son métier.

Je puis dire encore que mes planches ont quinze toises de long, que chaque fois j'en réchauffe six, qu'il y entre au moins cinquante charetées de fumier neuf, & que le seul Chagrin, que je trouve dans cet ouvrage, est d'y voir casser un nombre infini de cloches à les couvrir, & découvrir tous les jours, quelque soin que je prenne pour l'empêcher.

On peut aussi enlever de vieux pieds d'Asperges de dedans les planches, & les mettre sur des couches chaudes, elles y poussent véritablement, mais outre qu'elles n'y viennent; pas si belles, elles ont encore cet inconvénient de périr fort promptement.

On réchauffe de l'Oseille, de la Chicorée sauvage, du Persil-Macedoine, &c. tour de même que des Asperges, mais d'ordinaire cela se fait plutôt sur couche, qu'en pleine terre, & le succès en est prompt, & infallible, & particulièrement pour avoir dans une quinzaine de jours de l'Oseille aussi belle, que celle du mois de May.

On doit faire les derniers labours des terres féches dans le quinzième de ce mois-cy, tant afin de les rendre impénétrables aux pluies & aux eaux des neiges, que pour faire périr les méchantes herbes, & donner un peu de propreté à tous les Jardins.

On conserve en place, ou plutôt on replante en motte en quelqu'endroit seur, les choux pommés dont on veut avoir de la graine, & si au mois d'Avril il paroît qu'ils ayent peine à percer, il y faut donner par haut une taillade en croix assez avant, & par ce moyen le montant percera mieux; on fait la même chose en May à l'égard de certaines Laituës pommées, qui ont peine à monter.

Pour avoir des Raves de bonne-heure, c'est à dire; vers Noël, ou vers la Chandeleur, on en sème sur couche dès la my-Novembre; j'ay expliqué la manière de faire des couches dans les ouvrages de Février: ce qu'il y a de particulier, pour les Raves est, qu'il faut battre avec un ais la superficie du terreau, pour le rendre un peu solide, & empêcher qu'il ne s'éboule dans les trous qu'on y doit faire pour y semer les Raves, & ensuite afin que la couche soit proprement semée, on prend un cordeau froté de quelque poudre blanche, soit plâtre, soit chaux, &c. & étans deux à le rendre bien bandé, tant sur la longueur de la couche, que sur la largeur, on marque des lignes blanches à trois, ou quatre pouces l'une de l'autre, autant que l'étenduë de la couche le peut permettre, & avec un plantoir de bois rond de la

grosseur d'un bon pouce, on fait des trous le long de chaque ligne éloignez aussi de trois à quatre pouces; on met trois graines seulement de Raves dans chaque trou, & s'il en échape davantage, on arrache les Raves qui naissent au delà du nombre de trois; ceux qui n'observent pas de marquer ces rayes blanches, & qui font leurs trous à boulevard, ou leurs couches mal propres; ceux qui font leurs trous plus près-à-près, & qui laissent plus de trois Raves dans chaque trou courent risque d'avoir beaucoup de feuilles à leurs Raves, & peu de Navet; il y a bien des Marêchez, qui pratiquent de faire en Février & Mars des rayons de Laituës en travers de leurs couches de Raves, & pour cela il faut faire les trous éloignez de sept à huit pouces; ces Laituës par rayons seront cueillies, avant que les Raves soient bonnes à cueillir, s'il gèle bien fort, on couvre la couche avec de grand pleyon pendant cinq ou six jours, & outre cela pour les deffendre des rigueurs de l'Hyver, on les couvre avec des paillassons soutenus sur des traverses d'échalas, ou autres perches mises fort près de la superficie du terreau, & on bouche même les côtez, & si la gelée augmente notablement, on met une nouvelle charge de grand fumier sur les paillassons: que si elle n'est que médiocre, on n'a que faire d'aucune couverture, la chaleur de la couche les défend assez; ces Raves ainsi semées levent au bout de cinq, ou six jours, & si les trous n'avoient de l'air, elles s'estielleroient en perçant au travers du pleion.

Il ne faut pas manquer dès le commencement du mois de déplanter en mote le Céleri, qu'on avoit planté en distance raisonnable aux mois de Juin & de Juillet dans des planches particulières, & l'ayant ainsi déplanté, on le porte dans la serre, ou bien on le replante dans quelqu'autre planche le mettant fort près-à-près, afin qu'il soit plus aisé à couvrir.

Dés que les gelées blanches commencent de s'opiniâtrer, il faut couvrir les Laituës d'Hyver, qui sont plantées à des bons abris, & ce doit être, non pas avec des fumiers secs, comme les autres plantes, de peur qu'il ne reste de l'ordure dans le cœur de celles qui pomment, mais avec de la paille longue bien nette, sur laquelle on met quelque perche de longueur pour l'entretenir en place, & empêcher que le vent ne la déränge.

Ouvrages De Decembre.

SI c'est à propos que j'ay dit au commencement de chaque mois, qu'il falloit seulement faire ce qu'on n'avoit pû achever dans le mois précédent, c'est particulièrement à l'entrée de celui-cy qu'il le faut dire par raport au mois qui vient de passer; dès que Décembre est venu il n'y a plus de temps à perdre, la terre des Jardins est entièrement dépouillée, de ses agrémens ordinaires; la gelée, qui ne manque guère de se signaler dans ce mois-cy, n'épargne personne, elle détruit tout ce qui est d'une nature assez délicate, pour n'être pas à l'épreuve de ses rigueurs, & partant en cas que la saison le puisse permettre, il faut achever de serrez, & de couvrir, ce qui n'a pû l'être dans le mois de Novembre, sçavoir Chicorées, Cardons, Céleri, Artichaux, Racines, Choux-fleurs, Porrées, Figuiers, &c. & sur route chose il faut s'étudier à conserver ce que l'on peut avoir commencé de nouveautez, sçavoir Pois, Féves, Laituës pommées, petites Salades, pour n'avoir pas

pas le déplaisir de voir périr en une fâcheuse nuit ce qu'on avoit avancé en deux, ou trois mois.

On peut encore dès le commencement du mois semer les premiers Pois sur quelques ados, ou à quelque bon abri, particulièrement du Midy, pour en avoir au mois de May; un ados est de la terre élevée en talus le long de quelque mur.

On porte les fumiers pourris dans tous les endroits qu'on veut fumer, & on les répand, afin que l'eau des pluyes & des neiges venant à les traverser, porte leur sel un peu au dessous de la superficie de la terre, où se doivent faire les semences.

On met en terre les amandes pour germer dans quelque manequin; elles doivent être germées dans le mois de Mars, pour les mettre alors en place; il est bon que la grosse gelée n'y donne pas, & pour cela il faut mettre ces manequins dans la serre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier: la manière de mettre germer ces amandes est de mettre au fond du manequin un lit de sable, ou de terre, ou de terreau d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là-dessus les Amandes plates toutes les pointes en dedans, en sorte que ce premier lit de terre soit couvert d'un lit de ces Amandes, ensuite sur ce lit d'Amandes on met un second lit de terreau, ou de sable de deux pouces d'épais, & puis un second lit d'amandes rangées de la même façon des premières, & puis un troisième, un quatrième, &c. tant que le manequin en peut contenir.

Il n'est pas encore mal de mettre ces Amandes par un seul lit en pleine terre, & de les couvrir d'environ trois pouces de terre; quand elles commencent de lever à la fin d'Avril, on les enlève en mote, on leur rompt le germe, & on les plante en place par rangs éloignez d'un pied & demy, & on met à demy-pied l'une de l'autre les Amandes dans cette rangée.

On travaille à faire le treillage pour les Espaliers.

On peut tailler les Arbres pendant qu'il n'y a point de gresil sur les branches, & que les fortes gelées ne régnent pas, car elles endureissent le bois, & la serpette n'y sçauroit aisément passer, bien entendu qu'il ne faut jamais tailler les Espaliers sans les avoir dépalissés, autrement on y a trop de peine, & on ne fait pas si bien son ouvrage.

Un des principaux ouvrages de ce mois est, que vers son commencement il faut faire une couche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois, & quand sa grande chaleur est passée, il y faut semer sous cloche de bonne laitüe Crêpe-blonde, & dès qu'elle est un peu forte (ce qui arrive au bout d'environ un mois) il faut éclaircir la plus belle, & la replanter en pepinière sur une autre couche, & sous d'autres cloches à vingt ou vingt-cinq sous chaque cloche; quand elle s'y est raisonnablement fortifiée, on enlève les plus fortes avec une petite mote pour les replanter à cinq ou six sous chaque cloche, & pour y demeurer jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait pommées: ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Mars, & on prend soin de les bien défendre du froid, tant par les couvertures de litière, que par les réchauffemens.

On fait la même chose pour semer de ces Laitües pendant le mois de Janvier, & pour en replanter pendant Février, afin d'en avoir de bonne-heure, c'est à dire vers la fin de Mars, & continuer jusques à ce que la terre en produise d'elle-même, sans le secours des Fumiers chauds. En ce temps-cy, à l'égard de ceux qui travail-

vailent à faire des nouveautez, la plûpart de chaque journée se passe à couvrir le soir, & découvrir le matin, ou autrement tout périt.

Quand pendant tout l'Hyver on éleve des Laituës sur couche & sous cloche, il faut être fort soigneux de lever souvent les cloches pour ôter les feuilles mortes, car il en fond & périt beaucoup, & une pourrie en pourrit d'autres; il faut même nettéier le dedans de la cloche, où il se ramasse beaucoup d'ordure & d'humidité, & s'il vient à faire quelque beau Soleil, il ne faut pas manquer de lever les cloches, pour faire sécher l'humidité qui s'amasse sur les feuilles: le principal de tout est de tenir les couches raisonnablement chaudes par le moyen de bons réchauffemens, qui doivent être renouvelés de temps en temps.

Secours qu'on peut tirer d'un Jardin Potager pendant le mois de Janvier.

Outre les bonnes Poires de Léchasserie, d'Ambrette, d'Epine, de Saint Germain, de Martin-sec, de Virgoulé, de bon Chrétien d'Hyver, &c. Outre les bonnes Pommes de Calville, Rénette, Apis, Capendu, Fenouillet, &c. & enfin outre quelques Raisins, sçavoir Muscat ordinaire, Muscat long, Chasselas, &c. Chacun peut avoir des Pommes d'Artichaux.

Avoir toutes sortes de racines, sçavoir Bête-raves, Scorfonere, Carotte, Panais, Salsifix commun, Navets, &c.

Avoir des Cardons-d'Espagne & des Cardes-d'Artichaux blanchies.

Du Céleri blanchi.

Du Persil-Macedoine blanchi.

Du Fenouil, de l'Anis, de la Chicorée, tant celle qu'on appelle la Chicorée blanche, que celle qu'on appelle la Sauvage.

Des Choux-fleurs &c. Tout cela ayant été mis dans la ferre pendant le mois de Novembre, & Décembre, de la manière que je l'ay expliqué en parlant des ouvrages qui se font dans les Jardins pendant ces mois-là.

On a de plus des Choux-pancaliers, des Choux de Milan, & des Choux-bonds, autrement à large-côte.

Ces sortes de Choux ne vont point dans la ferre, au contraire il leur faut les gelées du plein air, pour contribuer à les rendre tendres & délicats.

On peut avoir aussi des Citrouilles & des Potirons par le moyen de la ferre.

On peut avoir des Concombres confits, du Pourpier confit, des Champignons confits, des Capres-Capucines confites.

On peut avoir de l'Oignon, de l'Ail, de l'Echalote par le secours de la ferre.

On peut avoir du Porreau, de la Ciboule, de la Pimprenelle, du Cerfeuil, du Persil, de l'Alleluia, &c.

On peut avoir de tres-bonnes, Asperges rougeâtres, & vertes, qui sont même meilleures que celles qui viennent naturellement dans la fin d'Avril, & durant tout le mois de May.

On peut par le moyen des couches, ou des sentiers réchauffez avoir de belle oseille, soit la ronde, soit la longue.

Avoir du Persil, de la Bourrache, de la Buglose, &c.

Avoir des petites salades de Laituës à couper avec leurs fournitures de Baume, d'Estragon, de Cresson Alenois, de Cerfeuil tendre, &c.

On peut avoir même des petites Raves sur couches, pourveu que l'abondance des neiges, & la rigueur des gelées ne soit pas si terrible, qu'on ne puisse au moins pendant quelques heures du jour découvrir un peu les couches où elles sont, & qu'on puisse leur donner quelques réchauffemens, faute de quoy tout ce plant des couches est sujet à jaunir, & périr entièrement.

On peut aussi avoir quelques Champignons par le moyen des couches faites exprés pour cela, & qu'on a soin de tenir bien couvertes de grand fumier sec, pour empêcher que les grosses gelées ne les gâtent.

On a naturellement peu de Fleurs hors celles des Lauriers-Thim, & des Perce-neiges; mais par le moyen des Couches on peut avoir quelques Anemones simples, des Hyacinthes brumales, des Narcisses de Constantinople, des Crocus, &c. On a des feuilles de Laurier-rose pour mettre autour des plats, qu'on sert à table.

Secours de Fevrier.

D'Ordinaire le temps commence à s'adoucir un peu en ce mois, & ainsi à l'égard des Fleurs, par le moyen d'un bon abry, & d'une bonne exposition, on peut avoir naturellement ce que j'ay marqué dans les Secours du mois précédent pouvoir être produit par le moyen des couches; & outre cela on peut avoir quelques Prime-veres, & même la chaleur des couches peut faire produire quelques Tulipes, & quelques totus-albus.

Mais à l'égard des Potagers, on n'a encore que toutes les mêmes choses marquées cy-devant, c'est à dire qu'on continuë sur tout à consommer ce qui est dans la serre, & qu'on a par le moyen des couches, & des réchauffemens, les petites Salades, l'Oseille, les Raves, les Asperges, &c.

Secours de Mars.

On a sur couche abondance de Raves, & de petites Salades, & d'Oseille, & des Laituës pommées sous cloche, & ce sont de ces Crespe-blondes semées en Novembre & Decembre, & replantées ensuite sur d'autres couches. Les autres Laituës ne réussissent point sous cloche.

On continuë d'avoir des Asperges réchauffées, & de consumer ce qu'on avoit conservé dans la serre, sçavoir Cardons, Choux-fleurs, &c.

A l'égard des Fleurs, si le froid n'est point extraordinairement violent, on a par tout, & naturellement tout ce qui ne vient qu'aux bonnes expositions dans les mois précédens, & de plus on a des Violettes, des Hyacinthes, des Passe-tout, des Anemones simples.

Et sur la fin du mois, on a des Narcisses d'Angleterre, des Narcisses d'Alger, des Iris d'Angleterre, des Narcisses nompareilles, des Giroflées jaunes, de l'He-patique tant la simple, que la double, tant la rouge, que la gris-delin, de l'Hel-

le bore, quelques Jonquilles simples, dont on en fabrique quelquefois de doubles en mettant les feuilles de deux, ou trois dans un même bouton.

On n'a plus besoin de forcer aucunes fleurs, si ce n'est des Jonquilles soit simples, soit doubles, si le temps est fort dur.

Et si le temps est fort doux, on a les Anemones doubles, les Oreilles d'ours, les Fritilliaires, quelques Tulipes printannières, les Marguerites, les Flammes, les Iris de Perse, les Jonquilles à la fin du mois.

Secours d'Avril.

ON a amplement des Raves, des Epinars, & des Salades avec des fournitures, & des herbages.

On a même dès l'entrée du mois des Laituës Crespes-blondes pommées, si on en a élevé sur couche, autrement on n'en a point; car les Laituës d'Hyver ne sont pas encore pommées.

On a aussi dès l'entrée du mois des Fraises par le secours extraordinaire des couches, & des Chassis de verre, si on a pû, ou voulu s'en servir.

On a des Asperges venueës sans Artifice.

On a une infinité de fleurs, des Anemones, des Renoncules, Impériales, Hyacinthes, Narcisses de Constantinople, Narcisses d'Angleterre, & d'Alger, Narcisses blanches, des Prime-veres, des Violettes, des Hépatiques tant la grisdelin, que la rouge, & sur la fin du mois on a les belles Tulipes.

Secours de May.

C'Est icy le regne de toutes sortes de verdures, & de Salades, & de Raves, & d'Aperges, & de Concombres pour l'abondance: les Pois, & les Fraises commencent à donner, on peut, ou on doit avoir de l'Alfange, & des Chicons blancs, pourveu qu'on en ait élevé sur couche, & qu'on en ait replanté de bonne heure, soit sur d'autres couches, soit à quelque bonne exposition en pleine terre.

On a une infinité de toutes sortes de fleurs, Tulipes, Giroflées, de toutes les couleurs, les Prime-veres, le Bleu chargé, & le Bleu pâle, les Muscares, les Marguerites, Flames, Chevre-feuilles printanniers, Roses de Gueldre, Anemones simples, &c.

On commence d'avoir des fleurs d'Orange, d'abord que les Orangers sont dehors de la serre à la my-May.

Des Narcisses blancs tant doubles, que simples, des Pyvoines de couleur de chair, & l'autre fort rouge.

On commence d'avoir quelques pieds d'Aloüettes printanniers.

On a la Tresse jaune, qui est un arbrisseau, les Lilas tant l'ordinaire, que celui de Perse. Les Soucis, les Cedum, autrement Palmaria.

Les Giroflées musquées blanches tant la simple, que la double, c'est à dire les Juliennes: les Ancolées, les Veroniques, les Hyacinthes à panache, les Martagons.

nes avec leur pendant couleur de feu, des Oeillets d'Espagne, &c.

On commence d'avoir à la fin du mois abondance de Fraïses, & de quelques Cerises précoces.

Secours de Juin.

ON a l'abondance de toutes sortes de Fruits rouges, sçavoir Fraïses, Groseilles, Framboïses, Cerises, Bigarreaux, &c.

Quelques Poires, & sur tout celles de petit Muscat.

On a en pleine terre abondance de toutes sortes de Salades, avec leurs four-
nitures.

Abondance de toutes sortes d'Herbes potagères.

Abondance d'Artichaux, de Cardes de Porrée.

Abondance de Pois, & de Féves tant de marais, que d'haricot.

Abondance de Champignons, & de Concombres.

On commence à avoir du Verjus à la fin du mois, & de la Chicorée blanche.

Abondance d'Herbes fines, sçavoir Thim, Sauge, Sariette, Hysope, Lavande, &c.

Et d'Herbes médecinales.

On a les Laituës Romaines, & les Alfanges blanches, avec l'abondance des Laituës de Genes.

On a les Pourpiers.

On a beaucoup de Fleurs, tant pour garnir les plats, que pour en faire des vases, sçavoir des Pavots doubles de toutes les couleurs, de blancs, de gris-de-lins, de couleur de chair, de couleur de feu, de couleur de pourpre, de violets, & de panachez, des Pensées jaunes, & des violettes, des Pieds d'alouette, des Juliennes, des Fraxilenes, des Roses de toutes les façons, les doubles, les Panachées, les Eglantiers doubles, des Roses de Gueldre, des Roses canelles, des Lis blancs, des Lis jaunes, des Matricaires, des Lis alphondeles, des Mufles de veau, des Virga aurea, de Jaffec des deux couleurs, des Gladioles, des Veroniques, des Oeillets d'Espagne, des Mignards, des Verbascunes, des Coqueriers doubles, des Talaspi de deux especes, la grande, & la petite, des Muscipula, des Valerienes, les Toutes-bonnes, les Oeillets de Poëte blanc, & l'incarnat, des Lysimachies jaunes, des Gands de nôtre Dame, & vers la my-Juin du Chevre-feuille Romain, des fleurs d'Orange, des Tubereuses, des Anemones simples, de la Mignardise, des Viola Marina.

On a encore de belles Pommes de reinete.

On commence de voir quelques Choux pommez.

On a aussi quelques Melons à la fin du mois.

Et de beaux Oeillets, & des Croix de Jerusalem doubles.

Secours de Juillet.

ON a abondance d'Artichaux, abondance de Cerises, Griottes, Bigarreaux.
Abondance de Fraïses, de Pois, & de Fèves.

Abondance de Choux pommés, de Melons, de Concombres, & de toutes sortes de Salades.

Quelques Chicorées blanches, quelques Raves.

Quelques Prunes, sçavoir la jaune, la Cerifette.

De la Calvile d'Été.

Beaucoup de Poires, sçavoir les Poires Magdelaines, les Cuïsse-madame, les gros Blanquet, l'Orange verte, &c.

A la my-Juillet, ou à la fin du mois, on a les premières Figues.

On a des Pois, des Fèves des deux sortes.

On a des Raves.

Abondance de Melons vers la my-Juillet.

On a du Verjus de grain.

A l'égard des Fleurs on en a encore beaucoup, & la plûpart de celles qui sont marquées dans le mois precedent.

On a de plus les Geranium nocte-Olens, la Rhuë avec sa fleur olivâtre, les Couquelourdes, les Croix de Jerusalem tant simples, que doubles, les Chovons, les Haricots d'Inde couleur de feu, qui durent jusqu'en Novembre, les Crayanus blancs, & violets clair, les Capucines, les Camomilles, les Staphisagria, & vers la my-Juillet commencent les Oeillets.

Secours d'Aoust.

ON a abondance de Poires d'Été, & de Prunes, & de quelques Pêches Magdelaine, Mignonne, Bourdin, &c.

De la Chicorée blanche.

Abondance de Figues.

On a l'abondance de Melons, & de Concombres.

On a quelques Citrouilles aoustées.

Beaucoup de choux pommez.

On a du Verjus de grain.

On continuë d'avoir toutes les verdures, toutes les Racines du Potager, & les Oignons, l'Ail, & l'Echalotte.

Abondance de Pieds d'aloiïette, de Roses d'Inde, & d'Oeillets d'Inde; abondance de Roses muscates, & des Roses de tous les mois, du Jasmin, des Pieds d'alouëtte tardifs, des Tubereuses, des Matricaires, & des Talaspi grands, & petits; de plus les Soleils vivaces, les Oculus-Christi, &c.

Secours de Septembre.

ON a l'abondance des Pêches violettes, Admirables, Pourprées, Persiques, &c.
L'abondance des Rouffelets, des Fondantes de Brest, quelques Beur-
rés, &c.

L'abondance des Chicorées, des Choux pommez.

Sur la fin du mois commence l'abondance des secondes Figues.

A la fin du mois, on a quelques Cardons d'Espagne, quelques Cardes d'Arti-
chaux, quelques pieds de Céler, beaucoup de Citrouilles aoustées, beaucoup d'Ar-
tichaux, & encore des Melons.

Quelques Choux-fleurs.

On commence d'avoir de bon Muscat.

On a des feuilles de Vigne pour garnir les plats.

On a du Verjus de grain.

Et quelques Oranges.

Pour les Fleurs on a l'abondance des Tubereuses, on a des Astes, ou Oculus-
Christi, des Passe-velous, des Amarantes, des Oeillets d'Inde, Roses d'Inde, Mer-
veilles du Perou, Tricolor-volabilis, les Lauriers roses tant le blanc, que l'incarnat,
les Roses d'outremer, des Giroflées ordinaires, sçavoir la blanche, la violette, &c.
des Ciclamen, & quelques fleurs d'Orange avec des Anemones simples.

Secours d'Octobre.

ON a l'abondance des secondes Figues.

L'abondance du Muscat, & du Chasselas.

Abondance de Beurré, de Doyenné, de Bergamotte, de Poire de Vigne, de
Lanfac, de Crafane, de Messire-Jean.

Abondance de Chicorée, & de Céler, de Cardons, de Cardes d'Artichaux,
de Cardes de Porrées, de Champignons, de Concombres, encore même quelques
Melons, si les gelées n'ont pas été fortes.

On a routes les verdures des Potagers, Oseille, Porrée, Cerfeuil, Persil, Cibou-
les, les Racines, d'Ail, l'Oignon, les Echalottes.

Abondance de Pêches sçavoir, les Admirables, les Nivettes, les Blanches d'An-
dilly, les Violettes tardives, les Jaunes tardives, les Pavies de Rambouillet, & de
Cadillac, les Pavies Jaunes, les Pavies rouges.

Des Epinars, des Pois tardifs.

A l'égard des Fleurs, on a des Anemones simples, des Tubereuses, du Laurier-
thym, des Passe-velous, du Jasmin, des Lauriers-roses, des Ciclamen, &c.

Secours de Novembre.

ON a encore dans les premiers jours quelques Figues, & quelques Pavies jaunes tardifs.

On a les Epines d'Hyver, les Bergamottes, les Marquises, les Messire-jean, les Crafanés, les Petitains, quelques Virgoulez, quelques Ambrettes, Leschasseries, Amadottes, &c.

On a des Pommés d'Artichaux.

On a l'abondance de Pommés de Calville d'Automne, & quelque peu de la Calville blanche.

Les Fenouillets, & Capendu commencent à meurir.

On a des Epinars, Chicorée, Céleri, Laitués, &c. Salades, & des Herbes potagères; on a quelques Artichaux, & des Choux de toutes façons; on a des Racines, & des Citrouilles.

A l'égard des Fleurs, on a presque la même chose que le mois précédent, & le commencement des Talaspis semper-virens.

Secours de Decembre.

ON a par le moyen de la ferre toutes les mêmes choses que nous avons cy-devant expliquées pour le mois de Novembre.

On peut commencer d'avoir quelques Asperges réchauffées.

Et de l'Oseille bien verte, & bien grande malgré les plus fortes gelées.

On a des Epinars.

On a des Choux d'Hyver, tant les blonds, qui sont les plus délicats, que les verts.

On a abondance de Poires de Virgoulé, d'Epines, d'Ambrettes, de Saint-Germain, de Martin-sec, de Portail, &c.

Des Pommés d'Api, de Reinette, de Capendu, de Fenouillet, & encore des Calvilles, &c.

Pour les Fleurs, on a abondance de Lauriers-Thyms, on a des Anémones, & des Ciclamen.

CHAPITRE IV.

Qui apprend à juger seurement à l'inspection d'un Potager, s'il ne luy manque rien de ce qu'il doit avoir.

CE n'est pas peu d'avoir une connoissance certaine, non seulement du secours, qu'un Potager bien tenu peut fournir en chaque mois de l'année, mais de sçavoir aussi quels sont les ouvrages, qu'un Jardinier habile y doit faire en chaque saison.

Cepen-

Cependant ce n'est pas assez pour donner à un honnête homme le plaisir de Juger seurement à l'inspection de ce Potager, si en effet il est si bien garni, qu'il ne luy manque rien de tout ce qu'il doit avoir : Car enfin il ne faut pas s'attendre d'y trouver toujours actuellement tous les Avantages dont on luy est obligé ; on sçait bien qu'il doit produire pour toute l'Année, mais on sçait bien aussi qu'il ne produit pas tous les jours de l'année, par exemple, dans les mois d'Hyver, on n'y voit presque aucune de ses productions, la plûpart en étant dehors, parce qu'on les a mises dans des serres pour les conserver, & d'ailleurs parmy les Plantes qu'on y voit en d'autres temps combien, y en a-t-il, qui dans ces temps-là n'ont pas encore atteint leur perfection, & qui cependant doivent faire figure dans ce Jardin : il leur faut peut-être des deux & trois mois, & quelquesfois des cinq & six pour y parvenir, ainsi en est il dans le commencement du Printemps pour tous les légumes, & verdures, ainsi en est il l'Eté pour les principaux fruits des autres saisons, & voilà pourquoy j'ay crû, qu'il ne seroit pas inutile d'expliquer plus particulièrement, en quoy consiste le mérite d'un Potager, à le prendre sur le pied de ce qu'on y doit trouver chaque fois qu'on y entre, & pour en donner une idée plus exacte, je tâcheray de faire à peu près le portrait de celuy du Roy, il est en son espece le plus grand qu'on ait jamais vû, aussi bien que son Maître est le plus grand Prince qui ait jamais paru : ce portrait n'est pas fait pour engager personne à le copier ; mais cependant chacun y pourra faire le raport du grand au petit, & prendre ensuite les mesures qu'il jugera luy être convenables.

* Je commenceray ce Chapitre par le mois de Janvier, comme j'ay commencé les deux précédens, & je dis d'abord que dans le mois de Janvier on doit être content du Jardin, dont est question, si on y voit premièrement une quantité raisonnable de Laituës d'Hyver plantées en costière, & couvertes de paille longue ou de paillassons : si on y voit en second lieu quelques quarrés d'Artichaux, & de Porrée bien couverts de grand fumier, & qu'il en soit de même pour du Céleri, des Chicorées, du Persil ordinaire, du Persil-Macedoine, &c. en troisiéme lieu, des Choux d'Hyver, & des Ciboules, de l'Oseille, & des fournitures de Salades, & que ces deux dernières ayent quelque sorte de couverture : en quatriéme lieu, des quarrés d'Asperges sans aucune façon, à moins que ce ne soit pour en réchauffer, comme je fais, & comme j'ay commencé dans le mois de Novembre & Decembre : le surplus des Plantes Potagères doit être ferré, les Racines, Oignons, Cardons, Pommes d'Artichaux, Choux-fleurs, &c. en cinquiéme lieu, des Figuiers proprement couverts, des Arbres commencés à tailler, toutes les places d'Arbres bien garnies, ou au moins des trous, ou des tranchées préparées pour en planter, ou des fouilles faites pour en raccommoier de languissans : en sixième lieu, des gens appliquez à nettoyer la mouffe, & autres ordures, qui gâtent les Fruitiers : & si par dessus cela on y voit quelques couches pour des nouveautez du Printemps, sçavoir fraises, Raves, petites Salades, Pois, Fèves, Laituës pommées, Persil, plant de Concombres, & de Melons, &c. Si on y voit même des Figuiers réchauffez, & quelques autres Arbres pareillement ; que ne doit-on point dire à la louange du Jardinier, si particulièrement il paroît d'ailleurs quelque propreté dans les allées, & qu'il n'y ait nulle part d'outils de Jardinage négligez.

Après avoir dit ce qui doit faire la beauté d'un Fruitier & potager pendant le mois de Janvier, je ne croy pas qu'il soit necessaire d'ajouter ce qui le rend imparfait, & désagréable, non seulement à l'égard de ce mois, mais aussi à l'égard de tous les autres, dont je parleray ensuite, puis-qu'on voit assez de soy-même, que c'est le contre-pied de ce que je viens d'aléguer, c'est à dire la disette, la négligence, la mal propreté, &c. Et voilà ce qu'il faut regarder comme les monstres des Potagers.

a Dans le mois de Février il faut absolument commencer de voir un grand mouvement dans le Jardinage; il faut trouver établi la plûpart de tout ce que je viens d'insinuer en passant sur le fait des couches pour le mois précédent, & même si sur la fin de ce mois le temps paroît assez temperé, & qu'il y ait eu un considerable dégel, qui vray-semblablement promette la fin des grandes froidures il faut, qu'on commence à labourer les quarez, & les platte-bandes, dresser les planches, semer ces sortes de graines, qui sont long-temps à lever, sçavoir le Persil, l'Oignon, la Ciboule, le Porreau, &c. Il faut qu'on taille tout de bon les Arbres, tant en Buisson, qu'en Espalier, qu'on fasse le premier palissage à ceux-cy, qu'on fasse nommément des couches pour replanter & Melons & Concombres, pour avoir des petites Salades, Raves, Laituës pommées, &c.

b Dans le mois de Mars que le Soleil commence à donner des journées & assez belles, & assez longues, & que la nature entre visiblement en chaleur, & en action, les Jardiniers aussi doivent faire paroître un renouvellement d'application, & d'activité dans toutes les parties de leur Jardin, en sorte qu'on les voye infatigablement travailler à tous les ouvrages, dont j'ay cy-devant fait un traité particulier, si bien qu'il seroit inutile de les repeter; de manière que, si l'étendue du terrain est grande, & le nombre d'Ouvriers proportionné, on doit avoir le plaisir de voir d'un coup d'œil labourer, dresser, semer, planter, serfouir, sarcler, greffer, tailler, &c. Car enfin devant que le mois passe, la plûpart de la terre doit être occupée, soit de semence soit de plan, & c'est ce qui doit servir de provision à toute l'année; tout ce qui étoit couvert de fumier doit être défait de ses couvertures, qui sont devenues hydeuses, aussi-tôt qu'elles ont cessé d'être nécessaires. Chaque chose doit, pour ainsi dire, respirer le bon air, qui vient réjouir & les animaux, & les plantes: on doit avoir au moins dequoy commencer à cuëillir, soit Salades, soit Raves de la saison nouvelle, si déjà les couches des mois précédens n'en ont pas donné le plaisir, mais particulièrement la propreté doit briller de toutes parts, & servir de lustre tant dans les allées, que dans les labours, afin qu'avec la première pointe de ce vert naissant, qui sort du sein de la terre, & le parfum des Plantes, qui ont en partage d'être odoriferantes, & l'abondance des fleurs, qui commencent à s'épanouir de tous côtés, & l'harmonie des Oiseaux, qu'une espece de gayeté fait badiner amoureuxment, & chanter à l'envy les uns des autres, cette propreté concourt à faire un spectacle universellement parfait, & à inviter les curieux aux divertissemens de la promenade.

c Au mois d'Avril on ne doit presque plus rien trouver de nouveau à faire dans les Potagers, si ce n'est une augmentation de couches à Melons, & à Concombres:

a FEVRIER.

b MARS.

c AVRIL.

la terre y doit paroître presque par tout ornée d'une décoration neuve de plantes naissantes ; là se voit l'Artichaux qui ressucire , là l'Asperge qui perce la terre en mille endroits, là se referre en peloton la Laituë qui pousse ; icy s'étend tout ce peuple de verdures , & de légumes si différens en couleur , & si différens en figure ; ce sont là des mets innocens , & naturels , qui se présentent pour la nourriture & le régal du genre humain ; la Hyacinthe, la Tulippe , l'Anemone, la Renoncule , & tant d'autres fleurs , quel éclat ne font-elles pas dans les Jardins où elles sont ? Ce qu'on doit icy remarquer n'est que l'entretien ordinaire de ce qui est déjà fait, c'est l'esperance de la recolte future des fruits, qui doit occuper ; chacun cherche à voir, soit aux Arbres , qui défleurissent , s'il nouë beaucoup de fruits ; soit aux couches de Melons & de Concombres, qui paroissent bien tenuës , si elles doivent amplement récompenser tant de peines qu'elles donnent.

a Le mois de May venant, quel contentement n'a-t-on point dans les Jardins utiles ; combien grandes sont les douceurs de la jouissance, qu'on commence de goûter ; on n'a plus lieu de demander d'où vient, que tels, & tels endroits de terre sont encore dénuës ; les Cardons d'Espagne, les Choux-fleurs, la Porrée, le Céleri, & même les Artichaux, & les Laituës pommées, qui ne devoient pas si tôt paroître, & pour qui ces endroits-là étoient destinés, les sont venus occuper à la fin d'Avril, ou au commencement de ce mois ; le Pourpier que la délicatesse de son temperament avoit jusques à present retenu dans le Cabinet aux graines, vient dorer la terre, & s'offrir avec abondance pour le plaisir du Maître ; la fraise entrant en maturité fait l'ouverture aux autres fruits rouges, qui la vont suivre immédiatement ; les Pois nouveaux sont tous prêts à satisfaire l'avidité du friant ; les Champignons poussent en foule ; enfin de toutes les choses qui sont contenuës dans l'Alphabet que j'ay mis à l'entrée de ce traité, il n'y a guère que les Epinars & les Mâches, qui attendent à faire leur devoir aux mois d'Aoust & de Septembre : car même on peut voir quelques petits commencemens de chicorée, & si les Cerises précoces ont été les premiers fruits, qui ayent paru aux Arbres dans ce mois de May, les Abricots hâtifs, les petits Muscats, les avant-Pêches ne les laisseront pas long-temps seules à faire la richesse, & l'ornement des Jardins : tous ces fruits-là s'apprentent pour paroître aussi en peu de jours ; les Melons ne tarderont guères à les suivre , &c. Les Concombres cependant avec un nombre infini tant de Laituës, que d'autres plantes, satisfont le goût, & le besoin, comme les fleurs avec les Orangers, qu'on a sorti à la my-May font leur devoir à l'égard de la vûë & de l'odorat.

b Les chaleurs du mois de Juin empêchent véritablement l'entrée du Jardin sur le haut du jour, mais quel charme n'y a-t-il point à les venir visiter le matin, & le soir, quand la fraîcheur d'un doux zéphire y régné en souveraine ; c'est à present qu'on s'apperçoit que toutes choses profitent à veuë-d'œil ; telle branche, qui cinq ou six jours devant n'excedoit pas la longueur d'un pied, s'est étenduë jusqu'à deux, & trois ; les Porreaux sont plantez ; les quarrez de verdures sont le tapis parfait ; la fleur de la Vigne acheve d'embaumer l'air, qui étoit déjà tout parfumé de l'odeur des Fraises ; on cueille de toutes parts en pleine terre, & en même temps qu'on distribué avec profusion, ces plantes devenuës si belles, & si parfaites ; on regarnit

Tom. I I.

G g

a MAY.

b JUIN.

les places qu'on venoit de dépoüiller, en sorte qu'on n'y en voit presque jamais de vuides; la nature ne demande pas mieux que de faire des miracles de fertilité, aydée qu'elle est par les chaleurs du Père de lumière; elle n'a besoin que de l'être aussi par des humiditez convenables, humiditez que les nuës versent quelquesfois abondamment, & d'autrefois c'est l'industrie & le travail du Jardinier, qui les fournissent au besoin. Ces planches, & ces platte-bandes si bien alignées, & si bien garnies de Laituës pommées, quel plaisir ne font-elles pas à voir; cette forest d'Artichaux de différentes couleurs, qui paroît dans un endroit particulier, n'appelle-t-elle pas les Curieux pour les venir admirer, & pour juger sur tout de leur bonté, & de leur délicatesse, en même-temps qu'on juge de leur beauté, & de leur abondance? les palissades si bien tonduës, & si résonnantes de petits oiseaux, qu'on trouve en allant à ce potager, ont commencé le plaisir de la promenade, elles l'achevent en sortant, & inspirent un empressement d'y revenir au plûtôt.

a Dans ces deux mois de Juillet & Aoust les Potagers doivent être si heureusement partagez dans leur condition, que pour lors sans faute on y puisse trouver amplement tout ce qu'il faut pour satisfaire en même temps au plaisir du present, & aux necessitez, de l'avenir; cela étant on n'a qu'à leur demander tout ce qu'on voudra, ils doivent être tous prêts à y répondre; veut-on par exemple toutes sortes d'herbes, de racines, salades, parfums, &c. ils en fourniront sur le champ; veut-on des Melons ces premiers & principaux fruits de nos climats, on les sent de loin, il ne faut que les aller visiter, se baïsser, & en prendre: veut-on des Concombres, Potirons, Citrouilles, Champignons, &c. ils en produiront abondamment; veut-on des Poires, Prunes, Figues, &c. on est assuré d'y trouver de tout cela considérablement; veut-on aussi des herbes fortes, Thym, Sauge, Sariette, &c. comme aussi de l'Ail, de l'Oignon, de la Ciboule, du Porreau, de la Rocambole, &c. on ne manquera pas d'y en trouver. Il semble que les quatre & cinq mois, qui viennent de passer n'ayent uniquement travaillé que pour ceux-cy, en sorte que tout doit bien aller en cette saison, si on est pourveu d'un Jardinier habile, & qui ait sur toutes choses le don du chois, & du discernement à sçavoir cueillir: les Oeillets ne font pas icy un médiocre ornement des Jardins, les fleuristes travaillent à marcoter, & n'oublent pas de sortir les Oignons de terre pour les mettre à couvert, & en lieu de seureté.

b Si en Juillet & Aoust les Potagers se sont signalez par leurs Melons, leurs Concombres, leurs Légumes, & même par leurs Prunes, leurs premières Figues, & quelque peu de Poires, &c. Nous allons voir, que dans les mois de Septembre & Octobre, qui leur succedent, ils se vont rendre infiniment glorieux en fait de fruits; & ce sera par l'abondance des Pêches, des Muscats, des Chasselas, des secondes Figues, des Rouffelets, des Beurrés, des Verte-longues, des Bergamottes, &c. Aussi est-il certain que c'est la véritable saison des bons fruits, c'est le temps de l'année, que la Campagne est la plus fréquentée; le temperament qui se trouve entre les grandes Chaleurs de la Canicule qui viennent de passer, & les grands froids, que l'Hyver doit amener, ce temperament, dis-je, fait sortir les habitans des Villes, pour aller un peu de temps respirer l'air des Champs, & assister au divertissement des vendanges, & à la cuëillette des fruits; les Jardins doivent icy exceller par une

une quantité infinie de ce qu'ils ont accoûtumé de produire, il n'est pas permis d'y trouver un morceau de terre, qui soit inutile: si quelque quarré vient d'être dépouillé, par exemple celui de l'Ail, Oignon, Eschalotte, &c. Il doit avoir été aussitôt rempli d'Espinars, de Mâches, de Cerfeuil, de Ciboules, &c. Il en est de même pour quelques planches de Laituës d'Été, à la place desquelles doit avoir succédé un nombre infini de chicorées, & de Laituës d'Hyver, &c. Les Oignons de fleurs doivent être remis en terre, pour y commencer des racines, qui les puissent défendre des rigueurs de la saison qui vient.

a Les premières gelées blanches de Novembre qui jaunissent les feuilles des Arbres, & les détachent du lieu de leur naissance, qui morvent & pourrissent les Chicorées, & les Laituës avancées, qui noircissent les pommes d'Artichaux, &c. sont une maniere d'avant-coureurs cruels, & redoutables, qui font présumer, que l'Hyver, cet ennemy commun, & impitoyable de la vegetation, approche: il faut par conséquent se mettre de bonne heure à sauver dans la serre tout ce que le froid peut gâter dehors, & au surplus il faut couvrir de grand fumier sec ce qu'on ne peut aisément sortir de terre, & qui cependant court risque de périr sans le secours des couvertures; & ainsi dans cette maniere de débris, ou de démenagement précipité, je veux voir tout le monde extraordinairement occupé à faire son devoir, je veux même que nôtre Jardinier augmente le nombre de ses ouvriers; pour éviter la perte, dont il est menacé. La Hotte & la Civière doivent faire icy un manège infiniment animé, l'une allant, & venant chargée de ce qui doit sortir du Jardin, pour garnir la serre, & l'autre chargée du fumier, qui est destiné à couvrir ce qui reste sur pied: bref je ne scaurois pardonner à ceux qui par paresse ou imprudence se laissent surprendre dans ces occasions importantes, je ne veux pas qu'ils soient un moment en repos, jusqu'à ce que toutes leurs affaires soient faites; je veux voir la serre pleine & bien rangée; je veux, que presque tout le Jardin prenne pour ainsi dire une étrange pareure nouvelle, pareure faite d'une chose, qui dans un autre le rendroit vilain, & désagréable; je ne croy pas, qu'il soit nécessaire de nommer icy l'étoffe dont elle est, on sent assez, que ce doit être communément de grand Fumier.

b Le mois de Decembre n'est pas sans avoir encore besoin d'un grand mouvement: il arrive assez souvent que le mois précédent a été trop court pour tout ce qui étoit à y faire, & partant il faut achever dans celui-cy ce qu'on n'a pû accomplir dans l'autre, & cela particulièrement si le froid n'a pas déjà fait toute la destruction, dont il est capable; il faut donc sur tout vaquer à faire exactement ce que j'ay marqué dans l'article des ouvrages de ce mois, si bien qu'on doit voir en ce temps-cy de l'empressement à préparer les nouveautez du Printemps, à nettiër les Places des vieilles couches, à se disposer au plûtôt d'en faire de nouvelles, à se mettre en peine, non seulement d'avoir un magasin de bons fumiers, & beaucoup de cloches; mais aussi à tenir ses chassis bien reparez, &c. Je n'oublie pas icy pour les veritables curieux, qui ont moyen de le faire, le soin de réchauffer des Asperges, & de veiller à renouveler les réchauffemens, dès qu'ils ont passé leur grande chaleur, la chose n'est pas sans peine, ny sans dépense, mais le plaisir de voir au milieu des neiges, & des frimats une abondance d'Asperges bien grosses, bien vertes, & tout-à-fait ex-

cellentes, est assez grand pour n'avoir pas de regret au reste, & dans la verité on peut dire qu'il n'appartient guère qu'au Roy de goûter ce plaisir, & que peut-être ce n'est pas un des moindres que son Versailles luy ait produit par le soin que j'ay l'honneur d'en prendre; aussi est-il certain que c'est le seul endroit où l'on ait jamais veu forcer un terrain naturellement froid, tardif, & infertile à faire pendant le fort de l'Hyver ce que le meilleur fond ne produit que dans les saisons tempérées.

CHAPITRE V.

Quelle sorte de terre est propre à chaque Légume.

IL est constant qu'il y a de certains fonds de terre, à qui il ne manque aucune des bonnes qualitez requises pour produire en chaque saison, & long-temps de suite toute sorte de beaux, & de bons Légumes, supposé toujours qu'on y fasse une culture raisonnable: il y en a aussi, qui par dessus cela ont la faculté de les produire plus hâtifs les uns que les autres, & ce sont ces fonds qu'on appelle vulgairement sables noirs, dans lesquels se trouve le juste temperament du sec, & de l'humide accompagné d'une bonne exposition, & d'un sel inépuisable de fécondité avec une grande facilité de labour, & de pénétration des eaux pluviales; il n'est pas moins constant, qu'il est assez rare de trouver de ces terroirs parfaits, & qu'au contraire il est tres-ordinaire d'en trouver, qui péchent, soit par être trop secs, & trop legers, & trop brulans, soit par être trop humides, & trop pesans, & trop froids, soit par être dans des situations infortunées, les unes trop élevées, les autres en pente, & quelqu'un trop enfoncées; heureux les Jardiniers qui ont de ces premiers fonds admirables à cultiver, dans lesquels ils n'ont presque jamais de mauvais succès à craindre, & en ont d'ordinaire de bons à esperer: d'un autre côté malheureux, ou tout au moins dignes de compassion ceux, qui ont en tout temps quelques-uns des grands ennemis de la végétation à combattre, je veux dire ou la grande sécheresse, ou particulièrement la grande humidité, parce que celle-cy, outre qu'elle est toujours suivie d'un froid qui retarde les productions, elle est de plus sujete à pourrir la plûpart des Plantes, & ainsi il est tres-difficile, & presque impossible de corriger, & encore plus de vaincre un si grand défaut: il n'en est pas entièrement de même de la sécheresse, car pourveu qu'elle ne soit pas extrême, & qu'on ait la commodité de l'eau pour arroser, & du fumier pour amander, on est le maître des remedes souverains; & infailibles, qu'il y faut appliquer, & partant le soin, & la peine peuvent assez souvent se rendre maîtres de ces terrains arides, & ingrats, & les forcer de produire amplement ce qu'on leur demande dans les regles.

Il s'ensuit donc que, quand on a de ces bons fonds de terre, on y peut indifferement & semer, & planter par tout quelque sorte de Légumes, & de Plantes que ce puisse être avec une confiance certaine, qu'ils y réussiront, la seule sujction qu'on y a, c'est premièrement de sarcler beaucoup, car telles terres produisent infiniment de méchantes herbes parmi les bonnes, & c'est en second lieu de changer souvent les Légumes de place, ce qui est essentiel en toute sorte de Jardins: car il est à propos de ne pas remettre, deux ou trois fois de suite, les mêmes végétations dans un même

me endroit; la nature de la terre demande ces sortes de changemens, comme étant, ce semble assurée de retrouver dans cette diversité dequoy rétablir, & perpétuer sa première vigueur; or quoy que dans ces bons fonds tout y vienne admirablement bien, il est pourtant indubitable, que les expositions du Midy, & du Levant sont icy comme par tout ailleurs plus propres, que celles du Couchant, & du Nort pour avancer, & améliorer les productions, témoins les Fraïses, les Pois hâtifs, les Précoces, les Muscats, &c. En revanche celles-cy ont quelques autres avantages qui les font estimer à leur tour, par exemple que pendant les grandes chaleurs de l'Eté, qui souvent grillent tout, & font trop tôt monter les Légumes en graine, elles sont exemptes de ces trop fortes impressions, que le Soleil fait sur les lieux qui luy sont pleinement exposez, & par consequent les Plantes s'y conservent plus long-temps en bon état.

Il s'ensuit aussi que, si on a de ces fonds qui sont passablement bons, mais dont la bonté n'est pas égale par tout, soit de leur nature, soit à cause de leur situation, & de leur pente, il s'ensuit, dis-je, que c'est pour lors que l'habileté, & l'industrie du Jardinier se fait remarquer, en ce qu'il sçait donner à chaque Plante l'endroit où elle peut mieux réussir en chaque saison, tant à l'égard de la hâtiveté, & même quelquefois de la tardiveté, qu'à l'égard de la beauté, & de la perfection intérieure.

Généralement parlant les terres qui sont médiocrement sèches, légères, & sablonneuses, & celles qui, quoy qu'un peu fortes, ont quelque petite pente vers le Midy, ou vers le Levant, & sont adossées à une montagne, ou à de grandes murailles qui les couvrent des vents froids, ces sortes de terres ont plus de disposition à produire les nouveutez du Printemps, que les terres fortes, grasses, & humides; mais aussi pendant les Etez qui ne sont guère pluvieux, ces dernières sont les Légumes plus gros, & plus nourris, & demandent les arrosemens plus petits, & moins frequens, & ainsi on peut en quelque façon trouver dequoy se consoler en toute sorte de fonds.

Cependant, quoy qu'absolument parlant tout ce qui peut entrer dans un Potager puisse venir en toute sorte de terres (pourveu qu'elles ne soient pas tout à fait stériles) il a été observé de tout temps que toutes sortes de terres ne conviennent pas également à toutes sortes de Plantes; les habiles Maréchez du voisinage de Paris le justifient assez par une expérience bien convaincante: car on voit que ceux qui sont dans des sables, ne s'attachent guères à y élever des Artichaux, des Choux-fleurs, des Cardes de Porrée, des Oignons, des Cardons, du Céleri, des Beteraves, & autres Racines, &c. comme font ceux qui sont dans les bonnes terres fortes; & en revanche ces derniers n'occupent point leurs terres en Oseille, Pourpier, Laituës, Chicorées, & autres menuës Plantes qui sont délicates, & sujetes à perir de nuile, & de morve, comme font les Jardiniers des terres légères.

De tout ce que je viens d'avancer il résulte deux choses, la première que le Jardinier habile, qui a à cultiver un fond assez aride, ou une coline avec obligation d'avoir de tout dans son Jardin, y doit choisir les endroits qui sont les moins secs, pour y mettre ce qui veut un peu d'humidité pour bien venir, sçavoir Artichaux, Beteraves, Scorfonneres, Salisfix, Carotes, Panais, Cheruïs, Cardes de porrée, Choux-fleurs, & Choux pommez, Epinars, Pois ordinaires, Fèves, Groseilles, Framboïses, Oignons, Ciboules, Porreaux, Persil, Oseilles, Raves, Patience, Her-

bes fines, Bourrache, Buglose, &c. & à l'égard des lieux plus arides de ce même Jardin (supposé que les Secours cy-devant expliquez s'y trouvent, faute de quoy rien ne fera de belle venue) il y mettra les Laituës de toutes les saisons, les Chicorées, le Cerfeuil, l'Estragon, le Basilic, la Pimprenelle, le Baume, & autres fournitures de Salades, le Pourpier, l'Ail, les Echalottes, les Choux d'Hyver, les couches de toutes sortes de Plant, & de petites Salades : il plantera dans ces mêmes endroits tout ce qu'il voudra avoir de Raisin, il y espacera les Légumes dans une distance médiocre, attendu qu'ils n'y deviennent pas d'un si grand volume, que dans les lieux plus gras, & enfin il tiendra ses allées, & ses sentiers plus hauts que les labours, soit pour y attirer les eaux des pluyes, qui aussi-bien seroient inutiles, & incommodes dans les allées, soit pour y profiter davantage des arrosemens qu'il y fera, & qui n'en pourront sortir: ce doit être là une de ses principales applications.

Il choisira dans ce même fond les lieux qui approchent le plus du bon temperament entre le sec, & l'humide, pour y élever les Asperges, les Fraises, les Cardons, le Céleri, &c. parce que ces sortes de plantes languissent de sécheresse dans les lieux trop arides, & périssent de pourriture dans ceux qui sont trop humides; il placera dans les pieds des murailles du Nord son Alléluya, ses Fraises tardives & son Bourdelais, & dans la plate-bande de ce Nord il y fera les Pepinières, de Fraisières, & y semera du Cerfeuil tout l'Eté (le Nord en toute sorte de terrain doit servir aux mêmes Ouvrages.) Et comme ce Jardinier devra être curieux de nouveauté, il regardera les pieds des murs du Midy, & du Levant comme un azile merveilleux, & favorable, pour y en élever, pour avoir par exemple des Fraises, & les Pois hâtifs au commencement de May, des Violettes à l'entrée de Mars, des Laituës pommées au commencement d'Avril: il mettra dans les labours voisins de ce Midy, ou de ce Levant le plant de Choux pomez en pepinière, & y semera les Laituës d'Hyver, c'est à dire les Laituës à coquille, pour y rester pendant l'Automne, & l'Hyver, jusqu'à ce que le Printemps ensuite il les replante en place: il mettra dans les pieds de ces murs la Passepierre, qu'il ne sçauroit guères avoir autrement (il faut faire la même chose en toute sorte de Jardins) & même pendant l'Hyver il aura la prévoyance de rejeter sur les labours de ces Espaliers, & particulièrement de ceux du Levant les neiges voisines, pour faire une manière de magasin d'humidité tant dans les endroits, où rarement voit-on la pluye donner, que dans ceux où les chaleurs violentes, de l'Eté doivent être pernicieuses.

La seconde chose qui résulte de ce que j'ay dit cy-devant, est que le Jardinier qui aura son Jardin dans un fond fort gras, & fort humide, prendra pour tous ses Légumes un parti contraire à celui dont je viens de parler; bien entendu que les lieux grandement humides, s'il ne trouve moyen de les dessécher, & de les ameublir, ne luy seront bons qu'à produire de méchantes herbes, & ainsi ceux qui le seront le moins, soit par leur situation, & leur nature, soit par le soin, & industrie de l'Ouvrier, seront toujours regardez comme les meilleurs pour toutes choses: il mettra dans les plus secs la plupart de ce qui occupe sa place les années toutes entières, à la réserve des Groseilles, & des Framboises, par exemple les Asperges, les Artichaux, les Fraises, les Chicorées sauvages, &c. il mettra dans les autres endroits ce qui en Esté demande moins de temps pour venir à sa perfection, c'est à sçavoir les Salades, les Pois, les Fèves, les Raves, & même les Cardons, le Céleri, &c. & comme tou-

tes choses viennent grosses, & grandes dans ces lieux gras, & humides, il y plantera tous ses Légumes plus éloignez les uns des autres, qu'on ne fait pas dans les lieux secs: il tiendra ses planches, & ses labours plus élevez, que ses alées, & ses sentiers, pour faire égouter de ses terres les eaux qui nuisent à ses plants; & ainsi sur tout les planches de ses Asperges, de ses Fraisières, & de son Céleri, non plus que celles de ses Salades ne seront pas creuses, comme elles le doivent être dans les lieux secs.

Je me suis bien trouvé dans le nouveau Potager de Versailles, où les terres sont grasses, visqueuses, & comme glaisées, d'y avoir un peu élevé dans le milieu certains grands quarrez, où les eaux des pluies fréquentes de l'Été de 1682. demuroient sans pouvoir pénétrer au de-là de sept à huit pouces, & d'avoir par le moyen de cette élévation donné à ces quarrez de la pente de deux côtez, au bas desquels, & tout du long j'avois fait en même temps des rigoles creuses d'environ un pied, tant pour séparer les quarrez d'avec les plates-bandes, que particulièrement pour recevoir les eaux importunes, qui dans leur séjour ruinent entièrement les Plantes de ces quarrez; ces eaux s'alloient ensuite perdre dans des pierrées, que j'avois fait faire exprés pour les porter dehors; j'ay fait la même élévation en dos de bahut à la plupart des plate-bandes, afin que ce qui pouvoit y rester d'eau, retombat dans les bords des alées, le long desquels autres petites rigoles presque imperceptibles recevoient ces eaux, & les conduisoient dans les mêmes pierrées, dont je viens de parler: je puis dire avec vérité, que sans une telle précaution tout ce que j'avois dans de tels quarrez, non seulement de Plantes potagères, même les plus rustiques, par exemple les Artichaux, les Porrées, &c. mais aussi les Arbres fruitiers périssoient à veüe d'œil, les Plantes, de pourriture, & les Arbres de jaunisse; outre que des coups de vents déracinoient aisément ces Arbres, parce qu'ils ne tenoient presque point dans ces terres qui étoient devenuës liquides, & molles comme du mortier frais fait, & comme de la bouillie; m'a prévoyance, & mon application m'ont été en cela d'un grand secours, & je conseille de bonne foy à ceux qui se trouveront dans des lieux aussi difficiles, de faire la même chose, s'ils ne peuvent s'aviser de quelque meilleur expedient; mon raisonnement a été que, comme la trop grande quantité d'eau délayoit, pour ainsi dire, ces malheureuses terres, pour les rendre ensuite dans le grand chaud aussi dures que des pierres, de sorte que dans l'un, & dans l'autre de ces deux états elles étoient incapables de culture, & de production, mon raisonnement, dis-je a été que, si je pouvois empêcher le premier inconvénient, qui est de rendre les terres liquides, ce seroit un moyen infailible, pour me garantir du second, qui est de les voir devenir dures, parce que, si mes terres ayant été une fois ameublies, pouvoient après cela demeurer passablement sèches, comme il arriveroit, les eaux n'y pouvant plus rester, elles ne se lieroient plus ensemble pour faire une manière de pétrification, & ainsi elles deviendroient traitables comme d'autres terres. Ce succez s'est trouvé assez conforme au raisonnement que j'avois fait.

CHAPITRE VI.

Quelle sorte de culture convient à chaque Plante en particulier.

C'est beaucoup d'avoir mis d'abord tout son Jardin sur un bon pied, & d'en avoir sagement employé, ou au moins destiné toutes les parties selon les qualitez du fond, le mérite des expositions, l'ordre des mois, & la nature de chaque Plante; mais ce n'est pas tout, il les faut encore soigneusement cultiver, comme elles le demandent.

Or il y a une culture générale des Potagers, & il y en a de particulières à chaque plante; pour ce qui est de la générale on sçait assez que la plus nécessaire, & la plus importante consiste premièrement à en bien amander la terre, soit qu'elle soit naturellement bonne, soit qu'elle ne le soit pas, car les Plantes potagères effritent beaucoup; en second lieu, à la tenir toujours meuble, soit à force de labourer tant les planches entières, pour y semer, ou replanter, &c. que dans les endroits, ou la bêche peut être employée, par exemple dans les Artichaux, dans les Cardons, &c. soit à force de bequiller, & de serfoüir aux endroits ou la grande proximité des Plantes ne permet que l'usage des serfoüettes, par exemple dans les Fraisiers, les Laituës, les Chicorées, les Pois, les Fèves, le Céleri, &c. elle consiste en troisième lieu, à beaucoup arroser pendant le grand chaud toutes les Plantes, & sur tout dans les terres sablonneuses, car celles qui sont fortes en demandent un peu moins, bien entendu que dans les unes, & les autres les Arrosements ne sont pas si nécessaires ni pour les Asperges, ni pour les bordures de Thym, Saugé, Lavande, Hysope, Rhuë, Absinthe, &c. auxquelles peu d'humidité suffit pour les tenir en bon état. Elle consiste en quatrième lieu, à tenir la superficie nette de toute sorte de méchantes herbes, soit en les sarclant, ou en les labourant, soit en les ratissant simplement, quand les labours n'y sont pas vieux faits, en sorte que, tant qu'il est possible, la terre en paroisse toujours fraîchement remuée.

Je ne m'arrêteray point à rien dire davantage de cette culture générale, elle n'est ignorée de personne, ce sera seulement sur celle de chaque plante en particulier, que je tâcheray d'expliquer ce que j'en pense, & ce qu'en pratiquent les habiles Jardiniers.

Je commence par dire, que des plantes potagères, il y en a qui se sement pour demeurer absolument en place, & d'autres pour être absolument transplantées, qu'il y en a qui réussissent également bien des deux façons, qu'il y en a qui se multiplient sans être semées, qu'il y en a qu'on replante toutes entières, & d'autres qu'on rogne pour les replanter, qu'il y en a, qui pour le secours du genre humain produisent plusieurs fois de suite dans la même année, & durent même plus d'une année, d'autres qui ne produisent qu'une fois l'année, mais se conservent pour produire les années d'après, & qu'enfin il y en a, qui cessent d'être après leur première production.

Les plantes de la première classe sont les Raves, la plûpart des Bete-raves, Carottes, Panais, Chervis, Navets, Mâches, Réponses, Scorçonnere, Salsifix, & de

de plus l'Ail, le Cerfeuil, la Chicorée sauvage, la Corne de Cerf, le Cresson Ale-nois, les Echalottes, les Epinars, les Fèves, les petites Laituës à couper, le Persil, la Pimprenelle, la Porrée à couper, les Pois, le Pourpier, & la plûpart de l'Oseille, de la Patience, de l'Oignon, & de la Ciboule.

Les Plantes de la deuxième classe qui ne réussissent point sans être transplantées, sont les Cardes de Porrée, le Céleri, la plûpart des Chicorées blanches, & des Laituës, tant à lier, qu'à pommer, à moins que d'avoir été semées fort claires, ou d'avoir été ensuite fort éclaircies; tels sont aussi les Choux, la plûpart des Melons, & des Concombres, les Citrouilles & les Potirons, les Porreaux, &c.

Les Plantes de la troisième classe, c'est à dire celles, à qui il est indifférent d'être semées en place, ou d'être transplantées, sont les Asperges, quoy qu'ordinairement on les sème en pépinière, pour être transplantées un an ou deux après, le Basilic, le Fenouil, l'Anis, la Bourrache, la Buglose, les Cardons, les Capres-Capucines, la Ciboule, la Sariette, le Thym, le Cerfeuil musqué, &c.

Les plantes de la quatrième classe, qui se multiplient sans être semées, sont l'Alleluja, les Cives d'Angleterre, les Violettes, &c. parce qu'elles font des grosses touffes, qu'on sépare en plusieurs, les Artichaux par le moyen de leurs Ocilletons; le Baume, & l'Oseille ronde, la Tripe-Madame, l'Estragon, la Melisse, &c. par le moyen des branches qui s'enracinent aux endroits où elles touchent la terre: les deux dernières ont encore l'avantage de se multiplier de graine; les Artichaux l'ont aussi quelquesfois; les Fraîses par le moyen de leurs trainassés; les Framboises & les Groseilles par le moyen de leurs rejettons, & des branches, qui prennent de bouture; la Lavande, l'Absinthe, la Sauge, le Thym, la Marjolaine par le moyen de leurs branches, qui prennent racines au collet, & outre qu'elles font encore de la graine; le Laurier commun par marcotes, & même par graine; le Raisin, & les Figuiers par le moyen des rejettons, crocettes, boutures, soit enracinées, soit non enracinées.

En cinquième lieu, les Plantes, dont on rogne une partie, soit des feuilles, soit des racines, soit de l'un, soit de l'autre, en même temps pour les transplanter sont les Artichaux, les Porrées, le Porreau, le Céleri, &c. les autres où l'on ne rogne rien des feuilles (car pour les racines il est toujours bon de les rafraîchir un peu, & les Chicorées pour l'ordinaire, la Sariette, l'Oseille, &c.) sont toutes les Laituës, l'Alleluja, les Violettes, le Basilic, la Bonne-Dame, la Bourrache, la Buglose, les Capres-capucines, les Choux, l'Estragon, la Passe-pierre, les Fraîses, la Marjolaine, les Melons, Concombres, Citrouilles, Potirons, le Pourpier, & les Raves pour graine, &c.

Les Plantes, qui produisent plusieurs fois de suite dans la même année, & se conservent pour les suivantes, sont l'Oseille, la Patience, l'Alleluja, la Pimprenelle, le Cerfeuil, le Persil, le Fenouil, toutes les bordures, la Chicorée sauvage, le Persil-Macedoine, le Baume, l'Estragon, la Passe-pierre, &c.

Les plantes qui ne produisent qu'une fois l'année, & se conservent plusieurs années ensuite, sont les Asperges, & les Artichaux.

Enfin celles qui cessent d'être après leur première production, sont toutes les Laituës, la Chicorée ordinaire, les Pois, les Fèves, les Cardons, les Melons, les Concombres, les Citrouilles, les Oignons, les Porreaux, le Céleri, la Bonne-Da-

me, tout ce qui n'est d'usage que par ses racines, sçavoir Bette-raves; Carottes, &c.

Pour expliquer présentement le détail particulier de la culture de chaque plante, il faut sçavoir, que cette culture regarde la distance, ou elles doivent être l'une de l'autre, la taille en celles qui en ont besoin, la situation, & la disposition qu'elles demandent, le secours qu'il faut à quelques unes pour parvenir à la bonté qui leur convient, soit par être liées, ou enveloppées, soit par être buttées ou couvertes, &c.

Je commence par l'ordre de l'Alphabet.

Les pieds d'Absinthe, & de toutes les autres bordures de Thym, Lavande, Hysope, &c. se plantent au cordeau, & se mettent à deux ou trois pouces de distance, & cinq ou six avant dans terre. Il est bon de les tondre tous les ans au Printemps, & de les renouveler de deux en deux ans, pour en ôter les plus vieux pieds; la graine s'en recueille vers le mois d'Aouft.

L'Ail se sème de gousse, ou autrement de Caïeux à la fin de Février, & se met trois à quatre pouces avant en terre, & de trois à quatre pouces de distance: on les sort de terre vers la fin de Juillet, & on les met seicher pour les garder ensuite d'une année, à l'autre dans un lieu, qui ne soit point humide.

L'Allcluya vieillissant se met en touffe, & comme c'est une plante, qui vient dans les bois, & qui par conséquent aime l'ombre, on la met le long des murailles du Nord espacée d'environ un pied l'une de l'autre; plus on luy ôte ses feuilles, & c'est ce qu'elle a de bon, & plus elle en repousse de nouvelles: c'est assez de la mettre environ deux pouces avant dans la terre, elle dure trois à quatre ans sans être renouvelée; & pour la renouveler, c'est assez que de séparer les grosses touffes en plusieurs petites, & les replanter aussi-tôt, ce qui se fait dans les mois de Mars, & d'Avril; un peu d'arrosement dans les grandes chaleurs, & sur tout dans les terres sablonneuses leur est de grand secours.

L'Anis, & le Fenouil se sement d'ordinaire assez clair ou par rayons, ou en bordures, sa feuille sert dans les Salades avec les autres fournitures; il monte en graine vers le mois d'Aouft, & les tiges en étant coupées, il repousse l'année d'après de nouvelles feuilles, qui sont aussi bonnes que les premières; il est à propos de le renouveler de deux en deux ans.

Les Artichaux, comme nous avons dit ailleurs, se multiplient par le moyen des Oeilletons, que chaque pied pousse d'ordinaire tous les ans au Printemps autour de sa vieille racine, & qu'il faut ôter, dès qu'ils sont assez forts, en sorte qu'on n'en laisse en chaque endroit que les trois meilleurs, & les plus éloignés: pour en planter on fait communément des petites fosses creuses d'un demy pied, éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau, & on fait deux rangs dressés au cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & séparée de sa voisine par un sentier d'un grand pied: ces fosses se font à demy pied du bord de la planche, & en échiquier entr'elles; on met deux Oeilletons en ligne droite dans chacune espace d'environ neuf à dix pouces; il les faut renouveler tous les trois ans au moins, leur couper les feuilles, à l'entrée de l'Hyver, & les couvrir de grand fumier sec pendant tout le gros froid, jusques à la fin de Mars, il les faut pour lors découvrir, les Oeilletonner, si les Oeilletons sont assez forts, ou attendre qu'ils le soient devenus au bout d'environ trois semaines, ou un mois, les bien labourer, & fumer de ce qu'il y a de plus pourri dans le fumier qui leur a servi

de couverture; on les arrose raisonnablement une fois, ou deux la semaine, en attendant qu'à la fin de May les Pommes commencent à sortir, & c'est dès ce temps-là qu'il les faut arroser amplement, c'est à dire deux, ou trois fois la semaine, & continuër pendant l'Été à une demie cruchée d'eau dans chaque pied, & sur tout dans les terres naturellement sèches; ceux qui sont plantez au Printemps, doivent faire du fruit à l'Automne ensuite, s'ils sont bien arrosez, & ceux qui n'en font point donnent les premières Pommes au Printemps suivant, s'ils sont assez forts pour résister au froid de l'Hyver; les Artichaux n'ont pas seulement le grand froid, & la grande humidité à craindre, ils ont encore les mulots pour ennemis, ces méchans petits animaux rongent leurs racines pendant l'Hyver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les Jardins, & il est bon de planter un rang de Cardes de porrée entre deux rangs d'Artichaux, afin que les mulots trouvant les racines de celles là plus tendres s'y attachent au lieu des autres, comme ils ne manquent pas de le faire; il en est de trois façons, de verds, ou autrement blancs, & ce sont les plus hâtifs, de violets qui ont la pomme un peu en pyramide, & de rouges qui l'ont ronde, & camuse comme les blancs, & ces deux dernières sortes sont les plus délicates.

Les Asperges se sement à l'entrée du Printemps comme les autres graines, c'est à dire qu'on les seme dans quelque planche bien préparée; il les faut semer assez claires, & pour les couvrir de terre on les herse avec la fourche de fer, cela se fait un an après, si elles sont assez fortes; ce qui sera si la terre est bonne, & bien préparée, ou au moins deux ans après on les doit replanter, ce qui se fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril: & pour cela il faut des planches larges de trois à quatre pieds, & séparées d'autant les unes des autres: si c'est dans les terres ordinaires on creuse ces planches d'un bon fer de bêche, mettant sur les sentiers ce qu'on enleve de la planche; & à l'égard des terres fortes, & humides, je suis d'avis qu'on fasse, comme j'ay fait au Potager de Versailles, c'est à dire qu'on ne les creuse aucunement, & qu'au contraire on les tienne un peu plus élevées que les Sentiers, la grande humidité leur est mortelle: les Asperges ainsi semées font des touffes de racines autour de l'œil, c'est à dire autour de l'endroit, d'où doivent sortir les montans, ces racines s'étendent entre deux terres, & pour les replanter, soit en planche creuse, ou en planche élevée, on donne un bon grand labour au fond de la tranchée, & si la terre n'est guère bonne, on y met un peu de fumier, ensuite on y met encore deux, ou trois pieds de ce jeune plant, & on les range proprement sur la superficie de la planche dressée, sans avoir besoin de leur rogner l'extrémité des racines, ou au moins que tres-peu; si l'intention est de réchauffer ces Asperges, & quand elles seront assez fortes, on les espace à un pied les unes des autres, & si elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les Espace à un bon pied & demy, & dans l'un & l'autre cas on les place en échiquier; quand elles sont ainsi placées, on les recouvre d'environ deux à trois pouces de terre; Que si quelqu'une manque de pousser, on peut un mois ou deux après les regarnir, ce qui se fait de la même façon qu'on a planté les autres, prenant soin à l'égard de ces nouvelles replantées de les arroser quelquesfois pendant les grosses chaleurs, & de les tenir toutes en tout temps bien sarclées, & bien bequillées, ou bien on marque avec de petits bâtons, les endroits dégarnis, & on attend au Printemps ensuite pour les regarnir. Tous les ans on recouvre la planche entière d'un peu de terre, qu'on prend

dans le fentier, parce què bien loin de s'enfoncer elles s'élevent toujurs petit à petit : on les fume raifonnablement de deux en deux ans : on les laiffe pouffer les trois ou quatre premières années, fans en cuëillir jufqu'à-ce qu'on voye qu'elles viennent groffes, & pour lors on en peut réchauffer ce qu'on voudra; finon on commencera d'en cuëillir pour continuër de même pendant une quinzaine d'années, fans qu'il foit neceffaire de les renouveler : tous les ans à la Saint-Martin on coupe tous les montans, chaque pied en fait plusieurs : on prend de la graine des plus beaux pour en femer, fi on veut dans le temps cy-devant marqué. Pour les arracher de la planche de pepinière, on fe fert d'une fourche de fer, la bêche eft trop dangereufe pour cette forte d'ouvrage, parce qu'elle blefferoit, & couperoit ces petites plantes.

Il ne faut pas manquer tous les ans à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, c'est à dire un peu devant que les Asperges commencent à pouffer naturellement, il ne faut, dis-je, pas manquer de donner un petit labour de trois à quatre pouces à chaque planche, en forte que la bêche n'aille pas jufques à bleffer ces plantes; ce petit labour fert tant pour faite mourir les méchantes herbes, que pour rendre la fuperficie de la terre meuble, & faciliter par ce moyen, non feulement l'entrée des bonnes pluyes d'Avril, & des rosées de May, qui nourriffent le pied, mais auffi faciliter la fortie des Asperges: l'ennemy particulier & redoutable des Asperges ce font de petits pucerons, qui s'attachent aux montans, les font avorter, & les empêchent de profiter; c'est particulièrement pendant les années fort féches, & fort chaudes, car les autres années il ne paroît pas, on n'a point encore trouvé de remède à ce mal.

Le Baume étant une fois planté n'a befoin d'autre culture particulière que d'être coupé ras tous les ans à la fin de l'Automne, afin que le Printemps fuivant il pouffe beaucoup de jeunes jets bien tendres, qu'on fait entrer parmy les fournitures de Salades, pour les gens qui les aiment parfumées; il le faut renouveler tous les trois ans au moins, & le mettre toujurs en bonne terre: les branches prennent de boutures à l'endroit où elles font couvertes, & ainfi d'une groffe touffe on en fait aifément plusieurs, qu'on plante à un bon pied l'une de l'autre: l'Hyver auffi on en plante de groffes touffes fur couche, & prenant foïn de les couvrir de cloches, elles pouffent fort bien pendant une quinzaine de jours, & après cela elles périffent.

Le Basilic eft une plante annuëlle assez délicate, on en feme guère que fur couche, & cela en plein champ comme le Pourpier, les Laituës, &c. On commence d'en femer ainfi dés le mois de Février, & on peut continuër toute l'année; fes feuilles tendres fe mettent en petite quantité parmy les fournitures de Salades, & y font un agréable parfum; on en met même dans les ragours, & fur tout de féches, c'est pourquoy on eft foigneux d'en garder pour l'Hyver, on recueille fa graine dans le mois d'Aouft, & d'ordinaire pour le faire gréner on en replante au mois de May, foit en pot, foit en planche; il en eft de plusieurs façons, celui qui fait les plus grandes feuilles, & fur tout quand elles tirent au violet, & celui qui fait les plus petites, font les deux plus curieux, celui qui les fait médiocres, eft l'ordinaire, autrement le commun.

Les Bete-raves font plantes annuëlles, qui ne viennent que de graines; on en replante rarement, on les feme au mois de Mars, foit en plein champ, foit en bordures,

durés, & il les faut semer fort claires, ou au moins si elles ont levé trop druës, il les faut éclaircir beaucoup, autrement elles ne viennent pas belles; elles demandent la terre fort bonne, & bien préparée; les meilleures sont celles qui ont la chair la plus rouge, leur fane est pareillement fort rouge, elles ne sont bonnes à prendre qu'à la fin d'Automne, & tout l'Hyver: pour en avoir de la graine, on en replante au mois de Mars quelques unes de celles de l'année précédente qu'on avoit gardées de la gelée; la graine s'en recueille au mois d'Aouft & de Septembre.

La Bonne-Dame ne vient que de graine, on la sème des premières du Printemps, & est des plus promptes à lever, & des plus promptes aussi à monter en graine dès le mois de Juin; on la sème assez claire, & pour en avoir de belles graines, il est bon d'en replanter quelques pieds à part, la feuille de cette plante est fort bonne en potage, & en farce; on s'en sert presque d'abord qu'elle est sortie de terre, car aussi bien elle passe fort promptement; pour en avoir de meilleure heure, on en sème quelque peu sur couche, elle vient en toute sorte de terre, mais toujours plus belle dans les bonnes, que dans les médiocres.

Les Bourdelais, autrement verjus, tant le blanc, que le rouge est une espèce de pied de vigne, qui se taille, au Printemps, & se provigne, se greffe, & se plante comme l'autre vigne pendant les mois de Janvier, Février, Mars; il faut prendre soin d'en lier les branches, soit à des échalias, soit à quelque treillage dès la my-Juin, autrement le vent les désolé tout à fait, il faut aussi les ébourgeonner au Printemps, pour leur ôter les branches foibles, & inutiles, c'est assez de laisser en les taillant deux, trois, ou quatre belles branches au plus sur chaque pied, & de ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun desquels communément pousse une branche, & trois ou quatre grandes grapes sur chacune; je pratique en toutes sortes de vigne, & sur tout au muscat de tenir les branches basses plus courtes de deux yeux, que les plus hautes, pour tenir toujours le pied bas, quand je ne les veux pas laisser monter en treille.

La Bourrache, & la Buglose viennent, & se gouvernent de la même façon, que la Bonne-dame, liors qu'elles ne levent pas si fortement; on en sème plusieurs fois pendant un même Eté, parce que leurs feuilles, en quoy consiste tout leur mérite, ne sont bonnes que pendant qu'elles sont tendres, c'est à dire qu'il les faut jeunes; leur petite fleur violette fait un ornement sur les Salades, leur graine tombe aussitôt qu'elle est meure. & ainsi il y faut soigneusement prendre garde, & le plus seur est de couper les tiges, & les mettre sécher au Soleil, dès que la graine commence à donner, & par ce moyen on n'en pert que fort peu.

Les Capres ordinaires sont une espèce de petit Arbusste qu'on élève dans des niches faites exprés dans des murailles bien exposées; on les remplit de terre pour la nourriture du pied, & tous les ans au Printemps on en taille les branches, qui poussent ensuite des boutons, & ce sont ces boutons qu'on fait confire dans du vinaigre pour s'en servir ensuite l'Hyver, soit en Salade, soit en potage.

Les Capres capucines, autrement nasturces, sont plantes annuelles qui se sement d'ordinaire sur couche au mois de Mars, & qu'on replante ensuite en pleine terre le long de quelques murailles, ou au pied de quelques Arbres où leur montant, qui est foible, & vient assez haut, se puisse accrocher pour se soutenir: on en plante aussi dans des pots, & dans des caisses, & on y met quelques bâtons pour sou-

tenir leurs montans; le bouton est bon à confire dans du vinaigre devant qu'il vienne à s'épanouir; sa fleur est assez grande, d'une couleur Orangée, & assez agréable; il faut prendre soin de les bien arroser l'Été pour les faire pousser vigoureusement, & assez long-temps. Leur graine tombe à terre d'abord qu'elle est meure, aussi bien que celle des Bourraches, & Bugloses, & ainsi il la faut soigneusement ramasser.

Caprons sont une espèce de grosses Fraises peu délicates, qui meurissent en même temps que les bonnes; leur feuille est extraordinairement large, velue, & d'un verd noirâtre, il n'en faut faire guère de cas; on en trouve dans les bois comme d'autres Fraises.

Cardes d'Artichaux sont les feuilles des beaux Artichaux qu'on a liées, & envelopées de paille l'Automne & l'Hyver; ces feuilles ainsi envelopées par tout, à la réserve de leur extrémité supérieure blanchissent, & par ce moyen perdent un peu de leur amertume, si bien qu'étant cuites on s'en sert comme de véritables Cardons d'Espagne.

Ce qu'on appelle Cardes de Porrée, est le pied de Porrée replanté en planche bien préparée, de laquelle chaque pied étant espacé d'un bon grand pied de distance l'un de l'autre, pousse de grandes fanes qui ont dans le milieu un côtelon large, blanc, & épais, & ce côtelon est la véritable Carde dont on se sert pour les potages, & des entremets; Après avoir semé de la Porrée sur couche, ou en pleine terre dans le mois de Mars, on replante de celle qui est la plus jaune dans des planches dressées exprés, & prenant soin de les bien arroser pendant l'Été, elles se fortifient, pour pouvoir résister au froid de l'hyver, en cas qu'on prenne soin de les couvrir de grand fumier sec, tout de même qu'on couvre les Artichaux; aussi sont-elles bien placées, quand on en replante un rang entre deux rangs d'Artichaux, on les découvre au mois d'Avril, on les laboure, & on les soigne, & moyennant cette culture elles poussent de ces belles Cardes pour le temps des Rogations, & les mois de May, & de Juin: enfin elles montent en graine, & on en recueille dans les mois de Juillet & d'Août, pour en semer le Printemps suivant.

Cardons d'Espagne ne viennent que de graine: on en sème à deux fois, la première est pour l'ordinaire à la my Avril, ou à la fin du mois, & la deuxième à l'entrée de May; on les doit semer en bonne terre bien préparée, & dans de petites fosses pleines de terreau larges d'un bon pied, & creuses de six pouces: on fait des planches larges de quatre à cinq pieds, pour y mettre deux rangs de ces petites fosses en échiquier, on met cinq, ou six graines dans chaque trou, pour n'en laisser que deux, ou trois en place, si elles levent toutes; on ôte le surplus, soit pour le jeter, soit pour regarnir d'autres endroits, qui peut-être n'auront pas réussi, ou bien on en aura semé quelque peu sur couche à cette intention, & quand au bout de quinze, ou vingt jours on ne voit pas que la graine ait levé, il faut fouiller pour voir si elle est pourrie, ou si elle germe, afin d'en remettre de nouvelles en cas de besoin: les premières graines sont d'ordinaire trois semaines à lever, & les secondes quinze jours; il ne faut pas semer les Cardons devant la my-Avril, de peur qu'étant trop forts ils ne montent en graine au mois d'Août, & de Septembre: car cela étant ils ne sont plus bons; il faut prendre grand soin de les bien arroser, & quand vers la fin d'Octobre on veut commencer à les faire blanchir, on prend un temps bien sec pour leur lier d'abord de trois ou quatre liens, toutes leurs feuilles, & quelques jours

après, on les envelope entièrement de paille ; ou de litière sèche bien entortillée, en sorte que l'air n'y pénètre, à moins que ce ne soit par l'extrémité d'en-haut qu'on laisse libre ; ces pieds de Cardons ainsi envelopez blanchissent au bout de quinze jours, ou trois semaines, & deviennent bons à manger ; on acheve de lier, & enveloper tout ce qu'on en a dans son Jardin, quand on voit approcher l'Hyver, & pour lors on les enleve en mote, pour les replanter dans la serre : quelques-uns de ces pieds sont bons à replanter en pleine terre au Printemps ensuite, pour monter en graine dans les mois de Juin, ou Juillet, ou bien quelques pieds restez en place serviront à cela trois, ou quatre ans de suite.

Carottes sont une sorte de racine, les unes blanches les autres jaunes, qui ne viennent que de graine, & demandent les mêmes soins, que nous avons cy-devant expliqués sur l'article des Bete-raves.

Le Céleri est une sorte de Salade qui vient de graine, & n'est bonne qu'à la fin de l'Automne, & pendant l'Hyver ; on en sème à deux fois, pour en avoir plus long-temps, parce que le vieux semé monte aisément, en graine, & devient dur, on en sème donc d'abord sur couche au commencement d'Avril, & comme la graine en est extrêmement menuë, on ne peut s'empêcher de le semer trop dru, si bien que, si on ne l'éclaircit de bonne heure, & qu'on ne le rogne pour le faire fortifier devant que de le replanter, il s'étiole trop, & demeure foible, & élançé, au lieu de pousser beaucoup de feuilles de dedans le pied ; le plus seur est de le replanter en Pepinière ; mettant les pieds à deux, ou trois pouces l'un de l'autre ; il ne faut pour cela que faire des trous avec le doigt : on replante ce premier au commencement de Juin, on en sème pour la seconde fois à la fin de May, ou à l'entrée de Juin, mais c'est en pleine terre, & on prend le même soin de l'éclaircir, de le rogner, & de le replanter en pepinière que le premier ; il en faut planter d'avantage à la seconde fois, qu'à la première, il y a deux manières de le replanter, l'une en tranchée creusée d'un bon fer de bêche, & large de trois à quatre pieds, pour y faire trois ou quatre rangs, & y espacer les plantes d'un pied l'une de l'autre ; cette manière de creuser les planches pour buter le Céleri, n'est bonne que dans les terres sèches, parce que les terres fortes sont trop pourrissantes ; la seconde manière est de le replanter en simple planche non creusée, & l'espacer tout de même que l'autre, prenant soin en l'un, & l'autre cas de l'arroser extrêmement pendant l'Eté, car sa principale bonté consiste à être tendre, aussi-bien qu'à être fort blanc : les arrosemens contribuent au premier degré de bonté, & à l'égard du second, il faut sçavoir, que pour blanchir le Céleri on commence de lier de deux liens, quand il est assez fort, & on prend pour cela un temps sec, & ensuite on bute entièrement les pieds, soit en y abbatant de la terre qui est élevée sur le sentier, soit en y mettant beaucoup de grand fumier sec tout autour, comme on fait aux Cardons, ou bien des feuilles sèches : Le Céleri, ainsi buté de terre sèche, ou garni de grand fumier sec, ou de feuilles sèches jusqu'à l'extrémité de ses feuilles, blanchit en trois semaines, ou un mois, & comme étant blanchi il pourrit sur pied si on ne le mange, il s'ensuit qu'il n'en faut buter, ny entourer de fumier qu'à proportion qu'on en peut consommer ; il n'y faut point d'autre précaution, pendant qu'il ne gèle pas, mais si la gelée vient à donner, il faut couvrir entièrement tout le Céleri, car la grosse gelée le gâte aussitôt, & afin de trouver plus de facilité à le couvrir, après l'avoir lié de deux, ou trois

liens, on l'arrache en mote à l'entrée de l'Hyver, & on le replante dans une autre planche en pressant les pieds tout autant près qu'on peut l'un de l'autre, & pour lors il faut beaucoup moins de couverture; que si les pieds étoient restez dans leur éloignement ordinaire; l'expédient pour en élever de la graine, est d'en replanter à l'écart quelques vieux pieds après l'Hyver, ils ne manquent pas de monter en graine vers les mois de Juin, & de Juillet, & on recueille cette graine au mois d'Août; nous n'en connoissons que d'une espece.

Le Cerfeuil musqué est une des fournitures de Salade, & pendant le commencement du Printemps que ses feuilles sont jeunes, & tendres il est agréable, & propre à contribuer au parfum, mais il n'en faut plus mettre, quand elles sont dures, & vieilles: il reste plusieurs années en place sans se gâter à la gelée, ainsi il devient un assez gros, & grand pied, il monte en graine vers le mois de Juin, & c'est par là qu'il se multiplie.

Le Cerfeuil ordinaire est une plante annuelle, ou plutôt de peu de mois, qui sert à beaucoup d'usages, & sur tout aux Salades, quand il est jeune, & tendre; c'est pourquoy on en doit semer tous les mois un peu chaque fois à proportion des besoins, & de la terre qu'on a; il monte fort aisément en graine, & pour en avoir de bonne heure il en faut semer à la fin de l'Automne, & sans doute on en aura la graine toute meure vers la my-Juin; on coupe les montans, dès qu'il commence à jaunir, & on les bat comme les autres Plantes, pour en faire sortir la graine.

Le Chasselas est une espece de bon Raisin fort doux, il y en a de blanc, & de rouge, & celui-cy est fort rare, l'autre est fort commun; il demande les bonnes expositions du Midy, du Levant, & du Couchant pour être plus jaune, plus croquant, & meilleur; c'est de tous les Raisins celui qui se conserve le plus long-temps, pourveu qu'on ne le laisse pas trop mourir, devant que de le cueillir, sa culture qui consiste à la taille, est semblable à celle du Bourdelais.

Cherüis est une espece de Racine, qui se multiplie de graine, se sème, & se cultive comme les autres Racines au mois de Mars.

Chicons, espece de Laituës à lier, voyez leur culture dans l'Article des Laituës.

Chicorée est une sorte de tres-bonne plante annuelle qui sert aux Salades, & aux porages d'Automne, & d'Hyver, pourveu qu'elle soit bien blanchie, & par conséquent tendre, & délicate; elle ne se perpétue que par le moyen de la graine; il y a la Chicorée ordinaire, & la Chicorée sauvage, l'ordinaire en comprend de plusieurs façons, sçavoir la blanche, qui est la plus délicate, la verte qui est la plus rustique, & la plus capable de résister au froid, la frisée, & la non frisée: les unes, & les autres s'accoutument assez bien de toute sorte de terre: on ne commence guère d'en semer que vers la my-May, & il la faut pour lors semer fort claire, ou l'éclaircir beaucoup, pour la faire blanchir en place sans la transplanter, & encore en sème-t-on fort peu, parce qu'elle monte trop aisément en graine; la saison d'en semer beaucoup est à la fin de Juin, & pendant le mois de Juillet, pour en avoir de bonne en Septembre, & on en sème ensuite beaucoup pendant le mois d'Août, afin d'en faire grande provision pour le reste de l'Automne, & une partie de l'Hyver: Quand elle leve trop druë, on la coupe, ou on l'éclaircit pour la faire fortifier devant que de la replanter, & en la replantant pendant l'Été, il la faut planter à un grand pied l'une de l'autre; on en fait communément de grandes planches de cinq

à six pieds de large, pour les replanter ensuite au cordeau; cette plante demande de grands, & de fréquens arrosemens, & quand elle est assez forte, il faut travailler pour la faire blanchir, & pour cet effet on la lie de deux, ou trois liens selon sa hauteur, & étant ainsi liée elle blanchit au bout de quinze, ou vingt jours, & comme elle craint extrêmement la gelée, du moment que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier sec, soit qu'elle ait été liée, soit qu'elle ne l'ait pas été: quand on en est à la fin de Septembre, on la plante assez près-à-près, parce qu'elle ne vient pas si grande, & si étendue, qu'en Été, si on en peut sauver quelques pieds pendant l'Hyver, il les faut replanter au Printemps, pour en avoir de la graine qui puisse avoir le temps de bien mûrir: Les gens qui ont une bonne serre, font fort bien d'en ferrer, & pour cela on la plante fort près-à-près dans cette serre; ceux qui n'en ont point, se contentent de la couvrir de beaucoup de grand fumier sec, en sorte que la gelée n'y puisse pas pénétrer.

La Chicorée sauvage se sème dès le mois de Mars en planche, & même assez druë, & en terre bien préparée; on la fait fortifier autant qu'on peut pendant tout l'Été à force de l'arroser, & de la rogner, afin qu'elle soit bonne à blanchir pendant l'Hyver; il y en a qui la mangent verte en Salade quelque amère qu'elle soit, mais pour l'ordinaire on la veut blanche, & pour la blanchir on la couvre beaucoup de grand fumier après l'avoir rognée tout près de terre, & cela étant, comme elle vient à pousser dans l'obscurité, & à couvert du jour, ses jets sont blancs, & tendres; il est plus propre d'empêcher par quelques traverses d'échalas, que le grand fumier ne la touche, elle pousse tout de même sous cette couverture, pourveu que les côtes soient si bien bouchées, qu'il n'y entre point de jour du tout, & pour lors ses jets sont plus propres, & sentent moins le fumier; ceux qui ont des serres y en peuvent transplanter l'Hyver, elle y pousse assez bien, pour peu qu'elle soit obscurément placée; quand elle est verte, elle ne se gâte point à la gelée, & dès la fin de May elle monte en graine; beaucoup de gens en mangent les montans en Salades pendant qu'ils sont jeunes & tendres.

Choux, sont de toutes les Plantes potagères celle, qui étant transplantée reprend le plus aisément; comme aussi est-elle la plus connue, & la plus usitée de tout le Jardinage; elle se multiplie de graine; il en est de plusieurs especes, & de différentes saisons; il en est de pommez, qu'on nomme Choux blancs, & Choux cabus, qui sont pour la fin de l'Été, & pour l'Automne; il en est de frisez, & de pancaliers, autrement Choux de Milan qui sont de petites pommes pour l'Hyver; il en est de rouges, ou plutôt violets; il en est qu'on nomme à larges côtes, dont les uns sont blonds, & fort délicats pour le temps des vendanges, & les autres sont verts, & qui ne sont fort bons que quand ils sont gelez; enfin il en est qu'on nomme Choux fleurs, & ceux-là sont, pour ainsi dire, les plus nobles, & les plus importans; ils n'entrent point aux potages, mais servent aux entremets; ils ne peuvent souffrir la gelée, & d'abord que leur tête se forme, il la faut couvrir par le moyen de ses feuilles qu'on lie par dessus de quelque lien de paille, afin d'éviter les atteintes du froid qui les gâte, & les fait pourrir; ceux-cy sont pour l'Hyver, & il les faut refugier dans la serre les y porter en mote, & les y planter; ils ont accoutumé d'achever d'y former leur tête; tous les autres Choux grainent en France, mais pour ceux-cy ils n'y grainent point, il en faut faire venir la graine du Levant, c'est pourquoy elle est d'ordinaire

assez chère; pour faire monter les Choux en graine on a accoutumé tous les ans l'Automne, ou au Printemps d'en transplanter de ceux qu'on trouve les plus beaux, & les meilleurs, & ils montent à graine dans les mois de May, & de Juin, & elle se recueille en Juillet, & Août.

Il faut en passant remarquer deux choses, la première que pour toutes les grosses Plantés qui montent en graine, & s'élevent assez haut par exemple Choux, Porreaux, Ciboules, Oignons, Bete-raves, Carottes, Panais, Céleri, &c. il les faut soutenir soit avec des échalas, debout soit avec des traverses de perche, pour empêcher que les vents n'en rompent les montans, devant que la graine soit assez meure.

Et la seconde chose qu'il faut remarquer, est qu'on n'attend pas d'ordinaire que les graines séchent sur le pied, c'est assez qu'elles y meurissent, & pour lors on coupe les montans, & on les met sécher sur quelque ligne, pour les y battre, & ensuite les vaner, nettéer, & serrer, quand elles sont bien séches, ainsi fait-on du Cresson, du Cerfeuil, Persil, Raves, Bourrache, Buglose, &c.

Ciboules, à proprement parler, sont des Oignons avortez, ou dégérez, c'est à dire Oignons qui au lieu de faire une grosse tête en terre, & un seul montant ne font qu'une fort petite tête, & plusieurs montans, & celles qui en font le plus, sont les plus estimées; il faut particulièrement s'étudier à conserver de celles-là pour graine, & les planter à part dans le mois de Mars, on en recueillera la graine au mois d'Aouût. On sème des Ciboules presque tous les mois de l'année, hors pendant le grand froid, que la terre ne peut pas être cultivée. Leur graine est entièrement semblable à celle des Oignons; en sorte qu'on ne les sçauroit distinguer l'une d'avec l'autre, mais elle ne revient jamais à faire des Oignons, & particulièrement de ceux qu'on arrache dedans les planches d'Oignons, qui sont semez trop drus, & qu'il faut éclaircir pour faire fortifier les autres qui restent en place: On éclaircit aussi les Ciboules par la même raison, & on en replante qui réussissent fort bien, & se fortifient étant ainsi replantées: il est à propos d'arroser quelquefois les planches de ces Ciboules pendant les Etez, qui se trouvent extraordinairement secs, à cela près, les arrosemens n'y sont pas nécessaires, mais toujours il les faut mettre en bonne terre.

Les Citrouilles & les Potirons sont comme tout le monde sçait, les plus grosses productions, que la terre fasse dans nos climats, il y a peu de chose à faire pour leur culture; d'ordinaire on les sème sur couche vers la my-Mars, c'est la seule manière de les conserver, & de les multiplier, & à la fin d'Avril on les enleve en mote pour les transplanter dans les trous qu'on fait exprés d'environ deux pieds de diametre, & d'un pied de profondeur, éloignez de deux toises l'un de l'autre, & qu'on remplit de terreau: quand leurs bras commencent d'être allongez de cinq à six pieds, ce qui arrive vers le commencement de Juin, on les charge dans le milieu de cette longueur de quelque pèlerées, de terre, tant pour empêcher que les vents ne les rompent en les traînant ça & là, que pour leur faire faire quelque racine à cet endroit chargé, & par ce moyen le fruit qui vient au delà en est mieux nourry, & conséquemment plus gros; il est de deux couleurs de Citrouilles, de vertes, & de blanchâtres; elles ne sont bonnes à cueillir, ny les unes, ny les autres, que quand elles sont aouffées, c'est à dire qu'elles jaunissent, & que leur écorce est devenue assez dure pour pouvoir résister à l'ongle; on en conserve dans les serres jusques vers

ta my Carême, quand elles ont été cuëillies à propos, & bien défenduës du froid; toute sorte de situation en plein air leur convient, mais celles qui sont bien exposées meurissent plutôt que les autres; on n'y taille rien du tout, on se contente de les arroser quelquesfois, quand les Etés sont trop secs: leur graine se trouve dans leur ventre.

Les Cives d'Angleterre, autrement nommées appetits, se multiplient en faisant de grosses touffes, qu'on sépare en plusieurs petites, & qu'on replante à neuf ou dix pouces les unes des autres, soit en bordure, soit en planche: il leur faut d'assez bonnes terres, moyennant quoy elles durent trois ou quatre ans en place, sans avoir besoin de grande culture, il suffit de les tenir bien sarclées, & de les arroser quelquesfois pendant le grand chaud; ce sont leurs feuilles seulement, dont on se sert pour une des fournitures de Salade.

Corne-de-cerf, est une petite plante annuelle, dont les feuilles entrent parmi les fournitures de Salades, quand elles sont tendres, on les sème en Mars assez druës, car il n'est pas possible de s'en empêcher, tant leur graine est menuë; cette graine se recueille au mois d'Aoust, les petits oyseaux en sont extrêmement friands, aussi bien que des autres menuës graines potagères: quand on coupe les feuilles de cette planche, il en revient de nouvelles, comme à l'Oseille, aux Cives d'Angleterre, au Persil, &c.

Costons d'Artichaux, ou Cardes d'Artichaux se cultivent comme les Cardons d'Espagne, mais ne sont pas si bons, & assez souvent le pied pourrit, & périt, quand on le fait blanchir.

Les Concombres. *Voyez* leur culture dans l'article des Melons; un pied de Concombre produit une grande quantité de fruit, & long-temps, quand il est bien cultivé, & sur tout bien arrosé.

Couches, *voyez* dans les ouvrages de Novembre.

Cresson alenois, est une des petites fournitures de Salade, & est plante de peu de durée: on en sème tous les mois comme du Cerfeuil, pour en avoir toujours de tendre, & on le sème fort dru, il ne vient que de graine, & il y monte aisément; on commence d'en recueillir à la fin de Juin, & dès qu'il en paroît quelqu'une de meure, on coupe les pieds pour les faire sécher, battre, & vaner comme les autres graines.

Eschalottes, autrement Rocamboles, ou Ail d'Espagne, n'ont d'autre culture que l'Ail ordinaire, & ils ont cela de particulier, que leur graine est aussi bonne à manger, que la gouffe prise au pied dans la terre; elle est grosse, & sert à la multiplication tout de même que les gouffes du pied.

Espinars, sont une des plantes potagères, qui demandent la meilleure terre, ou au moins la plus amandée, il ne se perpétuent que de graine; on les sème en plein champ, ou par rayons dans des planches bien dressées, & c'est deux ou trois fois l'année, à commencer vers le seizième d'Aoust, & finir un mois après; les premiers sont bons à couper vers la my-October, les seconds en Carême, & les derniers aux Rogations: ceux qui restent après l'Hyver, montent en graine vers la fin de May, & on la recueille vers la my-Juin; quand on les coupe ils ne repoussent pas comme l'Oseille, ou le Persil; toute leur culture consiste à être tenus bien nets de méchantes herbes, & si l'Automne est extraordinairement sèche, il est assez bon de

de les arroser quelquesfois; on en replante point du tout, non plus que du Cerfeuil, du Cresson, &c.

Estragon, est une des fournitures parfumées de Salade: il se multiplie de pieds enracinés, & de semence, il repousse plusieurs fois apres avoir été coupé, il résiste à l'Hyver, & a besoin d'un peu d'arrosement pendant les grandes sécheresses de l'Été: quand on le plante, il le faut espacer de huit à neuf pouces dans la planche, où on le met; le bon temps de planter est en Mars & Avril, cela n'empêche pas, qu'on n'en replante encore pendant l'Été.

Fenoüil, est une des fournitures de Salade, qui ne vient que de graine, & ne se replante guère; elle résiste au froid de l'Hyver, on la sème en planche, ou en bordures, elle repousse étant coupée: les jets les plus nouveaux sont les plus tendres, & les meilleurs, on en recueille la graine dans le mois d'Aouût, elle vient assez bien dans toute sorte de terres.

Fèves, tant celles de Haricot, que de marais se sement en plein champ, & ne viennent point autrement: celles de Haricot se sement à la fin d'Avril, & pendant le mois de May, elles sont tres-sensibles à la gelée; celles de marais se sement en même temps que les Pois hâtifs, soit en Novembre, soit en Février.

Fournitures, qui sont Baume, Estragon, Passe-pierre, &c. leur culture se trouve aux endroits chacune de ces plantes.

Fraîses, tant les blanches, que les rouges, se multiplient & se perpétuent de traînasses, qui sortant des vieux pieds font racines; on observe que le nouveau plant qui vient dans les bois, réussit mieux transplanté, que celui qui vient de Fraîsiers de Jardins: on en plante ou en planche, ou en bordure, l'une & l'autre bien préparée, amandée, & labourée de quelque manière que ce soit; si c'est en terre sèche & sablonneuse, il faut, que tant les planches, que les bordures soient un peu plus enfoncées que les allées, ou les sentiers, pour y retenir les eaux des pluies, & des arrosemens: il en est tout autrement, si on en plante dans les terres fortes, grasses, & presque franches, car les grandes humiditez font pourrir les pieds: on les espace communément de neuf à dix pouces, & on en met deux, ou trois petits en chaque trou, qu'on fait avec un plantoir: le bon temps de les planter est pendant le mois de May, & le commencement de Juin, c'est à dire devant les grosses chaleurs; on en peut planter encore tout l'Été dans les temps pluvieux; il est particulièrement important d'en faire des pepinières pendant le mois de May, & que ce soit en quelque endroit approchant du Nort, pour y éviter la grande ardeur du Soleil d'Été; on les plante pour lors à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, & s'y étant fortifiées, on les transplante ensuite dans le mois de Septembre, pour en faire des planches, ou des quarez selon le besoin qu'on en peut avoir; leur principale culture est premièrement de les bien arroser pendant la sécheresse; en second lieu, de les laisser médiocrement de montans à chaque pied, c'est à dire que trois ou quatre des plus forts doivent suffire. En troisième lieu, de ne laisser sur chaque montant que trois ou quatre Fraîses, qui sont les premières venues, & les plus près du pied, & par conséquent il faut pincer toutes les autres fleurs, qui viennent presque à l'infini de la queue de celles, qui ont déjà fleuri, ou qui sont encore en fleur: rarement voit-on nouër, & venir à bien toutes ces dernières fleurs; il n'y a que les premières qui en fassent de belles, & quand on est soigneux de bien pincer, on est assez assuré d'avoir

d'avoir toujours de belles Fraïses; j'ay expliqué dans les ouvrages de Février la manière d'avoir des Fraïses hâtives; les gens curieux ont des Fraïses de deux couleurs, sçavoir les rouges, & les blanches, mais il les mettent dans des planches séparées: les grands ennemis de ce plant, ce sont les tons, qui sont des gros vers blancs, qui pendant les mois de May, & de Juin leur mangent le col de la racine entre deux terres, & par ce moyen les font mourir; il faut être soigneux dans ces temps-là de parcourir tous les jours ses Fraïsiers & fouiller aux pieds de ceux, qui commencent à se faner, on y trouve d'ordinaire le gros ver, qui après avoir fait ce premier mal passe à d'autres Fraïsiers, & les fait pareillement mourir; les Fraïsiers sont fort bien l'année d'après qu'ils ont été plantés, si c'est au mois de May qu'on les a plantez, & ne sont que passablement, s'ils n'ont été plantez au sortir des bois que dans le mois de septembre, mais ils sont merveilles la deuxième année, & passé cela ne sont plus que misérablement: c'est pourquoy il est bon de les renouveler au bout de deux ans; il est encore à propos de leur couper tous les ans la vieille fane, quand les Fraïses sont finies, ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Juillet; les premières qui meurissent dans la fin de May, sont celles qu'on avoit plantées dans les pieds des murs du Midy, & du Levant, & les dernières meures sont celles qui ont été plantées le long du Nort.

Framboïses, tant les blanches, que les rouges commencent d'ordinaire à meurir dans les premiers jours de Juillet; on les plante en Mars dans des planches, ou dans des bordures, espaçant le plant à deux pieds l'un de l'autre; il en sort tous les ans pendant l'Eté beaucoup de boutures bien enracinées, & on en prend pour faire des plants nouveaux; les vieux se renouvellent par ce moyen, car ils meurent dès que leur fruit est cueilli: la seule culture qu'on y fait, est premièrement de racourcir au mois de Mars à la hauteur de trois à quatre pieds les nouveaux rejettons, qu'on conserve autour des vieux pieds (ce doit toujours être les plus gros, & ceux qui sont de plus belle venue) en second lieu, d'arracher tous les petits, & les vieux qui sont morts.

Groseilles, tant les rouges & les perlées, que les piquantes, on les nomme vulgairement Groseilles de Hollande, sont des especes de petits Arbustes à fruit, qui rapportent beaucoup; elles produisent autour de leurs vieux pieds grand nombre de rejettons enracinez, qui servent pour les multiplier, outre que les branches, & particulièrement les jeunes prennent aisément de bouture: on les plante au mois de Mars, & on les espace tout au moins de six bons pieds l'un de l'autre, soit qu'on en fasse des planches entières, ou des quarrés entiers, soit qu'on les mette dans l'interval des buissons, qu'on plante d'ordinaire autour des quarrés du Potager, ou du Fruitier; les unes & les autres aiment le fond un peu humide, pour pouvoir faire de gros jets, & par consequent de beau fruit; les rouges & les perlées sont des grappes, qui sont meures en Juillet; les piquantes n'en font point, mais sont leur fruit tout le long des jeunes branches de l'année précédente, & cela dans chacun des yeux de cette branche: ce fruit sert particulièrement en Mars, & en Avril, pour des compotes, & des sauces, & pour cela il faut qu'il soit fort vert, car dès qu'il est meur, il devient mou: la culture qu'il convient de faire aux unes & aux autres, & sur tout aux rouges, & aux perlées est de retrancher les vieux bois, pour ne conserver que celui d'un an, & celui de deux; la confusion y est désagréable, & perni-

ciuse, outre que le vieux ne fait que de fort petit fruit, en sorte qu'il dégénere entièrement à ne plus faire que de petites Groseilles communes, & fort aigres; quand les vieux pieds ne font plus ny de beau bois, ny de beau fruit, il faut se résoudre à les détruire entièrement, & à en élever premièrement de nouveaux en quelque autre bon endroit de terre nouvelle, car un Jardin ne doit pas être sans belles Groseilles, & dès que les nouveaux font en rapport, on détruit les vieux, qui font un grand désagrément dans un Jardin.

Herbes fines, qui sont les bordures de Marjolaine, Thym, Sauge, Romarin, &c. leur culture se trouve aux endroits particuliers de chacune de ces Plantes.

Les Laituës sont de ces plantes qu'on voit le plus ordinairement, & le plus communément dans nos Potagers, & qui en effet en sont la manne la plus utile, & particulièrement pour les Salades, desquelles constamment presque tout le monde est amoureux; il y a beaucoup de chose à dire sur cet article, par exemple qu'il est en premier lieu des Laituës de différentes saisons, en sorte que celles qui sont bonnes pour certains mois de l'année, ne le sont pas pour d'autres; celles qui viennent bien au Printemps, ne viennent pas bien en Été; celles qui réussissent l'Automne & l'Hyver, ne réussissent ny l'Été, ny le Printemps, comme on le verra cy-après; en second lieu, qu'il en est, qui d'elles-mêmes avec le secours ordinaire de la culture générale acquièrent la perfection qui leur convient, & sont la nourriture, & le plaisir de l'homme, & ce sont les pommées; en troisième lieu, qu'il en est, qui ont nécessairement besoin de l'art, & de l'industrie du Jardinier, pour parvenir au degré de bonté, qu'elles doivent avoir, & ce sont celles qu'on lie pour les faire blanchir, car autrement elles ne seroient ny tendres, ny douces, ny bonnes, telles sont les Laituës Romaines, &c. Je me suis même avisé d'en faire lier de celles qui doivent pommer, quand j'ay veu qu'elles ne pommoient pas assez tôt, & par ce moyen on les fait, pour ainsi dire, pommer malgré qu'elles en ayent: je le pratique particulièrement à l'égard de quelques Laituës d'Hyver, c'est à dire, quand il y en a d'assez fortes de feuillage pour pouvoir pommer, & que cependant le défaut de chaleur les empêche de tourner, c'est à dire de durcir, & cet expédient est d'un tres-grand secours dans les fâcheux temps; de plus le nombre des especes différentes de Laituës est plus grand; que d'aucune autre sorte de plantes Potagères, cela se justifiera sur tout par l'ordre, qui s'y trouve à l'égard des saisons. L'ordre des pommées est à peu près celui-cy.

Les premières qui pomment au sortir de l'Hyver, sont celles qu'on nomme Laituës à coquille, par la raison que leur feuille est à peu près ronde comme une coquille: on les nomme autrement Laituës d'Hyver, à cause qu'elles souffrent assez bien les gelées ordinaires, ce que toutes les autres Laituës ne sçauroient faire: elles ont été semées en Septembre, & ensuite replantées en quelque costière du Midy, & du Levant, dans les mois d'Octobre, & de Novembre, ou bien elles ont été semées, & plantées sur couche & sous cloche dans les mois de Février & de Mars, & sont bonnes en Avril & May; on a pour le même temps des Laituës un peu rouges, qu'on nomme Laituës de la Passion, & qui réussissent fort bien dans les terres légères, mais médiocrement dans les autres, qui étant plus froides & plus fortes les font aisément morver: l'une & l'autre doivent faire de fort grosses & bonnes Pommes, quand elles viennent à bien; à celles-là succèdent les Crêpe-blondes, qui ont

ont accoûtumé de bien pommer dans le Printemps, c'est à dire pendant que les chaleurs ne sont pas encore grandes, mais il ne leur faut pas des terres fortes; elles s'accommodent aussi fort bien sur couche, quand particulièrement on y met des cloches, ou des chassis de verre: car ayant été semées à la fin de Janvier, & replantées d'abord qu'elles sont grosses, ou même étant laissées assez claires sous les cloches de pepinière, elles pomment aussi-tôt que les Laituës d'Hyver, & sont tres-excellentes; il y a en même temps deux autres especes de Laituës Crêpe-blondes, l'une qu'on appelle Laituës-Georges, qui sont plus grosses, & moins frisées, que les Crêpes-blondes, & l'autre qu'on appelle Mignonne, qui est plus petite; toutes deux demandent ces terres, qu'on appelle de bons sables noirs, mais leurs Pommes ne ferrent pas assez, c'est à dire ne sont pas d'ordinaire dures & fermes comme les véritables Crêpe-blondes.

Les Crêpe-vertes sont à peu près de la même saison que les précédentes, mais ne sont pas si tendres, & si délicates.

Il y en a aussi de petites rouges, & d'autres qu'on nomme Laituës courtes, l'une & l'autre ont toutes les bonnes qualitez nécessaires, hors que leurs Pommes ne sont pas grosses, & qu'elles veulent aussi les bons sables noirs.

Les premières Laituës fournissent amplement, comme j'ay dit, les mois d'Avril, & de May, & le commencement de Juin: passé cela elles montent trop aisément par les temps chauds; elles sont suivies pour le reste de Juin, & le mois de Juillet de celles, qu'on nomme Royales, & des Belles-gardes, & des Gennes-blondes, & des Capucines, & des Aubervillers, & des Perpignannes, dont il y en a de vertes & de blondes, l'une & l'autre de ces perpignannes, sont de tres-belles & de tres-bonnes Pommes, & réussissent assez bien dans les terres fortes, pourveu que l'Été ne soit pas trop pluvieux: les pluyes froides, & trop fréquentes les font morver, & par conséquent péir; les Capucines sont rougeâtres, pomment assez aisément, même sans être replantées, & sont assez délicates; les Aubervillers sont des pommes trop dures, & même quelquefois amères, leur usage est plus pour cuire, que pour les Salades; la différence qui paroît entre les Royales, & les Belles-gardes est, que celles-là sont un peu plus verdâtres, & celles-cy un peu plus blondes.

Parmy ces Laituës pommées se mêlent pourtant l'Été celles qui sont à lier, sçavoir les Laituës Romaines qui sont ou vertes, & on les appelle chicons, ou blondes, & on les appelle Alphanges, celles-cy plus délicates que les chicons tant pour être élevées, que pour entrer dans les Salades: il y a aussi celles qu'on appelle Imperiales qui sont d'une grandeur fort extraordinaire, & sont aussi fort délicates au goût, mais fort faciles à pourrir, du moment, qu'elles sont blanches; il y a de plus certains grands chicons rougeâtres qui se blanchissent presque d'eux-mêmes sans être liez, & sont bons dans les grosses terres, & réussissent pour l'ordinaire assez bien en Été: car pour les Chicons verts il n'en faut avoir qu'au Printemps, ils montent trop aisément: les Laituës qui se défendent le mieux des grandes chaleurs de la fin de Juillet, & de tout le mois d'Aoust, sont celles qu'on nomme Laituës de Genes, & sur tout la verte; car la Genes-blonde, & la Genes-rouge montent plus aisément, & ne peuvent guères réussir que dans les terres légères: il faut donc préparer beaucoup de ces Genes-vertes pour les jours Caniculaires, & jusqu'aux premières gelées; on y peut aussi mêler quelque peu de Genes-blonde, & de Genes-rouge, & on y doit

sur tout mêler des Alphanges, & beaucoup de Chicorées blondes, comme aussi beaucoup de Perpignannes, tant la blonde, que la verte.

Les grands inconvéniens qui arrivent aux Laituës pommées sont premièrement, que souvent elles dégèrent à ne plus pommer, ce qui paroît en ce que leurs feuilles s'allongent en langue de chat, comme disent les Jardiniers, ou que leur couleur naturelle change en une autre plus verte, ou en une autre moins verte; il faut être grandement soigneux à n'élever de graines que celles qui pomment très-bien; c'est pourquoy dans les planches de ces sortes de Laituës il faut d'abord marquer celles qui tournent le mieux, soit pour les laisser grainer dans la même place, soit pour les enlever en mote, & les mettre grainer à part.

En second lieu, c'est qu'aussi-tôt que la plûpart sont pommées, il les faut employer, ou autrement on a le déplaisir de les voir inutilement monter, en quoy les Maréchez ont un grand avantage, qui est de vendre tout en un jour les planches entières de ces Laituës pommées: car communément les planches qui ont été replantées en même temps, pomment aussi toutes ensemble, au lieu que dans les autres Jardins on n'en peut consommer qu'à mesure qu'on en a besoin: c'est pourquoy il en faut planter souvent, & beaucoup plus qu'on n'en peut employer, pour en avoir la suite sans discontinuation, étant bien plus à propos d'en avoir en confusion, que d'en avoir disette; le plus seur est de s'attacher particulièrement à ces especes plus rustiques, qui durent assez long-temps pommées devant que de monter; telles sont les Coquilles, les Perpignannes, les Genes-vertes, les Aubervilliers, l'Austrichette, lesquelles véritablement aussi sont long temps à pommer.

Le troisième inconvénient est, que la morve, c'est à dire la pourriture qui commence aux extrémités des feuilles, les accueille quelquefois, & que la terre, & la saison n'étant pas assez favorables, elles demeurent maigres, & montent au lieu de s'étendre, & de pommer: il n'y a guère de remede pour empêcher la morve, parce qu'il n'y en a guère contre les saisons froides, & pluvieuses, qui les causent; mais à l'égard des défauts de la terre, il y en a d'infaillibles, c'est à sçavoir qu'il la faut amander beaucoup avec du fumier menu, si elle est stérile, soit dans un fond sablonneux, soit dans un fond froid, & grossier; & même à l'égard de celui-cy, il luy faut donner un peu de pente, si la terre étant assez bonne les eaux y séjournent trop, & par leur séjour y pourrissent les plantes: le bon fumier bien consommé est l'ame, ou le grand mobile des Jardins potagers; sans luy, non plus que sans les fréquens arrosemens, & les fréquens labours on n'est jamais riche en beaux Légumes.

Il reste à sçavoir pour l'intelligence parfaite des Laituës, que celles qui deviennent les plus grosses, doivent être espacées de dix à douze pouces l'une de l'autre; cela s'entend des Laituës coquilles, des Perpignannes, des Austriches, de la Bellegarde, des Aubervilliers, des Alphanges, des Imperiales: & à l'égard de celles qui sont les pommes d'une médiocre grosseur, il suffit de les espacer de sept à huit pouces; cela s'entend des Crespes-blondes, des Laituës courtes, de la Petite-rouge, des Chicons verts, &c. les bons ménagers peuvent semer des Raves dans les planches de Laituës, les Raves auront été enlevées devant que les Laituës aient pommé, & même comme les Chicorées sont bien plus long-temps à se perfectionner que les Laituës, on peut replanter de celles-cy parmy des Chicorées, elles s'accroissent assez bien les unes, & les autres, & ainsi on fait double moisson dans

une même planche, & en une même saison, car les Laituës se cueillent les premières, & les Chicorées achevent après de se façonner.

La Lavande sert en fait de Potagers à y faire des bordures, qui donnent de la fleur, qu'on employe, à parfumer le linge blanc sans les séparer de leurs branches; elle se multiplie de graine, & de branches, qui ont pris racine au colet.

Le Laurier commun est un Arbusste de médiocre usage dans nos Jardins, il suffit d'en avoir quelques pieds à l'abry du grand froid, pour y pouvoir prendre quelques feuilles au besoin.

Marjolaine, est une plante odoriférante, dont on fait d'agréables bordures, il en est d'Hyver, & c'est la principale, & il en est qui ne passe pas l'Été, l'une & l'autre se multiplient de graine, & de branches qui ont pris racine au colet: le principal usage de la Marjolaine est d'être employée à faire des parfums.

Mâches, sont une espee de petite Salade, qu'on peut dire Salade sauvage, & rustique, aussi la fait-on rarement paroître en bonne compagnie; elle se multiplie de graine, qu'on recueille en Juillet, & n'est en usage que pour la fin de l'Hyver: on en fait des planches, qu'on sème vers la fin d'Aoust, elle résiste aux rigueurs des gelées, & pour peu qu'on en ait, comme elle fait beaucoup de petites graines qui tombent aisément, elle se perpetuë d'elle-même sans qu'il soit besoin d'autre culture que de la sarcler.

Les Mauves, & Guimauves doivent faire partie du Potager, quoy que leur usage ne soit pas honnête à expliquer dans ce Traité, & que ce soient moins des Plantes de Jardins, que Plante de Campagne inutile; elles viennent d'elles-mêmes, & n'ont pas plus besoin de culture que toutes les méchantes Herbes qui incommodent les bonnes: quand on en veut avoir dans son Jardin, il faut être soigneux d'en semer en quelque endroit à l'écart.

Melisse est une plante odoriférante, dont la feuille, quand elle est tendre, fait partie des fournitures de Salade; elle se multiplie de graine, & de branches enracinées comme la Lavande, le Thym, l'Hysope, &c.

Le Muscat est une espee de Raisin, qui quand il a sa bonté naturelle, est une des plus considerables parties du Potager: il y en a de blanc, de rouge, & de noir, & d'ordinaire le blanc est le meilleur des trois; il demande dans les pays temperez comme l'Isle de France, l'exposition du Midy, & du Levant, & toujours une terre legere: on n'en voit guere de bons dans les terres franches, & si on se trouve dans des Climats chauds, & en terre graveleuse, & sablonneuse il réussit fort bien en contre-Espalier, & même en plein air: sa bonté consiste à avoir le grain gros, jaune, croquant, & clair semé dans la grape, & à avoir un goût de Musc assez relevé, mais pourtant qui ne le soit pas trop comme celui d'Espagne; la Touraine en produit d'admirable; sa culture est entièrement semblable à celle du Chasselas à l'égard de la taille, & de la manière d'être multiplié.

Le Muscat long est une autre espee de Raisin, dont le grain est plus gros, & plus longuet, que celui du Muscat ordinaire, la grape aussi en est plus longue, mais le goût en est beaucoup moins relevé.

Navets ne sont pas proprement Plantes potagères, mais cependant les grands lieux en peuvent souffrir, ils ne se multiplient que de graine, & se sement fort clairs en planche, les uns en Mars, les autres en Aoust; on en recueille la graine

dans les mois de Juillet, & d'Août: tout le monde sçait assez leur usage, sans que j'en parle icy.

Oignons font ou rouges, ou blancs, ceux-cy font plus doux, & plus estimez que les rouges; personne n'ignore à combien d'usages ils sont employez: ils ne se multiplient que de graine, & d'ordinaire c'est à la fin de Février, & au commencement de Mars qu'on les sème en planche de bonne terre bien préparée, & ensuite on y passe la fourche de fer pour les couvrir comme les autres menuës graines; il les faut semer fort clairs, afin qu'ils puissent grossir, & si on les voit lever trop épais, il les faut éclaircir, dès qu'on en peut arracher, c'est à dire vers le mois de May, & ceux-cy on les replante pour servir en guise de Ciboules; quoy que la saison ordinaire de semer les Oignons soit à la fin de l'Hyver, on en peut cependant semer en Septembre; & les replanter ensuite au mois de Mars, & par ce moyen on en a de tout formez dès le mois de Juillet, qu'on peut cueillir, c'est à dire arracher de terre dès ce temps-là, les faire ensuite sécher deux, ou trois jours au grand Soleil pour les semer en lieu sec, & en conserver au besoin tout le long de l'année; il ne faut pas oublier de fouler les Oignons, dès qu'ils paroissent assez gros sur la superficie de la terre, c'est à dire qu'ils approchent de maturité: fouler les Oignons, c'est leur rompre la tige, soit avec le pied, soit avec un ais appuyé un peu ferme sur ces tiges: par ce moyen la nourriture du Pied étant empêchée de monter, elle demeure dans ce qu'on appelle improprement, ce semble, la tête, & la fait grossir davantage; j'ay dit ailleurs comment on en élève de la graine.

Oseille se met sous le titre des verdures en fait de Potager, & est d'un grand usage pour le pot; il en est qui font leur feuillage plus grand les unes que les autres, on appelle celles-là Oseille de la grande espece; on en peut semer pendant les mois de Mars, Avril, May, Juin, Juillet, Août, & même au commencement de Septembre, pourveu qu'elles ayent le temps de se fortifier assez pour pouvoir résister à la rigueur de l'Hyver: on en sème où en plein champ, ou par rayons dans une planche, ou en bordure, & dans tous ces cas il l'a faut semer fort druë: il en périt assez de pieds, elle demande une terre qui soit naturellement bonne, ou au moins bien fumée; sa culture consiste à être tenuë bien nette de méchantes herbes, fort arrosée pendant les chaleurs, & couverte d'un peu de terreau une, ou deux fois l'année, après avoir été coupée bien ras: ce terreau sert à luy redonner une vigueur nouvelle, & le temps de le mettre est dans les mois chauds de l'année; l'Oseille se multiplie plus ordinairement de graine, & quelquefois aussi on en replante qui fait fort bien: on recueille la graine dans les mois de Juillet, & d'Août.

Il y a d'une espece particulière d'Oseille, qu'on appelle ronde, ses feuilles en effet sont rondes, au lieu que les feuilles de l'autre sont pointuës; les feuilles tendres de celle-cy entrent quelquefois parmy les fournitures de Salade: son usage ordinaire est de servir aux bouillons, elle se multiplie de bras qui rampans sur la terre y prennent racine, & ces bras étant ensuite replantez font de grosses touffes qui font à leur tour des bras enracinez, & ainsi à l'infini.

Panaïs est une de nos Racines potagères qui est fort connuë dans les cuisines, on les sème vers la fin de l'Hyver en pleine terre, ou en bordure, & on les doit semer assez clairs, & toujours en terre qui soit bonne, & bien préparée, & si elles levent trop druës, il les faut éclaircir dès le mois de May, afin que ce qui reste en place

devienne mieux nourri, & plus beau; ils ne se multiplient que de graine, & pour cela il en faut avoir le même soin que nous avons expliqué pour les Bete-raves, les Carotes, &c.

Passé-musquée, voyez Muscat long.

Patience, est à proprement parler une espece de fort grande Oseille & fort aigre; on se contente d'en avoir quelques bordures, ou peut-être une planche pour en mêler de fois à autre quelques feuilles avec celles d'Oseille; la manière de l'élever est entièrement semblable à celle de l'Oseille.

Percepierre, ou Passé-pierre (l'une & l'autre se dit) c'est une de nos fournitures de Salade qui ne se multiplie que de la graine, & qui étant fort délicate de sa nature, demande d'être plantée dans les pieds des murs exposez au Midy, ou au Levant; le plein air, & le grand froid luy sont pernicieux : on la sème communément dans quelque pot, ou dans quelque baquet plein de terreau, ou dans quelque costière du Levant, ou du Midy, & cela dans les mois de Mars, ou d'Avril, & ensuite on les transplante dans les endroits, que je viens de marquer.

Persil, tant le frisé, que l'ordinaire, sont d'un grand usage dans les cuisines tout le long de l'année, tant pour ses feuilles, que pour ses racines; il est compris sous le titre des verdures, il ne faut pas manquer au Printemps d'en semer raisonnablement dans chaque Jardin, & de le semer assez dru, & que ce soit en bonne terre, & bien préparée; la feuille en étant coupée, il en repousse de nouvelles tout de même qu'à l'Oseille; il résiste assez au froid médiocre, mais non pas à celui qui est violent, & ainsi il est bon d'y mettre en Hyver quelque couverture pour le défendre; quand on en veut avoir qui aient de grosses racines, il le faut éclaircir, soit dans la planche où il est semé soit dans la bordure; il demande d'être assez arrosé pendant les grandes chaleurs; il y en a qui prétendent avoir d'une espece de Persil plus grosse que l'ordinaire; pour moy je n'en connois point, le Persil frisé paroît plus agréable à la veüe, que le Persil ordinaire, mais il n'en est pas meilleur pour cela; on en recueille la graine au mois d'Août, & de Septembre.

Persil-Macedoine, est une de nos fournitures de Salade d'Hyver, qu'il faut faire blanchir, tout de même que la Chicorée sauvage, c'est à dire qu'à la fin de l'Automne on en coupe toutes les feuilles, & ensuite on couvre de grand fumier sec, ou de paillassons la planche où il est, en sorte que la gelée ne puisse pas pénétrer, & par ce moyen ce qu'il repousse de nouveau est blanc, jaunâtre, & tendre; on le sème au Printemps assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feuillages, & on en recueille la graine à la fin de l'Été; c'est une Plante assez rustique & qui se défend fort bien de la sécheresse sans demander de grands arrosemens.

Pimprenelle, est une autre fourniture de Salade fort commune, & fort ordinaire qui ne se sème guère qu'au Printemps, & se sème druë, soit en planche, soit en bordure, qui repousse souvent après être coupée, dont il faut prendre la jeune pointe de la pousse pour les Salades, car les feuilles un peu vieilles sont trop dures; les arrosemens de l'Été luy sont grand bien, il n'en est que d'une espece, la graine s'en recueille à la fin de l'Été.

Les Pois se peuvent mettre au rang des plantes potagères, c'est un Légume assez rustique, qui communément se sème en pleine campagne sans avoir besoin d'autre culture que d'être serfoui pendant sa jeunesse, c'est à dire devant qu'il commence à

faire des coffes; quand on les rame, ils produisent davantage que quand on ne les rame pas; ils demandent la terre assez bonne, & un peu de pluye pour être tendres, & délicats, il les faut semer assez clairs; il en est de plusieurs especes, sçavoir de hâtifs, de verds, de blancs, de quarrez, autrement à la grosse coffe, &c. on en peut avoir pendant les mois de May, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre; il n'est question, pour en avoir après les premiers, que d'en semer en differens mois, pour en avoir trois mois après: ceux dont on prend le plus de soin dans les Potagers, sont les hâtifs, soit blancs, soit verds, qui sont d'une médiocre grosseur: on les sème à la fin d'Octobre à l'abri de quelques murailles du Midy, ou du Levant; on fait même quelques ados exprés pour cela, & afin qu'étant semez ils levent plus promptement, on les fait germer, cinq ou six jours auparavant, ce qui se fait en les mettant tremper deux jours dans l'eau, & ensuite les mettant dans un lieu, où le froid ne puisse pas pénétrer, la première racine commence à sortir; le gros froid le gête entièrement, c'est tout ce qu'on peut faire d'en avoir de bons à la fin de May; on en sème aussi sur couche à la fin de Février, pour en replanter dans les pieds des murs bien exposez, en cas que ceux, qu'on avoit semés à la fin d'Octobre, ayent été gâtez par la gelée; les derniers qu'on sème, c'est vers la Saint Jean pour être bons à la Touffaints.

Porrée, est une sorte de plante, qui sert, ou par ses feuilles à mettre au pot, ou par ses cardes à mettre en ragoût; celles-cy doivent avoir été replantées en terre bien préparée, & cela dans les mois d'Avril, & de May, & être espacées environ d'un pied & demy l'une de l'autre, pour s'y pouvoir étendre, autant qu'elles peuvent: à l'égard des autres, on les sème au mois de Mars, en planche, & on les recoupe fort souvent pendant l'Eté, elles repoussent ensuite, comme font l'Oseille, & le Persil; le gros froid les fait périr, si on n'a soin de les couvrir assez bien; on en sème sur couche au mois de Février, pour en avoir de bonnes à replanter au mois d'Avril, & il n'en faut replanter que de celles, qui sont les plus blondes, car les vertes ne sont pas si tendres & si délicates, que les blondes: communément on en replante des rangées parmi les Artichaux, tant pour profiter de la place, que pour y servir pendant l'Hyver de nourriture aux Mulots, qui sans cela rongeroient les pieds d'Artichaux, dont la perte est plus grande, que celle des pieds de Porrée: on en recueille la graine dans les mois d'Aoust, & de Septembre.

Les Porreaux se sement à la fin de l'Hyver dans des planches bien préparées, & se sement assez clairs, & ensuite pendant tout le mois de Juin on les arrache proprement, & on les replante dans d'autres planches, qui sont pareillement bien préparées: on fait pour cela avec un plantoir des trous creux d'environ quatre pouces, & espacez de demy pied, & après avoir un peu rogné tant leurs racines, que leurs feuilles, on en fait simplement conler un pied dans chaque trou, sans qu'il soit besoin de le presser, comme on fait à toutes les autres plantes: on prend seulement soin de les serfouir de temps en temps, & même de les arroser un peu pendant la sécheresse, afin que leur tige grossisse, & blanchisse devant l'Hyver; quand les gelées sont tres-gaillardes, il est bon de les couvrir, ou de les mettre en terre dans la serre, il est même à propos de les arracher de leur planche, où ils sont plantez un peu au large, pour les remettre plus près-à-près dans une autre planche de pepinière, & les couvrir de grande litière; autrement pendant la grosse gelée, on ne pour-

roit les arracher de terre sans les rompre; on peut en laisser en place après l'Hyver, pour y monter en graine, ou bien on en replante à quelque endroit à part pour cela; la graine s'en recueille au mois d'Aoust, il en est d'une espece un peu plus grosse que l'ordinaire, & celle-là est la meilleure.

Potirons, sont une espece de Citrouille plate, & jaune, dont la culture est entièrement semblable à celle des Citrouilles.

Pourpier, est une des plus jolies plantes du Potager, dont le principal usage est pour les Salades, & même pour les Potagers: il en est de deux especes, du verd, & du doré; celui-cy est plus agréable à la veüe, & plus délicat à élever, en sorte que dans les temps froids on à peine à le faire venir, même sur couche, & sous cloche, car pour la pleine terre, il n'y réussit guère que vers la my-May, & encore faut-il, que la terre soit bonne, douce, & fort meuble, & que le temps soit assez beau; ainsi pour les premiers Pourpriers, qu'on ne doit commencer de semer sur couche que vers la my-Mars, il ne faut usér que du verd, attendu que le jaune fond, dès qu'il est levé, à moins que la saison ne soit un peu avancée, & le Soleil un peu chaud, c'est à dire vers la fin d'Avril; on le sème d'ordinaire fort dru, parce que sa graine est si menuë, qu'on ne sçauroit le semer clair; quand on en sème sur couche, soit quand il fait froid, & que par consequent les cloches, ou les Chassis sont nécessaires, soit quand le temps commence d'être doux, on se contente de battre le terrain avec la main, ou avec le dos de la pèle; mais quand on en sème en pleine terre, qui doit avoir été bien préparée pour cela, on la herse cinq, ou six fois avec la fourche de fer, pour faire entrer la graine dans la terre.

La maniere d'en élever la graine est d'en replanter d'assez fort dans des planches bien aprêtées, & de l'espacer de huit à dix pouces; les mois de Juin & de Juillet sont propres pour cela; peu de temps après il est monté, & fleuri, & dès qu'on aperçoit que quelqu'une des coques s'ouvrant fait voir de la graine noire, il faut couper tous les montans, les mettre quelques jours au Soleil, pour achever de faire meurir toute la graine, & ensuite on les bat, & on les vane, &c. Il faut être soigneux de replanter les especes à part, pour ne s'y pas tromper, quand on en doit semer; les gros côtons de ce Pourpier montez en graine servent à faire confire dans du sel, & du vinaigre, afin d'être employez en Salades d'Hyver.

Les Raves, quand elles ont la bonté qu'elles doivent avoir, c'est à dire qu'elles sont tendres, cassantes & douces, sont à mon gré une des plantes du Potager, qui donne le plus de plaisir, & le donne aussi souvent, & aussi long-temps qu'aucune autre; je la regarde comme une maniere de manne de nos Jardins; il semble qu'il n'y ait pas grand peine à les faire venir, car en effet il n'est question que de les semer assez claires dans de la terre meuble bien préparée, & de les arroser beaucoup dans les temps secs, & moyennant cette culture elles acquièrent toute la perfection qui leur convient; mais il est premièrement question d'avoir toujourns de la graine de bonne espece, & en second lieu d'avoir des Raves sans discontinuation depuis le mois de Février jusques aux gelées de la my-Novembre; pour ce qui est de la graine de bonne espece, c'est celle qui fait peu de feuilles, & le Navet long & rouge, car il y en a qui font beaucoup de feuilles, & peu de Navet, & quand une fois on est pourveu de la bonne espece, il faut être extrêmement soigneux de la bien multiplier, & pour ne la pas perdre, & pour cet effet dans le mois d'Avril il

faut, que parmi les Raves qui sont venuës de la semence de l'année, on choisisse celles, qui, comme j'ay dit, ont le moins de feuilles, le plus de Navet, & le Colet le plus rouge, & les replanter toutes entières dans quelque endroit de terre bien préparée, & les espacer d'un pied & demy l'une de l'autre; étant ainsi replantées, elles monteront, fleuriront, & feront de la graine bonne à cueïllir vers la fin de Juillet; pour lors on coupe les tiges, on les met sécher quelques jours au Soleil, ensuite on les bat pour faire sortir la graine de la cosse, on les vane, &c. Les pieds qui montent en graine, allongent ce semble à l'infini leurs branches, & perpétuent leurs fleurs, & à cause de cela il est bon de pincer ces branches à une longueur raisonnable, afin que les premières cosses soient mieux nourries.

Ce n'est pas assez d'avoir soin d'élever de bonne graine, il faut aussi se mettre en état d'avoir de bonnes Raves huit, ou neuf mois de l'année: les premières qu'on mange, viennent sur couche; j'ay expliqué la manière de les élever dans les ouvrages de Novembre, & par le moyen de ces couches on en doit avoir pendant les mois de Février, Mars & Avril, autrement on n'en a point, & pour en avoir le reste des mois on en doit semer parmy toutes sortes de semences; les graines en lèvent promptement, & ainsi on a le temps de les cueïllir, avant qu'elles puissent nuire aux autres plantes; les Raves craignent extrêmement le gros chaud de l'Été, qui les fait venir, comme on dit, fortes, trop piquantes, cordées, & quelques-fois tres-dures, & en ces temps-là il faut affecter de les semer en terre bien meuble, & où le Soleil donne peu, & pour mieux faire, il faut avoir le long de quelques murailles du Nord une planche ou deux de terreau épais d'un bon pied & demy, pour y semer ces Raves, & les bien arroser; le Printemps, & l'Automne comme le Soleil n'est pas si chaud, les Raves réüssissent assez bien en pleine terre, & au grand air.

Réponses, sont une sorte de petites Raves douces, qui viennent d'elles-mêmes à la Campagne, & sur tout dans les bleds, & se mangent en salade au Printemps, elles ne se multiplient que de graine.

Rhuë, est une plante d'odeur tres-forte dont on fait quelques bordures dans nos Jardins; elle se multiplie de graine, & aussi de branches, qui ont pris racine au colet; la Rhuë n'est guère bonne que contre des vapeurs de Mère.

Romarin, est une autre sorte de plante odoriférante, que nous mettons en bordure, & dont le principal usage est pour le parfum des Chambres, & pour des lavapieds, il se multiplie de la même manière que la Rhuë, & les autres bordures, & dure des cinq & six années en place.

Roquette, est une de nos fournitures de salade, qui se sème au Printemps, comme la plupart des autres; sa feuille est assez semblable à celle des Raves; la graine en est tres-menuë, & à peu près comme celle du Pourpier, mais la couleur est rougeâtre, ou plutôt d'un minime obscur.

Salisfix d'Espagne, autrement Scorfonnerie, est une de nos principales racines, qui se multiplie de graine comme les autres, & qui est admirable cuite, soit pour le plaisir du goût, soit pour la santé du corps; elle ne se multiplie que de graine, qui se sème au mois de Mars, il faut être soigneux de la semer assez claire, soit en planche, soit en bordure, ou au moins de l'éclaircir, afin que les racines en viennent plus grosses; la Scorfonnerie monte en graine dans les mois de Juin, & de Juillet, & on la recueille dès qu'elle est meure.

Le falsifix commun est une autre sorte de racine qui a la même culture que la précédente, mais n'est pas d'un mérite tout-à-fait si considérable; elles passent aisément l'Hyver en terre, il est bon de les arroser l'une & l'autre pendant le grand sec, & de les tenir bien sarclées, & sur tout de les mettre en bonne terre bien préparée, & dont le fond soit tout au moins de deux bons pieds.

La Sariette est une plante annuelle un peu odoriférante, qui ne vient que de graine, & entre par ses feuilles dans quelques ragoûts, particulièrement dans les Pois, & les Fèves; elle se sème au Printemps en planche, ou en bordure.

La Saugé est une plante à bordures, dont la culture n'a rien de particulier, & est semblable à celle des autres bordures de Romarin, Lavande, Absinthe, &c. il y en a de panachée qui paroît à quelques-uns plus agréable que la commune, qui est d'un vert blanchâtre.

Le Thym, autre bordure odoriférante, qui se multiplie également de graine, & de branches, quand elles ont pris racine au colet; la bordure de Thym fait un ornement assez grand, & assez nécessaire dans nos Potagers.

La Tripe-madame est une des fournitures de Salade; on ne s'en sert qu'au Printemps, quand elle est tendre, mais il n'en faut mettre que peu l'Eté, parce qu'elle est trop dure; elle se multiplie de graine, & de branches de bouture.

Les Violettes, & sur tout les doubles, servent dans nos Potagers à y faire de jolies bordures; leurs fleurs font un agrément singulier étant sagement placées, sur la superficie des salades du Printemps; tout le monde sçait qu'elles se multiplient de touffes, c'est à dire qu'une grosse touffe se divise en plusieurs petites, chacune desquelles devient à son tour grosse, & en état d'être aussi divisée en plusieurs petites.

CHAPITRE VII.

Pour sçavoir combien de temps chaque plante Potagère occupe utilement sa place dans un Potager. Qui sont celles qui ont besoin de la serre, pour fournir pendant l'Hyver. Qui sont celles qu'on peut faire venir malgré les gelées. Et enfin combien de temps chaque sorte de graine se peut garder sans devenir inutile.

IL est tres-important en Jardinage de sçavoir, combien de temps chaque plante occupe utilement l'endroit du Jardin où elle est, afin que la prévoyance d'un habile Jardinier sçache à point nommé en préparer d'autres, pour substituer à celles, qui n'étant, pour ainsi dire, que des plantes passagères n'occupent leur place que peu de mois: par ce moyen non seulement il ne reste jamais de terre inutile dans un Potager, mais même il semble qu'on a un sensible plaisir de jouir par avance des choses, qui ne sont pas encore en nature.

Pour bien traiter cette matière, j'estime qu'il est assez à propos de parler premièrement des Plantes qui sont de longue durée, soit devant qu'elles arrivent à leur perfection, soit pendant qu'elles continuent à se produire. Toute sorte de Raisins, les Capres, & les Asperges tiennent sans doute le premier rang dans ce nombre; car les pieds de Vigne & de Capres durent des vingt-cinq, & trente années,

& à l'égard des Asperges, à conter du temps qu'on les sème, ou qu'on les replante, on ne doit guère commencer d'en cueillir que les montans ne soient gros, ce qui n'arrive que la troisième, ou quatrième année après, mais ensuite pourveu qu'elles soient en bon fond, & qu'on prenne bien soin de les cultiver, on peut fort bien les laisser en place jusqu'à dix, ou douze années, étant certain que pendant ce temps-là elles pousseront amplement à tous les renouveaux, à condition cependant que si on s'apperçoit plutôt de quelque diminution, on les ruinera aussi plutôt, mais si au contraire elles continuent de bien faire, on les conservera en place plus long-tems.

Les Framboisiers, & Groseillers durent aisément des huit & dix ans.

Les Artichaux, demandent d'être renouvelés, c'est à dire de changer de place après la troisième année.

Les bordures d'Absinthe, d'Hysope, Lavandé, Marjolaine, Rhuë, Romarin, Sauge, Thym, Violette, &c. pourveu qu'un Hyver extraordinaire ne les endommage pas, peuvent subsister en place trois ou quatre ans, prenant soin de les tondre un peu ras tous les Etés.

L'Alleluya, le Baume, le Cerfeuil musqué, les Cives d'Angleterre, l'Estragon, l'Oseille, la Patience, la Passe-pierre, le Persil-Macedoine, la Tripe-Madame, &c. peuvent aussi fort bien subsister en place des trois & quatre années.

Les Fraisiers trois ans.

La chicorée sauvage, l'Anis, le Persil ordinaire, la Pimprenelle, le Fenouil, la Scorfonere, le Salsifix commun, &c. durent deux ans.

La Porrée soit à couper, soit à Cardes, & les Ciboules, &c. durent un an entier, c'est à dire d'un Printemps à un autre.

La Bourrache, la Buglose, les Bete-raves, Cardons d'Espagne, Carote, Cheruïs, les Choux pommés, Choux de Milan, Choux fleurs, Citrouilles, Corne-de-Cerf, Potirons, Panais, Porreaux, &c. occupent leur place environ neuf mois, à conter du Printemps qu'ils ont été semés jusqu'à la fin de l'Automne.

L'Ail, le Basilic, les Nasturces, les Concombres, les Melons, les Echalottes, les Oignons, les premiers Navets, &c. ne l'occupent que le Printemps & l'Été, si bien que leur place peut avoir une autre décoration de plantes pendant l'Automne.

Les Bonnes-Dames, Cerfeuil ordinaire, Chicorées blanches, Cresson-alenois, toutes sortes de Laituës, soit à pommer, soit à lier, &c. l'occupent environ deux mois.

Les Ravés, le Pourpier, le Cerfeuil ordinaire, &c. n'occupent leurs places que cinq, ou six Semaines, & ainsi on en doit semer l'Été de quinze en quinze jours.

Les Pois hâtifs, & les Fèves hâtives l'occupent six à sept mois, à conter du mois de Novembre qu'on les sème, mais les Pois, les Fèves ordinaires, & les Haricots ne l'occupent que quatre à cinq.

Les Espinars, & les Mâches l'occupent l'Automne, & l'Hyver, & ainsi on les met aux endroits, où l'on a déjà levé les Plantes, dont la durée ne passe pas l'Été.

Les Mauves, & Guimauves se multiplient de graine, & ne passent pas l'Hyver.

A l'égard des Plantes, qui ont besoin du secours de la serre pendant l'Hyver, ce sont les Cardons, le Céleri, les Pommes d'Artichaux, les Chicorées, tant les sauvages que les blanches; ce qui est contenu sous le nom de racine, sçavoir Bete-raves, Carotes, &c. De plus les Porreaux, les Citrouilles, les Potirons, les Oignons, l'Ail

chalotte; tout le reste résiste assez aux injures de l'Hyver, sçavoir les Choux, le Persil, le Fenouil, les Ciboules, & même l'Estragon, le Baume, la Passe-pierre, la Tripe-Madame, la Melisse, les Asperges, l'Oseille, &c. Mais elles ne poussent qu'au Printemps, ou par le moyen des couches; les autres Plantes ne connoissent point ces sortes de secours, ou plutôt de violence, par exemple toutes les racines, l'Ail, l'Oignon, le Porreau, les Choux, &c. ajoutez à cela que par le même moyen des couches on élève pendant la rigueur du froid des petites salades de Laituës avec leur fourniture de Cresson, Cerfeuil, Baume, &c.

Reste à sçavoir combien de temps chaque graine peut être conservée bonne; généralement parlant la plupart des graines périssent après un an, ou deux au plus, & ainsi il faut toujours affecter d'en avoir de nouvelles, ou autrement on court risque de semer inutilement au Printemps, il n'y a guère que les Pois, les Fèves, & les graines de Melons, Concombres, Citrouilles, Potirons, qui durent des huit, & dix ans; les graines de Choux-fleurs en durent trois & quatre, celles de toutes sortes de Chicorées, cinq & six; de toutes les graines sur tout il n'y en a point, qui se conservent si peu que celles des Laituës, elles sont cependant meilleures la seconde année que la première, mais elles ne valent plus rien la troisième.

Fin de la sixième & dernière Partie.



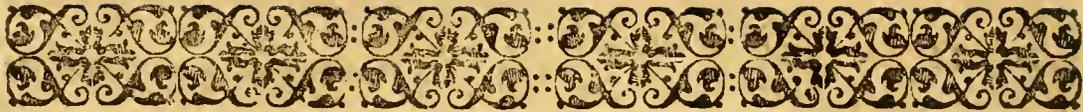


TABLE DES CHAPITRES

contenus dans la quatrième, cinquième,
& sixième Partie des Jardins Fruiti-
ers, & Potagers.

QUATRIÈME PARTIE.

CHAP. I.	D éfinition de la taille des Arbres.	page 5
Chap. II.	Des raisons de la taille.	6
Chap. III.	Du temps de la taille,	7
Chap. IV.	Des raisons qui obligent de tailler,	12
Chap. V.	De l'idée de beauté, que demandent les Buissons.	14
Chap. VI.	De l'idée de beauté, que demandent les Espaliers, & les maximes du palis- sage,	14
Chap. VII.	Des branches en general,	16
Chap. VIII.	Pour connoître la différence des bonnes, & des mauvaises branches,	17
Chap. IX.	De l'explication des mots de fort, & de force; de foible, & de foiblesse,	19
Chap. X.	Des outils nécessaires pour tailler, & de la manière de s'en servir,	23
Chap. XI.	De la manière de tailler les Arbres dans les premières années qu'ils ont été plantez,	27
Chap. XII.	De la première taille d'un Arbre, qui n'a rien poussé la première année,	28
Chap. XIII.	De la première taille d'un Arbre, qui a poussé foiblement,	31
Chap. XIV.	De la première taille d'un Arbre qui a au moins poussé une belle branche,	32
Chap. XV.	De la première taille d'un Arbre, qui a poussé plus d'une belle branche,	34
Chap. XVI.	De la première taille d'un Arbre qui a poussé deux belles branches, & toutes deux bien placées,	35
Chap. XVII.	Pour la première taille d'un Arbre, qui n'a poussé que deux branches tou- tes deux belles, & grosses, mais toutes deux mal placées,	37
Chap. XVIII.	Pour la première taille d'un Arbre, qui a poussé trois, ou quatre belles branches bien, ou mal placées,	38
Chap. XIX.	De la taille des Arbres, qui ont fait jusqu'à cinq, six, & sept belles bran- ches,	39
Chap. XX.	De la deuxième taille, qui est à faire la troisième année à un Arbre nouveau planté,	40

Chap. XXI. De la deuxième taille d'un Arbre, qui avoit fait deux belles branches dans la première année qu'il avoit été planté.	42
Chap. XXII. De la seconde taille d'un Arbre, qui la première année avoit fait trois belles branches à bois,	47
Chap. XXIII. De la deuxième taille d'un Arbre, qui la première année avoit fait quatre belles branches à bois, ou même davantage,	47
Chap. XXIV. De la taille, qu'on doit faire la troisième année à toutes sortes d'Arbres plantez depuis quatre ans,	50
Chap. XXV. De la première taille des Arbres, qui ont été plantez avec beaucoup de branches,	52
Chap. XXVI. De la taille des Arbres de tige,	53
Chap. XXVII. De la première conduite des greffes en fente faites, & multipliées sur de vieux Arbres en place, soit en Buissons, soit en Espaliers,	53
Chap. XXVIII. De ce qui est à faire pour les cas imprévus, & assez souvent ordinaires à toutes sortes d'Arbres, même à ceux qui ont été conduits avec toutes les règles de l'Art.	55
Chap. XXIX. Remarques communes pour de certains cas singuliers, qui regardent la taille de toutes sortes d'Arbres,	57
Première Observation,	57
Deuxième Observation,	57
Troisième Observation,	58
Quatrième Observation,	58
Cinquième Observation,	58
Sixième Observation,	58
Septième Observation,	59
Huitième Observation,	59
Neuvième Observation,	59
Dixième Observation,	60
Onzième Observation,	60
Douzième Observation,	60
Treizième Observation,	60
Quatorzième Observation,	61
Quinzième Observation,	61
Seizième Observation,	61
Dix-septième Observation,	61
Dix-huitième Observation,	62
Dix-neuvième Observation,	62
Vingtième Observation,	62
Vingt-unième Observation,	63
Vingt-deuxième Observation,	63
Vingt-troisième Observation,	63
Vingt-quatrième Observation,	63
Vingt-cinquième Observation,	63
Vingt-sixième Observation,	64

<i>Vingt-septième Observation,</i>	64
<i>Vingt-huitième Observation,</i>	64
<i>Vingt-neuvième Observation,</i>	64
<i>Trentième Observation,</i>	64
<i>Trente-unième Observation,</i>	65
<i>Trente-deuxième Observation,</i>	65
<i>Trente-troisième Observation,</i>	65
<i>Trente-quatrième Observation,</i>	65
<i>Trente-cinquième Observation,</i>	66
<i>Trente-sixième Observation,</i>	66
<i>Trente-septième Observation,</i>	66
<i>Trente-huitième Observation,</i>	66
<i>Trente-neuvième Observation,</i>	67
<i>Quarantième Observation,</i>	67
<i>Quarante-unième Observation,</i>	67
<i>Quarante-deuxième Observation,</i>	67
<i>Quarante-troisième Observation,</i>	67
<i>Quarante-quatrième Observation,</i>	68
<i>Quarante-cinquième Observation,</i>	68
<i>Quarante-sixième Observation,</i>	68
<i>Quarante-septième Observation,</i>	68
<i>Quarante-huitième Observation,</i>	68
<i>Quarante-neuvième Observation,</i>	68
<i>Cinquantième Observation,</i>	69
<i>Cinquante-unième Observation,</i>	69
<i>Cinquante-deuxième Observation,</i>	69
<i>Cinquante-troisième Observation,</i>	69
<i>Cinquante-quatrième Observation,</i>	70
<i>Cinquante-cinquième Observation,</i>	70
<i>Cinquante-sixième Observation,</i>	70
<i>Cinquante-septième Observation,</i>	70
<i>Cinquante-huitième Observation,</i>	71
<i>Cinquante-neuvième Observation,</i>	71
<i>Soixantième Observation,</i>	71
<i>Soixante-unième Observation,</i>	71
<i>Soixante-deuxième Observation,</i>	71
<i>Soixante-troisième Observation,</i>	72
<i>Soixante-quatrième Observation,</i>	72
<i>Soixante-cinquième Observation,</i>	72
<i>Soixante-sixième Observation,</i>	72
<i>Soixante-septième Observation,</i>	73
<i>Chap. X X X. Remarques particulieres pour la premiere taille, qui tous les ans est à faire en Fevrier, & Mars aux Arbres des Fruits à noyau, & sur tout aux Pâchers, & Abri-cottiers, tant en Buisson, qu'en Espalier.</i>	73

Chap. XXXI. <i>Remarques particulieres sur la deuxieme, & troisieme taille des Fruits à noyau.</i>	77
Chap. XXXII. <i>Des differentes manieres, dont on gouverne les Pêchers en Eté,</i>	81
Chap. XXXIII. <i>De l'ébourgeonnement,</i>	81
Chap. XXXIV. <i>Remarques particulieres pour une autre operation importante, qui se fait en Eté sur quelques Arbres, & qui s'appelle pincer,</i>	84
Chap. XXXV. <i>De ce qui est à faire à certains Arbres extraordinairement vigoureux, & ne se mettans point à fruit,</i>	86
Chap. XXXVI. <i>De la conduite, ou culture des Figuiers,</i>	87
Chap. XXXVII. <i>De la maniere de tailler les Arbres, qui sont déjà un peu vieux,</i>	102
Chap. XXXVIII. <i>Des defauts de la taille en fait de vieux Buiffons,</i>	104
Chap. XXXIX. <i>Des defauts de la taille en fait de vieux Espaliers,</i>	108
Chap. XL. <i>De la taille de la Vigne.</i>	111

CINQUIEME PARTIE.

CHAP. I. T ouchant les soins, qu'il faut avoir pour éplucher les Fruits, quand il y en a trop,	119
Chap. II. <i>Pour apprendre à découvrir, quand il faut certains Fruits, qui en ont besoin,</i>	123
Chap. III. <i>De la maturité des Fruits, & de l'ordre que la nature y observe,</i>	124
Chap. IV. <i>De ce qui sert à juger de la maturité, & de la bonté des Fruits,</i>	130
Chap. V. <i>Des causes de la maturité, plus ou moins avancée, en toute sorte de Fruits,</i>	133
Chap. VI. <i>Des marques particulieres de maturité en chaque sorte de fruit, & premiere-ment en ceux d'Eté qui achevent de meurrir sur le pied,</i>	134
Chap. VII. <i>De la situation, qu'il faut donner aux fruits cuëillis pour les conserver quelque temps,</i>	140
Chap. VIII. <i>Du transport des fruits,</i>	142
Chap. IX. <i>Des Serres, ou Fruiteries,</i>	144
Chap. X. <i>Des maladies des Arbres fruitiers,</i>	151

Traité des Greffes des Arbres, & des Pepinières.

Chap. XI. <i>Des Greffes,</i>	156
Chap. XII. <i>Des sortes de Greffes qui sont en usage,</i>	160
Chap. XIII. <i>Des temps propres à greffer.</i>	160
Chap. XIV. <i>Des manieres de bien faire chaque sorte de greffe,</i>	162
Chap. XV. <i>Quels sont les Sujets, qui ont disposition naturelle à recevoir les especes de fruits chacune en son particulier, & n'en peuvent recevoir d'autres,</i>	168
Chap. XVI. <i>Des Pepinieres d' Arbres Fruitiers,</i>	171
Chap. XVII. <i>Des differentes manieres de treillages, dont on se sert pour palisser,</i>	173

SIXIEME ET DERNIERE PARTIE
des Jardins Fruitiers , & Potagers.

D E la culture des Potagers ,	177
CHAP. I. De tout ce qui doit être dans un Potager raisonnablement grand, pour le rendre parfaitement bien garni ,	180
Chap. I I. Contenant la description des graines , & autres choses qui servent pour la production , & multiplication de chaque plante , ou Légumes ,	182
Chap. I I I. Pour expliquer tout ce qu'on peut tirer d'un bon Potager dans chaque mois de l'année , & tout ce que le Jardinier y doit , & peut faire dans chacun de ces mêmes mois ,	190
Ouvrages qu'on peut faire dans un Potager pendant le mois de Janvier ,	191
Ouvrages de Février ,	197
Ouvrages de Mars ,	198
Ouvrages d'Avril ,	201
Ouvrages de May ,	206
Ouvrages , de Juin ,	211
Ouvrages de Juillet ,	212
Ouvrages d'Aoust ,	213
Ouvrages de Septembre ,	214
Ouvrages d'Octobre ,	216
Ouvrages de Novembre ,	217
Ouvrages de Decembre ,	222
Secours, qu'on peut tirer d'un Potager pendant le mois de Janvier ,	224
Secours de Février ,	225
Secours de Mars ,	225
Secours d'Avril ,	226
Secours de May ,	226
Secours de Juin ,	227
Secours de Juillet ,	228
Secours d'Aoust ,	228
Secours de Septembre ,	229
Secours d'Octobre ,	229
Secours de Novembre ,	230
Secours de Decembre .	230
Chap. I V. Qui apprend à juger seurement à l'inspection d'un Potager, s'il ne luy manque rien de ce qu'il doit avoir ,	230
Chap. V. Quelle sorte de terre est propre à chaque Légume ,	236
Chap. V I. Quelle sorte de culture convient à chaque Plante en particulier ,	240
Chap. V I	I.

Chap. V I I. & dernier. Pour sçavoir combien de temps chaque Plante Potagère occupe
utilement sa place dans un Potager.

Qui sont celles, qui ont besoin de la serre pour fournir pendant l'Hyver.

Qui sont celles, qu'on peut faire venir malgré les gelées.

Et enfin combien de temps chaque sorte de graine se peut garder sans devenir inutile. 263

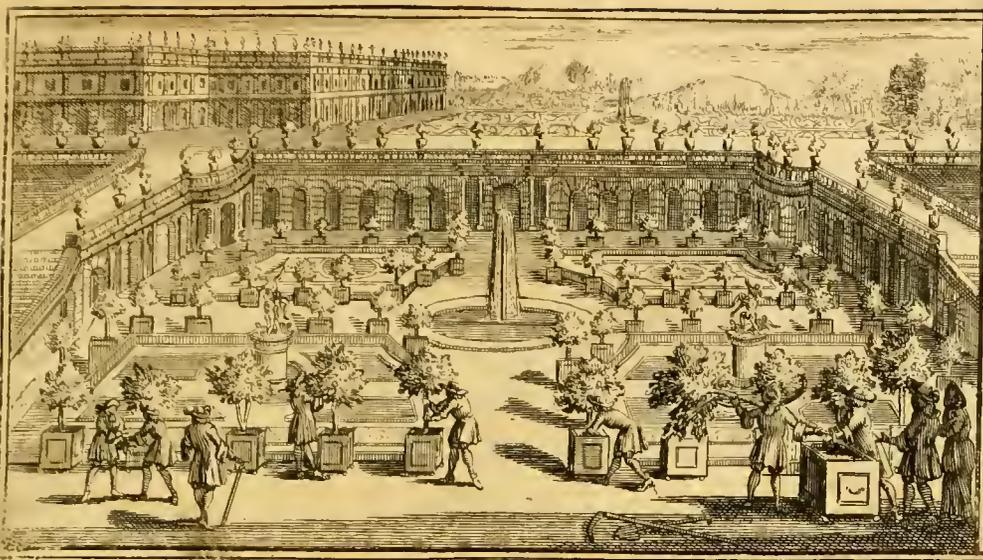
Fin de la Table des Chapitres des Jardins Fruitiers,
& Potagers.



DE LA GOUTTE

ORVAIRES

Table with multiple columns and rows of text, likely a list or index. The text is extremely faint and illegible.



T R A I T E
 DE LA CULTURE
 D E S
 O R A N G E R S.

P R E F A C E.

PARMY les Jardiniers fleuristes dont le nombre est grand, & rempli de gens habiles, il s'en trouve assez souvent plusieurs, qui voulans en quelque façon prétendre, qu'il n'appartient qu'à eux seuls de se mêler d'Orangers, prétendent aussi faire accroire, que la culture de ces sortes d'Arbres est le véritable chef-d'œuvre du Jardinage, & sur ce fondement font de grands monstres de la préparation des terres, & de la recherche de tous les ingrédients, qu'ils disent devoir entrer dans leur composition; ils n'en font pas moins sur l'encaissement, ou empotement, sur l'arrosement, sur l'entrée, sur la sortie; sur l'exposition, &c.

Il y en a même parmi eux, qui veulent encore porter le mystere plus loin : ils publient que la quantité d'especes d'Orangers est grande, & presque infinie, ils en nomment en effet un nombre, qui seroit capable de faire peur aux curieux, quel-

que véritable qu'il puisse être, si comme ils le disent, chaque espece demandoit absolument des sels particuliers, c'est à dire une culture particulière: cela s'appelleroit véritablement une Mer, sur laquelle presque personne n'oseroit s'embarquer, tant le voyage paroîtroit dangereux, & le naufrage inévitable.

Mais comme dans nos fruitiers & poragets, où le nombre des especes est bien plus grand, qu'il ne peut être parmi les Orangers, l'experience nous a appris, qu'une même culture à peu près sert pour toute sorte de fruits à pepin, une même pour toute sorte de fruits à noyau, une même pour toute sorte de verdures; cette experience nous a fait aussi présumer, qu'il ne faut qu'une même culture pour toute sorte d'Orangers: & en effet nous en avons des preuves entièrement convaincantes.

Je ne m'arrêteray donc point à tant & tant de difficultez, dont les uns, & les autres ont épouventé grand nombre de nouveaux curieux, dans la passion qu'ils avoient pour les Orangers, passion, qui mē paroît tres-raisonnable, & tres-bien fondée, parce qu'en effet dans tout le Jardinage il n'y a ny plantes, ny Arbres, qui donnent tant de plaisir, & en donnent si long-temps, n'y ayant jour de l'année que les Orangers ne puissent, & ne doivent avoir dequoy réjouir ceux qui les aiment, soit par la verdure de leur beau feuillage, soit par l'agrément de la figure qui leur convient, soit par l'abondance, & le parfum de leurs fleurs, soit enfin par la beauté, bonté, & durée de leurs fruits, &c. J'avouë, qu'on ne peut pas en être plus charmé que je le suis; aussi voulant favoriser l'inclination que je vois presque générale pour en avoir, je prens un troisième parti tout-à-fait contraire à la doctrine des Mystérieux, & cela pour dire, qu'après l'avoir amplement, & long-temps examiné, il ne me semble pas, que dans tout le Jardinage il y ait rien de si aisé que la culture des Orangers, soit pour les élever dans leurs premiers commencemens, soit pour les entretenir ensuite, & les conserver en bon état, quand une fois on les y a mis, n'y ayant que le seul rétablissement des malades qui soit en effet difficile, & fâcheux: & partant il me semble qu'on peut hardiment se mettre à avoir des Orangers, chacun selon ses moyens, & ses facultez, pourveu qu'on se soit muni d'un Jardinier qui soit sage, & d'une serre qui soit bonne: sans quoy j'ose dire, que personne absolument ne doit donner dans cette curiosité; car je suis persuadé, que le Jardinier Orangiste est entièrement coupable, soit par son ignorance grossière, soit par son inapplication, & sa paresse, soit par sa doctrine trop mystérieuse, si ses Orangers sont en mauvais état, quand la serre n'y a point contribué; le défaut en proviendra sans doute ou de la mauvaise terre, dans laquelle on les aura mis, ou de la trop grande charge qu'on leur aura laissé à la tête, eu égard à la force du pied, ou de l'encaissement qui aura été défectueux, soit pour avoir été mal fait, soit pour n'avoir pas été fait dans le besoin, ou principalement du trop fréquent usage du feu & de l'eau, du feu en Hyver, dont il ne faut point du tout, & de l'eau en Été dont il faut user tres-moderément.

J'expliqueray cy-après les conditions d'une bonne serre, mais ce ne sera qu'après avoir dit ce que je pense en général sur la facilité de la culture des Orangers; cette facilité de culture, que je publie, ne plaît pas à beaucoup de nos Docteurs Orangistes, & leur fait dire, que ceux qui la croient & qui la publient, ne la comprennent pas eux-mêmes; cependant sans me laisser décourager par de tels discours, je hazarde de dire icy mon sentiment sur cette matière.

CHAPITRE PREMIER.

De la grande facilité qu'il y a dans la culture des Orangers.

Pour établir la preuve du contenu en ce Chapitre, j'avance cinq grandes propositions, que je tiens indubitables. La première est que nous n'avons guère, ny Plantes, ny Arbres qui reprennent avec tant de facilité. La seconde, qu'il ny en a point qui s'accomodent si aisément de toutes sorte de nourriture. La troisième que ce sont les Arbres qui vivent le plus long-temps. La quatrième, qu'il n'y en a point qui soient sujets à moins d'infirmitez : & enfin la cinquième, qu'il n'y en a point qui ayent si peu d'ennemis particuliers, que les Orangers.

Les Tons qui tuënt les Fraisières par la racine, & les Chenilles qui les gâtent par la feuille; le Chancre qui les décole à fleur de terre; les Mulots, & les Mouchérons qui détruisent les Artichaux; la gomme, les Fourmis, les Pucerons qui ruinent les Pêchers; les Tigres qui désolent les Poiriers; tous les accidens qui affligent les Melons, & ceux qui affligent toutes les Plantes Potagères; c'est ce qu'on peut appeller de véritables ennemis en fait de Jardinage, mais ennemis redoutables, ennemis invincibles, & par consequent mille fois plus dangereux, que tout ce qui peut menacer les Orangers; cependant comme ils en ont aussi quelques-uns, car il n'est point de Plantes qui n'en ayent; je les examineray d'abord, & parleray en même temps des remedes qu'on a pour les en deffendre. Les ennemis particuliers des Orangers sont les Fourmis, les Punaises, les Perce-oreilles, &c. Mais le mal, que ces insectes peuvent faire, n'est pas mortel, il n'y a rien de plus aisé que de les garantir de leur guerre, & de leur insulte; car premièrement, pour ce qui est des Fourmis, qui quelques-fois se jettent en foule sur un Arbre, & rongent les feuilles; elles ne viennent communément aux Orangers, que parce qu'elles y sont amorcées par le couvein des punaises; ce couvein que tous les Orangistes connoissent assez, sans que j'en fasse une description plus particulière, ne paroît faire d'autre préjudice aux Orangers, si ce n'est de les rendre sales, hideux, mal propres partout, & désagréables à voir, eux qui demandent principalement de la netteté, & de la propreté tant en leur bois, qu'en leurs feuilles; il provient donc de quelques mères Punaises qui volent, & qu'on ne connoît aussi que trop, tant par leur couleur verte, que par l'extrême puanteur, qui sort de leur corps, quand on les écorce; ces mères punaises font leur couvein en Automne, & de la même manière à peu près que les Vers à soye font le leur, elles le font particulièrement autour du bois maigre, & sur le dessous des feuilles sales, & confuses; on le prendroit au commencement pour des petites tâches de rousses; or pour peu que d'abord il y en ait sur un Arbre, ce couvein venant à sentir les chaleurs de l'Été suivant, il croit, il s'étend, il s'enfle jusqu'à être de la grosseur & grandeur d'une lentille; & enfin il éclôt; ainsi le nombre des Punaises se multiplie, pour produire à l'Automne une quantité infinie d'autres couveins; mais comme ce couvein n'est ny errant, ny fugitif, ny volatil, il est visible & attaché, & par consequent aisé à ôter; si bien que prenant soin de le nettoyer en quelque temps qu'on s'en apperçoive, & sur tout au

sortir de la serre, comme on le peut facilement, soit avec les doigts; soit avec une petite brosse, on sera aussi-tôt en seureté contre les Fourmis, car elles cessent d'attaquer les Orangers; tout aussi-tôt que les Punaises en sont ôtées.

A l'égard des Perce-oreilles, qui sont de petits insectes, languets, rouffâtres, fort vifs dans leur marche, & qui venant, quelquesfois à s'adonner aux Orangers, en rongent les fleurs, & les feuilles, & en gâtent la principale beauté; la persécution est un peu plus fâcheuse, que celle dont nous venons de parler; mais outre qu'elle n'est pas mortelle, n'allant point jusqu'aux racines, & qu'elle arrive assez rarement, on a quelques expédiens assez bons pour sen défendre; le remede des cornets de papier, & des ongles d'animaux à pieds fourchus, est assez souverain; si bien que prenant soin de mettre plusieurs de ces cornets, ou de ces ongles en différens endroits de chaque Arbre; ces méchans petits insectes, qui ne font leur ravage que dans l'obscurité de la nuit, ne manquent pas de s'y aller cacher; dès que le jour paroît, ainsi visitant leur retraite de temps en temps, il est aisé de les y prendre, & de les écraser, & par ce moyen on vient à les détruire.

On a encore l'expédient des vases, soit de terre ou de bois, soit de plomb, ou de cuivre; leur figure est carrée, ou en façon d'assiette creuse, & on en fait de deux sortes; les uns sont pour mettre autour de chaque tige, & les autres pour mettre aux quatre pieds de chaque caisse; ceux qui sont destinez pour la tige, sont de deux pièces, qu'on recole, ou qu'on refoude aisément, quand ils sont en place, & qu'ils embrassent cette tige, sans y laisser aucun vuide entr'eux & cette tige, & après cela on les remplit d'eau; les autres sont tous d'une pièce, & on met au dedans de ces vases les pieds des caisses, ensuite on les remplit d'eau aussi bien que les premiers, & cela étant, les Perce-oreilles qui ne sçavent pas nager, ne hazardent guère de faire le trajet de l'eau contenuë dans telle sorte de vases; ainsi on empêche sûrement que ces Perce-oreilles ne parviennent jusqu'aux Orangers. & ne les désolent: les mêmes vases sont aussi un obstacle invincible contre les Fourmis, s'il s'en trouve d'assez opiniâtres pour venir à ces beaux Arbres, quoy qu'il ny ait plus de ce couvein, qui les amorce si puissamment.

Il y a bien plus, car il n'est pas seulement question de défendre les Orangers de ces méchans petits animaux, il peut encore leur arriver pendant qu'ils sont dehors, d'autres inconvéniens fort grands, & fort fâcheux, qui leur sont communs avec tous les autres fruitiers; ce sont de grands vents, une gelée blanche assez forte, & sur tout une grosse grêle &c. Mais outre qu'il est assez rare de voir arriver de tels malheurs; un Jardinier est grandement à plaindre, & nullement à condamner, quand il en est surpris, & particulièrement à l'égard de la gresse; c'est un mal qui se forme à nôtre insceu, & qui vient tout d'un coup acabler, si bien qu'il n'est pas possible de s'en garantir, quelque soin qu'on en puisse prendre; il faut donc être préparé à s'en consoler, en cas qu'il arrive.

A l'égard des vents qu'on a à craindre, comme ce ne sont d'ordinaire que ceux d'entre le Couchant, & le Midy, lesquels ne soufflent guère que dans les commencemens d'Automne, on a dû avoir cette précaution de placer les Orangers en lieu, où ils soient à l'abry de la fureur de ces vents; ce qui se peut aisément par le moyen de quelque maison, ou de quelque muraille, ou de quelque bois qui leur soit opposé, & où cependant les Orangers puissent au moins une partie du jour être veus des agréables rayons du Soleil.

Et pour ce qui est des gelées, comme on ne sort guère les Orangers que vers la my-May, & qu'on les serre communément vers la my-Octobre; ce sont des temps, où pour lors on est apparemment hors du péril du mal, qu'elles pourroient faire, la saison de ces sortes de gelées printannières, lesquelles sont des suites d'Hyver, finissant d'ordinaire à la my-May, & le temps de celles qui annoncent son cruel retour, n'étant pas encore revenu à la my-Octobre; car pour certaines petites gelées blanches, qu'on voit quelquesfois tant vers la my-May, que dans les premiers jours d'Octobre, elles ne sont pas suffisantes pour faire aucun tort considerable à des Orangers, qui se portent bien; véritablement les infirmes en peuvent souffrir, parce qu'ils sont incommodés de tout, mais ils n'en auroient nullement souffert, s'ils avoient été vigoureux; cela veut dire, s'ils avoient été habilement conduits.

Or puis que je suis persuadé, que la beauté, & la conservation des Arbres dont est question, dépend en premier lieu d'une bonne serre, si bien qu'on ne peut attendre que du déplaisir, quand on s'embarque à avoir des Orangers, sans commencer par une précaution si nécessaire; il s'ensuit donc que, devant que d'en venir à expliquer tout ce qui regarde leur culture, & leur conduite, la serre est la première chose, dont il faut icy parler, comme la première condition, dont il se faut affeurer.

CHAPITRE II.

Des conditions d'une bonne serre.

Pour faire qu'une serre soit bonne, elle doit, ce me semble, avoir cinq conditions principales; qui sont premièrement d'être bien exposée; en second lieu, d'être bien percée, & munie cependant des secours nécessaires, pour pouvoir bien fermer ses ouvertures au besoin; en troisième lieu, que les murs en soient épais & bien construits; en quatrième lieu, elle doit être bien couverte; & enfin il faut que le sol n'en soit pas creux; examinons présentement chacune de ces conditions.

Pour ce qui est de la première condition, il n'y a personne qui ne convienne, que la meilleure de toutes les expositions est celle du Midy; en sorte que le Soleil donne dans cette serre depuis les neuf à dix heures du matin, jusqu'à ce qu'il se couche, ou qu'il soit prêt de se coucher; l'exposition du Levant, qui reçoit le Soleil depuis son lever jusqu'à Midy, ou un peu plus; est encore fort bonne; celle du Couchant, qui a le Soleil depuis midy jusqu'au soir, se peut souffrir, faute des deux autres; à l'égard de celle du Nord, elle est tres-dangereuse, & tres-mauvaise, ne voyant, que fort peu le Soleil, soit le matin, soit l'après-dîné.

La seconde condition d'une bonne serre, qui est d'être bien percée, demande que les portes, soient si bien faites, que les Orangers y puissent aisément passer, & que de plus les fenêtres soient grandes, tant en hauteur, qui doit être à peu près la même que celle du plancher à la réserve de l'apuy, lequel est d'ordinaire d'environ trois pieds, qu'en largeur, qui peut être de cinq à six pieds, afin que les ouvrant en Hyver chaque fois qu'il fait un beau Soleil, comme il est important de le faire, tous les Arbres en soient veus, & pour ainsi dire réjouis de l'aspect de ses rayons, & que si il y a quelque peu d'humidité au dedans, elle en soit ôtée par le moyen de

cette belle lueur, qui a le don de dessécher l'humidité : ces fenêtres doivent encore avoir par dedans un chassis de papier double, c'est à dire un chassis qui soit colé de papier des deux côtez de son épaisseur; & par dehors un chassis de verre; je conte pour fort peu de chose les contre-vents de bois, si les chassis dont je viens de parler nous manquent; ces contre-vents trompent beaucoup de curieux; ces chassiss doivent être bien calfeutrez en Hyver, pour empêcher que l'air froid du dehors ne puisse par aucune ouverture pénétrer au dedans; car sans doute il est capable d'altérer l'air chaud, & temperé, qui étoit resté dans la serre depuis les beaux jours des saisons précédentes, & sans lequel les Orangers ne peuvent conserver leur embonpoint.

En troisiéme lieu, toutes les murailles de la serre, & sur tout celle qui regarde le Nord, doivent avoir été bien construites de bon moilon, & de bon mortier, soit à chaux & à sable, qui est sans contredit le meilleur, soit en plâtre qui n'est pas mauvais, pourveu que la muraille ait été faite avec tant de soin, qu'il n'y soit point resté de petits vuides entre les pierres : dans les lieux où la pierre n'est pas commune, elles doivent être faites, soit de bauge, c'est à dire de terre détrempée & mêlée de foin, de chaume, ou de paille, soit d'une double cloison de bois, avec tout plein de terre, ou de sable dans le milieu; de manière qu'enfin tout au moins tant les unes, que les autres de ces murailles ayent par tout une épaisseur d'environ deux pieds, ou deux pieds & demi; heureux ceux, qui outre cela ont encore du côté du Nord leur serre adossée, à quelqu'autre bâtiment, ou à quelque montagne bien sèche, ou même à quelque bois de haute futaie.

En quatriéme lieu, comme le froid, & l'humidité peuvent aussi-bien pénétrer par la couverture, que par les côtez, le plancher d'enhaut doit être bien épais, & même pendant l'Hyver doit être couvert de foin, ou de paille, à moins qu'il ne serve de plancher à quelque logement habité, ou à quelque gallerie, dont les fenêtres soient renuës soigneusement closes durant le froid, ou à moins qu'il ne soit ceintré fort matériellement, & couvert encore de beaucoup de terre, ou d'autre chose, comme nous venons de dire.

En cinquiéme lieu, le sol de la serre, laquelle ne sçauroit jamais être trop sèche, devrait, ce me semble, être un peu plus haut, ou au moins égal au rés de chauffée de dehors; mais sur toutes choses il ne doit être de guère plus bas, autrement la serre sera menacée de servir d'égoût aux eaux de dehors, & par conséquent menacée d'humidité, qui est un mal plus dangereux même, que le froid, attendu qu'il y a peu de remedes contre celle-là, & qu'au moins il en est quelques uns contre celui-cy.

Ceux qui n'auront pas veu ce que j'ay dit cy-dessus contre le feu, qu'on fait quelquefois dans les serres, croiront d'abord, que parlant icy d'un remede contre le froid, cela se doit entendre du feu de charbon, qu'on peut faire en plusieurs endroits de la serre: mais à Dieu ne plaise que ce soit jamais mon avis, puisqu'au contraire je suis fort persuadé, & même convaincu, que telle chaleur de feu n'est pas moins nuisible aux Orangers, que le froid & l'humidité le leur peuvent être; ainsi que j'espère le prouver.

Après avoir parlé de la hauteur du sol de la serre, reste à dire, qu'il peut être ou de terre endurcie, ou de salpêtre batu, ou d'une aire de plâtre, ou d'un plancher de

de bois, &c. celui-cy seroit meilleur de tous.

De ce que nous avons dit pour la hauteur du sol de chaque serre; il s'ensuit que les caves sont tres-dangereuses, & souvent mortelles, tant aux Orangers, Citronniers, Jassemins, Mirthes, &c. que généralement à tous les Arbrisseaux encaissés, ou empotez, qu'on y serre, parce que les lieux bas, & creux sont d'ordinaire humides, & hors de la portée des rayons du Soleil, sans lesquels rayons la serre ne peut jamais être bien conditionnée.

A l'égard de la profondeur de la serre, c'est à dire de la longueur, ou de la largeur en dedans, il seroit à souhaiter qu'elle ne fust pour l'ordinaire que d'environ quatre toises, mais cependant elle peut fort bien être de cinq, à six, ou même d'un peu plus; la serre n'en sera guère moins bonne, pourveu que d'ailleurs elle soit bien haute, & bien sèche, & que le froid, non plus que l'umidité ne la puissent pas pénétrer; ce ne sont pas les rayons du Soleil donnans immédiatement sur les feuilles d'Orangers, qui leur sont essentiellement salutaires, puisqu'ils ne donnent-ils sur la plûpart de celles qui sont dans le milieu de la tête, quelque bien exposée que soit cette tête: mais ce sont les rayons du Soleil donnans dans la capacité d'une telle serre, qui empêchent que l'humidité ne s'y forme, & par conséquent n'y fasse aucun préjudice; Après avoir établi en général, que supposé qu'on ait une bonne serre, il est facile d'avoir de beaux Orangers, il faut présentement expliquer en détail ce que je pense de leur culture.

CHAPITRE III.

Des différentes parties qui regardent la culture des Orangers.

Pour en parler le plus clairement qu'il me sera possible, il me semble qu'il faut examiner cinq principaux Articles, dont l'intelligence est pour les nouveaux curieux, que je veux instruire, c'est à dire pour ceux, qui n'ont aucune connoissance de cette matière, & la veulent acquérir.

Le premier Article qui est tres-important, & doit désabuser de grands scrupules, regarde la composition de la terre, ou terreau qui est propre pour la nourriture des Orangers qu'on met ou en caisse, ou en pot.

Le second Article regarde la manière de les élever de semence; & ensuite de les greffer, & regarde sur tout la première chose qu'il faut faire aux Orangers gros, ou menus, quand les ayant nouvellement venus du pays, soit qu'ils soient tous dépouillés, & sans mote, c'est à dire comme d'autres Arbres fruitiers, soit qu'ils aient des feuilles avec une mote, & quand, dis-je, les ayant en cet état on les veut mettre en pot, ou en caisse.

Le troisième regarde la grandeur & la façon des caisses, dont on se sert pour cela; il regarde aussi l'opération, qui est à faire à la mote, & aux racines de ceux qu'on rencaisse de nouveau, & la manière de faire les rencaissemens, deux points principaux & essentiels pour nôtre culture; enfin il regarde l'usage & la manière des arrosemens.

Le quatrième regarde ce qui est à faire à la tête de ces Orangers, soit pour rétablir

blir ceux qui ont été long-temps négligez, ou mal conduits, ou ceux, qui ont été gâtez par la gelée, ou par les humiditez d'Hyver, soit pour parvenir à avoir des Orangers, qui soient en tout temps beaux & agréables dans leur figure, & qui soient toujours bien sains, & bien vigoureux : en sorte qu'il ne leur arrive point de se dépoüiller.

Le cinquième article doit expliquer la situation nécessaire aux lieux, où on met les Orangers au sortir de la serre, & doit marquer ce que tout le monde sçait assez; c'est à dire le temps qu'il les faut serrer, & celuy qu'il les faut sortir; il marque aussi ce qui est à faire pendant six ou sept mois que les Arbres sont serrés, surquoy particulièrement je diray ce que je pense à l'égard du feu, que beaucoup de gens font dans leurs serres.

CHAPITRE IV.

De la composition des terres propres à encaïsser des Orangers, Citronniers, &c.

COMME les Orangers, & Citronniers sont à nôtre égard des Arbres étrangers, si bien que, pour ainsi dire, ils ne viennent que par artifice dans les climats sujets à de grands Hyvers, comme celuy de l'Isle de France, & autres un peu Septentrionaux, au lieu qu'ils viennent naturellement, & aisément dans les pays chauds; cette considération a fait qu'on s'est allé imaginer, que ce pouvoit être en partie la faute de la terre qu'on y a, aussi bien que la faute de l'air qu'on y respire, qui faisoit, que ces Arbres souffroient icy quelques incommôditez; d'où vient que sur cela chaque Jardinier se fait un grand mystere de quelque composition particulière de terres, & c'est une matière où les opinions paroissent tres-differentes, & fort partagées.

Les uns font consister l'importance de la composition, tant à la pluralité des ingrédients, & sur tout s'ils sont difficiles à trouver, qu'à la dose de chacun; les autres la font consister à remuër tres-souvent ces terres ainsi mélangées; en sorte que sans ce remuement ils croient le reste inutile; il y en a qui donnent principalement à l'antiquité de la composition; ceux-cy voulans que les plus vieilles faites soient les meilleures, comme les autres veulent que ce soit les plus remuées; la plupart enfin ne font cas que des matières légères pour leur composition, sçavoir de poudrette, de marc de vin, de terreau, de vieille couche, &c.

Je n'aurois jamais fait, si je voulois entrer dans le détail des manières de chaque Orangiste; il est tres-certain, qu'il n'y en a point qui ne prétende avoir quelque secret particulier, & inconnu à tous les autres: si bien que pour rien du monde il n'en voudroit faire part à personne.

Je veux bien suposer qu'ils ont tous lieu d'être satisfaits de leur façon de faire; ainsi ce n'est pas à moy à y trouver à redire; & en effet on ne m'a jamais vû condamner personne sur cela; cependant comme je croy avoir choisi une manière simple & aisée, qui me paroît tres-conforme & à l'ordre général de la végétation, & à la nature particulière des Arbres dont est question, je la veux expliquer à tous les curieux, & leur faire entendre, comme quoy depuis long-temps je m'en

fers tres-heureusement: il y a aussi beaucoup d'honnêtes gens, qui pour leurs Orangers ont trouvé bon de suivre en cela ma methode, & qui ensuite ne manquent pas d'en rendre de bons témoignages.

Mais devant que d'en venir à cette explication, je croy pouvoir dire encore une fois, que tout ce que la terre nous produit, soit plantes, soit Arbres, il n'y en a point, qui en fait de leur culture paroisse, pour ainsi dire, d'une complexion, ou d'une constitution plus aisée, & plus accommodante que les Orangers & les Citronniers: les différentes manières, dont ils sont gouvernés en différens endroits, le justifient assez visiblement; on peut, ce semble, à cet égard les comparer à de jeunes gens, qui sont bien sains, & bien vigoureux; mais qui en même temps sont abandonnés au dérèglement, & à la débauche; la vigueur de la jeunesse dans la plûpart repare & rétablit tous les désordres d'une vie déreglée, mais ce n'est que pendant un certain temps, comme si le corps d'un jeune homme s'accoutumoit à ce qui enfin le doit absolument détruire, ou qui au moins doit altérer ce qu'il a de robuste, & de bien composé: ainsi nos Orangers sont d'un naturel extraordinairement vivace & vigoureux, si bien que par là ils réparent & rétablissent facilement tout ce qu'une nourriture, qui est peu conforme à leur espece, seroit capable d'y gâter & de corrompre; en effet il n'en est pas de ces Arbres-là comme de certains végétaux, dont les uns ne peuvent absolument vivre que dans une terre sèche & légère les autres dans une terre humide & grasse; les Orangers vivent dans l'une & dans l'autre; mais véritablement ils réussissent mieux dans l'une que dans l'autre.

Ce que j'ay crû être singulièrement à observer pour la culture des Orangers qui, comme nous avons dit, sont pour nos climats des Arbres étrangers, a été de bien regarder, qu'elle est à peu près la terre, dans laquelle on les voit naturellement bien venans, & d'essayer de leur en donner icy une, qui paroisse en aprocher; dans cette recherche j'ay trouvé que c'est dans des terres fortes, grasses, ou lourdes, que communément la nature les fait venir beaux, grands, & parfaits, & de là j'ay conclu, qu'il étoit à propos que l'art qui doit toujours imiter cette nature, leur préparast une terre, qui fust pareillement grasse, & lourde; mais comme ces Arbres étans en caisse, cette terre grasse & lourde, qui les y doit nourrir, & qui n'y reçoit aucun secours de son voisinage, seroit sujette à sécher, & à s'endurcir, & pour ainsi dire à se pétrifier, de manière que, comme si cette terre étoit inutile à la végétation, les racines ne sçauroient s'y étendre, à moins qu'on ne leur donne quelques secours, il s'ensuit qu'il faut être soigneux non seulement de luy aider par les arrosemens, mais aussi de faire en sorte que l'eau de ces arrosemens la puisse aisément pénétrer par tout; j'ay donc crû qu'il falloit trouver un moyen pour faire que cette terre fût aussi bien meuble par nôtre industrie, qu'elle est lourde de sa nature.

On m'objecte d'abord à l'égard de cette terre lourde & matérielle, dont je fais cas, que le Soleil, qui ne nous voit qu'obliquement; ne peut pas faire icy sur elle les mêmes effets, qu'il fait sur celle des climats, où ses rayons portent plus directement, & voilà l'objection la plus ordinaire, que nos Orangistes me font; à quoy j'ay à répondre premièrement, que comme tout le monde voit, & comme l'expérience le confirme, la chaleur que nous avons icy pendant les quatre, ou cinq mois que les Orangers sont dehors, est assez grande pour les pouvoir faire vi-

vré tres-long-temps, & même avec beaucoup de vigueur; en second lieu, que la terre des caisses étant en l'air, & par conséquent veüe de tous côtez par le Soleil, elle reçoit les impressions de sa chaleur presque aussi facilement que celle, qui étant en plein champ n'en est veüe que du côté de la superficie; & enfin que la terre étant meuble, aussi bien qu'elle est lourde, elle est par ce moyen-là rendüe convenable à l'action des racines, & à la pénétration de l'eau; à plus forte raison est-elle rendüe facile pour recevoir toute l'impression de la chaleur dont elle a besoin; si bien que même telle qu'elle est par nôtre art, elle pourroit en recevoir trop dans les pays plus chauds.

Sur le fondement d'un tel raisonnement en quelque pays que je me trouve, je cherche de la meilleure terre naturelle & commune, & de la moins pierreuse, qui soit dans le voisinage, c'est à dire de la terre assez lourde, & assez solide, non pas de celle, qu'on appelle terre glaize, que je regarde comme morte, mais de celle, où toute sorte de plantes paroissent venir naturellement fort bien; je n'ay pas de grands égards à sa couleur, quoy que d'ordinaire pour le plaisir de la veüe la noire soit la plus agreable, & la plus aprouvée; je prends, par exemple, de la terre à Che-nevière & à bon Bled, de la terre de pré, de la terre de grand chemin, quand il est en bon fond, ou qu'étant dans une situation basse, il sert d'égoût à quelque bon fond plus élevé; je prens de cette terre, autant que je puis en avoir besoin & sans me mettre en peine de prendre celle de dessus, quoy que dans la vérité elle soit bonne, & que d'ordinaire ce soit la plus estimée par beaucoup de gens, j'affecte plutôt de prendre celle qui est au dessous, pourveu qu'elle me paroisse de la même qualité de celle de dessus; je cherche toujours la plus neuve, c'est à dire, celle qui peut-être n'aura jamais été éclairée du Soleil, & qui par conséquent n'aura encore servi à la nourriture d'aucune plante; si bien que, non seulement il est à présumer qu'elle a encore tout le premier sel, qui luy a été donné dans la création du monde; mais qu'elle a de plus une grande partie de celuy, qui luy est venu des terres supérieures, auxquelles elle a servi d'égoût.

Ensuite je cherche dans les Bergeries du crotin de Mouton sec, & à peu près réduit en poudre; il est peu de pays où il ne s'en trouve, ou faute de cela je cherche d'ancien fumier de ces Moutons réduit en terreau; je n'estime pas, qu'il y ait rien de meilleur, & de plus souverain pour les Arbres dont est question; mais si malheureusement je n'en puis recouvrer, je me fers, ou de terreau de feuilles d'Arbres bien pourries, ou de terreau de vieille couche, qui n'a pas été extraordinairement arrosée, sans me servir jamais de marc de vin par les raisons, que je diray cy-aprés.

Et comme mon intention, ainsi que j'ay dit cy-devant, est que la terre que je veux préparer, soit lourde, & meuble, afin que d'un côté étant lourde, & matérielle, il s'y puisse faire de grosses racines plus sûrement, qu'il ne s'en fait dans une terre légère, & que d'ailleurs étant meuble l'eau des arrosemens, & la chaleur du Soleil la pénétre plus aisément qu'elle ne feroit, si elle étoit absolument lourde, & grossière; après avoir regardé à-peu près, combien j'ay d'Arbres à encaisser; je fais ma composition, de manière que de cette bonne terre naturelle, qui s'est trouvée dans le voisinage, il y en entre au moins de quoy faire la moitié, & voilà ce qui donne la pesanteur que je croy nécessaire; à l'égard de l'autre moitié de la composition, je la fais particulièrement de crotin de Mouton réduit en poudre, si

j'en ay suffisamment, ou celuy-cy me manquant entièrement j'ay recours aux autres ingrédiens cy-devant marquez, c'est à dire au terreau de vieille couche, & au fumier de feuilles pourries, & tout cela par portions à peu près égales, pour faire la moitié de ma composition; voilà ce qui fait la légèreté que j'y souhaite: je fais ce mélange le jour même que je m'en dois servir, si je n'ay pû le faire quelques jours auparavant, n'estimant pas qu'il soit nécessaire de l'avoir fait beaucoup plutôt.

Et ce qui me persuade est en premier lieu, que constamment chaque partie de terre a en soy son sel particulier pour l'usage de la végétation; en second lieu, que constamment aussi un grain de terre n'entre point dans un autre grain, encore moins dans le corps des racines, ainsi c'est seulement l'eau ordinaire, qui baignant toute cette terre imprégnée, pour ainsi dire, du sel de chaque partie, en prend plus ou moins, selon que la terre en a plus ou moins; si bien que telle eau étant ainsi pénétrée, ou assaisonnée du sel de ces bonnes terres, c'est elle seule, qui, comme nous avons dit en tant d'endroits, sert aux racines, pour en former leur nourriture ou leur seve; surquoy nous avons à dire que cette seve se trouve d'autant meilleure que les terres, où l'eau aura passé, auront été plus fécondes, & sur tout moins lavées.

Or cela étant il s'ensuit, que l'ancienneté de composition, non plus que les fréquens remuemens n'y font rien, pour rendre cette composition meilleure; au contraire il semble, qu'il seroit à souhaiter, que cette composition étant une fois faite, & les terres mises en un tas, elles fussent à couvert des pluyes, de peur que les eaux en passant au travers, & s'écoulant plus loin, elles n'en tirassent une partie de ce qui est de meilleur, & le répandissent inutilement sur les côtes, ou au dessous de la masse.

Et afin de faire cette composition avec plus de vitesse & de facilité, & même avec plus de justesse, après avoir fait mettre par tas assez près les uns des autres tout ce qui doit y entrer, je prends autant de gens qu'il doit y avoir de différens ingrédiens dans la composition, je les mets avec des péles, ou bêches tout auprès de chaque tas, & ordonne à chacun de jetter également, & pêle-mêle dans un lieu voisin, & séparé une quantité égale de la matière, qui fait le tas, auprès duquel je l'ay posté; ensorte que par exemple, si je n'ay qu'un tas de bonne terre, & un tas de crotin de mouton, il ne me faut que deux hommes, qui jetteront également chacun de leur tas dans le nouveau tas, qui est à faire; & si avec le tas de bonnes terres, j'ay deux, ou trois autres tas des autres ingrédiens cy-dessus proposez, je mettray autant d'Ouvriers auprès du seul tas de bonne terre, qu'il y en aura tout ensemble auprès de tous les autres tas, & ainsi en même temps qu'il sortira une pèlée de matière de chacun de ces deux, ou trois tas séparés, il en sortira aussi en même temps deux, ou trois du seul tas de la bonne terre; ainsi ma composition se trouve tout d'un coup faite, & parfaite, sans qu'il soit besoin de perdre du temps, & faire un plus grand mélange, ou remuement des ingrédiens, qu'on y aura mis.

De ce que je viens de dire, il paroît que je ne me soucie pas de chercher ni de vieilles terres d'égoût, ni de vieilles bouës séches, & consommées, ny de cureures de Marez; ou de fossez, ny de fumier de pigeon, &c. tant parce que je puis fort bien m'en passer, quand j'ay les autres matières dont je me sers, & qui ne me font pas de peine à recouvrer, (la facilité en Agriculture ayant pour moy des charmes

infinis (que principalement parce que je les estime beaucoup mieux ; si bien que je ne me fers des autres qu'au defaut de celles-cy, c'est à dire à la dernière extrémité.

Il paroît encore, que je ne plante pas dans du terreau tout pur, encore moins dans la poudrete toute pure, comme font quelques Jardiniers; il est bien vray que les Orangers poussent assez bien dans cette poudrette pendant un an, ou deux: mais il est vray aussi qu'ils n'y font aucune mote; ainsi ils sont tres-difficiles à changer de caisse, & dans ce changement courent toujours risque de demeurer sans aucune vieille terre autour des racines, & par consequent sont sujets à ne rien faire l'année du rencaissement, & à se dépouiller l'année d'après; au lieu que ceux qui ont été encaissez dans les terres, dont je me fers, font une tres-belle, & bonne mote, de laquelle en rencaissant, on peut, comme on doit, retrancher une grande partie, en sorte que tant les vieilles racines, que la vieille terre soient notablement diminuées, sans que l'Arbre coure aucun risque de se dépouiller, mais qu'au contraire il devienne plus vigoureux, & plus beau, & commence dès l'année même à faire beaucoup des jets nouveaux.

Il paroît aussi, que je fais peu de cas du marc de vin, & cela premièrement parce que l'eau qui auroit le goût, & la qualité de vin, comme en effet si ce marc contenoit encore quelque sorte d'humeur, cette eau qui le laverait, seroit capable de le prendre, parce que, dis-je, cette eau ayant le goût, & la qualité du vin, non seulement n'est pas bonne pour aucunes Plantes, mais que même elle leur est pernicieuse; En second lieu, parce que ce marc n'étant en effet composé que de trois choses, qui ne contiennent plus aucun suc, sçavoir de pepin, d'écorce de raisin, & de rape, il ne peut fournir aucun secours pour la végétation: car d'un côté le pepin demeure d'ordinaire dur comme de petites pierres, si bien qu'il ne pourrit presque point, pour se réduire en terre; & de l'autre côté l'écorce, & la rape, ayant été extrêmement pressurées dans le pressoir, il ne leur reste plus rien qui puisse aider à la nourriture.

Ce que nous connoissons en ce que l'eau, dans laquelle a trempé long-temps du marc de vin, ne paroît pas au goût en avoir emprunté quoy que ce soit; au lieu que l'eau, qui a lavé du fumier de mouton, ou du terreau de vieille couche, &c. paroît en avoir emprunté quelque chose d'extraordinaire soit par son acreté, soit par son goût.

Et enfin quelque soin que j'en aye pû prendre, je n'ay jamais pû remarquer, que le marc de vin servist d'engrais aux terres; il sert au contraire à les rendre seulement plus légères, sans leur donner aucune autre bonne qualité, & c'est particulièrement ce que j'évite pour les terres d'Orangers, dans lesquelles, outre que je ne veux pas une grande légèreté, je veux sur tout, que ce qui leur en doit autant donner, qu'elles en ont besoin, ait encore en soy quelque chose d'utile, & même de souverain pour la nourriture des Plantes: joint que si le marc de vin étoit nécessaire aux Orangers, que pourroient faire, ou plutôt qu'auroient fait ceux qui en ont, & qui se trouvent dans des Pays, où les Vignobles ne réussissent pas.

J'ajoutéray icy que pour ce qui est des climats froids, & humides, & même pour les autres lieux, où la terre est trop forte, & approche trop près de la nature de la glaise, il faut que dans la terre des Orangers il entre un peu plus de crotin de mouton, ou de ces autres matières, qui sont légères, & par consequent faciles à échauf-

fer, ce que nous ne faisons pas, soit dans les climats chauds, ou au moins temperez, soit dans les bonnes terres des autres Pays; ainsi en telles occasions cela pourroit bien aller jusqu'aux deux tiers de ce crotin; j'ajoutéray enfin que cette dernière composition de terre peut être bonne pour tout ce qu'on peut élever d'autres Plantes soit en pot, soit en caisse.

CHAPITRE V.

De la manière d'élever les Orangers de pepin, & ensuite de la manière de les greffer, de la première culture qui est à faire à ceux qu'on nous apporte tout de nouveau des Pays où ils viennent aisément, & sans artifice, soit qu'on les ait apportés tous dépouillés, & sans mote, soit qu'on les ait apportés en mote, & avec quelques feuilles.

AL'Egard du premier article nous avons à dire que, quoy qu'il soit vray qu'en certains climats les branches d'Orangers, & sur tout celles de balotin reprennent de bouture, ou de marcote, aussi facilement, que font icy les Groseilliers, Figuiers, Coignassiers, &c. Cependant en ce Pays icy, où nous n'avons pas cette facilité, on n'éleve d'ordinaire les Orangers que de pepin, c'est à dire de la graine qui se trouve dans les Oranges bien meures, & même pourries; c'est au mois de Mars qu'on en met dans des vases, ou dans des caisses pleines de terreau, soit de Mouton, soit de vieille couche, autant qu'on trouve à propos d'en semer, & là on les met deux, ou trois doigts avant dans ce terreau, soit par rayon, soit dans des trous séparés d'environ deux pouces; on les met ainsi assez près les uns des autres, ne pouvant juger s'il en levera beaucoup, mais toujours ayant intention de les éplucher, pour en ôter une partie, s'il en leve trop, & pour faire par ce moyen, que ceux qu'on laisse, profitent davantage, & en moins de temps.

Quand on veut ainsi semer, on choisit pour cela de bonnes especes d'Orangers, & principalement des Bigarades; de cela il en vient des sauvageons, qui au bout de deux ans sont bons à être replantés séparément pour devenir plus gros & plus grands, & au bout de cinq, ou six ans, quand on a pris soin de les bien cultiver soit par de fréquents petits labours, soit par les arrossemens ordinaires, soit en les élaguant proprement, &c. ils deviennent assez grands, & assez forts pour pouvoir être greffés.

On en greffe de deux façons, la première, & la plus ordinaire est de les greffer en Ecusson à l'œil dormant dans les mois de Juillet, Aoust, & Septembre; ces sortes de greffes se font de la même façon, qu'aux autres Arbres fruitiers, & toujours autant que faire se peut, tout auprès de la superficie de la terre, afin de faire des Arbres bien droits sur le jet, qui doit sortir de cet Ecusson. La seconde manière de greffer les Orangers est ce qu'on appelle en aproche, & cela se fait dans le mois de May, mais pour telle manière de greffer, il faut que le sauvageon soit assez gros, parce qu'il le faut couper en tête, & y faire une incision, ou entaille, ou même quelque fois une fente, afin d'y pouvoir appliquer, ou en aprocher la branche de l'Oranger, dont on veut avoir de l'espece par le moyen de la greffe, & pour lors il faut couper un peu de l'écorce, & du bois des deux côtes de cette branche, & en-

suite il la faut insérer, ou faire entrer bien proprement dans le milieu de l'entaille, enveloper l'un & l'autre, premièrement de cire, ou de terre glaise, & en second lieu d'un peu de linge, & enfin lier le tout ensemble assez ferme, pour pouvoir résister à l'effort des vents, jusqu'à ce qu'enfin vers le mois d'Aoust voyant la greffe prise, ce qui paroît en ce qu'elle pousse assez vigoureusement, on sépare ce sauvageon greffé d'avec l'Arbre, qui avoir été approché, ce qui se fait en sciant, ou coupant la branche approchée immédiatement au dessous de l'endroit, ou s'étoit faite l'approche.

On élève des Citronniers de la même manière, que je viens d'expliquer pour les Orangers, & on greffe indifféremment les Orangers sur les Citronniers, & Orangers, aussi-bien qu'on greffe les Citronniers sur les Orangers, & Citronniers; mais il est certain, que les Orangers réussissent mieux sur les sauvageons d'Orangers, que sur les Citronniers, & Balotins.

Il n'est pas difficile de démêler les Orangers, & Citronniers les uns d'avec les autres, car les Citronniers, & Balotins ont l'écorce jaunâtre, & les Orangers l'ont grisâtre; outre que les feuilles d'Orangers sont accompagnées d'un petit cœur auprès de la queue, ce que les Citronniers n'ont pas; les Orangers greffez sur des sauvageons de leurs especes poussent d'ordinaire plus vigoureusement; & sont moins sujets à se dépouiller, que ceux qui ont été greffez sur des Citronniers, ou Balotins.

Icy aux environs de Paris nous n'avancions guère de semer de ces pepins; ni de les greffer, il n'y a qu'un peu de curiosité qui puisse engager à l'éprouver.

Les Marchands Genoïis nous peuvent aisément soulager de cette peine, en ce qu'ils la prennent en leur Pays avec un succès facile, & heureux tant pour leur profit, que pour nôtre satisfaction; tous les ans ils nous amènent icy dans les mois de Février, Mars, Avril, May une grande quantité d'Orangers, & Citronniers assez forts, & assez grands; & les donnent à un prix fort raisonnable tant ceux qui viennent sans mote, que ceux qui viennent bien enmotez.

Il est particulièrement question, soit les uns, soit les autres, de les acheter bien conditionnez, tant pour la tige qui doit être droite, saine, sans écorchure, & d'une bonne hauteur, c'est à dire depuis un pied & demy, ou deux pieds, jusqu'à trois, ou quatre, &c. que pour les racines, en sorte que ces Orangers soient aussi sains, que si on venoit de les arracher de la terre, où ils ont été élevés; & pour cela il faut que sur les chemins à venir de Genes à Paris ils n'y aient souffert ny du grand froid, ny d'une trop longue sécheresse, ny de trop d'humidité; un seul de ces trois défauts peut les avoir entièrement gâtez, & par conséquent les faire rebuter; or on connoît s'ils sont défectueux, en coupant, ou écorchant un peu tant de la tige, & des branches que des racines; les unes, & les autres doivent avoir l'écorce un peu ferme, & d'un verd jaunâtre, il faut aussi que cette écorce se détache un peu du bois, qui doit paroître un peu humide, & comme huyleux, la sève qui s'y doit être conservée, faisant ce bon effet: Que si cette écorce est tres-mole, ou comme pourrie, & en bouillie, ou si même elle est tres-dure, & sèche; en l'un, & l'autre cas ce sont marques assurées de mort, & pour lors d'ordinaire le bois au dessous de l'écorce paroît noirâtre, & marbré, & par conséquent les Arbres ne sont bons qu'à jeter au feu.

A l'égard de ceux qui sont venus sans mote, & qui cependant ont les bonnes marques, il y a à travailler tant à leur tête qu'à leurs racines; à leur tête c'est à dire
à leurs

à leurs branches, qui sont d'ordinaire toutes dépouillées de leurs feuilles; il les faut extrêmement racourcir, & les disposer, en veuë que de leurs extrémités il en puisse vray-semblablement sortir de nouveaux jets qui soient capables de former une belle tête, c'est à dire une tête qui soit ronde, & pleine, ainsi que nous l'expliquerons plus amplement cy après: A l'égard de leurs racines on prendra soin de leur épilucher tres-bien le chevelu, qui d'ordinaire se trouve sec; on prendra aussi soin de leur racourcir les racines pour ne laisser aux plus grosses qu'une longueur de quatre à cinq pouces, & aux plus petites à proportion: on ôtera les endroits gâtez, ou écorchez, & ensuite on mettra tremper tout le pied, cinq ou six heures au moins dans de l'eau ordinaire; après quoy on les plantera dans de petits mannequins, ou dans de petites caisses, ou dans des vases, qu'on aura remplis d'un terreau un peu plus léger que celuy, que je viens de composer pour les Orangers, qu'on a de longue main, & qui ont une mote; en sorte que pour ce premier plant, il n'y ait tout au plus dans la composition du terreau que le quart de grosse terre, tout le reste étant des ingrédients cy-dessus marqués.

Cela fait, on met ces caisses, ces mannequins, ou ces vases dans des couches fort médiocrement chaudes, & faites en lieu, où le Soleil ne donne que peu, on bien si on les met en lieu où le Soleil donne beaucoup, & où par conséquent il puisse incommoder ce nouveau plant, c'est à dire l'altérer, & dessécher pendant les premiers mois; en ce cas là, on couvre cette couche, soit avec des paillassons, soit avec des toiles pendant les grandes chaleurs d'Eté, pour les découvrir dans les temps sombres, & pluvieux; on prend cependant soin de les arroser honnêtement, c'est à dire médiocrement, & de temps en temps, en sorte que la terre demeure toujours un peu humide; & on prend soin aussi, que la terre de telle caisse, &c. conserve toujours un peu de chaleur; bien entendu que pour peu qu'il y en ait, il y en aura suffisamment, & même il vaut beaucoup mieux qu'il n'y en ait point du tout, que d'y en avoir plus que de raison.

Avec de tels soins, on fauve d'ordinaire une bonne partie de tels Orangers ainsi encaissés, empotés, ou enmanequinés; on les laisse toute l'année dans ces mêmes couches jusques vers la my-*O*ctobre, qu'on vient à les serrer pour l'*H*iver dans une serre telle, que nous la demandons, ou bien on leur fait une couverture de fumiers secs, & de paillassons, &c. en sorte que telle couverture soit suffisante pour les garantir de la rigueur du froid; & l'année d'après à la fin d'*A*vril, ou au commencement de *M*ay, on les sort de cette première caisse, ou de ce premier pot, sans rien ôter de leur mote, ou bien s'ils sont en mannequins, lequel vray-semblablement se trouve presque pourri au bout d'un an, sans se mettre en peine d'ôter ces restes de mannequins, de peur d'éventer les nouvelles racines, en l'un, & l'autre cas on les met chacun dans une caisse proportionnée à leur grandeur, pour leur donner ensuite la culture ordinaire, & telle que nous l'expliquerons cy après, s'étudiant à commencer de leur former la tête pour parvenir à la beauté dont ils sont capables, & voilà quant aux Orangers, & Citronniers qui sont venus sans mote, & sans branches.

Que si les Arbres sont venus avec une mote, des branches, & des feuilles, il faut premièrement examiner, si cette mote est bien naturelle, car souvent ce sont des mottes de glaise faites à plaisir, & appliquées après coup; ce qui est assez aisé à con-

noître par la manière, dont les petites racines y tiennent, car elles y doivent assez bien tenir, si elles s'y sont naturellement formées; de manière que si elles n'y tiennent guère, c'est une marque de supercherie en telle mote: si donc il paroît constamment, que telle mote ait été en effet appliquée, j'estime qu'il la faut ôter entièrement, comme au contraire si elle est visiblement naturelle, j'estime qu'il n'en faut ôter que tres-peu; car aparemment elle ne doit être guère grosse, & en ce cas là il faut simplement rafraichir, c'est à dire racourcir les racines, comme en l'autre cas, il les faut traiter de la manière, que nous avons expliquée pour les jeunes Orangers, qui sont arrivez sans mote.

Ayant fait à la mote ce qui nous aura parû nécessaire, il faudra venir à travailler à l'égard de la tête, & ce sera pour s'étudier à luy donner le commencement d'une figure agréable, ce qu'on fera en luy ôtant une grande partie de petites branches menües, & confuses, que cette tête peut avoir, en luy ôtant aussi ce qu'elle en a de grosses, qui ne paroissent pas placées avec assez d'ordre, & de simmétrie, pour pouvoir faire une tête parfaitement ronde, & pleine.

Cela fait, j'estime qu'il faut mettre tremper cette mote pendant un bon quart d'heure, c'est à dire tout autant de temps qu'étant entièrement couverte d'eau on en verra sortir des bouillons d'air; après cela on la mettra égoûter pendant autant de temps à-peu-prés qu'on l'aura fait tremper, & ensuite on l'encaissera de la même manière, que nous encaissons ordinairement les Orangers au sortir d'une vieille caisse.

CHAPITRE VI.

De la grandeur, & des autres conditions qui sont à souhaiter aux CaisSES pour être bonnes.

IL ne me semble pas qu'il y ait grande chose à dire à l'égard de la grandeur, & de la façon des caisses, car pour la grandeur on la doit d'ordinaire regler sur la grandeur des Arbres, qu'on y doit encaisser; un petit Arbre paroît trop ridiculé dans une grande caisse, tout de même qu'un grand le paroît trop dans une petite caisse; mais cependant avec cette difference que celui-cy courroit risque de languir, & peut-être de périr faute de nourriture, parce qu'il n'est pas possible qu'un grand Arbre avec toutes ses racines puisse trouver suffisamment à vivre dans un vaisseau qui ne scauroit contenir que peu de matière, au lieu que le petit Oranger, qui se trouve dans une grande caisse, ne peut craindre un pareil accident; car en effet on peut dire, qu'il est dans cette grande caisse tout de même que s'il étoit en pleine terre.

Et je ne voy pas grande raison de dire avec quelques curieux, que les grandes caisses empêchent les petits Arbres de profiter, à moins que de soutenir qu'ils seroient mal, s'ils étoient véritablement en pleine terre; on se trompe extrêmement, si l'on croit qu'une racine ne puisse rien produire de soy, quelque échauffée qu'elle soit, elle ne fera jamais rien, à moins qu'elle ne soit animée par le principe de vie, ainsi que nous l'avons prouvé dans un des Chapitres du Traité de mes re-

flexions;

flexions; or l'impression qui doit mettre ce principe en train d'agir, vient plus facilement, & même plus vray-semblablement par la superficie, que par les côtez.

Ce qui reste à dire sur le fait des Caisses, c'est que leur figure, laquelle tout le monde sçait être quarrée, quoy qu'on en fasse quelquesfois de petites rondes, & d'autres languettes; c'est, dis-je, que leur figure est désagréable, à moins que la hauteur, sans y comprendre le pied, ne réponde à la largeur; car d'être large, & basse, ou d'être haute & étroite, cela ne plaît nullement à la veuë; le pied doit être d'ordinaire de cinq à six pouces de haut pour les Caisses, qui ont depuis un pied & demy jusqu'à deux & trois pieds; elles peuvent avoir quelques pouces de moins, si elles n'ont que huit, dix & douze pouces de large, & en avoir quelques-uns de plus, si elles vont jusqu'à trois pieds & demy, ou quatre pieds; on n'en voit guère de plus grandes, que celles qui vont jusqu'aux quatre pieds.

Le meilleur bois à faire des Caisses est le chêne, parce qu'il dure long-temps; le sapin, le hêtre, le chatégnier, &c. n'y sont point propres.

Les Caisses peuvent être de vieilles douves, ou de merrein neuf, quand elles n'ont environ que jusqu'à vingt, ou vingt-deux pouces; mais si elles excèdent cette grandeur, j'estime qu'il les faut faire de bois d'assemblage, c'est à dire de bois, qui ait environ un bon pouce d'épaisseur, ou autrement elles seront fort sujettes à se rompre, & à se gêter par la difficulté, qu'il y a à les remuer avec des leviers, quand elles sont grandes; & pleines de terre, & par consequent fort lourdes.

La grande importance des Caisses est d'avoir premièrement des pieds de chêne qui soient carrés, & forts à proportion de la grandeur de ces Caisses; en second lieu, d'avoir un fond, qui soit bien matériel, & soutenu de bonnes barres bien cloüées & bien attachées; en sorte qu'il puisse long-temps porter la pesanteur du fardeau, & résister à la pourriture, que causent les fréquens arrosemens; il seroit extrêmement à souhaiter que les Arbres pussent être longues années dans une même Caisse, sans qu'on fût obligé de les changer; ils souffrent régulièrement chaque fois qu'on les change; ainsi il est grandement nécessaire de prendre garde que les Caisses ne s'effondrent pas, & même pour les mettre en état de mieux résister à la pourriture, dont elles sont menacées, & par consequent de durer plus long-temps, je suis d'avis qu'on leur donne en dedans une bonne couche de peinture à huile; il n'importe pas de quelle couleur elle soit, ou même qu'on en donne jusqu'à deux, cela pourra paroître une vision nouvelle, je le veux bien, mais tout meurement examiné, on trouvera qu'elle n'en est pas moins bonne; je m'en sers du depuis que je l'ay imaginée, & m'en trouve tres-bien; car dans la verité, outre que c'est une épargne considérable, en ce que les Caisses en durent beaucoup plus, il est encore certain, que les Orangers en valent mieux, en ce qu'on n'est pas obligé de les changer si souvent, pourveu que d'ailleurs on ait les égards, que j'ay tant recommandez pour encaisser haut, & pour battre la terre dans le fond de la Caisse, devant que de rencaisser.

On sçait assez que le fond doit être percé de plusieurs grands trous de terrière, si on la fait solide, ou qu'il doit être disposé de manière que les ais, qui le font, soient assez séparés les uns des autres pour donner quelque petite sortie au superflu de l'eau des arrosemens.

Dés qu'une Caisse va jusqu'à deux pieds & demy, j'estime qu'il la faut ferrer dans toutes les encoigneures, & même par les dessous des barres d'en-bas, afin

que les leviers, dont on est nécessairement obligé de se servir, pour remuer de si gros fardeaux, ne rompent rien à ces barres; j'estime aussi qu'il faut, qu'elles soient à guichets, c'est à dire que deux des côtez se puissent ouvrir, & fermer par le moyen de quelques barres de fer, & de quelques crochets qui soutiennent ces barres, non pas afin que par là on puisse donner des demy-rencaissemens, c'est une manière que je n'approuve nullement, & que je ne mets point en usage, j'en diray cy-après les raisons; mais afin que, quand il en faut venir au rencaissemens, des grands Orangers, on fasse sortir par ces guichets la plus grande partie de la terre qui compose leur mote, & que par ce moyen on puisse plus facilement sortir les Arbres de la vieille Caisse, ce qu'on ne sçauroit faire à moins que de la rompre; expliquons présentement ce qui est à faire pour bien rencaisser.

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

Des rencaissemens, & de ce qui est à faire pour les faire bons.

Pour en venir à rencaisser un Oranger, il faut qu'il y ait ou nécessité de la part de la Caisse, ou nécessité de la part de l'Arbre.

Au premier cas c'est une Caisse toute rompue, soit de vieillesse, soit d'autre accident, en sorte qu'elle ne peut plus être transportée avec l'Arbre qu'elle contient, ou bien c'est une caisse trop petite, pour pouvoir plus long-temps nourrir son Oranger.

Au second cas, c'est l'appréhension d'un déperissement prochain pour cet Arbre, l'appréhension fondée sur ce que les jets en sont foibles & languissans, les feuilles jaunes & miserables, les fleurs petites & chifonnes, &c. ou sur ce qu'enfin une des principales conditions de la beauté d'un Oranger étant à mon sens, qu'il fasse tous les ans de beaux jets nouveaux, s'il a manqué d'en faire au dernier Printemps, il est à presumer qu'il luy manque quelque chose, & ainsi quoy que peut être il ait conservé à ses feuilles le verd, qu'il avoit des deux années auparavant, il paroît cependant qu'il ne trouve plus dans sa Caisse autant de nourriture qu'il en a besoin, & partant soit que ce soit pour avoir la terre trop vieille, & trop usée, ou pour avoir la Caisse trop petite en égard à la quantité de ses racines, en l'un & l'autre cas, il en faut venir au rencaissement.

Heureux les Orangers, ou plutôt heureux le Maître, qui ayant des Orangers les a mis entre les mains d'un Jardinier assez habile, & assez éclairé pour ne pas attendre à les rencaisser, qu'ils soient devenus infirmes, & languoureux; car s'il a soin de les rencaisser, devant que la maladie les ait entièrement accueillis, & qu'il le fasse avec tous les égards requis, & nécessaires; il est assuré en premier lieu que régulièrement ses Arbres ne se dépouilleront pas, & voilà une grande partie du chef-d'œuvre, il est assuré en second lieu, que l'année même du rencaissement ils pousseront à peu près autant que s'ils n'avoient pas été rencaissés de nouveau; en quoy consiste l'autre avantage d'un bon rencaissement; il est assuré en troisième lieu, que supposé que la tête soit conforme à l'idée de beauté cy-devant expliquée, il n'a presque rien à faire à l'égard de cette tête, c'est à dire qu'il n'a pas besoin de luy retrancher de ses branches, quoy qu'il ait été obligé de luy retrancher environ les

deux tiers de la mote, & voilà le comble de perfection à l'égard d'un Oranger nouvellement encaissé.

Il est donc tres-important de se résoudre à renaïsser dès qu'on s'apperçoit, que quoy que l'Arbre ait été habilement & soigneusement cultivé, cependant il a passé un Été sans pousser assez vigoureusement, comme il avoit accoutumé de faire; au lieu, que si on ne renaïsse que quand les Arbres sont actuellement malades, & en mauvais état on est assuré, que vray-semblablement l'année même, ou au moins certainement l'année d'après ils se dépouilleront, que pendant l'année de leur renaïssement ils ne feront aucuns jets, ou les feront jaunes & misérables, que leurs fleurs seront rondes & petites, tombans presque toutes sans s'épanouïr, & que particulièrement il leur faudra ôter une tres-grande partie de leurs vieilles branches, & quelque-fois même presque toutes; ainsi on sera long-temps dans le chagrin de voir ces Arbres misérables, & long-temps à attendre qu'ils se rétablissent, & reviennent en état de donner quelque peu de contentement.

Il est à propos de dire icy, que quelquesfois un Oranger encaissé, soit qu'il soit nouvellement venu des Pays chauds, soit que simplement il soit nouvellement changé de Caisse, qu'un tel Oranger, dis-je demeure quelquesfois des deux & trois ans sans pousser ny en racines, ny en branches, quelque soin qu'on prenne de le bien cultiver, ce qui est tres-désagreable, mais quand telle chose arrive il ne faut pas pour cela regarder cet Oranger comme un Arbre désespéré, c'est à dire comme un Arbre à jeter; car pourveu que sa tige & ses branches demeurent toujours vertes, il donne par là d'assez bonnes marques de vie, si bien qu'on a lieu d'en attendre un bon succès: il ne faut pas même se mettre en peine de le changer de Caisse, & au contraire continuant de le cultiver comme il faut, on le verra enfin se mettre en train de répondre à la culture, comme il arrive assez ordinairement, cette manière d'engourdissement, ou de l'étargie venant enfin à être vaincuë par je ne sçay quoy, qui nous est inconnu: mais quand un Oranger encaissé, par exemple de trois, ou quatre ans étant toujours bien cultivé cesse une année de pousser, il faut, comme nous avons déjà dit, le regarder comme un Arbre; qui commence à tomber en infirmité, & ainsi sans y manquer, il faudra se disposer à le renaïsser l'année d'après: or pour en venir à bien faire ce renaïssement, la première chose qu'il faut se proposer, est de retrancher environ les deux tiers de la vieille mote; ce retranchement paroît terrible, à qui ne sçait pas la culture des Arbres encaissés, & cependant il est indispensablement nécessaire chaque fois qu'on renaïsse, & sur tout si l'Arbre est encaissé de quatre ou cinq ans; à plus forte raison s'il est encaissé de plus long-temps, car quelquesfois il est expédient d'aller même jusqu'à retrancher la moitié de la mote, quand par la négligence, ou l'imprudance des anciens Jardiniers elle se trouve excessivement grosse, pour n'avoir pas été assez retailée aux renaïssemens précédens; la seconde chose qui est à faire pour bien renaïsser, est qu'il faut, devant que de commencer à décaïsser, faire deux observations importantes, l'une à l'égard de la terre de la mote, & l'autre à l'égard du bon ou du mauvais état de la caisse; pour ce qui est de la terre, si on voit qu'elle paroisse fort légère, en sorte qu'elle donne lieu de juger, qu'il se sera fait tres-peu de mote, pour lors il faut extrêmement arroser un jour devant que de commencer à rien faire, afin que l'eau de l'arrosement atache davantage la terre aux racines, ou autrement on

court risque de voir tomber toute cette terre, & par conséquent voir les racines toutes nuës, quand on fortira l'Arbre de sa caisse, ce qui est une menace trop certaine, que l'Arbre s'en dépouillera plutôt, que si au contraire la terre paroît solide & matérielle, en sorte qu'on ait lieu de juger, qu'il se fera une bonne mote, pour lors on n'a que faire d'arroser devant que de commencer à décaïsser, la terre tiendra aux racines, pour y pouvoir travailler sans aucun péril.

Pour ce qui est de la vieille caisse, il faut avoir considéré, si elle est assez bonne pour pouvoir encore servir, & cela étant il faut tâcher de la conserver, ou si elle ne vaut plus rien, & cela étant, il n'y a rien à ménager. Or ce qui est à faire pour conserver la Caisse, soit Caisse à guichets, soit Caisse ordinaire est, que tout autour de la mote, & tout près des quatre côtez de la Caisse il faut avec quelque houlette de fer en retirer autant de la vieille terre, & couper en même temps autant des vieilles racines, qu'il sera possible, sans faire tort au tiers de la mote qui est à conserver; cette operation étant nécessaire, afin de parvenir à ébranler & dépendre ce qui reste de cette mote, & qu'on n'auroit pû autrement arracher; cela fait on la sort de la Caisse, soit à force de bras, quand elle n'est pas excessivement grande, & matérielle, soit par le moyen d'une gruë, d'une poulie, & de quelque cordages, quand ce sont de tres-grands Arbres, & ainsi sans avoir rien rompu de la vieille Caisse, on la conserve en son entier, & on l'employe tout de nouveau, soit peut-être à rencaïsser le même Arbre, soit à en rencaïsser un autre, si on a lieu de juger, qu'avec quelques petites réparations dont elle a besoin, elle puisse étant employée durer encore tout au moins quatre ou cinq ans.

Que si cette Caisse ne vaut plus rien qu'à brûler, en ce cas-là il ne faut que la rompre à force de coignées, & pour lors la mote paroissant toute entière, il en faut comme à la précédente retrancher environ les deux tiers, & même quelquesfois davantage; bien entendu qu'en l'un & l'autre cas ces retranchemens se doivent faire, non seulement sur les quatre côtez, mais aussi dans la partie du dessous; il faut ensuite grâter encore tout autour un peu de la vieille terre, afin que jusqu'à l'épaisseur de deux pouces les extrémités des racines, qu'on aura taillées, paroissant découvertes, elles viennent ensuite à être revêtuës des nouvelles terres du rencaïssement, comme il faut tâcher de les en regarnir, ainsi qu'il sera dit cy-après, & que par ce moyen elles en produisent à leur extrémité de nouvelles, qui soient bonnes & vigoureuses, & par conséquent capables de rétablir l'Arbre, &c.

J'avertisicy en passant, qu'en coupant les racines, qu'on trouve toutes entortillées, & entrelassées les unes dans les autres, il faut extrêmement prendre garde de bien arracher tout ce qui est coupé, de peur que si on en laissoit quelque partie, elle ne vint à se pourrir, & en pourrir d'autres voisines, ce qui est assez dangereux.

Enfin ce retranchement, tant des terres, que des racines étant fait, je suis toujours d'avis, que si la grosseur & la pesanteur de telle mote le peuvent permettre, on la mette tremper dans quelque vaisseau plein d'eau, ou dans quelque bassin de fontaine (l'un & l'autre ayant assez de profondeur pour y pouvoir plonger la mote toute entière) & qu'on la laisse tremper dans cette eau, tant & si longuement, qu'étant entièrement plongée, & couverte d'eau, on ne voye plus de bouillonnement tout autour d'elle; ce bouillonnement se faisant, parce que l'eau pénétrant petit à petit jusques dans les endroits de la mote, où les arrosemens ordinaires n'ont pû

pénétrer, & ou par conséquent la sécheresse étoit excessive, & préjudiciable; cette eau, dis-je, pénétrant par tout fait sortir l'air, qui ayant pris la place de l'ancienne humidité y causoit de l'altération & du désordre.

Ce bouillonnement donc fini, on sort de l'eau cet Arbre ainsi trempé, & l'ayant mis sur quelque corps un peu élevé de terre, par exemple sur un billot de bois, ou sur une Caisse couchée, on laisse égoutter la mote jusqu'à ce qu'il n'en sorte presque plus d'eau; la raison de cet égouttement est que si pendant que cette mote est ainsi ruisselante, on la mettoit dans la terre nouvelle d'une Caisse, il s'y feroit un mortier tres-pernicieux à l'arbre, parce que, comme on est nécessairement obligé de battre, c'est à dire de presser la terre sur les côtez de la mote, pour en faire entrer dans la Caisse, autant qu'il est possible, soit tout autour des racines dépouillées, soit dans tout les endroits où il peult y rencontrer du vuide, cela ne se pourroit faire, que la terre mouillée étant ainsi battue & pressée, il ne s'y fist du mortier, qui viendroit enfin à s'endurcir, & pour ainsi dire à se pétrifier; ce qu'il faut absolument éviter.

Que si la mote est trop grosse pour la pouvoit plonger dans l'eau, il faut, quand le rencaissement est fait, prendre un bâton pointu, qui soit dur, & assez gros, ou plutôt une cheville de fer faite exprés, pour tâcher par ce moyen de percer cette mote en plusieurs endroits, & ensuite verser de l'eau petit à petit, & à plusieurs reprises dans les trous de cette mote, jusqu'à ce que voyant que l'eau ne s'imbibe presque plus, on ait lieu de juger qu'elle a pénétré dans toutes les vieilles terres de cette mote.

Acomodons présentement nôtre nouvelle Caisse, quelle qu'elle soit, petite, médiocre ou grande; l'usage est, & j'estime que c'est un tres-bon usage, dont il ne faut nullement se départir, tant pour le bien des racines, que pour la conservation du fond de la Caisse; je dis donc, que l'usage est de faire un lit de plattras au fond de chaque Caisse, afin que les eaux des arrosemens s'échappent par là, & qu'il n'y croupisse aucune humidité capable de pourrir les racines, & le fond de la Caisse: je veux que ces plattras soient bien rangez, & que même ils soient assez gros, & cela s'entend à proportion de la grandeur de la Caisse; les plus gros cependant ne doivent avoir que trois à quatre pouces d'épaisseur, & les plus petits en doivent avoir tout au moins deux.

Cela fait on se contente d'ordinaire d'y jeter par dessus autant de terre préparée, qu'il en faut pour y pouvoir placer la mote de l'Oranger; en sorte que la superficie de cette mote réponde au bord de la Caisse; on acheve simplement & doucement de remplir les vuides qui peuvent être sur les côtez, & puis on fait un grand & ample arrosement: voilà au vray la manière ordinaire d'encaisser toutes sortes d'Arbres.

Mais comme je me suis aperçu que les terres mises de cette façon s'affaïssoient en peu de temps, & que par conséquent les racines touchoient bien-tôt le fond des Caisses, donril en arrivoit de grands inconvéniens pour la beauté des Orangers, c'est à dire qu'ils jaunissoient, qu'ils faisoient de petits jets, & de petites fleurs, qu'ils se dépouilloient souvent, & qu'enfin on étoit obligé de les rencaisser tous les quatre, ou cinq ans, je me suis avisé de faire quelque chose de plus, & je m'en suis bien trouvé pour les Orangers; mais en même temps j'ay fait ce grand soulevé-

ment parmi quelques-uns des Jardiniers Orangistes, qui sur cela, aussi-bien que sur la composition des terres, m'ont regardé comme un Novateur, & pour ainsi dire comme un perturbateur du repos public, comme si je deshonorais en même temps & eux & leurs ancêtres; le succès de ma manière de faire décide le procès à la confusion des envieux.

Voicy donc ce que je fais en rencaissant, après avoir mis sur ce lit de plarras un pied de terres préparées, lesquelles je veux être sèches, ou au moins tres-peu humides; je les fais beaucoup battre avec le poing fermé, ou avec quelque billot de bois, quand ce sont de petites caisses; ou je fais entrer quelqu'un dans les caisses, si elles sont grandes pour trepigner beaucoup les terres, afin que par ce moyen elles prennent tout d'un coup presque tout l'affaissement, que leur propre pesanteur avec l'agitation du transport leur feroit prendre à la longue au grand préjudice de l'Oranger, dont la mote descendroit trop tôt au fond de la caisse, ce que je veux empêcher avec tous les soins possibles, comme je m'en suis cy-devant expliqué.

Et comme mon intention est premièrement, qu'en rencaissant la superficie de la mote excède de trois, ou quatre pouces le bord de la caisse, parce que je sçay certainement, que nonobstant le trepignement, cette mote en moins de trois, ou quatre ans sera tellement descenduë, qu'elle sera, comme on dit, à fleur de caisse, c'est à dire qu'elle sera à cet égard de la manière, que dans l'usage ordinaire on a accoutumé de les mettre au moment qu'on les encaisse, sans que pour cela le dessous de cette mote en soit mal placé; & comme en second lieu, je veux que cette mote rencontre trois, ou quatre pouces de terre bien meuble, dans laquelle les racines dépouillées puissent entièrement, & aisément s'insinuer; de-là vient que sur ces deux considerations je me regle, soit pour mettre autant de terre, qu'il en est de besoin, afin de remplir entièrement jusqu'à l'endroit, où touchera le fond de la mote, soit pour bien battre, ou bien trepigner à différentes reprises, & par differens lits toute cette terre, que je mets dans la capacité de la caisse; bien entendu que les trois, ou quatre derniers pouces ne seront nullement trepignez.

Après toutes ces précautions, je plante ma mote de manière que la tige se trouve bien au milieu de la caisse, & qu'elle soit bien droite; pour cela il faut soigneusement aligner en diagonale de coin en coin de la caisse, jusqu'à ce que l'œil soit satisfait de la situation droite, & à plomb, que l'arbre doit avoir; ensuite pour remplir les places qui sont vuides autour de la mote, jusqu'à la hauteur de la superficie de cette mote, je fais entrer à force, & avec des bouts de douve, je fais dis-je entrer à force autant de terre préparée, qu'il en faut, & par ce moyen j'assure si bien mon Arbre, que sans perdre son à-plomb, il est dès le premier jour capable de résister aux vents ordinaires, & aux remuëmens, ou transports des caisses.

Or pour empêcher que cette terre, qui excède de beaucoup les bords de la caisse, ne vienne à tomber, & que sur tout les arrosemens se puissent faire utilement, & commodément, sans que l'eau s'épanche par les côtez, je donne ordre, que sur les quatre côtez de la caisse on y mette des douves de quatre ou cinq pouces de hauteur, & qu'on les fasse entrer à force en dedans, & tout près du bord (on appelle cela mettre des hausses en terme de Jardinage) la veuë n'en est nullement blessée, quand ces douves sont proprement placées; je sçay bien que, si on les met grossièrement, elles ne sont pas trop agreables à voir; mais quoy que c'en soit, la nécessité

té qui les demande, & l'utilité qui en revient, font qu'on les souffre aisément, & qu'on s'y acoûtume sans peine; aussi-bien n'est-ce que pour peu d'années qu'elles doivent demeurer, car dès que la mote est descendüe, elles deviennent inutiles, & ainsi on ne manque pas de les ôter.

Enfin l'Arbre étant planté, & les douves mises, je fais un petit cerne enfoncé de deux, ou trois doigts dans le haut de la terre, & cela entre les extrémités de la mote, & cette nouvelle terre; ensuite à diverses reprises, & petit-à-petit je fais verser de l'eau dans ce cerne, pour arroser amplement cette terre, qui doit être jointe, & unie à l'extrémité des racines coupées, afin que se trouvant par tout bien garnies de cette terre, elles soient en état de commencer au plûtôt leur fonction, qui est d'en produire de nouvelles, &c. Je parleray dans le Chapitre suivant de ce qui regarde les autres arrosemens qui se font ensuite de ce premier.

Il est à propos de dire icy, qu'au lieu de caisse on se sert quelquefois de vases, & même de nôtre temps on a voulu persuader que certains vases d'une fabrique particulière valoient incomparablement mieux que les caisses: j'avouë de bonne foy que ce n'est pas mon avis. fondé sur la longue expérience, que nous avons tous du bon usage des caisses, & sur les grands inconvéniens des vases; je ne condamne point, que pour des Arbres médiocres on se serve de vases, & particulièrement de ceux de cette nouvelle fabrique; car outre qu'ils sont en effet agréables à la veüe, tant par leur figure, que par la diversité de leur coloris, on y peut mettre assez de terre pour nourrir pendant quelque temps de ces sortes d'Arbres médiocres, sans être assujeti soit à de grands, & fréquens arrosemens, lesquels je ne puis approuver, soit à de fréquens changemens, lesquels je n'approuve pas davantage.

Mais pour ce qui est des Arbres, qui étant grands ont par conséquent beaucoup de racines avec le don d'en faire une grande quantité de nouvelles, quand ils se trouvent heureusement plantez, je n'estime pas que les vases, qui ne sçauroient être d'une grandeur convenable pour leur fournir suffisamment de matière, & les entretenir long-temps en bon état puissent leur être aussi propres, que nos caisses ordinaires; à l'égard des inconvéniens qui viennent de l'usage de ces vases, ils consistent en ce que les Arbres, qui ayant de grandes têtes ont besoin d'une assiette assez grande pour pouvoir résister à l'impetuositè des vents, ne sçauroient avoir cette assiette dans des vases, qui régulièrement ont le pied d'une largeur médiocre, & ainsi ils sont fort sujets à être renversez, & par conséquent à être gâtez, aussi-bien que les vases à se briser; c'est pourquoy ces Arbres sont menacez d'une sujétion dangereuse pour des renaissemens inopinèz, & hors de saison.

Enfin sans entrer davantage en discussion de tout ce qu'on a voulu faire de raisonnemens Philosophiques, pour établir la nécessité de l'usage de ces vases, & sur tout par la considération d'une douce Antiperistase; que je n'ay pû comprendre, je suis convaincu que généralement parlant cette nouveauté n'est pas fort bonne, & qu'assurément les caisses valent beaucoup mieux, & font d'un service mille fois plus commode, quoy que dans de certains Manuscrits, qu'on fait courir depuis quelques années, on ait voulu publier que c'est une erreur ridicule de s'en vouloir tous-jours tenir aux caisses.

CHAPITRE VIII.

De tout ce qui regarde la manière, & l'usage des arrosemens.

JE viens maintenant à l'usage, & à la manière des arrosemens ordinaires, qui se font aux Orangers, soit pendant l'Hyver, qu'ils sont dans la serre, soit particulièrement pendant l'Été qu'ils en sont dehors; c'est icy à mon sens une difficulté bien plus importante qu'elle ne paroît; car comme si la chose ne demandoit pas de fort grands égards, la plupart des Jardiniers, persuadés qu'ils sont de la nécessité des arrosemens; mais les regardans principalement sur le pied de la fatigue qu'il y a pour le port de l'eau, ils les confient d'ordinaire au dernier, & au plus misérable de leurs garçons, & se contentent de les ordonner fréquens, & amples; fréquens, c'est à dire jusqu'à trois, & quatre fois la semaine, & mêmes quelquefois plus souvent; amples, c'est à dire jusqu'à ce que l'eau sorte abondamment par le fond des caisses, en sorte que le voisinage de ces caisses est d'ordinaire si mouillé, qu'il en est presque inaccessible.

Je veux bien que ces Jardiniers ayent quelque raison de mouiller beaucoup à cause de la grande legereté des terres, dont ils se servent pour leurs encaissemens, c'est à dire, que selon moy ayant fait une première faute, qu'ils ne connoissent pas, ils y remédient aussi sans y penser par une seconde, qui toute faute qu'elle est à la considérer en soy, empêche cependant pour un temps, que la première soit aussi pernicieuse, qu'elle seroit sans la seconde.

Quant à moy je suis fort scrupuleux, & fort retenu sur ces arrosemens; je conseille sans doute d'en faire, parce qu'ils sont absolument nécessaires, & sur tout pendant les grandes chaleurs des mois de May, Juin, & Juillet, que les racines sont, pour ainsi dire, plus vivantes, & plus animées, que pendant les mois précédens; aussi ont-elles pour lors plus de besoin d'agir, la saison étant venue que les Arbres doivent fleurir & pousser leurs nouveaux jets, &c. mais je ne conseille point d'arrosemens excessifs, & tant de fois réitérez; ce que je veux est que pendant les mois cy-devant marqués comme les plus importans pour la végétation on en fasse seulement deux grands la semaine, & je me fixe à ce nombre, parce que je sçay certainement que dans les terres lourdes, & grasses, dont je me sers, il n'y a aucune nécessité de les faire si grands, & si fréquens; je sçay de plus qu'ils seroient tres-préjudiciables aux Arbres qui les recevraient; & j'ose même espérer que nous verrons du changement dans l'usage accoutumé de ces arrosemens grands, & fréquens, si on veut bien en apporter dans l'ancienne composition des terreaux.

Il est certain, que les terres qui sont légères, & qui, comme on dit, n'ont point assez de corps, & de consistance; il est, dis-je, certain, que ces terres venans à être arrosées de quelque manière que ce soit, ne restent point quelque temps humides, comme il est à souhaiter, mais qu'au contraire elles se séchent promptement par la grande facilité, que l'eau trouve, tant à passer au travers de ces terres, qu'à sortir hors de la caisse, & ainsi les Orangers qui n'y trouvent plus le secours,

dont

dont leurs racines ont absolument besoin pour agir, sont sujets à s'y faner aisément, si les arrosements ne sont souvent réitérés ; c'est pourquoy dans de telles terres il y a nécessité indispensable de les faire, mais comme ce n'est que le défaut d'humidité qui fait ainsi faner les Orangers ; sans doute que, s'ils se trouvoient dans des terres telles, que nous les avons cy-devant décrites, comme ce sont terres, qui, pour peu qu'on les ait arrosées, se conservent naturellement fraîches, & humides, ces Orangers seroient exempts de cette infirmité, si bien qu'agissans pour lors selon l'extrême activité, dont la nature les a doüez, ils feroient beaucoup de bonnes racines, & par conséquent de beaux jets, de grandes feuilles, de belles fleurs, &c. c'est à dire en un mot qu'ils se porteroient aussi bien qu'ils le doivent sans être si souvent, & si amplement arrosés.

Les règles que je pratique en fait d'arrosements, regardent premièrement ceux qui se font immédiatement, soit après l'entrée, soit après la sortie des serres, & regardent en second lieu ceux qui se font pendant tout le temps que les Orangers sont dehors, desquels arrosements j'en fais les uns grands, & les autres médiocres ; j'appelle grands ceux qui se font de manière que du fond de la caisse l'eau en sorte, mais que ce soit si peu que rien, & ceux-là sont bons, pourveu qu'il ne s'en fasse pas trop souvent ; j'appelle médiocres ceux qui ne sont que pour renouveler dans la partie supérieure de la motte l'humidité qui a été consumée tant par la chaleur, & l'aridité de l'air, que par l'action des racines.

Pour ce qui est des arrosements, qui se font immédiatement après l'entrée dans les serres, j'en veux un grand d'abord qu'on a placé les Orangers à l'endroit où ils doivent rester pendant tout le temps qu'ils demeureront ferrez ; ce qui autorise ce grand arrosement est, qu'il est nécessaire pour rapprocher des racines la terre, qui en peut avoir été séparée dans le transport : car comme dans le mouvement & l'agitation de ce transport la tige a été ébranlée, les racines par conséquent l'ont été dans leur motte, & ainsi il pourroit rester du vuide, c'est à dire, de l'air entre la terre, & les racines, ce qui feroit un obstacle invincible à l'action de ces racines ; attendu que, comme nous avons dit tant de fois, cette action des racines ne se fait en aucune plante, que quand les racines, & la terre humide sont immédiatement unies ; or un bon arrosement fait le bon effet de cette réünion, & remédie aux désordres qui sont à craindre, quand l'Arbre n'est pas en état d'agir selon l'ordre de son tempérament.

Ce grand arrosement étant fait à ces Orangers ferrez, je ne leur en donne presque plus d'autres, si ce n'est peut-être quelques-uns de médiocres au commencement, & à la fin d'Avril, que la saison venant pour lors à se radoucir les Orangers ferrez s'en ressentent en même temps ; aussi est-il vray qu'on ne manque pas à ouvrir souvent les portes, & les fenêtres de la serre ; ainsi la chaleur du Soleil s'augmentant petit-à-petit, & ses rayons, ou au moins l'air tout de nouveau échauffé donnant sur une partie des Orangers, il arrive que leurs terres en sont en même temps un peu plus altérées, & aussi un peu plus échauffées, ce qui fait que leurs racines recommencent à pousser, ou plutôt à augmenter leur action ; je dis augmenter leur action, car certainement, comme nous l'avons dit ailleurs, les Orangers, aussi-bien que tous les Arbres verts agissent en tout temps, c'est à dire agissent encore dans la serre, autrement & leurs fruits & leurs feuilles tomberoient in-

failliblement, les uns, & les autres ne se tenant attachez que parce qu'ils reçoivent incessamment quelque rafraîchissement de sève qui les nourrit, & les entretient en état, &c. mais véritablement ces Arbres agissent moins dans un temps, c'est à dire en Hyver, & plus dans un autre, c'est à dire quand étans dehors, la chaleur du Soleil, qui est le père de tous les êtres vivans, les favorise notablement; hors ce temps-la du mois d'Avril, je cesse absolument d'arroser pendant tout l'Hyver, & en cela je ne dis rien de nouveau; tous les Jardiniers sages le pratiquent ainsi, il m'arrive même fort rarement d'arroser dans le commencement de May, parce que comme on est à la veille de sortir, je n'estime pas qu'il faille apesantir par des arrosemens les caisses qu'il faut remuer, & qui déjà sont assez lourdes, & assez difficiles à transporter.

Je puis dire icy en passant, que je ne fais nul cas de certains jets, que quelques Orangers font quelquesfois pendant l'Hyver; aussi dans la vérité ne sont-ils pas bons, leurs extremités ne manquent guère de périr, & toutes leurs feuilles de tomber, si bien qu'au lieu de me laisser par là persuader qu'il faut en Hyver arroser de tels Orangers pour les ayder à mieux faire, je me détermine plus volontiers à arracher de tels jets, comme venans mal-à-propos, & par ce moyen je fais que la sève qui se seroit perdue à les continuër inutilement, demeure dans les anciens; & les grossit, & les fortifie tant en leur bois, qu'en leur feuillage.

Ce que je demande d'ouvrage auprès des Orangers ferrés est, qu'en vûe d'une grande propreté qui leur est nécessaire, on achève de nettéyer ceux où il paroît encore quelque ordure de punaises, qu'on n'aura pû, & qu'on aura oublié d'ôter, & que si quelqu'un, par là, est menacé de se faner, on lui donne quelque peu d'eau, mais en très-petite quantité; ce n'est apparemment que quelques racines de superficie qui souffrent: car l'arrosement fait à l'entrée de la serre aura sans doute conservé assez d'humidité dans le corps, & dans le fond de la mote, attendu que n'y ayant pour lors ny hâle, ny grande chaleur du Soleil capable de les dessécher, il ne s'y est pû faire sitôt aucune alteration, & constamment peu d'eau fera remettre ces feuilles fanées; à l'égard de ceux qui dans la serre se tiennent toujours bien vigoureux, ayant leurs feuilles de la couleur, & grandeur qui leur convient, & en même temps bien droites, & bien ouvertes il n'ont besoin que d'être regardés, & admirés.

La même chose, que je viens de dire pour l'arrosement des Orangers ferrés, se doit entendre, & même avec beaucoup plus de rigueur, & d'exactitude pour l'arrosement de tous les Arbres, & Arbustes qui sont pareillement ferrés; par exemple des Jassmins, & des Grenadiers &c. les fréquens arrosemens leur gâteroient les racines, & par conséquent feroient tort à tout l'Arbre, aussi bien ne sont ils pas si agissans que les Orangers, Citronniers, & Mirtes, ces derniers marquent aussi quelquefois par leurs feuilles qui se fanent, le besoin qu'ils peuvent avoir d'un peu d'eau.

Je demande encore pour toutes ces sortes d'Arbres encaissés, soit qu'ils soient dans la serre, soit qu'ils en soient dehors; je demande, dis-je, que la terre de dessus paroisse toujours fraîchement remuée, ou labourée, car outre que ces petits labours sont un merveilleux secours pour faire pénétrer l'eau des Arrosemens; il est certain qu'ils font un grand agrément pour les yeux, attendu qu'une terre qui se fend, ou qui paroît avoir fait une manière de croûte, est fort désagréable à voir; je demande

de enfin qu'elle paroisse un peu humide pour réjouir davantage la vûe.

Il reste de parler des arrosemens de dehors, ce sont ceux-cy, qui demandent encore particulièrement beaucoup de sagesse, & qui cependant sont, ce me semble, faits d'ordinaire avec le moins de raison.

J'estime donc, que dès qu'on a forti les Arbres, & qu'ils sont rangez dans la place ou ils doivent demeurer, il faut aussi-tôt leur donner à chacun uu grand arrosement pareil à celuy que nous venons d'expliquer à l'occasion del'arrosement de l'entrée; il faut que cet arrosement y soit grand & ample, & même afin qu'il soit meilleur, & mieux fait, il faut avec de grosses Chevilles de fer, ou du bois dur percer la mote en differens endroits, & la percer avec quelque effort, en sorte pourtant qu'on évite, autant qu'il est possible, d'écorcher les racines; ainsi par les differens trous, que ces chevilles auront faits, l'eau pénétrera plus avant, & plus amplement dans toutes les parties de chaque mote, où il est nécessaire qu'elle pénétre.

Outre ce premier grand arrosement, j'en fais donner encore deux assez grands chaque semaine, pendant que je vois les Arbres fleurir & pousser, c'est à dire dans les mois de May, Juin & Juillet; & si ensuite de ces trois mois jusqu'à la my- Octobre, qui est le temps de serer, la sécheresse, & la chaleur de l'Eté sont grandes, & que quelque Oranger fasse voir par ses feuilles à demy-closes, ou baissées, & molasses, qu'il a besoin d'un peu de secours, & qu'en effet fouillant la terre un peu avant, elle paroisse sèche, je veux encore qu'environ de dix en dix jours on fasse un grand arrosement, & que même quelquesfois on en fasse un second, qui soit médiocre, & sur tout pendant le mois d'Août, que d'ordinaire les Orangers se remettent à pousser à condition routesfois qu'on ne fera point ce dernier arrosement, si la terre paroît assez humide; car ce n'est pas toujours la sécheresse de la terre, qui fait faner les feuilles; elles se fanent assez souvent dans les temps qu'il se prépare quelque orage en l'air, ou quand l'Oranger n'étant pas encore bien établi en racines, il est trop exposé au grand Soleil; & par consequent il s'ensuit, que dans ces temps-là il ne faut qu'observer les terres pour voir, si elles sont, où sèches, ou humides, & régler sur cela les arrosemens, c'est à dire qu'il en faut faire, si les terres sont sèches, & qu'il n'en faut point faire, si elles sont passablement humides; il n'y a personne qui n'ait éprouvé que certains Orangers ne laissent pas de paroître toujours fanez quelque quantité d'eau qu'on leur donne.

Il est bien vray qu'assez souvent ayant à cet égard remarqué deux choses; la première, que quand quelques Jardiniers ont l'eau à commandement, ils sont sujets à trop mouiller leurs Orangers, soit par eux, soit par leurs garçons, & la seconde, que quelques autres sont sujets à ne les pas assez mouiller, quand ils ne peuvent avoir d'eau qu'avec beaucoup de peine; la paresse faisant en cela violence à leur naturel qui les porte toujours à beaucoup arroser, ou à leur mauvaise habitude; il est, dis-je, bien vray, qu'au premier de ces deux cas, j'exhorte volontiers à ne faire que de médiocres arrosemens, étant certain qu'en telles occasions on en feroit pour l'ordinaire de trop grands; & au deuxième cas, j'exhorte à faire tout le contraire, c'est à dire d'arroser beaucoup, y ayant grand lieu de craindre, que n'ayant l'eau qu'avec assez de peine, on n'arrosât pas suffisamment. Je sçay bien que les Jardiniers sages n'auront que faire de tels ordres si opposez; mais enfin pour concilier ces deux avis, je me fixe à la règle cy-dessus prescrite, supposé que les terres soient

composées de ma façon, & ainsi arrosant régulièrement deux fois la semaine en de certains temps, qui sont les temps chauds, les temps de la fleur, & de la grande pousse, & cela de manière que parmi ces arrosemens il y en ait au moins toujours un médiocre entre-deux grands, & arrosant seulement une fois tous les huit ou dix jours dans les autres temps, on aura ses Arbres en tres-bon état, pour ce qui concerne les arrosemens; sur quoy on pourroit dire, que les Orangers ont cela de comode, qu'à cet égard ils sont presque comme les hommes sages sur le fait de la boisson; car comme ceux-cy ne demandent ordinairement à boire qu'au besoin, c'est à dire quand ils sont altérez, si bien que de les faire boire, quand ils n'en ont pas de necessité, bien loin de leur faire plaisir, on ne fait que les incommoder, ainsi assez souvent les Orangers marquent ce semble eux-mêmes le temps qu'ils ont besoin d'être arrosés, en sorte que sûrement on leur fait tort, quand on les arrose mal à propos, au lieu que pour ainsi dire on leur fait plaisir, quand on les arrose dans le temps que leurs feuilles molasses, & pliées donnent à connoître que le pied a cessé d'agir faute d'humidité. Mais ce qui est vray sur le fait de cette comparaison est, que le Jardinier sage & habile ne doit jamais attendre, que son Oranger soit réduit à luy donner un tel signal pour l'avertir de son devoir; aussi ne doit-il pas manquer à y répondre, si le signal n'est pas trompeur, ainsi que nous l'avons cy-devant expliqué. Mais comme il y a des arrosemens bons & salutaires, il y en a aussi de mauvais & de pernicious, je m'en vays expliquer ce que je pense de ceux-cy, pour y apporter la moderation que j'estime convenable.

CHAPITRE IX.

Des inconveniens qui arrivent aux Orangers, tant par les trop grands arrosemens, que par le feu qu'on fait dans les serres.

IL ne m'a pas été difficile de remarquer que l'eau étant donnée avec trop d'abondance aux Orangers encaissés y fait d'ordinaire deux grands désordres; il est bien vray, qu'on ne s'aperçoit pas du mal au moment qu'il commence à se former, mais enfin la suite ne le fait que trop sentir, quand il n'y a plus moyen de l'empêcher.

Le premier désordre consiste en ce que ces grands & fréquens arrosemens de l'Été accoutument, pour ainsi dire, ces Arbres à une manière de vie, qui quoy que peu propre pour eux, ne laisseroit pas cependant de les faire subsister, si elle pouvoit leur être continuée l'Hyver; la grande facilité qu'ils ont à s'accommoder de toute sorte de nourriture, leur produiroit cet avantage si singulier; mais comme on sçait bien que de tels arrosemens leur seroient mortels pendant le froid, on ne manque pas de les leur retrancher, & ainsi pour éviter l'inconvénient de la mort, qui est en effet le plus grand de tous, on vient à tomber dans une autre, qui n'est pas sans de grands désagrémens; c'est à dire que presque tous les ans ces Orangers ont le malheur de se dépouiller: or on ne peut faire reflexion sur un changement si fâcheux, qu'on ne vienne en même-temps à conclure, qu'il provient sans doute de ce que les racines faute d'avoir eu pendant les sept mois de serre la nourriture, qu'elles avoient accoutumée d'avoir les cinq mois précédens, ont entièrement discontinué

d'agir à leur ordinaire; & voilà pourquoy les feuilles se trouvant sans le secours d'une seve perpétuelle, dont elles avoient besoin, n'ont pû se maintenir dans le poste où la nature les avoit mises au moment de leur naissance; si bien que leur chute en est infailliblement survenue, & pour lors ne connoissant pas suffisamment la cause de ce mal, on fait beaucoup de faux raisonnement, pour s'en prendre à d'autres choses, qui peut-être n'y ont nullement contribué, supposé toujours que la terre fust bien conditionnée.

En second lieu (& cecy est le plus important) comme la qualité des jets dépend entièrement de la qualité des racines, & que les racines dépendent particulièrement de la qualité de la nourriture; il est indubitable, que quand celle-cy est mauvaise & peu solide, les racines nouvelles qui s'en font ne peuvent être que foibles & petites, & par conséquent la seve qu'elles fabriquent, étant d'une misérable constitution, elle ne peut faire que des jets menus, courts, fluëts, & des feuilles petites, molasses, & souvent jaunes; de là vient que ces Orangers, qui faute de bonne nourriture pendant l'Été étoient déjà devenus infirmes, achevent, pour ainsi dire, de tomber en langueur, & en misere, quand le froid qu'ils craignent sur toutes choses vient, les attaquer; le grand fond de la vigueur qui leur est naturelle, les aura fait résister long-temps à la mauvaise culture qu'on leur aura faite; mais enfin ce fond venant à s'épuiser à la longue, ils seront venus dans un état si languissant & si misérable, que pendant quelques années ensuite on aura grand peine à les rétablir, & que peut-être ils en mourront.

Nous avons dit ailleurs ce qu'il n'est pas hors de propos de repeter icy, que ce n'est pas de la substance matérielle de la terre, que les racines composent la seve qui sert de nourriture à toutes les parties de l'Arbre, ce n'est purement que de l'eau, qui ayant passé au travers de la terre a pris une partie du sel, ou de la qualité, dont cette terre étoit revêtuë; de manière que, si cette terre, dont sans doute le sel n'est pas infini, vient à être trop souvent lavée par de grands & fréquens arrosemens, il arrive enfin, que par ce moyen elle perd tout ce qu'elle avoit de sel, & ainsi au bout d'un peu de temps les racines ne trouvant plus de sel dans l'eau qui humecte la terre, ou au moins n'y en trouvant que fort peu elles n'en peuvent faire de bonnes racines nouvelles, & par conséquent ny de bonne seve, ny de bonnes branches, ny de bonnes feuilles, ny de belles fleurs, &c. comme elles en font, quand elles se trouvent dans une terre qui est bonne, & médiocrement humide; d'où je conclus, & ce me semble avec assez de raison, que pour faire les arrosemens à propos il faut beaucoup plus de sagesse, qu'il n'en paroît dans la conduite ordinaire de la plûpart des Jardiniers.

D'un autre côté par l'usage du feu, que la plûpart d'entreux affectent de faire dans les serres, les Orangers, & Citronniers courent d'autres inconvéniens, qui sont encore très-pernicieux, une longue expérience me l'a appris, & voicy un raisonnement qui m'y a confirmé; ce feu est ou grand, ou petit; s'il est petit, la chaleur ne peut agir que sur ce qui est bien près de luy, & n'agit nullement sur ce qui en est éloigné; par exemple si on le met en bas, & en peu d'endroits, comme c'est l'ordinaire, il ne peut agir, ny sur les têtes un peu élevées, ny sur les côtez, qui sont opposés, ou éloignés de ce feu, & si on le met en lieu élevé, il ne peut agir sur les branches basses; ainsi supposé, qu'il pût faire quelque bien, ce que je ne croy pas, tot-

jours est-il vray, qu'étant petit il n'en fait que peu, & en peu d'endroits, & par conséquent son secours n'est pas considerable, ou plutôt il est inutile.

Que si d'un autre côté ce feu est grand, comme le propre de tel feu est de dessécher ce qui est humide, par tout où sa chaleur se peut étendre, il desséchera sans doute l'écorce des Arbres & des branches, & sur tout l'endroit où les feuilles tiennent, & par conséquent il rétrécira, & bouchera les canaux de la seve, qui doivent toujours demeurer humides, & ouverts pour servir de passage, & de conduite perpétuelle à la seve de ces Arbres, attendu que, comme j'ay dit cy-dessus, il est indispensablement nécessaire, que sans aucune discontinuation il leur vienne de la seve, tant à la tige, & aux branches, qu'aux fruits, & aux feuilles, si bien que le désordre ne manque pas de leur arriver, dès que le secours discontinuë, la seve étant sans doute à cette sorte d'Arbres, ce que l'eau est aux Poissons, ce que l'air est à tous les vivans terrestres, & même ce que les fondations sont aux Edifices, & ce que la main est aux poids, qu'elle tient suspendus en l'air.

En tout cas ce feu, comme disent les Philosophes, altère l'air, c'est à dire, qu'il y cause un changement notable, car il fait à son égard la même chose, qu'il fait d'ordinaire à l'égard de l'eau; l'expérience nous apprend, que si l'eau qui vient de bouillir, se trouve bien-tôt après dans un lieu où elle cesse d'être échauffée, elle est, pour ainsi dire, bien plus sensible au froid, c'est à dire, qu'elle est bien plutôt glacée qu'une autre, qui n'aura pas été près du feu; ainsi pour les impressions du froid, en ce qui regarde l'air, ce feu dans la serre fait, que l'air de cette serre est beaucoup plus susceptible de la gelée, qui l'environne de tous les côtés, que celui qui n'aura senti nulle chaleur de cette nature; ces sortes de chaleurs causées par du charbon allumé, soit dans un poêle caché, soit dans des terrines, quoy qu'elles soient capables d'empêcher certains effets du froid à l'égard des animaux, qui n'en prennent qu'autant qu'ils sentent en avoir besoin; cependant elles ne l'empêchent pas assez à l'égard des Orangers; ces Arbres n'ont pas le don de connoître au vray le degré de chaleur étrangère, qui peut leur convenir contre le froid des Hyvers, & dans la vérité, pour pouvoir tirer avantage du feu artificiel en faveur de nos serres, il faudroit premièrement, que nous connussions la juste mesure du besoin que ces Arbres en ont, soit pour être absolument défendus de l'attaque du froid, soit pour retrouver si bien la chaleur perdue, que dans la suite il ne leur en restât aucune infirmité; mais nous n'avons point cette connoissance: un Oranger qui a senti la gelée, perd infailliblement ses feuilles, & devient infirme pour long-temps; il faudroit en second lieu, que dans toute l'étendue de la serre cette chaleur fût toujours en même état, ce qui n'est point, & ne peut pas être; car elle ne peut jamais être, ny juste dans sa durée, ny, comme disent les Philosophes, être réglée dans son intensión; cela veut dire, que comme tout le monde l'éprouve assez, elle ne peut avoir une durée perpétuelle, & uniforme, & principalement pendant la nuit, qui est le temps que le froid agit le plus vivement, & que le Jardinier dort avec le plus de tranquillité; par conséquent un feu, qui dans le commencement que le charbon s'alume est médiocre, qui devient après fort grand, & enfin la matière, venant à être consumée, diminuë notablement, ou finit tout-à-fait, un tel feu, dis-je, fait assurément un grand désordre dans cette serre, puisqu'il y gâte les branches voisines, qu'il y dessèche les feuilles, & que sur tout il altère l'air, qui fait icy tout le bien, & tout le mal, selon qu'il est bien ou mal conditionné.

J'estime donc, que les véritables remèdes pour conserver les Orangers ferrés, contre le froid, qui leur est si funeste, sont, comme nous l'avons expliqué cy-dessus, une bonne exposition, des portes bien épaisses, & bien closes, des fenêtres bien fermées, avec de bons chassis doubles, & bien calfeutrez, & principalement de fort bonnes murailles; mais en cas que les serres, dont on se sert, n'ayent pas été bâties d'abord pour être ce qu'elles sont, comme il arrive assez ordinairement, car par exemple ce sont des lieux, qui auront servi ou de Sale, ou de Celier, ou d'Escurie, &c. & à l'occasion de la curiosité, qui aura pris pour des Orangers, on se sera résolu de les faire servir pour un temps d'Orangerie; en tel cas, dis-je le plus sûr est de faire bâtir, soit en dedans, soit en dehors (selon que les lieux le permettront) quelque contre-mur d'un bon pied d'épais, & cela de la hauteur, & longueur de toutes les murailles suspectes; ce contre-mur doit être de maçonnerie bien faite, ou même dans un besoin on le peut faire de fumier grand & sec, & bien battu l'un sur l'autre; en sorte que pour le tenir toujours, en état, & empêcher qu'il ne tombe, on ait soin de planter en terre environ de quatre en quatre pieds de grosses perches, ou des chevrons, tous joignans ce contre-mur de fumier sec.

Ces fumiers en dedans ne sont pas sans doute agréables, ny à la vûe, ny à l'odorat, & même ils menacent de servir de retraite aux Rats, & aux Souris, qui sont capables de ronger l'écorce, ou les racines de nos Arbres; mais outre qu'on a beaucoup de moyens, & de facilité de détruire une bonne partie de ces animaux; ils ne sont pas à beaucoup près si funestes, & si pernicieux aux Arbres ferrez que les gelées, contre lesquelles tels contre-murs de fumiers sont employez en attendant qu'on fasse une bonne serre; & cecy doit pareillement servir de réponse à l'objection faite en faveur de la veuë, & de l'odorat; je souhaite extrêmement, qu'on n'en vienne point à une telle extrémité, & qu'on ait toujours commencé à bâtir exprès une bonne serre.

Que si outre toutes ces précautions on s'aperçoit de quelque glace dans la serre, & cela par le moyen de quelque linge mouillé, ou de petits vases pleins d'un peu d'eau, lesquels pendant l'Hyver il est nécessaire de mettre dans cette serre en différents endroits, & sur tout auprès des portes & des fenêtres, & sur le bord des Caisses, afin d'observer, si le froid, contre lequel on doit icy être toujours en garde, & en inquiétude, aura été capable d'y pénétrer; en ce cas-là un remède infailible pour avoir une chaleur douce, uniforme, & qui dure autant qu'on le peut souhaiter, c'est d'y alumer des flambeaux, ou des lampes, de la durée desquels on soit assuré, & les mettre ainsi alumés, soit dans l'entredeux des chassis oposez aux fenêtres, si c'est par là que le froid a pénétré, soit auprès des portes, soit dans toute l'étendue de la serre, prenant si bien ses mesures, que la flamme ne touche point aux Arbres, & qu'il n'arrive point de cessation d'une telle chaleur, comme on le peut aisément faire; l'expérience d'une bougie alumée dans un Carosse bien fermé, ou de plusieurs dans une chambre pareillement bien close, servira pour confirmer cet expédient, comme elles m'ont servi pour me le faire imaginer.

CHAPITRE X.

De ce qui est à faire à la tête des Orangers, tant pour rétablir ceux qui ont été long-temps négligés, ou mal conduits, ou même gâtez, soit par le froid, soit par l'humidité, soit par la grêle, que pour parvenir à avoir des Orangers, qui soient en tout temps beaux & agréables dans leur figure, & qui soient toujours bien sains, & bien vigoureux.

Pour satisfaire à l'importance, & à l'étendue de ce Chapitre, j'estime qu'il faut icy d'abord proposer l'idée que je me suis faite de la beauté d'un Oranger, soit grand, soit petit, soit médiocre; car il en est de beaux des uns, & des autres, aussi-bien que parmy les animaux de chaque espece il en est de beaux de tout âge, & de toute taille; mais ce qui est vray, c'est que rien n'est plus rare que de trouver des Orangers qui soient en même temps fort grands, & parfaits, au lieu qu'il en est assez de médiocres qui sont beaux, & accomplis; il faut pareillement dire que véritablement il est de beaux Orangers en buisson (on appelle Orangers en Buisson ceux, dont les branches commencent dès le bas) mais que ceux, qui ont une tige belle, bien droite, & haute environ depuis deux pieds & demy jusqu'à trois, ou quatre, ou tout au plus jusqu'à cinq ont beaucoup plus d'agrément, & pour ainsi dire ont plus de noblesse, & de majesté que les Buissons; je ne suis pas trop pour les tiges qui passent cette hauteur, quoy que d'ailleurs elles ayent leur beauté, & qu'elles ayent en effet quelque chose de Royal; elles seroient, ce me semble, admirables, pour des Arbres en pleine terre, mais pour des Arbres en caisse elles entraînent de trop grandes sujétions, & de trop grands embarras, tant pour le transport, & le remuement, que particulièrement pour la hauteur des portes, & des serres: une serre de quinze à seize pieds est d'une belle grandeur, & peut assez bien s'accommoder à la portée de toutes sortes d'honnêtes curieux, mais dès qu'il en faut qui ayent des vingt-deux, & vingt-quatre pieds de haut, comme il en faut pour des Arbres, qui ayant des huit, neuf, ou dix pieds de tige, ou même davantage doivent avoir des têtes à proportion, & des caisses de quatre à cinq pieds de haut; je vous avoué que cette hauteur me fait peur, y ayant, ce me semble, peu de gens qui puissent parvenir à faire de tels bâtimens; à peine même voit-on des portes de Villes qui ayent une telle élévation; cependant nous devons grandement louer l'habileté de celuy, qui de nos jours a osé élever de tels Arbres, & nous devons même espérer que, comme ils paroissent dignes de la curiosité du plus grand Monarque du monde, nous les verrons bientôt faire un ornement extraordinaire dans ses Jardins.

Or donc pour pouvoir dire que la tête d'un Oranger, quel qu'il soit, possède toute la beauté qui luy convient, j'y demande six conditions principales.

La première que cette tête soit d'une figure ronde, mais de manière que cette rondeur soit large, étendue, presque plate, & aprochant de la figure d'un Champignon nouveau né, ou d'une calote, & que cependant ce ne soit point une rondeur affectée, comme celle qu'on donne à des Mirtes, des Ifs, des Filarias, des Chèvres-feuilles, des pieds de Bouys, &c. où l'on ne voit rien que de forcé, & de

contraint; mais je veux que ce soit d'une rondeur naturelle, & qui, pour ainsi dire, ait un air libre, & sans art, comme nous en voyons d'ordinaire aux Maronniers d'Inde, aux Tilleux, aux Châteigniers, &c.

La seconde condition est que cette tête soit pleine, sans avoir cependant aucune confusion par dedans, c'est à dire, que dans le milieu elle ne doit pas être vuide, comme nous affectons que nos Arbres fruitiers le soient, mais elle doit être garnie d'une quantité raisonnable de branches toutes belles, toutes bien nourries, toutes presque égales en grosseur, & enfin toutes faciles à voir, & même à conter tout d'un coup, si on le peut; c'est icy une des principales conditions de la beauté des Orangers; mais en même temps elle est une des plus rares, car beaucoup de gens ne content pas cette confusion pour un aussi grand défaut, qu'il me le paroît.

La troisième condition est, que les branches, qui composent la tête de l'Arbre, soient si bien nourries, & si vigoureuses, que leurs extrémités au lieu de pancher du côté de la terre, comme on en voit une infinité qui le font se soutiennent, & se redressent du côté de l'air, & que ces branches ainsi redressées soient chargées de belles feuilles bien vertes, & bien grandes, & qu'enfin la dernière longueur, qui est arrivée à chacune de ces branches, n'excede pas d'ordinaire un demy pied; les raisons de cette troisième condition sont premièrement que, si les branches sont panchantes, c'est en elles une marque de foiblesse si grande, que jamais elles ne sçauroient se redresser, & comme les nouveaux jets ne viennent qu'aux extrémités des vieux, desquels ils suivent naturellement la situation, il arrive que tout ce que des jets ainsi foibles, & panchés viennent à pousser, se trouve encore plus foible, & plus renversé, & par conséquent fait enfin un fort vilain effet; les raisons de cette troisième condition sont en second lieu, que si les feuilles sont petites, & jaunes, elles marquent beaucoup d'infirmité dans le pied, attendu que le naturel de cet Arbre est de les avoir grandes, larges, vertes, épaisses, &c. elles marquent par conséquent, que bientôt elles viendront à tomber, & à laisser cet Oranger sans l'ornement qui le doit toujours accompagner; enfin les raisons de la troisième condition que j'ay proposée, sont que, si la dernière longueur est excessive, c'est à dire d'un pied, ou davantage, comme les feuilles ne sont tout au plus que trois, ou quatre ans attachées à la branche qui les a produites, (& encore pour cela faut-il que tel Arbre soit tres-vigoureux) car à la plûpart de ceux que nous voyons, elles n'y restent guère qu'un an, ou deux; comme, dis je, les feuilles ne vivent que trois, ou quatre ans, il arrive qu'enfin ces feuilles venans à tomber à leur tour il paroît de longues branches dépouillées, qu'il ne faudroit point voir, & ainsi il se fait quelque chose de dégarny qui déplaît entièrement à la vûë; c'est pourquoy si quelque jet au Printemps, prend le train d'exceder la longueur du demy pied, il faut aussi-tôt le pincer pour l'assujeter à cette mesure.

La quatrième condition demande principalement que l'Arbre fasse, ou soit en état de faire tous les ans beaucoup de beaux jets au Printemps, autrement s'il n'en fait point, ou qu'il n'en fasse que de fort petits, & de fort menus, il a du défaut dans le pied, & ainsi dans l'année d'après il court risque de se dépouiller, ce qu'il faut éviter par tous les soins imaginables; or les jets ne sont beaux que quand ils sont un peu longs, & un peu gros, & que par conséquent comme nous venons de le dire, ils se soutiennent d'eux mêmes sans pancher leur extrémité, étant infaillible que pour

lors ils ont ces feuilles grandes, & bien vertes que nous souhaitons, & avec cela on évite seurement l'inconvénient du dépouiller, puisque les feuilles qui ont trois ans passés, venans à tomber selon le cours de la nature, on a toujours celles des deux dernières années avec celles de l'année courante, pour soutenir l'ornement, & la décoration de l'Arbre.

La cinquième condition veut qu'il fasse tous les ans non pas une quantité infinie de fleurs, mais une quantité raisonnable de celles qui sont belles, c'est à dire, qui sont grandes, longues, larges, & lourdes, & qui ensuite donnent suffisamment de beaux fruits; sur quoy je dois dire que les Orangers font au Printemps de deux sortes de fleurs, les unes viennent sur le bois de l'année précédente, & communément celles-là sont petites, & rondes, & viennent par confusion, de sorte qu'il en tombe beaucoup sans achever de fleurir, ce sont les premières à paroître au Printemps; mal-heur à l'Arbre qui s'en charge trop, & qui appartient à des gens qui l'en trouvent plus beau; c'est une beauté de peu de durée, la suite n'en fera que fâcheuse & dégoûtante.

Je sçay bien que mes sentimens en cecy ne seront pas au gout de tout le monde, y ayant beaucoup de curieux qui croient qu'un Oranger ne sçauroit avoir trop de fleurs; je ne puis m'empêcher de déclarer qu'à mon sens c'est une erreur, dont eux-mêmes se guériront par le temps, je serois volontiers de leur avis, s'il étoit possible de marier la grande quantité de ces sortes de fleurs avec les autres conditions, dont il est vray que je fais plus de cas, la beauté de l'abondance des fleurs n'étant qu'une beauté d'environ quinze jours, au lieu que les autres sont des beautés de toute l'année, & par conséquent préférables.

Les autres fleurs d'Orangers viennent à l'extrémité des jets de l'année, & communément celles là ont toutes les belles, & bonnes qualités requises; elles ne viennent pas en confusion, elles sont grandes, longues, & bien nourries, & ne commencent que dans la fin de Juin, ou dans les premiers jours de Juillet; il est à souhaiter d'en avoir suffisamment de celles-cy.

Enfin la sixième condition de la beauté d'un Oranger demande, qu'il soit net de toutes sortes d'ordures, de poussière, & particulièrement de Punaises, & de Fourmis; nous avons déjà fait connoître au commencement de ce Traité, que rien n'est plus aisé, que d'en venir à bout.

Après avoir proposé l'idée que je me suis faite d'une belle tête d'Oranger, & avoir principalement supposé, qu'on n'a pas manqué de faire à l'égard du pied, tout ce qui étoit nécessaire pour la mettre en état de bien pousser, car de-là dépend tout le reste; il faut examiner présentement ce qui est à faire pour parvenir à cette idée, soit à l'égard des Arbres, qui n'ont pas encore commencé leur tête, & sont nouvellement encaissez, soit à l'égard des autres, qui n'ont reçu aucune conduite, ou pour ainsi dire aucune éducation.

Premièrement, pour ce qui est de la rondèur, & de la plénitude de la tête, je suppose, qu'après l'avoir bien imaginée, & ou au moins approuvée, on s'apercevra aisément des défauts qui luy sont contraires, si bien qu'on ne fera pas content de voir un Oranger vuide dans le milieu, ny un qui soit plat par quelque'un des côtés, ou trop alongé par quelque'autre, ny un qui monte en pyramide comme un Cyprés, ou de qui les branches pour être trop foibles panchent vers la terre, comme sont d'ordi-

naire celles de ces Ceriziers qu'on apele tardifs; on ne pourra pas même souffrir aucune branche, qui excédant les autres défigure la rondeur commencée.

Et ainsi pour remédier au vuide, comme ce n'est pas un défaut qui soit ordinaire à l'Oranger, lequel au contraire est naturellement plein, & confus, aussi-bien que la plûpart de tous les autres Fruitiers, on doit croire qu'il n'est vuide que parce que quelque faux habile Jardinier aura affecté de le faire, ou parce que malheureusement, & inopinément quelque branche du milieu aura été rompuë: dans l'un, & l'autre cas, il n'est question que de conserver d'autres branches, que la nature ne manquera pas d'y pousser, si l'Arbre est bien vigoureux, ou s'il n'y paroît pas assez de disposition pour cela, attendu que l'Arbre est devenu malade, & languissant, il ne faut que se résoudre de bonne heure à ravalier une, ou deux des plus grosses branches voisines de ce milieu, & être assuré qu'étant ainsi ravalées elles en pousseront d'autres, qui corrigeront en peu de temps le défaut dont est question.

A l'égard d'un Oranger imparfait dans sa rondeur, qui par exemple se trouve plat par quelqu'un des côtés, ce défaut peut venir de deux causes; c'est à sçavoir, ou de quelque accident qui aura rompu quelque branche, laquelle naturellement contribuoit à la rondeur, & en ce cas, il faut nécessairement ravalier la partie conservée jusqu'à l'endroit, où un Jardinier sage & habile juge que la rondeur se peut le mieux rétablir.

Ou il vient de ce que le Jardinier négligent, ou malhabile aura laissé pousser en liberté une, ou deux grosses branches, dans lesquelles toute la vigueur de l'Arbre paroïssoit prendre son cours, pendant que la partie plus foible demeuroit, pour ainsi dire, abandonnée, au lieu, qu'il devoit pincer à une hauteur raisonnable telles grosses branches dans le temps qu'elles pouffoient, ou au moins les tailler courtes l'année d'après au Printemps.

Telles branches étant pincées, ou taillées à propos n'auroient pas manqué de pousser tout autour de leur extrémité plusieurs autres branches, qui auroient fait un Arbre rond; ainsi pour corriger un tel défaut, qui est grand à mon sens, il en faut nécessairement venir à une opération qui paroît cruelle, c'est à dire, à ravalier toutes les branches échapées, & reduire tout l'Arbre à commencer une rondeur agréable à l'endroit, que l'on juge le plus à propos, ce qui communément peut aller aux environs de l'endroit foible d'un tel Arbre, ou bieu il faut commencer la figure sur l'extrémité de telles branches échapées, s'il y a aparence que l'effet en doive être agréable, & cela étant on abandonnera tout ce qui étoit resté bas, & foible.

Si la figure d'un Oranger paroît défectueuse en ce qu'un côté se fera trop allongé, il n'y a d'autre remede que celui de retrancher entièrement toute la partie qui, pour ainsi dire, est sortie de son rang, en s'allongeant plus qu'il ne faloit.

La même chose est à faire pour celui qui paroît pointu, c'est à dire qu'il faut retrancher tout ce qui est emporté, & qui empêche que la tête n'ait cette rondeur un peu plate, que nous souhaitons.

Mais quand la plûpart des branches ont leurs extrémités, qui panchent en bas, c'est un défaut qui leur vient de ce qu'elles sont trop foibles; car naturellement toutes les branches se soutiendroient droites, si elles étoient assez grosses, & assez fortes pour porter le poids de leurs feuilles; or ce défaut de foiblesse est causé tantôt par la mauvaise nourriture, & tantôt par le grand nombre de branches qui sont à

nourrir, eu égard à la vigueur du pied quelle qu'elle soit, grande, ou petite, cette vigueur ne pouvant enfin aller que jusqu'à un certain point; c'est pourquoy il faut que le Jardinier soit assez habile, premièrement pour sçavoir donner une bonne terre, le Chapitre cy-dessus en traite amplement; & en second lieu ayant fait son devoir de ce côté là, il faut qu'il sçache connoître certainement la charge, que son Arbre peut porter, afin de ne luy laisser de branches qu'autant qu'il en peut nourrir de belles, & bien soutenuës.

Voyant donc un Arbre avec ce défaut de branches trop pauchées, lequel je suppose ne pas venir de la nourriture, j'estime qu'il faut commencer par luy ôter une grande partie de telles branches, c'est à dire toutes les foibles, & sur tout celles qui ne contribuent pas à rendre la figure agréable, pour ne conserver que les fortes, qui se trouvent bien placées.

Or telle operation se doit particulièrement faire dans le temps de la pousse des Arbres; & pour cet effet il est nécessaire de remarquer, que d'ordinaire en fait d'Oranger (il n'en est pas de même à la plûpart des autres Arbres) une branche qui n'ait, de quelque endroit qu'elle naisse, soit du corps de l'Arbre, soit d'une autre branche, elle est accompagnée d'une seconde, & souvent d'une troisième, sur quoy on a cette reflexion à faire, que si la seve qui est partagée en deux, ou trois canaux, étoit toute reduite à un seul, c'est à dire à une seule branche, cette seule branche, qui se trouveroit avec une bien plus grande portion, en seroit assurément mieux nourrie, & par conséquent & plus grosse, & plus forte, & plus capable de se soutenir droite, & de porter son poids.

Or on est le maître de rassembler en un cette seve partagée, n'y ayant pour cela autre chose à faire qu'à ébourgeonner, c'est à dire qu'à diminuer notablement le nombre de ces petits jets, jusqu'à n'en laisser d'ordinaire à chaque endroit qu'un seul, qui sera celui qu'on juge le plus propre, & le mieux placé; en sorte qu'il puisse contribuer à la belle figure qu'on s'est proposée; il faut faire cet ébourgeonnement tout le plutôt qu'il est possible, afin qu'on ne laisse pas inutilement aller de la seve à des branches, qu'on ne doit pas conserver, & afin qu'en même temps cette seve trouvant non seulement son passage bouché, mais en trouvant un autre ouvert tout auprès, elle y entre pleinement; & le fortifie d'un considerable surcroît de nourriture, ce qui est aussi inmanquable dans le succès, que la chose est facile à exécuter.

Et il faut faire son compte, qu'il vaut beaucoup mieux n'avoir qu'un seul jet bien vigoureux, que d'en avoir deux, ou trois médiocres; le seul qui est vigoureux, & par conséquent a de belles, & grandes feuilles, remplit bien davantage, que beaucoup de petits qui ne sçauroient avoir que de petites feuilles.

Il arrive ensuite assez souvent, qu'une telle branche, à qui on a fait venir la nourriture de deux, ou trois, devient en peu de jours d'une grande longueur, si bien qu'elle excède de beaucoup de voisines, & par conséquent ruine nôtre symétrie; en ce cas là, j'estime qu'il la faut nécessairement pincer, pour ne luy laisser à peu près que la longueur d'un demy-pied, c'est la longueur que je voudrois pouvoir régler à la pousse de tous les Orangers, pour faire que leur tête crût au moins tous les ans d'un pied de large en diamètre, mais non pas davantage, c'est à dire un demy-pied de chaque côté dans toute la rondéur; je ne veux pas qu'il en soit de même

pour la hauteur, un bon demy pied me suffit, on doit être content de cette augmentation d'étendue en diamètre: puisqu'elle promet une toise de plus en six, ou sept ans; c'est quelque chose de tres-considerable, quand on y peut parvenir, & il faut croire que l'Oranger ne fait pas son devoir, s'il n'y parvient pas, & la faute en doit être imputée au Jardinier.

Que si toutes les branches pincées en repoussent bientôt après d'autres, & qu'elles soient en assez grand nombre, & routes assez bien placées, pour augmenter également par tout la circonference de nôtre Oranger; c'est une bonne fortune dont il faut profiter, mais elle arrive rarement, & partant s'il n'y a que quelque peu de branches, qui ayant été pincées repoussent des jets nouveaux à leur extrémité, il n'en faut conserver aucun, à moins qu'il ne contribüe à la beauté de la figure, ainsi il faudra ôter toutes les autres en ébourgeonnant; & si le Jardinier malhabile, ou mal-soigneux n'a pas fait l'operation du pincer, que je viens de recommander, & qui se fait en Eté dans le temps que tels jets étans fort tendres ils se cassent plus aisément que du verre, il en faudra venir à la taille, & se servir du coôteau, quand ils seront devenus durs, soit qu'on le fasse à la fin de l'Eté, devant que de ferrer les Orangers, comme il est tres-bon de le faire, soit qu'on le fasse au Printemps, quand on les met dehors; car enfin il ne faut absolument laisser aucune branche qui déborde, & gâte la rondeur, que nous devons chercher.

La taille des Orangers a un avantage, que la taille de beaucoup d'autres Arbres n'a pas, & particulièrement à l'égard des Pêchers; il arrive assez souvent, qu'une branche de ceux-cy étant taillée ne repousse rien, parce que la gomme la fait périr, mais en matière d'Orangers, quelque branche que ce soit, qu'on ait coupée, ou pincée à un Arbre vigoureux, soit foible, soit grosse, elle ne manque pas d'en repousser beaucoup d'autres, & cela selon qu'elle est plus, ou moins forte, & vigoureuse.

Je dois dire à propos du pincer en fait d'Orangers, qu'il ne faut jamais souffrir de longues branches nouvelles, si ce n'est à ceux qui sont nouveaux plantez, & qui n'avoient simplement que la tige sans aucunes vieilles branches; il est necessaire, que ces sortes d'Arbres en fassent promptement d'assez grandes, & d'assez dégagées pour former une tête, qui soit proportionnée à la grosseur, & à la hauteur de leur tige; ils ne la feroient pas; mais au contraire ils en feroient une petite, & pleine de confusion, si suivant les régles cy-dessus établies on pinçoit coust les jets vigoureux, qu'ils font d'ordinaire les premières années.

Le temps de la grande pousse des Orangers est aux environs du solstice d'Eté, c'est à dire dans le mois de Juin, & c'est pour lors qu'il faut être soigneux d'ébourgeonner, & de pincer aussi bien que d'arroser un peu plus qu'à l'ordinaire, c'est à dire une fois, ou deux la semaine, pour aider à cette première & grande action, & la faire durer plus longtemps: il se fait aussi quelquesfois un considerable redoublement de pousse vers la fin de Juillet, & au commencement d'Aoust; il faut y avoir les mêmes égards qu'à la pousse du mois de Juin; mais si ce redoublement ne vient que vers la fin du mois d'Aoust, ou au commencement de Septembre, il n'en faut pas faire grand cas; les jets de cette saison là périront dans la serre, parce qu'ils n'auront pas eu le temps de s'aouster, ainsi le plus sûr est de les arracher dès qu'ils paroissent, & partant la seve qui les commençoit, demeurera dans les corps des branches, où se faisoit ce redoublement, & les rendra plus fortes & plus vigoureuses.

Si on voit que quelque branche, qu'on aura laissée assez grande en rencaiffant, ne pousse cependant dans toute son étendue beaucoup de petits jets jaunâtres, foibles, & langoureux, au lieu de quelques forts & vigoureux, qu'on s'étoit attendu de voir sortir de son extrémité, & dont on croyoit avoir besoin pour la beauté de la figure, pour lors il ne faut faire aucun scrupule de la tailler dans le fort de la seve; tout ce qu'on conservera, s'en portera beaucoup mieux.

J'ose même dire, qu'il n'est pas possible d'avoir des Orangers, qui répondent à l'idée, que je m'en suis faite, à moins qu'on n'ébourgeonne dans le temps de la première pousse, & sur tout pour les Arbres, qui n'ont pas encore atteint cette grandeur de tête, qui leur convient; constamment ceux, qui n'ébourgeonnent point du tout, ou qui attendent à éplucher leurs Arbres, que les fleurs en soient passées, ont véritablement plus de fleurs, mais aussi ils n'ont pas de si beaux Arbres.

Les premiers sont les plus à condamner, en ce que toutes les branches de leurs Arbres sont toutes pleines de toupillons, & par conséquent d'ordure, & de Punaises, & même n'ont que de fort petites fleurs; les autres s'exposent assez souvent, aussi bien que les premiers à voir dépouiller les leurs, attendu qu'ils auront laissé entrer une partie de la vigueur de leurs Arbres dans des branches qui sont à ôter, au lieu de la ménager pour celles, qui sont à conserver, & qui en auroient été plus belles, plus fortes, & garnies de plus grandes fleurs, & de plus grandes feuilles.

L'ébourgeonnement, & le pincement ne contribuent pas seulement à arrondir, remplir, & étendre la tête d'un Oranger; mais ils donnent encore toutes les autres perfections, dont les Orangers ont besoin; ils font que les jets en sont beaux, gros, vigoureux, & soutenus; que les feuilles en sont grandes, larges, & bien vertes, & que l'Arbre est capable de faire tous les ans au Printemps beaucoup d'autres jets nouveaux; ils font produire une quantité raisonnable de belles fleurs, & de beaux fruits ensuite; & enfin ils empêchent, qu'il ne s'engendre sur la tête une si grande quantité de Punaises & de Fourmis, qu'on en voit sur les Orangers trop touffus, & par conséquent procurent cette netteté, qui réjouit & qui charme.

Et partant, si supposé toujours la bonne serre, un peu de soin & d'industrie, nous fournit le moyen infaillible de faire, qu'en tout temps les Orangers soient beaux, & agréables dans leur figure, & qu'ils soient particulièrement toujours bien sains, & bien vigoureux pour tout le reste; ne s'ensuit-il pas de là, qu'il n'est pas difficile de sçavoir ce qui est à faire premièrement pour rétablir ceux, qui peut-être ne sont défectueux que du côté de la figure, étans d'ailleurs assez vigoureux, comme aussi pour rétablir ceux, qui véritablement ne manquent pas par la figure, mais par le principal, qui est le défaut de vigueur, & enfin pour rétablir ceux qui ayans ces deux défauts en même temps sont misérables & prêts à périr.

Or en general le grand désordre des Orangers leur peut arriver en quatre manières différentes; premièrement du côté de l'encaiffement, qui peut être aura été mal fait, & en de méchanre terre, ou qui n'aura pas été renouvelé au besoin; en second lieu, il peut venir du côté de la serre, pour y avoir été gâtés par le feu, le froid, ou l'humidité; en troisième lieu, il peut venir de dehors pour avoir été tourmentez par la grêle, par les grands vents, ou par quelque accident inopiné; en quatrième lieu, enfin il peut venir pour avoir été mal taillés, ou long-temps mal traitez de trop grands, & trop fréquens arrosemens sans nécessité, ou de trop peu d'arrosemens

semens pendant les mois de May, Juin & de Juillet; car voilà ce me semble les principales manières, dont les Orangers peuvent être réduits en miserable état.

Ce qui fait peur à cet égard, & donne même beaucoup de chagrin au Jardinier, est que pour rétablir ces Orangers, il en faut nécessairement venir à de terribles abatis, tant du côté des racines, que du côté de la tête, abatis, que peu de gens sont capables de faire à propos, & que presque tout le monde condamne à la première inspection, quelque bien-faits qu'ils soient; mais véritablement on doit espérer, qu'au moins les Curieux habiles les approuveront, & que particulièrement le succès, quoy qu'un peu lent, & tardif, les justifiera.

Et premièrement, à commencer par ce qui est à faire à l'égard des racines d'un Oranger, ou Citronnier infirme, si ces Arbres paroissent vieux encaissés, si bien qu'on a lieu de juger, que les racines touchent le fond de la caisse, & qu'ainsi ils n'y ont plus assez de nourriture, pour lors il faut se résoudre de les décaisser entièrement, pour leur ôter les deux tiers de leur mote, & d'abord il faut examiner, si la terre de cette mote paroît fort légère, car si cela est, il faut arroser extrêmement trois, ou quatre heures, avant que d'en venir au décaissement, afin que la terre étant bien mouillée les racines y tiennent un peu davantage & qu'ainsi on puisse plus facilement être le Maître de n'en ôter que ce qu'on trouvera à propos; ce qui n'est point, quand les terres sont légères & sèches, parce que pour peu qu'on y touche, il en tombe beaucoup plus qu'on ne voudroit; mais si la terre paroît assez matérielle, on pourra en décaissant, se passer des arrosemens, dont nous venons de parler; que si ces Arbres ne sont encaissés que d'un an, ou deux, & qu'ils soient cependant encaissés trop bas, pour lors il faut encore examiner, si les terres sont trop fortes, ou trop légères; si elles sont trop légères, il faut commencer par une espèce de demy-rencaissement; c'est à dire qu'il faut leur mettre le plus qu'on pourra de terres mieux conditionnées, & mieux préparées, que les précédentes, & cependant prendre garde de ne point ébranler l'Arbre & de ne point découvrir les racines, car cela sans doute leur seroit préjudiciable; mais si les terres sont trop matérielles, ou si même elles ne le sont pas trop, je suis d'avis qu'on fasse un entier décaissement, pour retrancher une partie de la mote; la mettre ensuite tremper, & puis la rencaisser de la manière cy-dessus expliquées; car en vérité tout ce qu'on pourroit faire à la tête ne serviroit guère de rien, si on ne commençoit par le pied, qui est icy le fondement de tout, & le seul ouvrier capable de fournir au rétablissement, à l'entretien & à la conservation de la tête.

Après avoir fait au pied ce qu'il y falloit faire, il faut en second lieu venir à travailler à la tête, & d'abord faire son compte, que ce qui est de plus affligé, ce sont les extrémités des branches, auxquelles depuis quelque temps la nourriture ne peut presque plus parvenir; si bien qu'elles sont altérées des sécheresses, soit parce que la sève est beaucoup diminuée dans le pied, soit parce que la tête est trop chargée, eu égard à la vigueur du pied; cecy étant à peu près semblable aux eaux des fontaines jaillissantes, qui ne sçauroient plus monter à la hauteur ordinaire, soit parce que les sources sont affoiblies, soit parce qu'elles sont trop partagées. Il faut donc rogner, & ravalier ces extrémités de branches, & les rogner même notablement, parce que la prudence veut, qu'après avoir traité le pied comme un infirme; on ne lui laisse plus de charge qu'à proportion de ce qu'il en peut porter; c'est à dire à

proportion de ce qu'il est capable de faire, or suposant qu'il est constamment infirme, comme nous venons de le voir dans les racines, on a été obligé de luy en retrancher une grande partie, c'est à dire que le nombre des Agens, qui travailloient bien pour faire vivre tout le corps de cet Arbre, étant de beaucoup diminué par les grands retranchemens des racines, quoy que veritablement ce soit pour un plus grand bien, il faut aussi à proportion diminuer beaucoup la charge de la tête.

De plus, comme on doit s'attendre, que vray-semblablement il se fera de nouvelles branches aux extrémitez des vieilles qu'on a racourcies, il faut s'être fait une idée si juste de la beauté de la figure, qu'on prétend former, qu'il ne vienne aucune branche nouvelle, qui par sa situation ne puisse contribuer à cette beauté.

Or dans cette idée il faut être également sage, & hardy, sage pour ne couper qu'autant qu'il en est besoin, hardy pour ne conserver cependant rien d'inutile; il faut être pleinement le maître de son operation, sans avoir rien qui gêne, ou qui inquiète; autrement si on ne travaille qu'en tremblant, par l'appréhension d'être blâmé d'en avoir trop coupé, on tombe d'ordinaire dans l'inconvénient de n'en couper pas d'abord assez; si bien qu'on est enfin réduit à en couper encore davantage deux, & trois années tout de suite, & ainsi on perd beaucoup de temps dont on a grand sujet de se repentir.

Ce n'est pas que quelque habile qu'on soit à couper, on n'ait encore quelquesfois de certaines extrémitez coupées, lesquelles meurent sans avoir rien poussé, & sur tout en fait d'Arbres affligez de longues maladies, si bien qu'on est encore obligé de les couper plus bas, ce qu'il faut faire du moment qu'on s'aperçoit, qu'il n'y a plus rien à espérer (la sécheresse accompagnée de noirceur, ou de quelque fente le fait connoître bien aisément) & pour lors on n'a point à se reprocher d'avoir trop abatu, qui est un reproche qu'on ne doit jamais avoir lieu de se faire.

Car enfin, quoy qu'en faisant de tels rencaissemens, il faille couper beaucoup, il faut cependant être grandement discret & rerenu, pour conserver tout ce qui mérite d'être conservé, & sur tout à l'égard des grosses branches; il n'en est pas de même des menuës, qui par quelques feuilles qui y restent, semblent devoir donner quelque considération; au contraire il faut, pour ainsi dire, être dur, & impitoyable à leur égard, telles feuilles ne manquant guère de tomber peu de jours après qu'on a rencaissé, & ainsi on n'a pas avancé beaucoup de les avoir conservées.

Mais en ce cas qu'on n'ait pas été assez hardy pour ôter ces petites branches en rencaissant, il faut sûrement les ôter tout aussi tôt qu'on les voit se dépouiller, quand même on en verroit sortir quelques jets passablement beaux, parce qu'en effet il ne faut conter pour beaux jets, que ceux qui sont gros, & vigoureux, & qui naissans de quelque bon endroit de l'Arbre, soit des branches, soit de la tige, doivent contribuer à la beauté de la figure jusques-là, que ceux qui viennent à naître sur de méchantes branches foibles des années précédentes, ne doivent, pour ainsi dire, être considerez que comme la fausse monoye, qui a belle aparence, & rien davantage.

Je dois icy dire, qu'il n'en est pas aux Orangers comme aux autres fruits, soit à pepin, soit à noyau, en ce qui regarde toute sorte de branches, car par exemple les grosses, qu'on appelle de faux bois, sont d'ordinaire pernicieuses aux Arbres fruitiers; en effet en quelque endroit qu'elles s'y présentent, il leur faut presque tou-

jours faire la guerre pour les ôter, parce que rarement font-elles du fruit, qui est particulièrement ce que nous y cherchons, & voilà pourquoy nous y conservons avec tant de soin celles, qui sont foibles; mais aux Orangers comme il ne faut viser qu'à avoir un Arbre, qui soit de belle figure, & qui marque beaucoup de vigueur tant dans ses feuilles, que dans ses jets, sans se mettre beaucoup en peine des fleurs, qui ne viennent d'ordinaire qu'en trop grande quantité; de-là vient, qu'il y faut conserver tout le plus qu'on peut de grosses branches, même celles de faux bois, pourveu que les unes, & les autres se trouvent bien placées; en effet il n'y a que celles-là, qui soient capables d'en faire d'autres grosses, autant que nous en avons besoin, & par conséquent de faire de grandes feuilles, & de grandes fleurs, telles que nous devons les souhaiter.

Il est encore à propos, que je fasse remarquer icy pour la conservation de nos curieux, que les premiers jets, qui se font au bout des vieilles branches de ces Orangers, qu'on a rencaissés malades, que ces premiers jets, dis-je, bien loin de paroître sains, & vigoureux; ils paroissent eux-mêmes malades & moribonds, mais cela ne doit nullement inquiéter; ils sont d'ordinaire comme la première eau, qui sort des tuyaux d'une fontaine nouvellement faite; cette première eau est sale & bourbeuse, comme se sentant des ordures du lieu sale où elle a passé; le tuyau n'est pas net d'abord, c'est elle-même qui le nettoie, & qui est poussée par les vents, que les belles eaux nouvelles de la source chassent devant eux, & ensuite on n'en voit plus que de belles; aussi les premiers jets de l'Oranger malade sont jaunâtres & langoureux; parce que tel Arbre n'avoit dans ses branches qu'un reste de sève, pour ainsi dire malade comme étant provenuë des racines malades, & malades de long-temps; ainsi il ne faut pas s'attendre, que tel Arbre fasse si-tôt de nouveaux jets vigoureux, & des feuilles grandes, & vertes; il ne s'en fera point, qu'il ne se soit premièrement fait de bonnes racines nouvelles par le moyen du retranchement des vieilles, par le moyen de la bonne terre nouvelle, qu'on luy a donnée en rencaissant, & par le moyen de la bonne culture; il faut observer, que ce qui viendra de bons jets nouveaux même, se fera d'ordinaire au pied, & au dessous de ces premiers, qui sont venus jaunes & malades, & qui par le seul effort de la raréfaction du Printemps ont été produits indépendamment des racines nouvelles faites; mais ces derniers jets, qui poussent plus bas en aprochant du gros de l'Arbre, se font par l'operation des racines nouvelles, lesquelles agissant dans la bonne terre neuve, qu'on leur a donnée, se préparent une bonne sève, & conséquemment font de beaux jets, &c.

Or tels Arbres nouvellement rencaissés sont quelques-fois longues années sans pouvoir bien faire, & on pourroit dire, qu'ils ressemblent assez à quelques animaux, qui ayans vécu long-temps d'une fort mauvaise nourriture, ont ensuite beaucoup de peine à se rétablir, quand ils en trouvent de fort bonne; il semble que comme, à ces animaux l'estomac, les muscles, les boyaux, &c. se sont rétrencis par la faim, & par la misère; tout de même à ces Orangers la peau qui couvre & la tige, & les racines, & le siège du principe de vie, se soit rendurcie, de manière que la chaleur, qui doit réveiller, & animer ce principe de vie, par lequel tout doit être mis en action, & réveiller en même-temps les vieilles racines, pour commencer d'agir, ne puisse pénétrer jusqu'à eux, ny rarefier l'ancienne sève, & amolir la vieille écorce, pour

donner passage aux nouvelles racines, qui en doivent sortir.

Mais quoy que tels Arbres nouveaux encaissez soient quelquesfois un assez long-temps sans rien faire, comme si en effet ils étoient engourdis; cependant il n'en faut rien désespérer, tandis qu'on y remarquera quelque aparence de vert; j'en ay veu être des trois & quatre ans sans rien pousser, & faire ensuite des merveilles.

Tous les Arbres font régulièrement plutôt des jets nouveaux, que des racines nouvelles, comme nous l'avons expliqué dans le Traité des Plants; mais souvent les Orangers, aussi bien que les Figuiers font plutôt des racines, que des branches, & font aussi plus grande quantité de racines, que de branches; on peut vraisemblablement juger aux uns & autres, qu'il s'est fait des racines nouvelles, quand on y voit des jets nouveaux, & si quelques-uns meurent, après avoir ainsi commencé à pousser, c'est une marque que les nouvelles racines ont péri, ce qui n'arrive que rarement.

Il faut encore icy observer que, si sur les vieilles branches de ces sortes d'Orangers dont nous parlons, il en sort de nouvelles en plusieurs endroits, & que les plus belles de ces nouvelles sortent dans les parties plus voisines du corps de l'Arbre; en tel cas il faut entièrement rapprocher sur ces plus belles, & abandonner les autres, afin de suivre la vigueur, & la force par tout où elle se declarera.

Je ne pense pas qu'il soit trop nécessaire d'avertir, qu'il faut couvrir avec de la cire préparée les endroits coupés soit aux grosses branches, soit à la tige; c'est à quoy on ne manque guère, tous les Jardiniers en font d'ordinaire fort soigneux, plutôt à Dieu le fussent-ils autant du reste de la culture: cette cire préparée empêche que l'ardeur du Soleil n'altère rien à la playe, & elle se fait moyennant une tres-petite quantité d'huile, qu'on met fondre avec de la cire jaune neuve, en sorte que telle cire demeure après cela un peu mole, & facile à manier, & à s'étendre; les Epiciers en vendent d'ordinaire de toute apprêtée, & pour la faire valoir davantage, ils la colorent à peu de frais, soit de rouge, soit de vert, soit de bleu, mais telles couleurs y sont absolument inutiles.

Après avoir dit ce qui à mon sens est à faire en rencaissant un Oranger malade, il reste à dire ce qui est à faire à un Oranger qui étant beau, & vigoureux a été batu, & gâté par la grêle, ou par les vents, ou par quelque accident inopiné.

Ce n'est pas icy une operation terrible, comme celles que nous venons d'expliquer; le plus grand mal est d'ordinaire sur les feuilles, que la grêle aura hâchées, & déchiquetées; les racines qui sont le point principal de l'affaire, n'en auront pas souffert, & ainsi il n'y aura pour cela aucune obligation de rencaisser: je suis donc d'avis, qu'en tel cas on se contente simplement d'ôter les feuilles, & s'il y a quelques jets rompus, on les coupera au dessous de l'endroit rompu: Que s'il y en a beaucoup de rompus d'un côté, en sorte que l'Arbre en dû paroître défiguré, en tel cas il faut se résoudre à en couper autant sur les côtes qui n'ont pas été gâtés, qu'on en aura coupé sur les autres: l'Arbre étant vigoureux, comme je le suppose, on le verra bien tôt rétabli par tout: mais s'il est languoureux, cet accident doit faire avancer le rencaissement; en sorte que, si la grêle a donné dans la fin de May, ou dans les premiers jours de Juin, comme c'est d'ordinaire la saison la plus dangereuse pour la grêle, on le fasse tout aussi-tôt avec un notable retranchement de branches: Que si elle n'a donné que sur la fin de Juillet, on se doit simplement conten-

ter de leur retrancher ce qu'il y a de gâté tant aux feuilles, qu'aux branches.

CHAPITRE XI.

De ce qui est à observer pour transporter les Orangers, & les bien placer au sortir de la serre. Du temps qu'on les doit ferrer, & du temps qu'on les doit sortir. De ce qui est à faire en les entrant, en les sortant, & pendant qu'ils sont dans la serre. Et enfin de l'ornement, ou agrément qu'on peut faire pendant l'Hyver dans les serres.

Autant que le titre de ce Chapitre paroît long, autant la matière en est-elle courte, & succincte : ce n'est pas qu'on ne la puisse embarasser de quelque petite difficulté, qui est de sçavoir de quoy je dois premièrement parler, ou de ce qu'il faut faire en sortant les Orangers, ou de ce qu'il faut faire en les entrant : car d'un côté la sortie suppose qu'on les a premièrement entrez, mais aussi l'entrée suppose que, comme on les avoit soit de succession, soit de nouvelle acquisition, ils avoient déjà été placez dehors, & ensuite ferrez : c'est à peu près la difficulté de l'œuf, & de la poule, & comme à mon sens ce n'est pas un point bien important, j'en laisseray la décision aux gens de loisir, & qui cherchent à plaisanter.

Je reviens donc à mon affaire, & après avoir supposé, que pour le transport des caisses petites, & médiocres, tout le monde sçait se servir de civières, ou de gros bâtons, qui avec de bons crochets embrassent le fond des caisses des deux côrez, ou avec des cordes envelopent les quatre pieds & que pour transporter les grands Arbres tout le monde sçait pareillement se servir de chariots fort bas, sur lesquels à force de leviers on fait monter les caisses, & ensuite, soit par des hommes soit par des chevaux, on les conduit dans les lieux destinez.

Cela, dis-je, supposé, je dis pour satisfaire au reste de la première partie de mon titre, que comme ces Arbres aiment le chaud, & que comme depuis la my-May qu'on les sort, jusqu'à la my-Octobre qu'on les ferre, il fait seurement le temps qu'ils demandent, ils se trouvent bien placés en quelque endroit qu'on les mette, pourveu que le soleil y donne au moins une partie du jour, en sorte qu'ils sont heureusement placez d'être dans le voisinage d'un mur, ou d'un bois exposé au Nord, & même cette situation est celle de toutes, qui depuis la fin d'Aoust jusqu'au temps qu'on les doit rentrer, leur est en effet la plus convenable ; parce qu'elle les met à couvert des vents du Midy, & du Couchant qui soufflent en ces temps-là, & qui d'ordinaire tourmentent horriblement les Arbres encaissez.

Si bien que si on en avoit la commodité, il seroit à souhaiter, qu'après les avoir exposés au Levant, ou au Midy pendant les mois de May, Juin, Juillet, Aoust, qui sont en effet les expositions les plus favorables pour eux au sortir de la serre, on les peut ensuite exposer au Nord jusqu'à la my-Octobre qu'il les faut ferrer : les expositions du Levant, & du Midy couvrent les Orangers des vents du Nord, qui sont froids, & les couvrent sur tout des vents de Galerne, lesquels régner d'ordinaire au mois de May, & sont souvent accompagnés de gelées blanches capables de leur faire tort.

Pour ce qui regarde les temps de ferrer, & de sortir, tout le monde sçait que,

comme ils ne craignent rien tant que le froid, il les faut garantir de cet ennemy dans tous les temps qu'il paroît, & que par consequent il leur peut nuire; or les nuits ne cessent d'ordinaire d'être froides, & dangereuses qu'environ la pleine Lune d'Avril, qui se trouve vers le huit, dix, ou douze de May, & ainsi il fait bon les sortir pour lors sans attendre plus tard, & sur tout s'il paroît quelque disposition à pluye dans le temps de cette pleine Lune; car si au contraire les vents froids régnet, il faut attendre que le temps se soit remis au beau; de plus les nuits commencent à devenir froides vers le quinze Octobre, & ainsi pour lors il est véritablement temps de se mettre à ferrer les Orangers, tout au moins de les aprocher le plus qu'on peut des serres, afin que, si la saison se trouve extrêmement belle, on puisse diférer pour quelques jours à les mettre dedans, car en effet tant qu'il fait beau dehors, il est avantageux aux Orangers d'y demeurer, & sur tout pour ceux qui alongent encore leurs jets; mais aussi pour peu qu'un changement de vents vienne à nous menacer de froid, on puisse commodément, & promptement les mettre à couvert.

J'observe particulièrement au commencement de May de ne point sortir, comme je viens de dire que la pleine Lune d'Avril ne soit passée; on a d'ordinaire quelques gelées à craindre jusqu'en ces temps là, & je prends garde que l'air paroisse être devenu fort doux, & fort temperé, & sur tout qu'il y ait quelque aparence d'une petite pluye douce, & chaude; ces observations me déterminent à sortir quelquefois devant la my-May, toujourns est-il certain que, quoyque les Orangers marquent, pour ainsi dire, de l'impatience de sortir par les jets qui commencent à se former dans la serre, en sorte que seurement ils seroient beaucoup mieux dehors, où l'air est en effet plus doux, qu'ils ne sont dedans où l'air est pour lors un peu plus froid, n'ayant receu depuis si long-temps aucun favorable regard du Soleil; cependant comme la gelée d'une seule nuit pourroit leur faire un notable préjudice, par exemple rouir beaucoup de feuilles, & ruiner l'extrémité des jets tendres, & nouveaux; je suis d'avis, qu'on ait de fort grands égards à la disposition de la saison, & que plutôt on se mette au hazard de manquer par les sortir un peu trop tard, qu'un peu trop tôt; telle année qui est douce & pluvieuse, il n'est pas mauvais de hâter la sortie, telle autre année qui est sèche, froide, & venteuse, la sagesse veut qu'on la difere, & même dans les lieux bas il se faut moins presser de sortir, que dans les lieux élevez, parce que d'ordinaire le grand air, & un peu de vent, qui y souffle, font que les gelées y sont bien moins à craindre.

Or comme une pluïe douce est à souhaiter dans le temps qu'on les sort, afin sur tout que les feuilles en soient lavées, & nettrées de la poudre, qui peut les avoir accuëillis dedans la serre; par la même raison en est-il à souhaiter une autre un peu devant que de ferrer, afin qu'il ne reste sur les feuilles aucune poussière du dehors, toutesfois il ne faut point ferrer pendant la pluye, autrement si les feuilles sont humides en serrant, elles deviendront en peu de temps sales, & vilaines à cause de la poudre qui s'arrêtera dessus; toujourns faut-il les arroser une bonne fois, aussi-tôt qu'on les a arangés dans la serre, comme nous avons dit cy-dessus dans le Chapitre huitième, où nous avons aussi amplement parlé des arrosemens, qui sont à faire dehors.

Il n'est pas necessaire de répeter icy, qu'il faut avoir de tres-grands soins, tant pour empêcher que le froid ne pénètre dans la serre, que pour ouvrir les fenêtrés,

dés qu'il fait un beau Soleil : il en faut avoir aussi pour empêcher le dégât des rats, & des fouris; nous en avons assez parlé en traitant des conditions d'une bonne serre.

Il reste seulement à dire, que nécessairement il faut laisser quelque espace entre la muraille, & les caisses, soit pour empêcher que les branches ne touchent au mur, & par conséquent ne s'y gâtent, soit pour pouvoir de temps en temps visiter chaque Arbre, & l'arroser, s'il est besoin; il reste encore à dire que, si on a une serre assez grande pour y pouvoir faire deux rangs d'Arbres, & y ranger avec ornement, & symétrie tout ce qu'on en a de toutes façons, en sorte qu'on y puisse laisser une allée au milieu, pour jouir en se promenant de la beauté des Arbres ferrez, il reste, dis-je, seulement à dire, qu'il est très à propos de s'étudier à le faire, & à embéllir le lieu par plusieurs vases pleins de fleurs de la saison, par quelque figure ronde, & enfoncée, qu'on peut faire en face de la porte, par l'arrangement de petits Arbres, & Arbustes au dessus des grands, par l'élevation même des grands sur quelques billots, comme sur autant de pieds d'estaux, afin de cacher autant qu'on peut les murailles; & cela étant on cachera ensuite ces billots avec des vases, ou de petites caisses, en sorte que le lieu quel qu'il soit paroisse plein, & touffu : les Citronniers, les Limes, les Jassemins, les Mirtes, les Lauriers-Thins, les Lentisques, quelques Lauriers-cerises, & une infinité de simples sont tous propres pour cela; cette diversité de feuillages réjouit, mais pour ce qui est des Grenadiers, & des Lauriers-rose, la figure dépouillée des premiers fait peur, & fait même mal juger des Orangers, & les petites feuilles pointuës, & grisâtres des seconds déparent en quelque façon le reste du théâtre.

Je demande aussi autant qu'il est possible, que mettant dehors ce qui étoit si bien rangé dedans, on le dispose de manière qu'il s'en fasse une figure agréable, pour servir de décoration à l'endroit où on vient de l'exposer; & je veux sur tout que, s'il est possible, on fasse en sorte que dans cette disposition la vue en soit agréablement surprise, & même trompée en ce que le nombre paroisse plus grand, qu'il n'est en effet.

Nous avons, ce me semble, assez parlé de la figure des Orangers, de leurs fleurs, de leurs feuilles, & de leurs jets; disons présentement un mot des fruits pour marquer ceux qui sont les plus à souhaiter, en quel temps il en faut conserver, & en quel temps il les faut cueillir.

CHAPITRE XII.

Des fruits des Orangers, & Citronniers.

Toutes les Oranges sont douces, ou aigres, ou aigres-douces, c'est à dire mêlées d'aigreur, & de douceur; les aigres sont pour les fauces, les autres sont pour manger cruës, ainsi que d'autres Fruits : dans la première classe il y en a de douçâtres, & pour ainsi dire fades, qui par conséquent sont désagréables, partant il faut éviter d'en avoir autant qu'on peut; les meilleures des douces sont les Oranges de Portugal, & celles d'une autre sorte de grosse Orange à écorce fine qui viennent des Indes : les petits Orangers de la Chine sont aussi fort agréables.

Dans la classe des Orangers aigres, les Bigarades font les meilleures, les plus belles, & les plus considerables; celles des Orangers qu'on appelle Riche-dépoüille, & celles des Orangers communs, soit greffez, soit sauvages, font aussi fort bonnes.

Il y a des Orangers, dont les fruits ont l'écorce extrêmement grosse, & épaisse, ceux-là ont fort peu de jus; il y en a donc l'écorce est cornuë, & bossuë comme celles des Bigarades; il y en a enfin donc l'écorce est douce, fine, & déliée.

Les bonnes Oranges à laisser nouër font celles qui viennent sur les jets de l'année, & fleurissent dans la fin de Juin, ou jusqu'à la my-Juillet; je n'estime pas qu'il en faille guère laisser de celles qui viennent des jets de l'année précédente, aussi-bien sont-elles fort sujettes à tomber sans pouvoir venir en grosseur.

Il n'en faut guère laisser deux ensemble à une même extrémité, tant parce qu'elles s'empêchent de grossir les unes & les autres, que parce que leur pesanteur est capable de rompre le jet qui les porte.

Telles Oranges nouïées en Juin, ou Juillet ne font d'ordinaire bonnes à cuëillir que quatorze, ou quinze mois après, & c'est pour lors qu'elles commencent à jaunir.

Les feuilles de l'Oranger nommé Cederat ont le même goût, que l'Orange même, & pourroient contribuër à faire de la limonade.

Parmy les Citronniers, & Limiers il y a des différences de douceur, & d'aigreur aussi-bien que parmy les Orangers.

Il y en a aussi parmy les Poncyres, & à l'égard des uns, & des autres il y a à dire toutes les mêmes choses, que nous venons de dire pour les fruits des Orangers.

CHAPITRE XIII.

Des Orangers, & Citronniers en pleine terre.

Puisqu'il est vray que les Orangers, & Citronniers viennent naturellement en pleine terre dans les Pays chauds, & tempérés, & que ce n'est que par artifice qu'on en élève en pots, ou en caisses dans les climats qui sont sujets à de grands Hyvers; il s'ensuit que ces sortes d'Arbres ont plus de disposition à réüssir de la première façon, dans laquelle leurs racines en liberté peuvent de tous côtez prendre beaucoup de nourriture, que de la seconde, où ces mêmes racines étant reduites en tres-peu d'espace, & étant pour ainsi dire en prison, & entourées d'un air capable de les gêner, n'en peuvent avoir qu'une petite quantité.

Pour les planter, & cultiver, il n'y a point d'autre mystere à faire que pour planter d'autres Arbres fruitiers: tout l'embaras qui est à essuyer pour cela, ce sont les couvertures d'Hyver, lesquelles, outre qu'elles doivent être si bien-faites, & si épaisses, que le froid ne les puisse pas pénétrer, sont encore susceptibles de tres-grands agrémens par dehors, quand des gens habiles, propres, & éclairez en prennent soin; ce qu'on voit, & qu'on admire tous les ans dans les Jardins de Trianon peut servir de règle, & d'instruction à ceux qui seront en état de le pouvoir imiter.



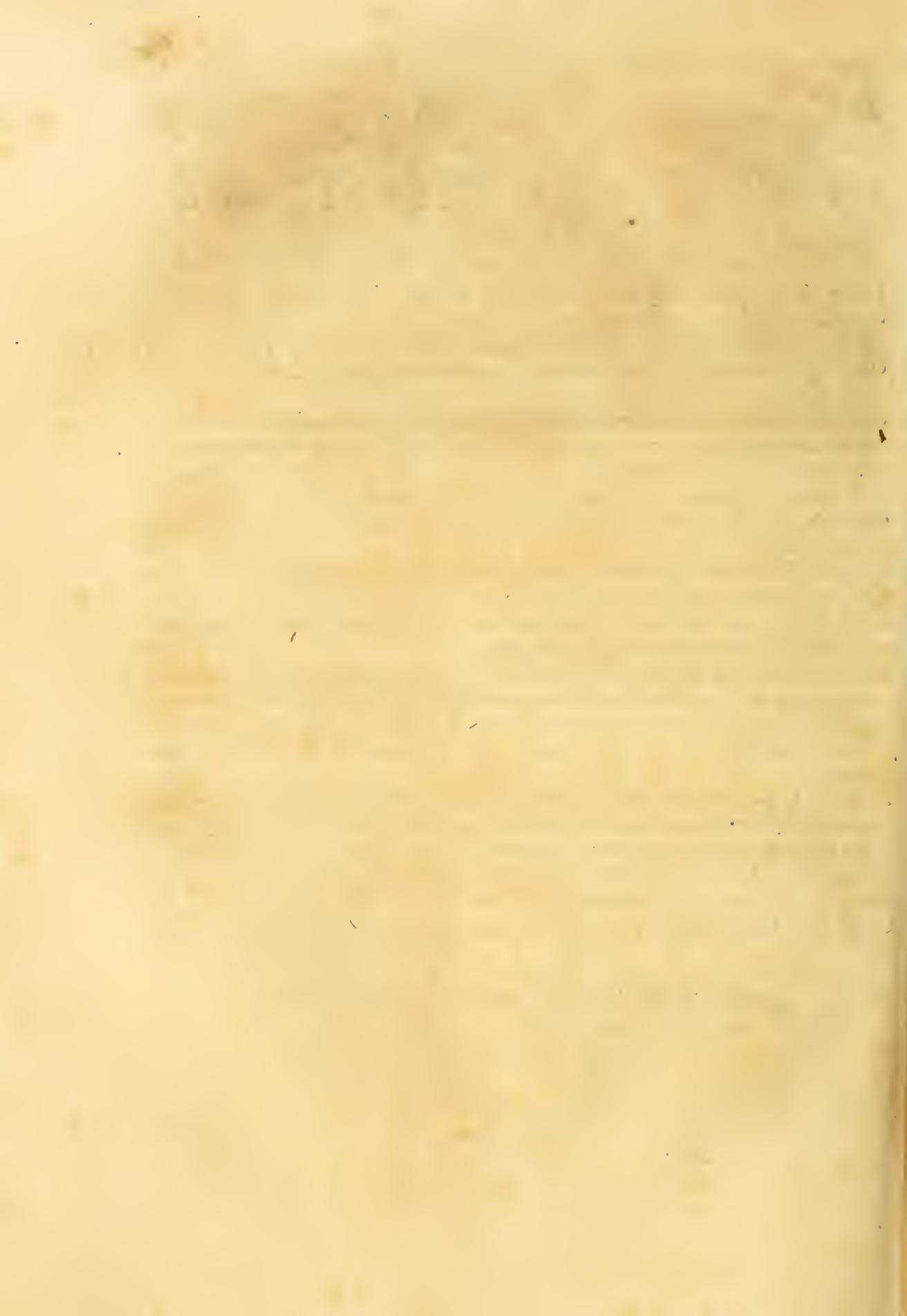
TABLE DES CHAPITRES

Du Traité des Orangers.

CHAP. I. D E la grande facilité qu'il y a dans la culture des Orangers.	page 275
Chap. II. Des conditions d'une bonne serre,	277
Chap. III. Des différentes parties qui regardent la culture des Orangers,	279
Chap. IV. De la composition des terres propres à encaisser des Orangers, Citronniers. &c.	280
Chap. V. De la manière d'élever les Orangers de pepin, & ensuite de la manière de les greffer, & de la première culture qui est à faire à ceux, qu'on nous apporte tout de nouveau des pays où ils viennent aisément, & sans artifice, soit qu'on les ait apporté tous dépouillés, & sans mote, soit qu'on les ait apporté en mote, & avec quelques feuilles,	281
Chap. VI. De la grandeur & des autres conditions qui sont à souhaiter aux caisses pour être bonnes,	288
Chap. VII. Des rencaissemens, & de ce qui est à faire pour les faire bons,	290
Chap. VIII. De tout ce qui regarde la manière, & l'usage des arrosemens.	296
Chap. IX. Des inconvéniens qui arrivent aux Orangers, tant par les trop grands arrosemens, que par le feu qu'on fait dans les serres,	300
Chap. X. De ce qui est à faire à la tête des Orangers, tant pour rétablir ceux, qui ont été long-temps négligés, ou mal conduits, ou même gâtés, soit par le froid, soit par l'humidité, soit par la grêle, que pour parvenir à avoir des Orangers, qui soient en tout temps beaux, agréables dans leur figure, & qui soient toujours bien sains, & bien vigoureux,	304
Chap. XI. De ce qui est à observer pour transporter les Orangers, & les bien placer au sortir de la serre: Du temps qu'on les doit serrer, & du temps qu'on les doit sortir De ce qui est à faire en les entrant, & en les sortant, & pendant qu'ils sont dans la serre. Et enfin de l'ornement, ou agrément qu'on peut faire pendant l'Hyver dans les serres,	315
Chap. XII. Des fruits des Orangers, & Citronniers,	317
Chap. XIII. & dernier, Des Orangers, & Citronniers en pleine terre,	318

Fin de la Table des Chapitres du Traité des Orangers.







REFLEXIONS
SUR QUELQUES PARTIES
DE
L'AGRICULTURE

P R E F A C E.

LA même application, qui m'a fait connoître les défauts de Jardinage, que j'ay cy-devant expliqués, & auxquels j'ay tâché de remédier; la même m'a donné lieu de faire de temps en temps quelques observations sur les plantes, & quelques meditations sur la Physique; & comme ces observations & meditations sont le véritable fondement, & la preuve essentielle de mes instructions, j'ay cru, qu'après les avoir reduites en un traité particulier, sous le titre de Reflexions, je devois aussi les donner au public.

Il se pourra bien faire, qu'elles ne seront pas au goût de quelques-uns de nos Philosophes, m'a pretention seroit trop grande, si elle, alloit jusqu'à vouloir plaire à tout le monde, mais peut-être que parmy les habiles gens

de nôtre illustre siècle il y en aura quelqu'un, qui trouvera icy de quoy porter ses grandes lumieres plus avant, que je n'ay sceu pousser ma petite capacité; & c'est ce que je souhaite passionnément, & que je croy même avoir raison de devoir esperer, parce qu'en effet m'étant si fortement appliqué depuis plusieurs années à penetrer dans les productions ordinaires de la nature, pour tâcher d'en tirer quelques secours capables de perfectionner la culture de nos Jardins; il n'est point possible ce me semble, que mon travail paroisse entierement inutile, & infructueux, & que par consequent la sincerité de mon intention ne trouve au moins un petit nombre d'aprobateurs; on sera sans doute content de la bonne foy, avec laquelle j'auray ingénument déclaré l'ordre & le progres de mon étude, avec la foiblesse, & les bornes de mon raisonnement; il n'en faut pas davantage à mon ambition pour la satisfaire.

Je m'en vais donc commencer par l'endroit, qui a été le premier à réveiller ma curiosité, & à m'inspirer le dessein de faire des reflexions.

CHAPITRE PREMIER.

Reflexion sur les deux états differens, où paroissent les Arbres fruitiers en égard à la difference des deux saisons l'Automne, & le Printemps.

*Frigidus,
& sylvis A-
quilo decuf-
sit honorem.
Ovid.*

*Turpis fi-
ne gramine
campus, &
fine crine
caput, & sine
fronde ne-
mus. Idem.*

A Voir les Arbres fruitiers sur la fin de l'automne, quand ils viennent d'être dépouillez de l'ornement de leurs fruits, & de leurs feuilles; enlorte qu'ils sont réduits à ne donner plus pour ainsi dire aucun signe de vie, & à voir pareillement ceux, qui ont été plantez tout de nouveau, qu'on prendroit moins pour de veritables Arbres, que pour de simples marques d'alignements: il semble dans la verité, que les uns & les autres soient tellement dépourvus du principe de vegetation, qu'il ne leur reste pas la moindre esperance de ressource.

Mais aussi à considerer à l'entrée du Printemps, & les vieux & les nouveaux, quand de tous côtez ils commencent, ou à fleurir, ou à pousser des bourgeons, & des branches, ne semble-t-il pas, que ce soit une espee de resurrection, qui leur arrive, ou qu'ils n'ayent jamais été dans l'état pitoyable, ou nous venons de les considerer.

Deux choses, qui seroient sans doute infiniment surprenantes, aussi bien que tant d'autres, que nous voyons, tous les jours, si elles étoient moins ordinaires dans le cours de la nature, & si nous n'estions pas autant accoustumez que nous sommes à ces sortes de miracles continuels: toutes-fois il ne se peut que quand on se met à les regarder avec attention, on n'en soit grandement éblouï, & qu'on ne devienne en même temps curieux d'en rechercher la cause, & les raisons par tous les moyens imaginables.

Et en effet, c'est ce me semble une belle matiere à faire deux reflexions importantes, & curieuses. La premiere pour connoître d'ou vient cette cessation d'action, qui est cause, que tout d'un coup ces Arbres paroissent morts, quoy qu'ils ne le soient pas: Et la seconde, pour juger comment se fait ce changement si merveulleux, qui quelques mois après les re-
met

met en train d'agir tout de même qu'auparavant; en sorte que les vieux plantez deviennent en peu de temps aussi beaux que jarnias, & à leur imitation les jeunes produisans d'un costé beaucoup de racines, & de l'autre beaucoup de branches, font voir clairement que, bien loin d'estre ce qu'ils paroissent, ils sont demeurez Arbres véritablement vivans; mais toujours avec cette sujétion aux vicissitudes de la nature, & pour les uns, & pour les autres, que comme l'Automn: & le Printemps reviennent tous les ans chacun à leur tour, il se fait aussi tous les ans dans les Jardins comme autant de changemens de théâtre, & de scenes nouvelles. Ces Arbres à la premiere rigueur des gelées rentrent véritablement dans le même état de désolation, d'ou nous les avons déjà veu sortir; mais aussi dès que le temps se radoucit au renouveau, paroissans comme victorieux de l'ennemy, qui les avoit en quelque façon détruits, ils se representent à nos yeux, avec ce même éclat, & ce même agrément, qui nous avoient tant de fois charmez.

Pour expliquer avec plus de netteté ce que je pense sur ces états si différens de nos Arbres: j'ay crû ne le pouvoir mieux faire, qu'en me servant de comparaisons simples, vulgaires & palpables.

Et voilà pourquoy je me represente icy un Arbre artificiel, de quelque matiere solide qu'il puisse estre, par exemple de fer, ou de cuivre: je me le figure droit sur son pied, & representant un Arbre veritable par le moyen des differens tuyaux, qui le composent, le plus gros servant à faire la tige, & les médiocres à faire d'un coté les branches, & de l'autre côté les racines.

Je me represente aussi ces tuyaux remplis de lait, soit en toute leur étendue, soit seulement dans une partie.

Cela posé je conçois icy cette liqueur calme & pacifique dans sa consistance naturelle, n'occupant de place, qu'à proportion de sa quantité ordinaire, & n'en occupant jamais plus dans une heure, que dans une autre, & cela seulement pendant tout le temps qu'il n'est point parvenu de chaleur étrangère jusqu'au voisinage de ces tuyaux; mais d'abord que celle du feu a commencé d'en approcher de près, soit par une des extrémités, soit par le milieu du corps de cet Arbre artificiel, je vois qu'il se fait aussitôt de l'émotion dans cette liqueur, si bien que se rarefiant, comme disent les Philosophes, ou bouillonnant, & se gonflant comme le vulgaire le peut dire, elle vient aussitôt à s'élever plus haut que de coutume, & à occuper en effet beaucoup plus de place qu'auparavant; en sorte que, si quelques parties de ces tuyaux estoient vuïdes, cette liqueur montant, à mesure que sa chaleur augmente, vient en même temps à les remplir, ou si les tuyaux étoient entièrement plains, la liqueur se répand en dehors par les extrémités; jusques-là même que, si elle ne les trouve pas ouvertes, elle creve les tuyaux, & se fait passage pour sortir des lieux ou elle ne peut pas se contenir.

Le bois vert mis dans le feu, & jettant une maniere d'écume par les extrémités, d'abord qu'il commence à bruller, peut, ce me semble, représenter assez visiblement ce que je viens de proposer.

Or il est certain, que si en sortant cette liqueur de lait ainsi rarefiée avoit le don, ou la faculté de devenir solide, elle produiroit, ou plutôt elle se-

roit convertie en quelque espece de corps nouveau, qui ne discontinueroit point de croistre, tandis qu'à la place de la premiere liqueur échauffée, & devenuë solide, il s'en substitueroit une autre toute pareille; si bien qu'arrivant à celle-cy une chaleur telle qu'à la precedente, il en sortiroit aussi insensiblement une suite ordinaire d'autres effets à peu près semblables.

Je pretens icy que les Tuyaux representent l'écorce des Arbres, & que la liqueur pacifique dans ces Tuyaux represente l'état, ou est pendant l'Hyver la seve dans les Arbres: (la rigueur du froid, qui fixe le mouvement des matieres liquides, & empêche les effets naturels de la chaleur, avoit épaissi cette seve, & l'avoit tellement arrêtée, que faute d'avoir son impression ordinaire, elle estoit restée comme immobile, je veux dire sans aucune apparence d'action.)

Le feu réchauffant ces Tuyaux, & au travers de leur solidité réchauffant cette liqueur renfermée represente l'air, & la terre échauffées, & échauffans aussi-tôt le corps des Arbres veritables.

Voicy ce me semble l'ordre & la suite de cette operation merveilleuse, qui se fait au Printemps. L'air est le premier à se ressentir de cette chaleur par la réflexion des rayons du Soleil, & en même temps d'un costé l'écorce des Arbres, & de l'autre la terre voisine des racines de ces Arbres se trouvent pénétrées de cette chaleur, l'une & l'autre échauffées communiquent aussi-tôt ce qu'elles ont recue de chaleur à toutes les parties de la plante, qu'elles tiennent renfermées.

La seve donc répandue dans toutes les parties des Arbres, & particulièrement entre le bois & l'écorce, qui est le lieu ou elle fait sa résidence, & sa fonction principale, & ou elle avoit esté en quelque façon morte pendant l'Hyver, parce que pour lors elle estoit exempte de toute sorte d'agitation, cette seve, dis-je, ne sent pas plutôt au Printemps les premieres atteintes de cette chaleur du Soleil, que commençant à se mouvoir dans son lit, & pour ainsi dire, à bouillonner en soy-même elle s'étend, & cherche aussi-tôt à se donner plus de place qu'elle n'en occupoit, si bien qu'estant ainsi agitée, & continuant à se gonfler, ou rarefier, à mesure que la chaleur du Soleil augmente dans l'air & dans la terre, elle se pousse vers toutes les extrémitez de l'Arbre, pour sortir des lieux, ou désormais elle se trouve trop étroitement serrée: c'est ainsi qu'elle commence d'entrer en Action.

Mais son premier mouvement, ou sa premiere action commence à paroître vers les extrémitez de dehors, qui sont pour lors les premieres échauffées comme plus voisines de l'air échauffé, & ne vient qu'au bout de quelques temps aux parties, qui estant renfermées dans la terre, & par conséquent plus éloignées de cet air échauffé, ont été les dernieres à ressentir l'impression de la chaleur.

Où par tout ou cette seve agitée peut parvenir, elle fait aussi-tôt paroître ce qu'elle se fait faire, ayant ce don merveilleux de prendre de la consistance, & de la solidité à tous les endroits ou elle se fait des issues.

Ce qui à la verité est infiniment difficile, & à comprendre, & à expliquer, tant à cause des allongemens, quand il n'y auroit qu'à considerer en soy, & dans la raison imperceptible, qui se fait tous les ans du vieux avec le nouveau, qu'à cause principalement de cette justesse de producti-

ons réglées & finctriques, qui sont observées dans l'étenduë de chaque branche; car enfin sur toutes on voit des feuilles tenans à des yeux, qui sont espacez avec un ordre perpetuel & immanquable; ainsi celles de certaines plantes l.s ont toujours diametrallement opposez, & celles d'autres plantes les ont simplement en forme de degrez inferieurs les uns aux autres: il y en a qui de distance en distance ont des nœuds, qui separent la partie basse d'avec la partie haute, en sorte qu'on pourroit dire qu'elles ne sont que contiguës les unes aux autres, comme on voit à la Vigne, au Figuier, au Sureau, &c. & par tout que n'y a-t-il pas à admirer, pour l'origine des Heurs & des Fruits, pour les différences de couleur, de gout, de figure, de senteur, &c. pour la diversité des feuilles, écorces, &c.

Suivons autant que nous pourrons le fil des actions de cette seve échauffée, nous avons déjà dit que les premiers effets à l'entrée du Printemps sont d'ordinaire du côté des parties de l'Arbre, qui sont exposées à l'air, parmi lesquelles nous avons la tige, & nous avons les branches, dont les unes sont grosses, & les autres menuës; voicy à mon sens qu'elles sont les operations de la seve pour chacune d'elles.

Les foibles & menuës, comme ayans l'écorce plus mince & plus déliée, sont plus aisément penetrées, que celles qui sont plus fortes & plus materielles; & voilà pourquoy ces menuës, & particulièrement les boutons à Fruit, qu'elles soutiennent, sont comme les avans-coureurs de l'arrivée du Printemps; ce qui paroît sur tout à l'égard de tous les Fruits à noyan, dont les boutons ont esté achevez de former au dernier déclin de seve de l'année precedente.

La premiere action de la seve aboutit icy à enfler aussi-tôt ces boutons à Fruit, & peu de jours après à les épanouïr, & enfin si la rigueur du temps ne s'y oppose, elle fait que dans le cœur de ces boutons on y voit nouer ces Fruits, qui après avoir esté l'objet de l'esperance & de l'inquietude des Jardiniers, les doivent comiler de plaisirs & récompenser des dépenses, & des fatigues passées.

Pour ce qui est des yeux ordinaires, qui se trouvent sur ces petites branches, & particulièrement en Fruits à pepin, la seve en allongera peut-être quelqu'un vers l'extrémité, on se fait son principal effort; & entrant sagement dans les autres, qui sont le long de la branche, elle y commence en même temps par tout de petites feuilles, & commence en quelques-uns des boutons à Fruits pour le temps à venir: elle continuë même d'y achever pour les Printemps, suivant ceux qu'elle y aura trouvés avec de certains commencemens un peu avancez dès l'année precedente.

A l'égard de la tige, & des grosses branches la premiere action de la seve qui au sortir de l'Hyver a esté échauffée, cette premiere action, dis-je, aboutit uniquement en ce temps-cy à y allonger d'abord les yeux, qu'elle y renouë tous formez, & à y commencer en effet de nouvelles branches, & souvent même quelques boutons à fruit, sans qu'il y soit encore venu aucun secours de la part des racines. C'est pourquoy la plupart des branches coupées, & des Arbres plantez de nouveau paroissent au Printemps pousser quelque peu, & donner de certaines marques de vie, sans que, pour ainsi dire, ils soient encore véritablement vivans: ces petits commencemens de branches nouvelles ne nous rassurent de rien

pour la reprise des Arbres, à moins que du côté du pied, ouest le principal nœud de l'arbre, & la plus grande difficulté, il ne s'y fasse ensuite de bonnes racines nouvelles; c'est icy le grand chef-d'œuvre de l'Arbre, pour lequel il faut des efforts beaucoup plus considérables, que pour ces petites productions, qui se font du côté de l'air.

Voyons ce qui se passe dans l'autre élément, d'abord que cette même chaleur du Printemps en a temperé le froid naturel, & que la terre échauffée a communiqué sa chaleur aux anciennes racines.

Nous devons concevoir & estre persuadés que, comme la seve estant agitée dans la tige & dans les branches ne peut se contenir dans la place qu'elle occupoit, estant pareillement agitée dans les racines, elle ne peut absolument s'y contenir; & que comme le premier mouvement de seve a paru dans les petites branches, devant que de paroistre sur les grosses, le même ordre de mouvement se pratique à l'égard des petites racines, & à l'égard de celles qui sont plus grosses: la seve donc venant icy dans son gonflement à rompre l'écorce, qui la renfermoit, elle en sort par toutes les issues qu'elle est capable de s'y faire; & pour lors de liquide qu'elle estoit devant que de sortir, se trouvant solide au moment de sa sortie aussi bien dans la terre, qu'elle l'est devenuë en sortant du côté de l'air; elle prend dans terre l'estre, la forme, & la nature de racines, tout de même que dans l'air celle des branches prend la nature de feuilles, de fruits, & d'autres branches, &c.

C H A P I T R E II.

Réflexion sur l'origine, & sur l'action des racines.

C'Est donc ainsi que se fait le premier commencement de la plus importante operation des vegetaux, c'est à dire la production des racines, à l'égard desquelles il est bon de scavoir qu'en naissant elles paroissent toutes blanches, & comme bouffies d'une certaine matiere molasse, & fluide, & que même elles demeurent en ce même estat pendant les premiers jours de leur allongement; mais quelque temps après cette blancheur qui sent pour ainsi dire l'enfance, vient à se changer premierement en couleur vive & rougeastre, comme si elle representoit l'âge viril, & c'est en effet le temps de la grande action de ces racines: enfin après quelques années il succede une autre couleur terne & noirastre, qui marque justement l'âge décrepit; aussi est il vray, que telles racines n'estant plus capables d'agir, ou au moins que médiocrement, elles deviennent non seulement inutiles, mais même incommodes, & pernicieuses, on pourroit peut-estre assez à propos les comparer aux dents gâtées des animaux, lesquelles comme il est expedient de les arracher au plûtost, parce qu'elles ne font plus qu'affliger, & causer des infirmités, tout de même aussi ne seroit-on trop tolt décharger de leurs vieilles racines les pieds de nos Arbres qui commencent à languir: nous avons dit ailleurs quel est l'effet d'un tel retranchement de vieilles racines pour remettre les Arbres dans leur premiere vigueur.

De ces premières racines qui se font, il y en a de foibles, c'est à dire de menuës, & il y en a de fortes, c'est à dire de grosses; celles qui naissent menuës, & qu'on appelle chevelu, viennent communement de l'extrémité d'autres menuës, & ne changent gueres jamais de condition, ny de classe; elles demeurent d'ordinaire toujours menuës & foibles, chaque racine n'agissant qu'à proportion de la force, ou de la foiblesse dont elle se trouve en naissant; & on peut dire avec verité que ces menuës sont de misérables ouvrières, & de peu de durée: aussi quelque faveur, & quelque protection qu'elles ayent auprès de la plup. rt des Jardiniers, si je les honore quelque peu pendant qu'elles sont dans le sein de la terre, je leur fais une guerre mortelle & impitoyable, quand elles en sont dehors, c'est à dire quand les Arbres sont arrachez & que j'en fais des plans nouveaux, je tâche de justifier mon procédé à l'endroit ou je traite à fond cette matière.

A l'égard des racines qui naissent grosses, c'est à dire fortes, & bonnes, & provenant d'un principe vigoureux, car elles ne scauroient provenir d'un qui soit foible, celles-cy sont pour ainsi dire le nerf principal des Arbres; ce sont elles qui en s'allongeans, & se grossissans fournissent incessamment de la matière propre à monter dans tout le corps de l'Arbre soit pour produire de nouveau, soit pour allonger, & grossir les nouvelles productions qui se font du costé de l'air; & c'est à de telles racines qu'on est particulièrement obligé, quand on a des Arbres beaux, grands, & vigoureux.

On doit icy sçavoir que nous avons de certaines Plantes, auxquelles ce qui sort en branche, par la raison qu'il est sorti sur la tête, seroit sorti en véritables racines, si la partie qui leur a donné naissance, s'estoit trouvée couverte de terre; & c'est ce qui s'appelle marcoter, ou provigner: reciproquement ce qui a pris la nature de racines, parce qu'il est sorti dans la terre, auroit pris la nature de branches, s'il estoit sorti d'une partie exposée à l'air: plust à Dieu que telle facilité de faire racines en marcotant fust commune, & naturelle à toutes sortes d'Arbres, aussi-bien qu'elle l'est aux branches de Vignes, de Figuier, de Coignassiers, de Groiseliens, de Mirte, &c. Les avantages que nous en tirerons seront d'un raport, & d'une commodité infinie; c'est une verité qui n'a pas besoin de grande déduction, pour estre confirmée.

Mais ce que je trouve à propos d'ajouter est, que si parmy les ouvertures, que la rarefaction fait dans la racine, il s'en trouve quelque-une tournée du costé supérieur de la terre, au lieu d'estre comme les autres tournée vers la partie inférieure, ou au moins orizontale; en tel cas au lieu de racines nouvelles il se fera des rejettons d'Arbres nouveaux: cette observation n'est pas moins assurée que la précédente; & je trouve si difficile à expliquer, d'où vient que des ouvertures, qui ne sont différentes que par leurs situations, fassent cependant des effets si differens, que j'avoüé de bonne foy n'avoir pû parvenir à en rendre aucune raison capable de me satisfaire.

Je reviens à la production de nos racines, & je dis qu'à l'égard de l'allongement, & de la grosseur des branches on peut bien aisement s'imaginer d'où vient la matière qui les fait, & cela par la comparaison d'un ruisseau

seau qui s'allonge, se grossit, & se fortifie à mesure que la source de la fontaine, d'où il tire son origine, luy produit abondance d'eaux nouvelles; car c'est ainsi que la sève venant incessamment des racines aux parties supérieures de l'Arbre y est employée pour la facture merveilleuse de tout ce que nous voyons s'y faire de nouveau.

Mais pour trouver quelque comparaison matérielle, qui représente au moins grossièrement, comme quoy ces racines sont naissantes, & agissantes en même temps, & sur tout à l'égard des Arbres qui sont nouveaux plantez: il est certain que jusqu'à présent je n'en ay pu imaginer aucune: je craindrois de profaner la manière d'être des Anges, si j'osois en tirer quelque parallèle, pour m'expliquer plus intelligiblement: car en effet, comme ces estres spirituels agissent avec toute la perfection possible dès le premier moment que la création leur a donné l'être, aussi ces racines nouvelles ne sont pas plutôt sorties de la vieille, qu'elles gissent pour chercher leur nourriture, & par leur action, qui commence au même moment qu'elle commence leur être, elles contribuent à s'augmenter elles-mêmes de grosseur, de longueur & de nombre: elles font par même moyen que l'Arbre qu'elles soutiennent, augmente pareillement de grosseur, de longueur, & de multiplicité de branches & de fruits; & enfin au grand étonnement de l'esprit humain elles font & tout d'un coup, & d'une même action leur propre bien, & le bien de tout l'Arbre.

La première partie des racines nouvelles, qui par l'effort de la rarefaction vient de sortir de la vieille, s'est non seulement employée à nourrir tant elle-même que l'Arbre d'où elle dépend, mais a contribué au même instant à faire sortir immédiatement à son extrémité une seconde partie de racines toute semblable à elle-même, pour servir, à l'allongement, & à la grosseur d'elle, qui estoit la première partie: en sorte que de ces deux parties jointes ensemble cette racine en devient, & plus grosse, & plus forte, & plus longue; & ce qui est admirable, cette seconde partie, qui doit sa naissance à la première, contribue à son tour à nourrir & fortifier cette première; & par un enchainement d'actions toute semblables, ces deux parties de racines ensemble devenues plus fortes, & plus capables d'agir, en produisent à leur extrémité une troisième si bien liée, si unie, & si étroitement incorporée avec les deux précédentes, qu'on ne scauroit plus les démêler l'une d'avec l'autre; les trois parties ensemble ne faisant plus qu'un seul corps de racines plus vigoureux dans son action, qu'il n'estoit un moment auparavant.

Et après que, pour ainsi dire, ces deux premières parties ont donné l'être à cette troisième, elles reçoivent réciproquement d'elle le même secours, que la première seule avoit reçu de la seconde; & ainsi en augmentant à tous momens de parties nouvelles à l'infiny, elles se pretent & se rendent tous ces bons offices mutuels, qui les faisant vivre & subsister font encore, comme nous avons dit, vivre & subsister toutes les parties de cet Arbre.

Je ne scaurois, à dire le vray, assez clairement comprendre ce miracle perpétuel de la nature dans les végétaux, je vois bien que par le moyen de la rarefaction on peut comprendre à peu près l'estre des premières parties de ces nouvelles racines dans le point de leur naissance, & de leur

origine ; mais en qualité de racines animées , & de racines agissantes , je trouve une difficulté tres-grande à bien comprendre leur action si subite, soit à l'égard de la premiere , & de la seconde partie, soit consequemment à l'égard de toutes les autres ; car enfin ces racines naissantes ne demeureroient pas un moment inutiles , à moins que par quelque accident inprevu elles ne viennent à mourir ; & pour lors la mort de l'Arbre s'ensuit inévitablement.

L'action qui se fait dans le flambeau qu'on allume , n'auroit-elle point quelque raport à celle qui se fait icy dans la premiere production de ces racines ? & n'en pourrions nous point tirer quelque secours pour l'intelligence de ce premier point de nostre vegetation ? En effet ce flambeau demeureroit inutile , & sans aucune action dans la place qu'il occupoit, jusqu'à ce que luy ayant esté communiqué d'ailleurs un peu de premier feu, & de premiere flamme , il s'est en même temps trouvé en estat de commencer de luy-même à bruler & à éclaircir ; ce premier feu & cette premiere flamme s'estant aussi-tost augmentez eux-mêmes , par leur propre operation.

Ainsi l'Arbre dans la terre demerroit inutile , & sans aucun mouvement de vegetation, jusqu'à ce que par un secours étranger, c'est à dire par l'effort de la rarefaction , son principe de vie ayant fait produire de petits commencemens de nouvelles racines aux extrémitez de celles qui luy estoient restées, il a commencé en même temps de faire toutes les fonditions d'un Arbre vivant, ces nouvelles racines s'estant aussi-tost augmentées & accrues par leur propre operation.

Et commel'augmentation du premier feu , & de la premiere flamme de ce flambeau est provenüe , de ce que leur action ayant fondu necessairement une plus grande quantité de la matiere voisine , qui est propre pour leur entretien , elle a fourny par là une plus grande nourriture nouvelle à l'un, & à l'autre , & par consequent les a rendus plus capables d'agir chacun à leur maniere.

Tout de même nostre premiere racine estant animée par le secours, qui l'a produite , elle a commencé de s'augmenter elle-même, à mesure que preparant par son action necessaire une plus grande quantité de seve nouvelle, & devenant par là plus forte & plus vigoureuse dans cette meme action, elle a produit une plus grande quantité d'autres racines, par le moyen desquelles cet Arbre est devenu generalement plus beau , plus grand & plus vigoureux.

Nous voyons bien que dans nostre flambeau, c'est la plus grande chaleur, qui fond la plus grande quantité de matiere combustible, nous voyons ensuite que cette matiere estant fonduë , elle sert à augmenter cette meme chaleur, par qui, de solide qu'elle estoit, elle a esté renduë liquide , si bien que la chaleur estant augmentée , elle a davantage de force pour mieux subtiliser la matiere, sur qui elle agit, c'est à dire, pour la convertir en vapeurs & exhalaisons plus subtiles , & par consequent plus propres à faire une plus grande flamme ; la flamme augmentée augmente reciproquement la chaleur, par qui elle est produite, & ainsi c'est une maniere de circulation , qui se fait icy entre la chaleur , la flamme , & la matiere combustible.

Et comme à proportion que les flambeaux agissent sur une plus grande quantité de matiere, à proportion aussi éclairent-ils mieux; ainsi à proportion que nos Arbres font de meilleures racines, & en plus grande quantité, à proportion aussi produisent-ils plus de branches, & sont en estat de vivre plus long-temps.

C'est pourquoi comme les Arbres de plein vent font une plus grande quantité de racines que les Arbres d'Espalier, parce que ceux-là en produisent tout au tour de leur circonference, au lieu que ceux-ci n'en peuvent faire qu'au tour de la moitié. De là vient que d'ordinaire la grandeur, la grosseur, & la durée des Arbres de plein vent surpassent de beaucoup celles des Arbres d'Espalier.

Et quoi que le principe de vie, qui fait agir ces racines, soit au commencement le même dans l'un, que dans l'autre, ainsi que le feu qui a allumé un grand flambeau, est le même que celui qui en a allumé un petit; cependant ce principe de vie paroît se fortifier davantage dans tel Arbre, qui produit plus de racines, qu'il ne fait dans tel autre qui en produit moins; comme si, à mesure que chaque racine commence d'être, elle devoit en quelque façon un agent particulier: en sorte que se servant avantageusement du secours qu'elle a reçu, & quelle continuë de recevoir du principe de vie, sans lequel elle demeureroit privée de toute fonction, elle agit de jour en jour plus vigoureusement, & augmente véritablement sa capacité d'agir, à proportion qu'elle devient plus grosse, plus longue, & multipliée: c'est ainsi que le premier feu & la première flamme du flambeau, sont fortifiés par la nourriture nouvelle, qu'ils se preparent en augmentant à tous momens & leur chaleur, & leur lueur; mais véritablement plus dans le grand, & moins dans le petit, avec cette différence pourtant à l'égard de nos Arbres, que ce premier feu, & cette première flamme périssent tous deux en même temps que la première matiere, qui en leur donnant l'être s'est consommée, & pour ainsi dire anéantie; au lieu que le principe de vie de nos Arbres subsiste toujours, quand même ils viennent à perdre une partie de ces racines, par le moyen desquelles nous leur avons veu faire de si grands progres pour l'augmentation de leur beauté, & de leur étendue.

Il faut donc convenir nécessairement comme d'une vérité très constante dans l'ordre de la nature, que dans chaque plante il y a un certain principe de vie, qui soutenant l'effet de cette rarefaction, soutient en même temps & l'être, & l'action de ces racines naissantes: il faut que ce soit ce principe interieur, qui coopere avec chacune d'elles dans l'emploi que la nature leur a imposé, aide chacune à faire ce qui leur seroit impossible sans son secours, & par conséquent c'est ce principe seul, qui fait que ces racines seules sont capables d'attirer, ou de recevoir.

J'expliquerai cy-après ce que je pense sur le grand problème de l'action des racines: je me contenterai présentement de dire qu'il y a très-peu de ces racines, qui puissent agir toutes seules quand une fois elles ont été séparées de l'Arbre, avec lequel elles ont pris naissance; je dis simplement séparées, car de racines une fois arrachées, & depuis replantées, je n'en sçache point qui soient capables de reprendre & d'agir; & partant si les racines d'Orme, de Rozier, de Vigne, de Figuier, de Framboisier, & de

de quelques autres Arbustes infiniment vivaces se peuvent vanter de produire quelquesfois ; en sorte que de la partie de leur extrémité , qui ne tient plus à cet Arbre , duquel elles estoient les membres principaux , il en naissent des Ormes , des Roziers , de la Vigne , &c. il est certain que c'est un privilege singulier , qui leur est uniquement accordé , si bien qu'on en scauroit tirer de consequences generales pour le reste des Arbres & des Plantes ; c'est donc un principe de vie , qui dans chacune fait agir leurs racines , & donne la dernière perfection à ce qu'elles ont esté capables de faire.

Il faut même avouer , qu'à l'égard de ce principe de vie il y a de notables degrez de difference d'Arbre à Arbre , aussi-bien qu'il y en a de fond de Terre à fond de Terre : la chaleur du Soleil estant égale dans son principe , échauffe par exemple également un petit quartier de Terre également bonne , & également exposée , & échauffe aussi également tous les Arbres qu'on y a plantez ; & cependant , quoi qu'ils pussent tous bien conditionnez , quand on les y a mis , on en voit tel qui pousse de tous côtez , avec vigueur , & tel autre qui n'y fait rien du tout , ou n'y fait que languir.

Tels défauts ne peuvent regulierement venir d'ailleurs que de la part de la Terre ; nous l'avons supposée avec toutes les bonnes qualitez qui lui sont necessaires ; & que le Soleil , qui agit également , ne peut recevoir aucun reproche de son côté.

Les Arbres plantez agissent donc dans la Terre premierement par leur principe de vie ; puis que c'est lui , qui estant animé par la chaleur , fait que les vieilles racines en produisent de nouvelles , à l'action desquelles ensuite chaque Arbre est obligé de la nourriture , qui le fait subsister & croître. L'usage a établi de donner à cette nourriture le nom de seve , & ainsi ce sera le terme , dont nous continuerons de nous servir plus ordinairement , quand nous parlerons cy-après de cette matiere.

CHAPITRE III.

Réflexions sur la nature de la Seve.

DEVANT que de faire entendre , ce que c'est à mon sens que cette seve , laquelle on pourroit dire estre à l'égard des plantes , ce que le chile , ou le sang sont à l'égard des animaux : comme en effet l'eau dans les entrailles de la Terre est à l'égard de ces mêmes plantes , ce que les aliments dans l'estomac sont à l'égard de ces mêmes animaux : il est à propos de remarquer , que côme le propre de la Terre est de servir à la production & nourriture des vegetaux , parce qu'elle a en soy l'esprit , ou la qualité de fécondité necessaire pour de tels ouvrages aussi est-il vray qu'elle n'en scauroit faire la fonction , à moins qu'elle ne soit raisonnablement humectée ; c'est ainsi par exemple que le Sené , qui a une qualité purgative , ne la scauroit exercer si ce n'est par le moyen d'un peu d'eau , ou d'autre liqueur , dans laquelle on l'infuse , & à laquelle cette infusion la fait communiquer ; mais aussi tout de même que cette qualité purgative devient presque inutile , si la quantité d'eau est excessive à proportion de la quantité du Sené , tout de même nostre Terre deviendra infertile , & pourrissante pour les

Arbres fruitiers, aussi bien que pour la plupart des plantes, si elle est en quelque façon néée d'eau; elle veut un peu d'humidité, mais elle n'en veut pas excessivement, la trop grande abondance luy est aussi préjudiciable, que la trop grande disette le peut estre.

A l'égard de cette disette d'eau, il est vray aussi de dire qu'elle n'est jamais dans la Terre que la stérilité ne s'y trouve inseparablement: c'est pourquoy tout ce qui s'appelle bonne terre, est d'ordinaire accompagnée de toute sorte d'humidité, qui n'est autre chose que de l'eau véritable répandue dans toutes les parties de cette Terre: ce sont pour la plupart les pluies, & les neiges, les ruisseaux, & les fontaines voisines, & quelques-fois les arrosemens artificiels qui la fournissent & la suppléent; & comme cette eau par sa pesanteur penetre au travers de toutes les parties de la Terre, elle devient, en terme de Philosophes, imprégnée du sel nitre de cette Terre, c'est à dire du sel de fécondité, ou en terme de Jardiniers, elle devient assaisonnée des qualitez de cette Terre, jusqu'à en prendre le goût quel qu'il puisse estre, en sorte même qu'elle le communique aux plantes qu'elle nourrit: l'expérience des vins qui sentent le terroir, aussi bien que de beaucoup de fruits, qui le sentent pareillement, nous confirment assez cette vérité.

Une partie de cette humidité, avec tout cet assaisonnement sensible, ou insensible, sert à faire des minéraux & des fontaines; & une partie, comme nous avons déjà dit, sert à la production & nourriture de mille sortes de vegetaux: celle-ci dans chaque Terre est originairément d'une substance égale pour tout sorte d'Arbres & de plantes, & n'est en effet que cette eau, dont nous venons de parler, mais elle se trouve en un moment tres-différente & de couleur, & de goût, & de consistance, d'abord que par l'action des racines elle est entrée dans chaque plante en particulier, & qu'elle a cessé d'y estre de l'eau pure & simple.

Car premierement, de liquide qu'elle estoit, devant que d'entrer dans ces racines, elle devient ensuite par succession de temps presque toute solide, & pour ainsi dire métamorphosée, soit en nature de fruits & de feuilles, soit en nature de bois, d'écorce & de moëlle, & y fait un corps plus, ou moins dur & serré, selon qu'il convient plus ou moins à la destinée de chaque fruit, de chaque Arbre, & de chaque plante en particulier.

C'est ainsi peut-être que la simple rosée répandue sur certaines fleurs des Jardins & des Prairies se trouve changée partie en Miel, partie en Cire, & partie en matière de petites logettes, d'abord que nos Abeilles, l'ayant ramassée avec leur industrie ordinaire, l'ont façonnées en elles mêmes, suivant les talens qu'elles ont reçu de la nature.

Cette solidité nouvelle, qui survient à la seve, ne feroit-elle point un effet singulier, qu'on pourroit assez à propos attribuer à la vertu de la peau dans les fruits, & à la vertu de l'écorce dans les bois; l'une & l'autre sont vray-semblablement composées des parties les plus grossieres de cette seve, & il semble qu'elles ayent, pour ainsi dire, le don de luy communiquer de la consistance, quand elle vient à les baigner chacune par leurs parties internes, ce qui se fait dans le temps, par exemple, que cette seve passant entre l'écorce & le bois, se porte par une espece de filtration naturelle, & vigoureuse, non seulement jusqu'au sommet de chaque plante, mais même,

si son

si son abondance le peut permettre, se porte par dessus ce sommet pour l'allonger, & pour l'étendre.

Ce seroit donc la vertu de cette écorce, qui dans le bois y feroit cette matiere si dure & si épaisse, que la dissolution n'en peut arriver que par la force du feu, ou par la longueur d'une humidité pourrissante, & ainsi ce seroit la peau, qui dans les fruits y feroit simplement une maniere de congélation agréable, mais congélation facile à dissoudre, quand on veut, soit par la mastication ordinaire, soit par toute sorte de chaleur, ou de compression violente.

Le sel ordinaire, qu'on applique auprès d'un vase rempli de liqueurs, & entouré de glace, a tout de même la propriété de congeler ces liqueurs au dedans de ce vase; & c'est de-là que l'industrie des bons Officiers a trouvé moyen de fournir pendant les plus ardues chaleurs de la Canicule toutes ces différentes manieres de neiges artificielles, & de rafraichissemens si délicieux.

Mais après tout cela il reste une grande difficulté pour expliquer, comment la peau & l'écorce deviennent elles-mêmes solides, & comment elles ont le don de procurer de la solidité, & même de se multiplier, & de s'étendre; cette difficulté passe ma portée, aussi bien que la plupart de ce qui se fait dans la végétation.

Ce n'est pas assez que cette eau, devenue sève par l'action des racines, se voye successivement changer en un corps solide, elle éprouve encore beaucoup d'autres changemens, qui ne sont pas moins admirables; une partie devient puante, quand elle vient à faire l'Oignon, le Porreau, l'Ab-tinthe, &c. Une autre devient odoriférante dans la Jonquille, le Baume, le Jasmin, &c. Celle-cy est mortelle dans l'Aconit, & dans la Ciguë, & celle-là devient contre-poison dans l'Antorat, & dans la Rubarbe, l'une devient amère & visqueuse dans le bois des fruits à noyau, l'autre est laitée, & gluante dans les Figuiers, & dans les Titimales: celle-cy paroît huileuse dans les Maronniers d'Inde, & cette autre est claire, & douce dans les Meuriers, dans les fruits à pépin, dans les saules, & sur tout dans la Vigne, & dans celle-cy y fait le Vin, qui ce me semble peut bien être regardé comme un véritable chef-d'œuvre, que la nature commence, & que l'industrie perfectionne.

Surquoy peut-on s'empêcher d'estre profondément étonné; quand on vient à considérer, que ce qui n'a qu'une liqueur douce, simple, & de médiocre goût, durant qu'elle est séparée dans chaque grain de raisin en particulier, parvient cependant à faire une liqueur si précieuse, si forte, & si noble, quand elle est sortie de ces petits grains.

Chose étrange en effet, que cette simple liqueur au sortir de ce petit réduit, dans lequel elle a pris naissance avec cette aigreur insupportable que tout le monde connoît, & dans lequel elle s'est enon radoucie par la chaleur du Soleil qui l'a conduite jusqu'au temps de sa maturité, au sortir dis-je de ce petit réduit naturel, cette simple liqueur se trouvant rassemblée en plus grande quantité, & renfermée dans un plus grand vaisseau artificiel, elle éprouve ce changement merveilleux, qui la rend les délices du genre humain; car enfin elle n'est pas plutôt dans ce grand vaisseau, que d'elle-même elle se chauffe extraordinairement jusqu'à bouillir, comme si elle

y estoit forcée par la proximité d'un feu étranger, & là en s'agitant avec violence, elle trouve moyen de se purifier, si bien qu'elle acquiert cette perfection qu'on auroit jamais cru luy pouvoir arriver, si l'expérience ne nous avoit convaincu du contraire.

Il y a bien plus, car cette seve, qui par exemple dans tous les pieds des Arbres à pepin est insipide, & d'un semblable goût pour chacun en particulier, devient tres-différente, à chacun des Fruits différens, que chaque Arbre a le don de produire; elle est parfumée dans les uns, & ne l'est pas dans les autres; elle est douce, & sucrée dans la Bergamotte, & le Bon-chrétien; aigre & revêche dans le Franc-real, & l'Angobert, &c. Et celle qui dans le Coignassier faisoit naturellement un Fruit dur, acré, & insipide, si en sortant de la tige de ce Coignassier elle entre d'un côté dans une greffe de Beurré, ou d'Ambrette, elle y fera des Fruits tendres & sucrés; si d'un autre côté elle entre dans une greffe d'Amadote, de Robine, & de gros Musc, elle y fera des Fruits cassans, & parfumez, les différentes greffes faisant en quelque façon dans certains Arbres à l'égard de la seve, qui vient des racines, ce que dans les fontaines jaillissantes font différens ajustoires, à l'égard de l'eau, qui vient d'une source élevée; l'eau de chaque fontaine étant de soy indifférente à représenter quelque figure que ce puisse être, se laisse facilement déterminer à la représentation d'un verre, d'une couronne, d'une fleur de lys, &c. selon la différence de l'ajustoire, par l'ouverture duquel sa propre pesanteur la forçant de sortir, l'éleve dans les airs.

Pareillement la seve du pied de chaque Coignassier étant indifférente à faire tel ou tel fruit, se laisse déterminer par le moyen des greffes, pour faire celui-ci plutôt que tout autre.

La déduction de toutes les différences, qui arrivent à la seve selon les différentes especes d'Arbres, ou elle entre, n'est pas moins admirable, qu'infinie.

Le Charlatan, qui avec de l'eau simple qu'il beuvoit, faisoit en même temps sortir de sa bouche tant de sortes d'eaux, & de si différentes en couleur, en goût, & en senteur, faisoit artificiellement quelque chose à peu près de semblable à ce que la nature fait dans les pieds des Arbres, qu'on a greffez de différens Fruits.

Or de cette seve, qu'on peut dire en effet n'estre que de l'eau préparée par les racines, il en peut bien véritablement entrer quelque peu dans toute la masse de l'Arbre, pour maintenir le dedans, qui est déjà fait; mais la plus grande partie monte principalement entre le bois & l'écorce, pour faire quelque effet nouveau, par exemple pour grossir, & pour allonger tout l'Arbre, pour faire les feuilles, les fleurs & les Fruits, &c.

CHAPITRE IV.

Réflexions sur le passage de la Seve.

Les preuves convaincantes que nous avons, que cette seve monte principalement entre le bois & l'écorce, sont fondées sur un grand nombre

d'experiences incontestables, dont la premiere est celle des greffes; car enfin il est certain que ces greffes ne peuvent estre heureusement appliquées qu'entre ce bois & cette écorce, & qu'elles ne scauroient réussir, à moins que l'Escusion, ou la petite branche, qui doit servir de greffe, n'ayent chacun leur écorce, & que l'un & l'autre ne soient si adroitement placez, que la seve qui monte du pied, rencontre justement dans son chemin le dedans de l'écorce de ces greffes.

Il n'y a que la Vigne seule, qui se greffe sans cette sujétion de rencontre d'écorce; aussi à proprement parler n'a-t-elle point d'écorce, son bois estant si poreux, que la seve monte abondamment au travers, & par toutes les parties, tant de la tige, que des branches: elle est en effet de toutes les plantes que nous connoissons, celle qui paroît au Printemps attirer le plus de nourriture, & même elle a le don de la façonner; de maniere qu'au sortir du sep, d'où elle sort aisement par la moindre incision, qu'on y fait en ce temps-là, elle se conserve long-temps sans se corrompre, en cela tres-differente de la seve des fruits à noyau, qui au sortir de l'Arbre ne se conserve pas plus long-temps, que le sang des animaux extravasé; car elle devient gomme, pourriture, & espece de cancrene, tout aussi-tost qu'elle est hors de ses vaisseaux naturels.

Il n'y a, dis-je, que la Vigne qui se puisse greffer en fente dans le milieu, sans s'assujétir, comme j'ay dit, à faire rencontrer écorce à écorce; car pour la greffe en Escusion elle ne peut absolument s'en accommoder; tous les autres Arbres pourroient être greffez de la même maniere que la Vigne, si tout de même qu'à elle il leur montoit par le milieu de l'Arbre suffisamment de seve, pour pouvoir incorporer & unir individuellement chaque greffe au corps de l'Arbre greffe, ce qui n'est pas.

De là vient aussi, que comme il ne sort jamais de nouvelles branches d'aucun endroit des cotés de l'Arbre, qui manquent d'écorce, aussi n'en sort-il jamais du milieu d'une Tige étronçonnée, ou du milieu d'aucune branche coupée, & non pas même du milieu d'aucun sep pareillement étronçonné; au lieu que regulierement au tour de l'extrémité de chaque tronçon garni d'écorce, qui est l'endroit, où se vient rendre tout ce qui se prepare de seve dans le pied, il se fait plusieurs branches qui percent cette écorce, & qui en naissant s'attachent à la partie du corps de l'Arbre la plus voisine de cet endroit d'écorce percée; mais cette union n'est pas à beaucoup près si forte que celle qui le fait, quand la nouvelle seve vient à l'extrémité de la vieille branche, pour en faire l'allongement.

La seconde experience, qui prouve que la plus grande partie de la seve monte entre le bois & l'écorce, est fondée sur cette quantité d'eau qui sort par les extrémités d'une piece de bois qui brule, & sur tout si elle brule peu de temps apres qu'elle a esté separée du pied, qui la nourrissoit; cette eau sortant comme une maniere d'écume blanche & bouillonnante paroît naître d'entre le bois & l'écorce, & de là on la voit ensuite tomber, & se convertir en eau veritable.

Surquoy, ce me semble, on ne peut pas dire que ce soit autre chose qu'une resolution de la seve, qui faisoit originairement la nourriture de l'Arbre; elle estoit premierement entrée par le canal des racines agissantes, mais avec cette difference d'elle à elle même, qu'après avoir esté en

entrant façonnée par l'action de ces mêmes racines, pour prendre la nourriture, & la qualité de seve propre pour telles especes d'Arbres, elle s'estoit ensuite un peu épaissie, depuis que la branche, qu'elle devoit nourrir, & allonger, avoit esté separée du corps vivant, dont elle faisoit partie, ou depuis que l'Arbre meme tout entier avoit esté arraché de sa place; elle y estoit veritablement restée dans une maniere d'assoupissement, à pouvoir estre conservée les années entieres sans alteration, pourvu que l'Arbre, ou la branche se trouvaissent en lieu raisonnablement chaud, & humide; si bien qu'au bout de ce temps-là cet Arbre, ou cette branche venans à retrouver tout ensemble le secours d'une bonne terre, ou d'un bon pied d'Arbre, & le secours des rayons favorables du Soleil, se remettent au même train des autres vegetaux, qui ne sont pas sortis de place: l'experience que nous avons des Arbres, & des greffes qui nous viennent sains & sauves des Pais lointains, ou que nous y envoyons si heureusement en de certains temps de l'année, justifient assez cette verité.

Mais enfin si cet Arbre & cette branche au lieu d'estre replantez, ou employez en greffe, viennent à estre mis au feu, nous voyons que la partie de seve, qui n'avoit pas esté encore convertie en bois, & s'estoit simplement épaissie faute d'action, se trouvant fortement échauffée par la proximité du feu, elle se refond, & se rarefie jusqu'à sortir par les extrémités en façon de mille petites sources, & cette eau, qui devant que d'entrer pour seve, n'estoit effectivement que de l'eau, & qui entrant dans chaque Arbre s'estoit laissée deguiser en tant de differentes manieres, soit pour le goust, & la couleur, soit pour la consistance, & la propriété, reprend, quand elle en sort, la même simplicité naturelle, qu'elle avoit devant que d'entrer, sans qu'on y remarque les moindres restes de ces grands changemens, qu'elle avoit soufferts, à la reserve de quelque peu d'acrimonie en fumée, qui n'est sûrement qu'un accident de ce feu, par lequel telles pieces de bois viennent d'estre détruites.

Je sçay bien que ce n'est pas seulement d'entre le bois, & l'écorce que le feu fait ainsi sortir de cette eau rarefiée, mais qu'il en fait encore sortir de toutes les parties du corps du bois successivement, & circulairement les unes apres les autres; ce qui se fait à mesure que la chaleur penetrant plus avant, attaque aussi successivement & circulairement les parties intérieures de ce bois.

Mais bien loin de détruire ce que nous avons allegué, pour prouver que la seve monte principalement entre le bois, & l'écorce, la verité de cette proposition n'en paroist que davantage établie & fortifiée; parce que chaque partie interne de ce bois ayant esté en son temps voisine de l'écorce, & partant amplement baignée de la seve, qui avoit son passage par là, n'estant même composée que de cette seve devenué épaissie; il n'est pas trop étrange de voir, que dans sa destruction elle se soit reduite à la même matiere, dont elle estoit originairement fabriquée, & pour appuyer encore mieux cette opinion, nous avons deux autres preuves qui me paroissent fortes, & plausibles.

La première que comme c'est la seve, qui estant venue à s'épaissir, & pour ainsi dire à se refroidir pendant un certain temps, colle & atache fortement l'écorce au corps de chaque Arbre, de maniere que pour lors on

ne ſçautoit que difficilement les détacher l'un d'avec l'autre ; auffi quand cette ſeve vient à être échauffée, ſoit par les rayons du Soleil à l'entrée du Printemps, & en Eſté, ſoit en une autre ſaiſon par la chaleur violente de nôtre feu ordinaire, elle déprend & détache fort aifément cette écorce du corps de l'Arbre : c'eſt une obſervation qui n'eſt ignorée de perſonne, & qui nous eſt ſenſiblement représentée par l'usage de la cole forte, dont les Ouvriers ſe ſervent tous les jours en tant de rencontres.

A l'égard de la ſeconde preuve il n'y a qu'à conſulter la compoſition intérieure de cette écorce, du coſté qu'elle a joint au bois, auffi-bien que la partie extérieure du bois, du coſté qu'elle touche immédiatement à l'écorce ; on y apercevra de part & d'autre une infinité de petits ſillons, & de petits canaux, qui dans leur aſſiette ſont ſur les uns des autres par autant de petites areſtes, & apareniment que ces areſtes tant de la part de l'écorce, que de la part du corps de l'Arbre, ſont autant d'areſtes, ou de ſillons reciproques deſtinez par l'ordre de la nature à s'entrelaſſer les uns dans les autres, pour atacher enſemble & le bois à l'écorce, & l'écorce au bois ; en ſorte que la ſeve y trouve ſuffiſamment de paſſage pour s'élever par là juſqu'au ſommet des plantes, c'eſt à dire, ſ'il m'eſt permis de parler ainſi, pour aller à tous momens rafraichir toutes leurs parties d'une nouvelle nourriture, & allonger & groſſir, autant que la ſaiſon le permet, celles qui peuvent eſtre ou allongées, ou groſſies.

Je ne ſçay ſi à voir tous les rayons qui dans chaque piece de bois ſortent d'après de la moëlle, pour venir juſqu'à l'écorce, comme ſi c'eſtoient autant de lignes droites tirées du centre d'un cercle à ſa circonférence, & qui tous enſemble représentent aſſez bien le corps du ſoleil, de la maniere à peu près que les Peintres l'ont représenté ; (cette figure ſe voit clairement en coupant une rave par le milieu.) je ne ſçay, dis-je, ſi au lieu d'établir, qu'au travers de la maſſe de l'Arbre il monte de la ſeve de bas en haut le long des fibres, qui compoſent le corps de l'Arbre ; nous ne pourrions point aſſez vray-ſemblablement juger par ces rayons, que ce ſont les véritables canaux, par leſquels la ſeve (qui, comme nous avons tant de fois repeté, a ſon lit, & ſon action principale entre le bois & l'écorce) penetre & s'inſinuë pour continuër de nourrir les parties les plus internes de chaque plante, ne ſçachant précifément à quel autre usage peuvent ſervir des rayons faits avec tant d'art, & de juſteſſe.

Nous avons dit cy-devant en parlant de cette eau, qui dans la terre eſt devenuë ſeve par l'operation des racines, qu'elle éprouve un nombre infini de changemens dans les plantes différentes, ou elle eſt receuë.

CHAPITRE V.

Réflexion ſur la cauſe de la différence des ſeves, & ſur l'effet des greſſes.

L'Opinion de la Philoſophie moderne, qui attribué à la ſeule diverſité des pores cette grande différence, tant de ſeve que de corps ſublunaires, eſt véritablement ingénieufe, & agreable ; mais j'avoüë de bonne foy que je ne ſuis pas capable de l'entendre ; je ne puis en effet con-voit,

qu'un suc de mortel qu'il étoit devienne salutaire, ou d'insipide devienne sucré, ou de puant devienne agreable à sentir, si simplement sans autres circonstances il luy arrive un changement de demeure; c'est à dire si au sortir des pores faits d'une telle figure, qui le faisoient estre ce qu'il estoit, il entre dans d'autres pores faits d'une figure différente, qui le feront estre tout le contraire.

Ce n'est pas que volontiers avec tant d'honnestes gens, qui font profession de cette doctrine, je ne l'eusse pareillement embrassée, & sur tout s'il est vray, que par cette doctrine de pores ils pretendent donner d'assez bonnes raisons, pour expliquer intelligiblement le grand changement, qui se fait dans les Arbres par le moyen des greffes; je demeure d'accord que la comparaison de l'ajustoir paroist en quelque façon favorable à leur dessein: elle a d'abord quelque maniere d'éclat qui ébloüit, & qui touche; mais j'ose dire qu'il ne va pas ce me semble, jusqu'à persuader & convaincre: le mistere des greffes est certainement trop obscur, & trop envelopé, pour estre par la suffisamment éclaircy: le nombre des grandes disparitez qui s'y trouvent, surpasse de bien loin cette petite convenance, qui a fait d'abord un si grand bruit: expliquons-en quelques-unes, & voyons ce que cette explication operera, pour aider à nous instruire.

Un ajustoir à force de servir s'use à la longue, se mine & se gaste entièrement: nostre Ecusson au contraire se fortifie, d'autant plus qu'il est employé à faire sa fonction.

Chaque ajustoir ne peut représenter qu'une certaine figure: chaque Ecusson produit une infinité d'effets separez les uns des autres, & tres-différens entre-eux, sçavoir une écorce, du bois, des feuilles, des fleurs, des fruits, &c. & ces fruits mêmes différens par leur couleur, leur figure, leur goût, leur chaleur, leur graine, &c. joint que par là on pourroit dire que nostre Ecusson, qui produit une infinité d'autres Ecussions, produiroit en effet une infinité d'ajustoirs, ce qui ne peut en façon du monde convenir aux ajustoirs ordinaires des fontaines, lesquels sont incapables de se multiplier; joint aussi que toutes sortes d'ajustoirs peuvent servir à toutes sortes d'eaux; & que cependant chaque Ecusson est restreint & limité à une espece de Fruits particuliers; ceux par exemple, qui sont à pepin, ne pouvans servir qu'à pepin, ny tous les autres pareillement chacun dans le détroit de leur categorie ne pouvant servir à des especes étrangères.

Et partant qui est-ce qui peut estre clairement convaincu par cette comparaison, comme quoy il se peut faire qu'un petit nombre de pores tout seul ait le don de faire changer par luy-même toute la disposition d'un grand nombre d'autres pores tous différens?

Et pour augmenter icy nostre difficulté, il me semble qu'il est vray de dire, que ce petit nombre de pores est comme étranger & foible, & en quelque façon alteré dans la greffe qu'on applique; au lieu que, s'il est permis de parler ainsi, le grand nombre est comme chez soy, & soutenu d'un pied fort & vigoureux, sur lequel cette greffe étrangere vient à estre appliquée; si bien que vray-semblablement le petit nombre devroit s'accommoder au grand, & céder à l'impression, que le fort selon l'ordre de la nature peut donner au foible; & cependant voicy une occasion, où le grand cede presque honteusement, & le petit a tout l'honneur & tout l'a-

rage de son costé : un miserable Ecusson d'épaisse , & dépourvû du secours de ses parens , dont il sembleroit avoir necessairement besoin , pour se pouvoir au moins conserver dans son estre spécifique, ce petit Ecusson n'ayant avec soy qu'un peu de seve paternelle, vit, & non seulement se maintient dans son espece , mais se trouve assez le maître , pour mener comme un triomphe cette grande quantité d'autre seve étrangere , parmy laquelle il se vient mêler : c'est un petit ruisseau , qui arreste au milieu de sa course un torrent impetueux , & violent , & le reduit à se contenter pour un temps de son petit lit , au lieu de suivre cette route furieuse , ou il estoit emporté.

Le pied vigoureux d'un Arbre par la determination du secours ordinaire de son action , & par le moyen de la seve , que ses racines ont preparée , alloit à faire un certain fruit d'un tel goût , d'une telle couleur , d'une telle figure , &c. cette seve trouvant en son chemin une , ou plusieurs petites greffes , qui luy estoient inconnues , plie d'abord sous leurs ordres , & se laisse déterminer à faire des Arbres differens , & des fruits differens.

C'est ainsi qu'un Coignassier , qui estoit en train de faire des Pommes de Com , que tout le monde sçait estre un fruit dur , revêtu , pierreux & desagreable , fait cependant un , ou plusieurs Poiriers , & un nombre infini de Poires tres-bonnes , & tres-douces : un Amandier , qui n'alloit qu'à faire des Amandes , fait des Péches , des Prunes , des Abricots , &c. tout cela pour l'entremise de quelques petits Ecussons , qui estant pour ainsi dire revêtus d'un caractère dominant , se presentent au passage de cette seve , en sorte qu'elle est entierement obligée de prendre la route , qu'ils luy prescrivent , & par là est soumise & assujetti à ces changemens si grands & si surprénans , qui nous arrivent tous les jours par le moyen de nos greffes.

A voir de quelle maniere , & avec quelle autorité cette petite greffe se sert avantageusement de la chose même , qui seroit capable de la nier & de la détruire , ou au moins de lui faire changer de parti ; ne semble-t-il pas que ce soit un enfant foible & étranger , qu'on vient mettre à la teste d'une armée , qui combat , & dans le temps même qu'il combat ; je vois cette armée toute en feu , & continuant vigoureusement ce qu'elle avoit commencé par l'ordre d'un premier General , je vois cet enfant qu'on luy vient mettre à la teste , exprés pour lui donner des ordres nouveaux , & lui faire employer sa force & son courage à l'exécution d'un dessein tout differend : en effet cet enfant , tout enfant qu'il est , dispose sur le champ cette armée à faire une entreprise toute contraire : il faut bien que ce soit par quelque caractère Royal qu'il porte en sa personne ; & voilà pourquoy cette armée toute nombreuse , toute vigoureuse , & toute agissante qu'elle estoit pour un autre ouvrage , reconnoissant d'abord cette autorité souveraine , suit aveuglement , & execute sans aucune repugnance tout ce que cet enfant veut bien lui ordonner ; mais veritablement ce n'est peut-estre pas pour longtems , qu'elle lui obéit : il pourra bien venir quelque nouveau Commandant , qui aura le même avantage sur ce dernier , que ce dernier s'est trouvé avoir dans la conjoncture , que nous venons d'expliquer ; & ainsi cette seve après avoir passé par les ordres de celui-ci , deviendra elle-même avec toute sa nouvelle livrée l'instrument d'obéissance , & d'exécution pour un autre.

Certes, on peut dire que, quoi qu'il n'y ait rien de plus ordinaire, & de plus aisé dans le monde que de greffer, cependant dans toute la production des vegetaux il n'y a rien, qui soit plus digne d'admiration, ni gueres rien de plus impenetrable à l'entendement de l'homme.

Il semble que la nature ait ici voulu borner le cours de nos curiositez, & confondre la vanité de nos petites lumieres: il semble qu'elle se soit contentée de nous avoir inspiré la maniere d'appliquer l'argent au patient, sans nous vouloir laisser découvrir les ressorts, qu'elle remuë dans une telle application, pour en faire sortir cette quantité innombrable d'effets si surprenants, & dans la verité quand nous le sçaurions, peut-estre n'en devendrions-nous pas pour cela plus capables de greffer, que nous le sommes sans le sçavoir: peu d'experience a esté suffisante, pour sçavoir la maniere, & le succez de routes sortes de greffes en toutes sortes de Fruits: contentons-nous de profiter de ce que nous scavons de longue main en cette matiere, & sans perdre ici de temps à vouloir fouïller plus avant: regardons ailleurs d'autres choses, que nous ne faisons qu'avec peine, & encore ne les faisons-nous guere bien, & cherchons ce qui nous peut rendre habiles à les faire plus parfaites, & avec plus de facilité.

De tout ce que nous avons dit ci-devant sur cette matiere de greffes, je ne puis m'empêcher de conclure, qu'il faut bien sûrement qu'il y ait en cela quelque autre chose de plus extraordinaire, que ce qu'on vient d'attribuer à une simple rencontre de certains pores figurez d'une telle, ou d'une telle autre maniere.

C H A P I T R E V I.

Reflexions sur les differens effets de la seve dans chaque plante, & sur l'opinion qu'on a qui admet les pores.

DE plus quand je vois dans chaque Arbre qu'une certaine quantité de seve, qui de soi est indifferente à faire bois, feuilles, fruits, écorce, &c. monte par exemple dans une branche de Noyer, de Maronnier, d'Oranger, de Cerisier, &c. Et que dans de certains endroits de telles branches cette quantité de seve, après y avoir fait premierement des fleurs, qui sont le commencement des fruits, vient paisiblement, & sans aucune distinction de parties à entrer toute entiere dans la queue de chacune de ces fleurs, quelque maniere qu'elle soit; & quand après ces premieres démarches de seve je vois qu'immédiatement au sortir de la queue cette quantité de seve se partage si habilement, que dans la Noix par exemple une partie va faire au dehors une écorce verte, épaisse & amere, une partie va faire une coquille dure avec les pellicules internes qui lui sont adherantes, une partie fait au dedans de cette coquille des separations & cloisons justes & réglées, comme autant de petits apparemens propres à former, & loger le corps de cette noix, une partie fait la peau qui lui sert d'enveloppe, & enfin une autre fait cette Noix douce, & exempte de toute sorte d'amertume, quoi qu'elle en soit entourée de tous côtez, & qu'elle en soit, pour ainsi dire, sortie, & dérivée.

Quand

Quand j'examine encore tous les autres Fruits, & que pareillement qu'ils sortent de la queue j'y vois faire une espèce de separation & de partage de sève pour la fabrique, & la composition de chacun de ces Fruits, & cela conformément à leur nature, tellement que dans l'un ce qui à nostre égard vaut le mieux, se presente le premier au dehors, & le moins bon se cache au dedans, comme il arrive aux Pêches, Cerises, Prunes, &c. Et à l'autre ce qui est de meilleur se forme au dedans, & le plus mauvais lui sert par dehors comme d'une maniere de rempart, par exemple aux Chataigniers, Noisetiers, Orangers, &c. Et quand d'un autre costé je vois des Fruits precieux, tels que sont les Figuees, les Perdrigons, les Pêches, &c. exposez à toutes les injures tant de l'air, que des animaux, sans autre defense qu'une petite peau fort mince, & fort déliée qui les envelope pendant que des Châtaignes, des Noix, du Glan, des Avelines, &c. sont defendus par tant de piquants, tant de peaux, & tant d'écorce.

Quand, dis-je considerant cette œconomie constante & immuable dans chacun des vegetaux, je la veux expliquer par une multitude infinie de pores indifferamment figurez; je ne puis m'empêcher d'avouer, que je me perds entierement dans cette meditation, & cela faute de pouvoir assez clairement penetrer dans mille difficultez, qui en foule & tout d'un coup se presentans à ma curiosité, me brouillent & m'étourdissent entierement.

Sçavoir par exemple, comme quoi se font tous ces pores, par qui, en quel endroit, & en quel temps ils se font, car apparamment ils ne sortent pas tous faits du dedans de la terre, & ne sont pas pêle melle renfermez dans cette eau, dont les racines ont sceu former de la sève.

Sçavoir s'ils sont tous faits en même temps pour pouvoir être ensuite separez, ou si le premier fait a le don & le pouvoir d'en faire a'autres au besoin, & ce seroit ce me semble prendre le grand chemin de l'infini.

Sçavoir bien l'origine, & la situation de ce premier tel pore, qui au sortir d'une queue petite & menuë en doit engendrer, ou trouver en son chemin un si grand nombre a'autres, qui soient propres les uns pour cette écorce, & cette chair, les autres pour cette graine, & ce parfum, &c.

Sçavoir si cette petite queue est veritablement la matrice, ou se forment tous ces pores, ou bien si elle n'est simplement que le canal, par lequel, sans y laisser rien du leur, ils ne font que passer, pour aller faire ces Fruits si beaux, si bons, si tendres, si parfumez, &c.

Sçavoir comment se determine ce nombre de pores, pour finir justement à un certain point la longueur de cette queue dans les Fruits, & dans les feuilles, pour finir cette petite demie feuille en cœur, qui se trouve immediatement devant la grande feuille des Orangers, pour finir la grandeur de cette coque à la Noix, & à l'Amande, les intervalles de longueur dans les plantes, qui sont en soy separees par differens nœuds, comme aux Roseaux, à la Vigne, au Sureau, au Bled, &c. & faire sur chacune tous ces effets d'une mesure toujours si juste, & si bien compassée.

D'ailleurs quand au mois de Janvier, ou de Fevrier ayant semé par exemple une trentaine de graines de Melons sur une couche elle ne germent, ny ne levent pas à beaucoup près toutes ensemble, & qu'il y a quelquesfois des trois, quatre, cinq & six semaines d'intervalles des premiers aux dernieres. Sur cela, je demanderois volontiers

Je demanderois volontiers à ceux qui veulent, que la vegetation se fasse par une introduction violente de petites parties de la terre dans les pores de la plante.

Premierement si les petites parties introduites ont des pores, ou si elles n'en ont pas; supposé qu'elles en ayent, il se fait donc une introduction de pores en d'autres pores, ou est-ce que cela nous conduiroit?

Secondement si les pores sont tous faits dans la graine avant que d'estre semée, ou si la chaleur de la couche les forme; le dernier ne se peut dire: mais à l'égard du premier je demande en troisième lieu, si ces pores sont toujours ouverts & prests à recevoir, ou si c'est la chaleur de la couche qui les ouvre.

En quatrième lieu, supposé que ces pores fussent ouverts, je demande s'il y avoit quelque chose dedans cette ouverture, ou rien du tout?

En cinquième lieu, supposé encore que ces pores fussent ouverts, je demande pourquoi il ne se fait pas d'introduction aussi-bien, & aussi-tôt dans une graine, que dans l'autre?

En sixième lieu, supposé cette introduction, pourquoi constamment ces corpuscules, qui viennent apparemment de bas en haut, n'entrent dans la graine que pour sortir & descendre aussi-tôt en bas, afin d'y estre convertis en racines?

En septième lieu je demande, s'il se fait aussi des pores dans ces racines, & si les corpuscules viennent seulement par ces pores nouveaux, ou si ils continuent de venir par le même endroit de la graine, par où ils ont commenté d'entrer, pour les faire?

Je voudrois bien encore sçavoir, s'il y a du bois plus poreux l'un, que l'autre; j'avoüe bien qu'il y en a qui ont les pores plus grands les uns, que les autres, par exemple le Liege en comparaison de l'Ébene; mais je ne pense pas qu'il y en puisse avoir, qui en aient plus les uns, que les autres, attendu que le bois ne se fait que par la jonction de plusieurs petites parties, qui viennent successivement les unes après les autres.

Si chaque racine a autant de pores l'une que l'autre, d'où vient qu'il y en a qui agissent plus les unes, que les autres? la Vigne, & le Figuier, par exemple font inhniment plus de racines, qu'aucun autre Arbre.

Pourquoi ne pas attribuer ces grands effets à une activité, qui se trouve plus grande dans le Figuier, & dans la Vigne, qu'elle n'est pas dans tous les autres vegetaux? tout de même que nous voions beaucoup plus d'activité dans un tel homme, que dans un tel autre; & dans un animal d'une telle espece, que dans un autre d'une autre espece.

Je voudrois bien aussi sçavoir pourquoi il arrive quelquefois, que certains Arbres nouveaux plantez sont long-temps en terre, par exemple des trois & quatre mois, & même trois & quatre années sans aucune apparence d'action, tout de même que certains Noyaux, & certaines Graines, qui sont pareillement en terre des années entieres, sans germer, &c.

La vision des Filieres choque ce me semble, en ce que comme aux veritables Filieres il faut quelqu'un qui tire à soi, & non pas quelqu'un qui pousse devant soi, tout de même dans ces racines comparées aux Filieres il faudroit quelque argent au dessus des racines, qui tirast à soy, ce qu'on n'a garde

garde d'admettre ; aussi est il impossible de le comprendre , par exemple dans nostre graine de Melons , & nostre noiau qui germe & dont la premiere action est de commencer à descendre , devant que de commencer à monter.

C'est asseurement une matiere tres-épineuse, & tres-obscure.

Difons donc encore un coup , que sans doute il y a ici quelque chose de plus qu'une simple rencontre de pores grands ou petits figurez d'une telle, ou d'une telle maniere; il faut bien prendre de plus loin cette détermination, qui arrive dans les Arbres, & dire que ce principe de vie, qui les anime , comme nous avons dit , est un agent necessaire , & forcé; j'expliquerai ci-aprés plus au long cette pensée ; c'est lui, qui en cette qualité par une chaleur étrangere, & une humidité convenable se trouve déterminé à former telle, & telle quantité de parties pour la peau de ce Fruit, pour sa chair, son eau, son goüst, son parfum, sa graine, sa queue, son bois, &c. C'est lui, qui par le moien de la seve , qu'il fait preparer dans les racines , rend les Arbres capables de recevoir un nombre infini de changemens , tout de même que l'humidité de la terre rend cette terre capable de produire, ou plutôt de servir à la production de tant, & tant de plantes, & toutes si différentes.

Le pied vivant de chaque Arbre est en effet à l'égard de certaines greffes ce que chaque terre est à l'égard d'une certaine quantité de semences, & de plantes , & même en quelque façon ce que l'air est à l'égard des differens instrumens de Musique , & ce que l'eau est à l'égard des differens ajultours des fontaines jaillissantes : c'est à dire que la seve , qui se trouve dans le pied de chaque Arbre, est indifferente à servir pour la composition de tel, & de tel effet , & par conséquent elle est susceptible de grandes varietez selon les différentes greffes, qu'on y peut appliquer, & qui ont cependant quelque rapport, & quelque convenance avec elle; mais malheureusement apres tout cela , il ne me reste encore que de l'embaras , & de la confusion dans l'esprit, en sorte que je ne vois rien, qui satisfasse ma curiosité, quand je la pousse un peu trop avant.

Je me serois encore volontiers accommodé de cette opinion nouvelle, si j'avois pû ensuite parvenir à quelque connoissance certaine , qui m'eust non seulement appris, qu'elles sont toutes les figures incomparables de ces pores , mais qui m'eust particulièrement appris à disposer cette nature, quand je voudrois, pour faire des pores convenables a mes intentions , & pour l'empêcher d'en faire, qui lui fussent oppolez; mais comme il n'y a pas grande apparence , que cette philosophie nous produise un tel avantage, puisqu'en effet personne encore n'a pu y parvenir , & qu'aussi bien, quelque chose qu'on puisse dire , il faut toujours remonter à la providence divine , & avoüer que , s'il est vrai que dans le sentiment de ces Messieurs chaque Fruit par exemple est purement & simplement d'un tel goüst, d'une telle grosseur, d'une telle espece, &c. & par la raison qu'il a ses pores d'une telle & d'une telle figure ; il faut dis-je avoüer que c'est cette divine providence toute seule, qui a ordonné, que telle figure de pores seroit positivement un tel & un tel Fruit : cela étant, trouve-t-on que cette opinion contente davantage, pour penetrer dans l'individu de chaque chose , que ce qui estoit établi pour reconnoistre d'une autre maniere les ordres prochains de la toute puissance.

Que

Que si pour établir davantage cette opinion, on veut dire qu'il se pourra un jour faire de si bonnes Lunettes, ou Microscopes, que par leur moyen on pourra découvrir ces petits pores, & que ce n'est que faute d'expérience & de loisir, qu'on n'a pu encore y parvenir, ne peut-on pas aussi espérer qu'il s'en fera, qui serviront par exemple à découvrir le mouvement attractif des racines, contre lequel on est si soulevé.

Joint qu'à dire le vrai je ne sçaurois comprendre ce que peut faire un assemblage de pores, & comment chacun peut tenir à ses voisins, à moins que d'établir quelque chose, qui ne soit point pore, & qui serve de lien & d'union à tout ce qui l'est: je demeure bien d'accord, que dans chaque ouvrage de la nature il y en a plusieurs, & même de plus grands dans les uns, & de plus petits dans les autres; mais comme les pores ne peuvent être que de petits corps, c'est à dire de petites parties figurées, vuides de matiere solide par dedans, & entourez de leurs côtez, il faut bien que ces côtez soient solides, & qu'ils soient joints les uns aux autres par quelque chose, qui soit différent de ce qu'ils sont; ainsi il faut tomber dans un abyssime, & dans une discussion plus difficile à démêler, que l'idée des accidens & des facultez; & c'est beaucoup dire, parce qu'il n'est pas plus possible que plusieurs pores ensemble fassent un corps palpable, sans être determinez par quelque chose de solide, qu'il est possible que dans l'Arithmétique plusieurs zero ensemble composent un nombre effectif, à moins qu'ils n'ayent à leur teste un de ces neuf principaux caracteres, ausquels le consentement de l'homme a donné le pouvoir de les déterminer.

L'opinion, qui veut que tous ces changemens ne puissent être attribuez qu'à de différentes qualitez, que l'Auteur de la nature a trouvé bon d'établir en chaque corps, revient beaucoup davantage à ma portée, & à la foiblesse de ma conception.

Je ne prétens point décider icy en Maître, laquelle des deux opinions est la plus claire & la plus raisonnable: je pretens seulement développer, si je puis, ce que mon étude & mes remarques sur la vegetation me font rouler de pensées dans la teste, & fais sur cela volontiers les mêmes souhairs que j'ai fait sur tout ce Livre en particulier.

Il est bien vray que j'ai fait quelquesfois des réflexions sur d'autres ouvrages de la nature, par exemple sur les testes de tous les oyseaux d'une certaine espece, qui sont embelies chacune d'une hupe, ou d'une crête, pendant que tous les oyseaux d'une autre espece sont marquez de quelque autre diversité dans leur plumage ou dans la composition de leur corps.

Il est vrai encore que j'ai souvent admiré, comme quoi les Rossignols & les Serins ont une disposition miraculeuse à réjouir les hommes de leur chant, pendant que les Pyes, les Geais, les Corneilles, &c. les étourdissent de celui, que la nature leur a donné; mais comme je me sens l'esprit en repos, quand à considerer toutes ces merveilles, & une infinité d'autres, je viens simplement à concevoir que l'Auteur de la nature a pris plaisir à établir toutes ces belles differences, qui font l'agrément de cette merveilleuse machine du monde, sans m'aller imaginer, qu'avec une diversité de pores on en puisse rendre aucunes raisons bonnes, & convaincantes,

Aussi me soumettant entièrement à l'ordre de la Providence pour toute la variété, qui se trouve parmi nos Fleurs, nos Fruits, & nos graines, &c. Je me contente de penser & de dire que telle a été la disposition du grand Ouvrier, lequel aussi bien dans ce qui nous paroît petit, que dans les grands ouvrages de la création du Ciel & de la Terre, a voulu faire voir sa puissance, non seulement infinie, mais même (s'il nous est permis de parler en ces termes) il nous l'a voulu faire voir infiniment ingénieuse.

CHAPITRE VII.

Autre réflexion sur l'action des racines.

JE reviens à l'action des racines de nos plantes, pour voir, si j'y comprends quelque chose, & si de là je puis tirer quelque bonne instruction pour nôtre Agriculture : examinons à peu près, si effectivement ces racines ont un don, ou une faculté attractive, par le moyen de laquelle, à l'imitation de ce que font dans les intestins les veines mézaraïques, elles succent, & attirent par leur extrémité cette eau imbibée du sel de la terre, ou si ces racines sans avoir besoin d'aucune faculté attractive étant à peu près faites comme le couvercle des encensoirs reçoivent simplement par leurs pores des vapeurs, & des exhalaisons, qui sortent incessamment des entrailles de la terre.

L'une & l'autre de ces deux opinions a ses patrons, & ses partisans, elles sont toutes deux fort problématiques, & soutenues de raisons belles, & aparemment bonnes; mais comme je ne fais icy qu'un simple recueil de mes réflexions d'Agriculture, je ne seray pas moins retenu sur cette matière, que je l'ay été sur celle des pores; ainsi je prendrai le parti d'avouer ingénument, que je ne me sens pas assez éclairé pour prononcer décisivement en faveur d'aucune des deux opinions.

Toutesfois, quoi qu'il soit très-difficile d'expliquer, ou de faire une idée de ce qui s'appelle dans les êtres sublunaires, faculté, ou qualité, je ne puis m'empêcher d'avouer que mon penchant va plutôt à approuver les facultez vivantes & attractives, que les Filières inanimées: en effet il me paroît assez naturel de donner simplement, & uniquement de l'action à ce qui a besoin d'agir, c'est à dire aux plantes, afin qu'elles puissent attirer la nourriture, qui leur est nécessaire, tant pour se conserver dans leur individu, que pour croître, & multiplier leur espèce, & de là je conclus volontiers qu'il faut donc qu'elles agissent.

Certainement la terre ne devoit point s'effriter, comme elle fait, si les végétaux ne la suçoient de la même manière que les petits animaux succent les tettes de leur mère; & comme ceux-ci n'attendent point que le lait les vienne chercher, aussi nos racines n'attendent-elles point que ces vapeurs, ou ces exhalaisons viennent se présenter à leurs pores: il s'en élève sans cesse des entrailles de toute sorte de Terre, sans que pour cela ces Terres cessent d'être neuves, c'est à dire propres à faire heureusement toute sorte de productions; & comme il n'est pas vrai que la bonté des bonnes Terres s'use jamais, ou se diminue le moins du monde, à moins

qu'elles ne soient employées à la nourriture de quelques plantes étrangères: il s'ensuit nécessairement, que quand ces Terres cessent d'être fécondes à leur ordinaire, comme nous les voions en effet devenir stériles: cette stérilité leur vient de l'action des racines, qui par leur mouvement attractif les ont dépouillées du sel de fécondité, dont la nature les avoit pourvues; aussi à voir de quelle manière les racines d'une plante encaissée sortent en abondance par les ouvertures, qui les approchent de la terre du dehors, pour y aller croître, & se multiplier: je ne sçay après tout, si on ne seroit point assez bien fondé, pour leur donner quelque espece de mouvement local.

En effet, c'est sur le fondement des raisons, qui me déterminent en faveur de l'attraction, que je trouve mon compte à laisser peu de racines aux Arbres que je plante; il n'y a pas de doute que, si j'avois lieu de penser que la seve, sans avoir besoin d'aucune action de la part des végétaux, entrât simplement dans les racines par des trous, ou pores qu'elle y trouveroit ouverts; comme il est certain que les Arbres ont d'ordinaire besoin de beaucoup de seve, je devrois croire que plus je leur laisserois d'anciennes racines, & plus aussi laisserois-je d'ouvertures capables de recevoir cette seve, & d'animer ces Arbres, & qu'ainsi il en monteroit davantage dans le corps de ceux, à qui j'aurois laissé beaucoup de racines, que dans le corps de ceux, à qui j'en aurois laissé moins.

Ce qui pourtant est entièrement contraire à mon expérience, par laquelle je sçay seurement que quelque bon Arbre que ce soit, planté en bonne terre avec peu de racines, & raisonnablement courtes, il devient plus beau, & le devient en moins de temps, qu'un autre également bon, planté à la même heure, & dans une terre semblable, à qui on aura laissé une grande quantité de racines, & toutes longues.

Il faut poser cette expérience pour un fondement certain & infaillible; je ne l'avance qu'après une application de plus de trente années, & dans laquelle sans aucune prévention, je me suis toujours de plus en plus fortifié.

De-là est venu que j'ay établi cette maxime, que plus on laisse de racines à un Arbre en le plantant, & moins en fait-il, & de moins bonnes après être planté, & que tout au contraire moins on luy en laisse, pourvu qu'elles soient bonnes, & passablement courtes, plus aussi en fait-il de nouvelles, & de mieux conditionnées. Voicy à quoy j'attribue cette différence si notable, & si essentielle.

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

Réflexion sur le principe de vie des plantes.

JE pose pour un autre fondement, qui me paroît certain, duquel j'ay icy-devant parlé, & prétens ci-après en parler plus à fond; c'est à sçavoir, que dans chaque Arbre, & dans chaque Plante, il y a un principe de vie, qui seul aidé cependant de toutes les circonstances nécessaires, c'est à dire, de bonne terre, d'humidité suffisante, des rayons du Soleil, &c.

fait:

fait agir toutes les parties de chaque Arbre, & de chaque Plante; en sorte que l'Arbre, ou la Plante viennent inmanquablement à périr, d'abord que ce principe vient à être détruit, & qu'elles se conservent aussi avec toute la vigueur nécessaire, pendant qu'il n'arrive aucune altération à ce principe.

Or ce principe de vie n'a pas une même & semblable situation dans toutes les plantes; en quelques-unes il est scitué dans cet œil extérieur de la plante, qui est le premier à paroître hors de la terre, & à la distinguer des autres Plantes, comme nous voions, par exemple, aux Melons, aux Pois, aux Laituës, aux Raves, & à toutes les Fleurs annuelles; ce premier œil ôté, tout le bas de ces Plantes meurt aussi-tôt & sans ressource.

A d'autres Plantes, il est seulement dans les Bulbes, ou Oignons, comme aux Tulipes, Jacintes, Imperiales, Anemones, &c. Ces sortes de plantes ne périssent que quand leur Oignon vient à être corrompu par le chaud, par le froid, par les humiditez, ou par quelque autre sorte d'accident qui le coupe, ou qui l'écrase; ainsi cet œil extérieur de la première pousse étant ôté, la Plante ne laisse pas de vivre.

A d'autres Plantes, outre qu'il est principalement à l'endroit que nous marquerons ci-après pour tous les grands Arbres, il s'en trouve encore comme quelque semence dans toutes les parties externes, qui les composent, comme il paroît aux branches de Vigne, de Figuiers, de Coignassiers, de Groseillers, de Saules, d'Ifs, de Giroflées jaunes, & à toutes les autres qui prennent aisément de bouture, ou de marcote.

Enfin à d'autres, comme à tous les Arbres, tant ceux que nous appelons Fruitiers, que ceux qui ne le sont pas, le principe de vie me paroît être seulement entre la tige qui monte, & la racine qui descend; on a beau couper la tête, on a beau racourcir les racines, pourveu qu'il n'arrive rien de fâcheux à l'endroit, ou est établi le siège de ce principe de vie, tant s'en faut que l'Arbre en devienne moins vigoureux, qu'au contraire cette opération contribué à le faire repousser plus abondamment, tant à l'extrémité de la tige racourcie, qu'aux extrémités des racines taillées.

Ce qui a contribué à me faire juger de l'endroit, ou ce principe de vie me paroît établi, n'est autre chose que d'avoir fait germer par exemple des noyaux d'Amandes, & de Pêches, ou des graines de Melons, de Laituës, & d'autres graines potagères, &c. & d'avoir vu que, quand elles ont été suffisamment humectées, & échauffées dans la terre, la substance, qui étoit renfermée dans les uns, & dans les autres étant gonflée, & rarifiée par cette chaleur humide, & ne pouvant plus par conséquent se contenir ni dans ses coquilles, ni dans ses pellicules, il se fait une ouverture par la partie, que ces noyaux, ou ces graines ont la plus pointuë en quelque situation que les uns, ou les autres se trouvent; de-là il en sort d'abord un commencement de racine blanche assez grosse à proportion du corps, d'où elle sort, ce commencement de racine s'allonge en descendant vers le centre de la terre, se grossit, & se multiplie en d'autres médiocres racines, qui sortent dans toute son étenduë, devant qu'il paroisse encore quoi que ce soit, qui prenne le chemin de monter vers la surface.

Mais enfin quand cette racine s'est en quelque façon assez établie, pour être capable de nourrir la tige de l'Arbre, dont elle fait le fondement; pour

lors du même endroit, d'où nous l'avons veu naître, nous voyons, que pour donner passage à la tige qui se prépare, ce noyau achève de s'ouvrir entièrement; & c'est pour lors que la tige commence à se présenter, & à sortir du même point d'où nous avons veu la racine prendre son origine; ensuite secourue de l'action des racines, elle monte insensiblement perçant au grand étonnement de tout le monde la densité, & la pesanteur de la terre, qu'elle trouve en son chemin; si bien qu'enfin au bout de quelques-jours hors de la superficie de cette terre on découvre de petites feuilles, qui marquent précisément l'espece & l'extrémité de cette tige; & quand elle a tant fait que de percer toute cette masse de terre, qui par sa densité paroïssoit devoir s'opposer invinciblement à la sortie de feuilles si tendres & si délicates, pour lors elle croit quasi à veüe d'œil, & monte jusqu'à faire ces Arbres si prodigieux, qui étonnent presque la nature elle-même.

Je pretens donc que dans les plantes il y a un certain principe de vie, & c'est ce que les Philosophes nomment l'ame végétante; & je pretens que ce principe de vie est un agent nécessaire, & forcé; de manière qu'en de certains temps il ne peut s'empêcher d'agir visiblement, ny s'empêcher même de suivre quelquesfois une détermination extérieure, que l'homme est capable de luy donner.

Mais pour cela il faut premièrement, que la partie des végétaux, ou se fait la principale résidence de ce principe, soit exemte de toute sorte d'infirmité; il faut en second lieu, que ce principe se trouve mené & animé par une chaleur, qui soit convenable à son temperament; & il faut enfin que, si la plante a des racines, elle les ait saines, & placées dans une terre qui soit bonne, & suffisamment humectée; pour m'expliquer plus intelligiblement, je crois être obligé de dire que nous avons icy quatre choses essentielles à considérer.

La première, que le siège du principe de vie doit être bien conditionné, parce que, s'il est altéré de chancres, de pourriture, de gelée, de sécheresse, ou d'autres accidens fâcheux, il sera tout-à-fait incapable de profiter de la chaleur, dont les Plantes ont besoin, n'étant plus en effet qu'un corps désolé presque inanimé, & peut-être entièrement mort.

La seconde, que cette chaleur convenable doit se faire sentir à proportion dans la terre, que dans l'air, parce que certaines plantes sont faciles à être promptement échauffées ou animées, comme il paroît à toutes les fleurs Printannières, aux Maronniers d'Inde, aux Framboisiers, aux Asperges, & à la plupart des Plantes Potagères, &c. & comme il paroît particulièrement aux Oignons de Couronne Imperiale, & de Tulipe, &c. Les uns poussent leurs racines, & les autres leur tige, sans être même plantés dans terre, & cela dans le temps qu'on pourroit en quelque façon dire que l'instant de la végétation se réveille dans ces plantes, c'est à dire, dans le mois d'Avril.

Certaines autres sont d'un temperament plus froid, & plus difficile à échauffer, ainsi que nous le remarquons aux Myrtiliers, aux Figuiers, aux Narcisses du Japon, aux grünes d'If, de Cerfeuil musqué, &c. & c'est ce qui fait qu'il ne faut pas trop s'étonner, si toutes les Plantes n'entrent pas en action dans un même temps, quoy que la chaleur en soy se trouve égale

pour

pour toutes, autant dans l'air, & que par conséquent en ce qui est de son fait, elle soit propre & suffisante à les échauffer & animer toutes également: c'est la différence des temperamens, qui seul fait cette différence d'actions promptes, ou tardives.

La troisième considération qui est icy à faire, est que l'action de ce principe est restreinte & limitée dans la circonférence d'un certain temps; en quelques Plantes elle est plus longue, comme aux grands Arbres, & particulièrement à ceux qu'on appelle Arbres verts, sçavoir Ifs, Espicias, Houx, &c. & aux Orangers, pareillement; dans la plupart desquels Arbres elle n'a presque aucun intervalle de cessation ny l'Été, ny l'Hyver, en sorte que cette action subsiste toujours en exercice, tandis qu'aucune des quatre conditions nécessaires ne lui manque: en d'autres, cette action est plus courte, & ne peut être prolongée au delà des termes qui luy sont prescrits, comme aux Laituës, Pois, Tulipes, Anemones, Jacintes, &c. lesquelles n'ont que peu de temps à paroître en action; & paroissent aussi la pluspart mortes quelques mois après qu'elles ont donné de véritables marques de vie.

La quatrième chose que nous avons à considérer, est que les racines doivent être non seulement saines, mais aussi placées dans une terre qui soit bonne, & suffisamment humectée; parce que, si premièrement les racines ont de la corruption, de la sécheresse, ou quelque grand défaut, ou si en second lieu; étant saines, elles sont entourées d'une terre qui soit mauvaise, ou usée, ou enfin si la terre étant véritablement bonne, elle manque de l'humidité qui lui convient, en ces trois cas il ne se fera aucune action visible de la part de ces Plantes.

C'est une vérité assez connue de tout le monde, sans qu'il soit besoin de la vouloir plus amplement établir; nous en voyons de grandes preuves particulièrement en Été, soit aux Arbres qui sont en caisse, soit à ceux qui sont nouvellement plantez; parce que si les uns & les autres viennent à manquer de l'humidité, sans laquelle ils ne peuvent agir, & qu'ils soient par conséquent incommodés d'une chaleur excessive, ou d'une aridité mortelle: ils paroissent d'abord comme pâmez & moribonds; mais il est vrai aussi qu'on ne leur a pas si-tôt donné le secours qui leur est nécessaire, c'est à dire, de l'eau, soit par pluye, soit par arrosemens, que presque en même temps ils éprouvent le même changement, qu'on voit si souvent arriver aux hommes, quand ils souffrent des défaillances, de cœur.

En effet, comme ceux-cy de demy-morts qu'ils étoient, reviennent en santé, d'abord par exemple qu'ils ont pris quelque peu de vin, ou d'autre liqueur précieuse, ce qui se fait, parce que la faculté nutritive venant à agir sur cette nouvelle nourriture, elle s'en sert utilement à racommoder tous les membres affligés, en leur faisant part à chacun du remède qui lui vient d'arriver dans l'estomac; tout de même aussi cet Arbre, qui étant en caisse, ou nouvellement planté, souffre de la disette d'humidité, n'est pas plutôt secouru par la présence de l'eau, qui vient mouiller toutes les racines, & particulièrement vers les extrémités, qu'aussi-tôt le principe de vie, qui ne cesse d'animer ces mêmes racines, pendant qu'il est suffisamment échauffé, les fait agir sur cette terre humectée, & de leur action prompte en retire abondance de seve; si bien que cette seve montant, & se

partageant dans tout ce qui compose l'Arbre , tant branches & feuilles, que fleurs & fruits , elles les remet tous dans le bon état , d'ou ils avoient commencé de sortir au moment , que faute d'humidité les racines avoient cessé d'agir.

Bien entendu que cette cessation d'action ne doit pas avoir été trop longue , parce qu'autrement elle seroit devenuë mortelle, le principe de vie ne pouvant absolument subsister , s'il n'a toujourns un peu d'humidité pour l'entretenir ; & cette humidité ne pouvant provenir que de l'action des racines , tout de même que les longs évanoüissemens , ou les abstinences trop longues sont d'ordinaire mortelles à l'animal , n'étant pas possible, qu'il fasse longue vie sans nouvelle nourriture.

Bien entendu encore que les fleurs , les fruits , & les feuilles , qui sont toutes parties délicates , & passagères , ont beaucoup plus besoin d'un perpétuel secours de seve pour se maintenir dans leur être , & dans leur beauté , que n'ont pas les Oignons ; & les autres parties de l'Arbre , qui étant plus solides , & plus matérielles , se conservent aussi assez long-temps en vie , quoy que les racines ne fassent aucune action qui leur soit avantageuse.

Or il faut tenir pour constant, qu'encore, que la plûpart, de la seve, qui se prépare par ces racines , monte aux parties superieures de l'Arbre , néanmoins elle ne les allonge pas toutes en tout temps; quelquefois elle ne fait au plus que les fortifier imperceptiblement, les grossir, & les mettre en état de faire de plus beaux Jets , d'abord que la seve montant en plus grande abondance, se trouvera suffisante pour faire les allongemens , ainsi que nous remarquons assez souvent à certains redoublemens de seve, qui se font dans les Solstices , & les Equinoxes d'Eté.

Je prétens enfin , que c'est ce principe de vie , qui étant , mû & animé, comme il le doit être, sert aussi en même temps à animer , encourager , & à donner de la vigueur à ces racines , de manière que leur action forte, ou foible dépend entièrement du mouvement , ou de l'impression forte, ou foible , qui leur vient de la part de ce principe ; & comme le fond de vigueur , ou d'activité , qui est dans ce principe n'est pas infini , mais proportionné à la nature de l'Arbre qu'il fait vivre, il se partage nécessairement dans toutes les racines qui en dépendent, & qu'il doit faire agir ; il les anime toutes , chacune selon l'étenduë de son pouvoir, comme étant autant d'instrumens, qui lui sont nécessaires pour faire sa fonction.

CHAPITRE IX.

Réflexion sur le peu de racines qu'il faut laisser aux Arbres qu'on plante.

DE-à il est facile de conclure que plus est grand le nombre des racines dépendantes de ce principe , & plus petite aussi est la portion du mouvement, & de l'impression qui arrive à chacune.

Il doit donc être vray que , quand trois ou quatre racines reçoivent pour elles seules toute l'impression d'une certaine vigueur, laquelle auroit pu être distribuée à une plus grande multitude , chacune de ces trois ou quatre

quatre s'en trouvant mieux pourvenû, est par conséquent capable de plus grandes productions, que si l'impression avoit été partagée à une douzaine.

Il n'est pas moins vray que cette impression ne pouvant jamais être inutile dans la partie qui l'a receüe, celle-cy agit à proportion de ce qu'elle est en soy, c'est à dire qu'elle y agit fortement, si elle est forte, & foiblement si elle est foible: or l'effet de cette impression dans la racine n'est autre chose que la production d'autres racines, & par conséquent si l'impression est petite & foible, elle ne produira que de petites & foibles racines.

C'est de-là que dépend la bonté, ou la vigueur de ces racines, & la beauté de la durée de tout l'Arbre; en sorte que, quand leur opération est grande, & heureuse, l'Arbre ne scauroit manquer de produire amplement du côté de la tige & des branches; & quand au contraire elle n'est que petite & miserable, l'Arbre aussine croit que médiocrement, & misérablement.

Passons plus avant, & disons que l'intention de celui qui plante en bonne terre, étant d'avoir le plutôt qu'il pourra un Arbre qui soit vigoureux, & capable de durer long-temps: il doit en le plantant s'étudier uniquement à le disposer, de maniere qu'il parvienne promptement à faire de ces sortes de bonnes racines nouvelles, comme les seules choses qui soient capables de faire ce qu'il souhaite.

Pour y parvenir plus aisément, il doit être averti premierement, qu'il faut à la vérité que la plupart des Arbres qu'on plante, ayent des racines; mais quelque quantite qu'ils en ayent, elles ne leur serviront de rien, si elles n'en produisent de nouvelles à l'endroit ou on les plantera.

Il doit être averti en second lieu, que ce seront les grosses & fortes racines nouvelles, qui feront que les Arbres deviendront beaux, grands, touffus, & bien attachez à la terre; les petites, & foibles n'y font que de tres-petits efforts, & laissent toujours des marques de langueur, & d'infirmité, soit aux feuilles, soit aux branches.

Il doit sçavoir en troisième lieu, que ces grosses, & fortes racines nouvelles ne peuvent sortir que de deux endroits, c'est à dire ou de la tige même, ce qui arrive rarement, ou bien d'autres anciennes racines qui soient grosses & fortes; ce qui arrive d'ordinaire, les petites & foibles n'en pouvans produire que de semblables à elles-mêmes, c'est à dire, d'autres petites & foibles, & conséquemment peu utiles.

Il doit sçavoir en quatrième lieu, que parmy ces racines anciennes, grosses, & fortes, desquelles il faut espérer qu'il en sortira de nouvelles qui soient bonnes, il y en a de beaucoup meilleures les unes que les autres: les bonnes & principales sont les dernières faites au pied de cet Arbre; il est aisé de les connoître par une peau unie, & une couleur rougeâtre, qui les distingue d'avec les vieilles; celles-cy paroissent en effet noires, ridées, & raboteuses: (toutes marques du rebut qu'il en faut faire.)

Il doit sçavoir en cinquième lieu, qu'il ne se peut faire de ces sortes de bonnes racines, si ce n'est par le secours de l'impression, qui doit venir du principe de vie, & que cette impression sera d'autant plus forte, & vigoureuse, que plus médiocre sera le nombre des racines conservées, auxquelles elle sera partagée.

Il doit même sçavoir , que cette impression sera d'autant plus efficace, qu'elle se fera dans une distance plus proche du principe , qui l'a produite: cette proximité ne se doit pas entendre à la dernière rigueur; mais comme on entend quand on dit que les yeux bien clair-voyans distinguent mieux les objets proches, que les objets éloignés, étant certain que tout excez est vicieux, comme disent fort bien les Philosophes.

En sixième lieu, il doit être averti, que communément ces bonnes racines nouvelles, qui attachent fortement les Arbres à la terre, & les nourrissent amplement, viennent à l'extrémité de ces anciennes, lesquelles on a laissées en plantant, pourveu qu'elles ne soient que médiocrement longues, & que cette extrémité ne soit qu'environ un pied avant dans la terre.

De manière que parmy ces racines, qui se forment tout de nouveau, les plus éloignées du corps de l'Arbre sont d'ordinaire les plus grosses, & les plus vives, & valent par conséquent beaucoup mieux, que celles qui sont sorties plus près de la tige, lesquelles on remarque toujours être un peu plus menuës, que les autres.

Enfin puisque cette extrémité de vieilles racines ne doit pas être fort éloignée de la tige, ou qu'autrement l'Arbre ne pourroit pas parvenir à se mettre en état de résister à l'impétuosité des vents, il doit sçavoir, qu'il est important de les racourcir raisonnablement les unes & les autres, & toutes à proportion de leur force, & de leur foiblesse, c'est à dire, racourcir davantage les plus foibles, & racourcir moins les plus fortes, ayant pour maxime, que la plus grande longueur des plus fortes, & pour les grands Arbres, ne doit être au plus que de neuf à douze pouces d'étendue, & que pour les plus foibles, il suffit de leur en laisser aux unes deux, aux autres cinq, ou six au plus.

Cela présupposé, nôtre Jardinier doit conclure premièrement, que pour planter heureusement un arbre dans une bonne terre, il ne faut donc conserver de racines que celles, qui paroissent bonnes, jeunes, & assez grosses, & que par conséquent il faut entièrement retrancher toutes les chifonnes, comme toutes celles, à qui on donne le nom de chevelu, & toutes celles, qui étant vieilles paroissent usées, ou pourries, ou mêmes abandonnées; cet abandonnement se connoit aisément, quand au dessus des anciennes il s'en est produit de plus jeunes, de plus grosses, & de plus belles.

En second lieu, sans prendre, comme j'ay dit, ma maxime à la rigueur, & au pied de la lettre, il conclut, que pour médiocre que soit le nombre des racines conservées il sera suffisant pour recevoir tout le mouvement du principe de vie de l'Arbre, & par conséquent pour être capable d'en produire de nouvelles, qui soient bonnes, & utiles; ainsi il se contentera quelquefois d'une seule, si toutes les autres ne valoient rien; quelquefois il n'en gardera que deux ou trois, & quelquefois aussi il en laissera quatre ou cinq au plus, bien séparées les unes des autres, & faisant toutes ensemble ce que nous appellons un lit, ou un étage de racines; en ce cas-là elles pourroient être si bien disposées en plantant l'Arbre environ à un pied de profondeur, que au côté de la surface de la terre elles se trouveront hors de l'inconvénient de périr par le chaud, ou par le froid, ou par le fer de la Bêche; (huit ou neuf pouces de terres suffisent pour les en garantir,)

& se trouveront cependant en état de profiter de la chaleur vivifiante du Soleil, & de l'humidité nécessaire, & nourrissante, qui doit être dans la terre.

Enfin pour dernière conclusion, il doit se fortifier dans cette pensée, que si l'Arbre nouveau planté avec peu de racines & toutes courtes, n'a pas assez heureusement profité les deux premières années, il n'auroit pas mieux certainement réussi, quand on luy en auroit laissé davantage, & de plus longues, attendu que les racines ne pouvant absolument agir qu'en vertu de l'impression du principe de vie bien conditionné & animé par la chaleur il ne se feroit rien fait davantage pour le succès du plant, quand il y en auroit eu douze, que n'y en ayant que deux ou trois; ainsi sans perdre temps à attendre inutilement l'effet de quelque espérance, dont tous les Jardiniers sont extrêmement susceptibles, il se résoudra promptement à planter selon les mêmes principes un autre bon Arbre à la place de celui, qui comme disent les Jardiniers en terme assez significatif, n'a fait que languir & rechigner, depuis qu'il est planté.

Voilà donc nôtre Arbre nouveau planté suivant toutes les règles, que je me suis proposées, tant à son égard, qu'à l'égard de la terre: il pousse de bonnes racines nouvelles, & reçoit par leur moyen la nourriture, qui le fait croître de tige & de branches, le fait subsister avec vigueur, & produire tous les ans, des feuilles & des fruits.

CHAPITRE X.

Reflexion sur le mouvement que fait la seve, du moment qu'elle est préparée dans les racines.

OR pour bien faire entendre de quelle manière cette nourriture, qui commence d'entrer au Printemps dans chaque racine, se separe au même instant dans la tige, & dans toutes les branches, feuilles & fruits de l'Arbre, afin de nourrir, grossir, fortifier & allonger chaque pièce en particulier: je ne croy pas me pouvoir servir d'une comparaison plus juste & plus instructive, que de celle d'un flambeau, qui étant allumé au milieu d'une Caverne obscure, éclaire en un moment, & tout d'un coup dans toute sa circonférence tous les endroits de la Caverne, ou la lumière peut pénétrer.

La seve dans les Arbres étant une chose liquide, légère, & subtile, laquelle aussi-bien que les vapeurs & les exhalaisons paroît tenir de la nature de l'air, & avoir par conséquent son centre dans les parties hautes, plutôt que dans les parties basses: cette seve, dis-je, me donne lieu d'espérer, que le rapoit de subtilité de matière, qui paroît se trouver entr'elle, & la lumière, pourra faire souffrir la comparaison, dont je me sers.

Mais cependant, toute juste qu'elle est en certain sens, j'y remarque d'ailleurs cette grande différence, que les principaux effets de la lumière se faisant dans les parties de l'air les plus voisines du corps lumineux, qui en est la source & la cause, les autres effets diminuent notablement, à

proportion que les autres parties de l'air se trouvent plus, ou moins éloignées de cette source, & cela fondé sur l'ordre de la nature, qui veut que chaque agent ait la sphère de son activité réglée, & agisse d'ordinaire plus efficacement sur ce qui est raisonnablement proche, que sur ce qui en étant beaucoup plus loin, se trouve en quelque façon hors de sa portée.

Au lieu que les plus considérables effets de la seve se font dans les parties les plus éloignées des racines, qui en sont la véritable source; cette seve voulant, pour ainsi dire, se porter avec impétuosité vers les extrémités de l'Arbre ou est son centre, ne fait que passer brusquement & légèrement par toutes les autres parties qui la conduisent à ce centre.

Ces extrémités de branches sont donc les premières parties de l'Arbre, qui reçoivent abondamment la seve, que les racines préparent dans la terre, & les autres parties de ces branches, quoy que plus voisines de la tige ne profitent de cette seve, qu'à proportion qu'elles sont plus ou moins éloignées de la source qui l'a produite: le plus grand avantage, que le bas de ces branches en reçoive, lui vient seulement du séjour que cette seve qui monte incessamment vers ces extrémités, est contrainte quelquesfois de faire dans le voisinage de ces parties basses: ce séjour arrive, quand ce qui étoit déjà monté de première seve ne pouvant pas assez tôt sortir dehors, pour être employé à faire des branches, des feuilles & des fruits, sert d'obstacle à l'effort de celle, qui est montée la dernière; & par conséquent l'arrêtant en chemin pour quelque temps, fait qu'elle demeure un peu loin de ces extrémités, en attendant que le passage s'y rende libre pour la laisser sortir comme la précédente.

Il me semble qu'il se fait en cecy la même chose à peu près, que ce qui arrive à un ruisseau, qui coulant vers sa pente est arrêté dans son chemin par l'obstacle de quelque chaussée: ce ruisseau s'empressant d'aller à son centre, qui est au de-là de cette chaussée, s'y porte incessamment avec toute la vitesse, que sa propre pesanteur luy peut donner; & cependant toute l'eau nouvelle, qui continuë à tous momens de couler de la même source, par laquelle l'une & l'autre ont été produites: cette eau nouvelle, dis-je, cherchant à suivre naturellement le cours de celle qui a pris le devant, comme la première sortie, elle se trouve arrêtée en chemin par cette première, en sorte qu'elle ne peut pas même arriver jusqu'à la digue, par la raison que la première s'étant, pour ainsi dire, saisie de ce principal poste, l'empêche de passer outre, tout de même que la digue empêche cette première de couler plus avant.

De-là il arrive premièrement que l'une & l'autre étant: ainsi arrêtées, il se fait un grand amas d'eau dans une certaine étendue de pays: en second lieu, que les parties de cette eau, qui sont les plus éloignées de la digue, s'entendent ensuite à droit & à gauche, & par conséquent mouillent, nourrissent, & neient même quelquesfois les plantes, qui se trouvent sur les côtes, & qui n'auroient été presque ny arrosées, ny nourries; si cette eau au lieu de trouver la digue dont est question, avoit pu librement parvenir jusqu'ou sa pente la devoit conduire.

Tout de même aussi la seve, dont la source est aux racines, voulant selon son inclination parvenir à l'extrémité des branches ou elle tend comme à son centre, est, comme nous avons déjà dit, arrêtée quel-

quelques-fois assez loin de son but par celle qui estoit montée la première, & qui n'a pas eu encore le temps de se pouller entièrement dehors, pour achever de faire son devoir.

Si cette dernière montée fait tant soit peu de séjour à l'endroit où elle est arrêtée, elle ne manque pas assurément d'y faire quelque chose de nouveau, qui marque qu'elle y a été arrêtée, sa demeure ne pouvant jamais être inutile en quelque endroit qu'elle se fasse, & voici ce qu'elle opère.

Quand elle est abondante, comme il arrive ordinairement dans la tige, & dans les grosses branches: ce qu'elle a de plus violent, & qui approche le plus de la première montée, s'y prépare en quelque façon, pour y aider la première à produire de nouvelles branches plus ou moins grosses, & plus, ou moins nombreuses, selon son abondance, (nous expliquerons cy-après l'ordre de la sortie de ces branches) & ce qu'elle a de moins impétueux fait tout au-tour d'elle la même chose, que la petite quantité paroît faire dans les branches médiocres, c'est à dire, que l'une & l'autre enflent, & arondissent les yeux, qui se rencontrent auprès de leur passage, & de leur séjour, & par ce moyen y commencent des boutons à Fruits, assez souvent même y en achevent quelques-uns, lors que heureusement elle se trouve dans la juste mesure, qui est nécessaire pour les achever; de là vient que j'ay avancé cette maxime, les boutons à fruit se forment quelquesfois sur le foible du fort, & quelquesfois sur le fort du foible.

CHAPITRE XI.

Reflection sur la production des boutons à Fruits.

Pour entendre la maxime que je viens d'avancer, il faut sçavoir que la première partie est pour les boutons à Fruit, qui véritablement se forment quelquesfois sur les grosses branches, mais ils ne se forment que dans les parties éloignées de l'extrémité de ces branches, c'est à dire, au bas: Et la seconde partie de la maxime est pour les boutons qui se forment sur les branches foibles en un lieu tout contraire de celui des grosses, c'est à dire à l'extrémité de ces foibles.

Il y a donc, comme nous avons dit ailleurs, deux sortes de branches, de fortes, & de foibles, sur chacune desquelles il se forme des boutons à Fruit; il me semble qu'il n'y auroit pas grand inconvenient de prétendre que la seve, qui se trouve dans toute l'étendue de ces branches, y fait, pour ainsi dire, un corps de seve: cette manière de m'expliquer m'est nécessaire, pour faire nettement entendre ma maxime.

De cette seve, il est constant & indubitable, comme j'ai déjà dit, que toujours il en vient beaucoup plus à l'extrémité de toute sorte de branches, qu'il n'en demeure dans les autres parties.

Or je donne le nom de fort, tant à toute la branche qui est & grosse, & forte, qu'à la partie de toute sorte de branches quelles qu'elles soient, où se trouve assemblée la plus grande abondance de cette seve.

Et je donne le nom de foible, tant à toute la branche menuë, & foible, qu'à la partie de toute sorte de branches quelles qu'elles soient, où se trouve la plus petite quantité de cette seve.

Cela posé, il est certain que dans les branches grosses, & fortes, on se trouve par conséquent un grand concours de sève, le fort de cette sève se portant toujours vers leur extrémité, elle s'y rend par conséquent en grande abondance; cette abondance, quelque ample qu'elle soit, est véritablement propre à y faire beaucoup de branches, mais nullement à y former des boutons à Fruit, l'expérience certaine nous apprenant, qu'ils ne se forment jamais qu'aux endroits, où il se trouve une certaine quantité de sève, qui soit presque également éloignée, & de l'excès du trop, & du défaut du trop peu.

C'est apparemment par cette raison là que nous ne voyons jamais de boutons à Fruit à l'extrémité de la taille d'une grosse branche, à moins que la sève par quelque obstacle inconnu n'ait été détournée d'y venir toute ensemble selon son cours ordinaire: mais cependant sur les parties basses de cette grosse branche, où la sève n'est ni si abondante, ni si agitée, il s'y en forme assez souvent quelqu'un par la suite des temps.

Voilà pourquoi j'ai cru pouvoir dire en termes de maximes, que les boutons à Fruit se forment quelquesfois sur le foible ou fort, c'est à dire, sur la partie foible de la branche forte; voulant que par cette partie foible on entende la partie basse de cette branche forte parce que dans cette partie basse, y ayant en effet beaucoup moins de sève, que dans la partie haute, c'est à dire à l'extrémité, il s'y trouve par conséquent une disposition prochaine à y faire quelquesfois de ces beaux boutons à Fruit, que nous y admirons.

La première partie de la maxime bien entendue, la seconde ne souffrira pas, ce me semble, grande difficulté; ainsi disant que les boutons à Fruit se forment quelquesfois sur le fort du foible, on verra bien que cela veut dire qu'ils se forment à l'extrémité des branches foibles, dans lesquelles, comme à tout prendre, il y a véritablement une quantité de sève assez médiocre par comparaison de celle, qui se trouve plus abondante dans les grosses: il y en a cependant plus à leur extrémité, qu'il n'y en a pas aux autres endroits de ces mêmes branches; & c'est pourquoi il s'y en trouve suffisamment de quoi faire la juste mesure, qui est nécessaire pour la fabrique, facture, ou conformation de ces boutons à Fruit.

Delà vient en effet que les branches d'une certaine taille médiocre, qu'on peut dire n'être ni grosses, ni chiffonnes, sont d'ordinaire les premières à se charger de boutons à fruit: elles commencent les premières années d'en avoir à leur extrémité, & continuent d'année en année à en produire; dans toute leur longueur; mais successivement de partie en partie, & en rapprochant de cette grosse branche, d'où elles sont issues, jusqu'à ce que enfin elles achevent d'en former à la dernière partie, qui approche le plus de l'enroit qui leur a donné naissance.

CHAPITRE XII.

Réflexion sur le peu de durée des branches à Fruit.

Nous disons ailleurs en vue de suppléer aux accidens, qui suivent ces sortes de branches à fruit, qu'elles ne sont jamais de longue durée en aucune

une sorte d'Arbres, mais qu'en Fruits à noyau, & sur tout en Pêches elles n'en donnent jamais deux fois de suite en un même endroit; elles périssent d'ordinaire la même année, qu'elles ont fructifié, qui est l'année d'après qu'elles ont été produites, & si quelques-unes ne périssent pas, c'est qu'elles sont devenues un peu plus grosses, qu'elles n'étoient, elles ont poussé à leur extrémité quelques autres branches à Fruit pour l'année suivante, mais enfin au bout de ce temps-là elles deviennent sèches, & inutiles, & par conséquent il les faut ôter.

A l'égard des Fruits à pepin ces sortes de branches durent un peu plus long-temps, & continuent de fructifier dans toute leur longueur jusqu'à cinq & six années tout de suite, & enfin tombent dans la condition commune des branches à Fruit, qui est de périr en fructifiant.

Il semble que sur cette manière de périr pour ces branches à Fruit, on en pourroit presque dire la même chose, qui se dit communément de tous les Fruits, qui se gâtent en certain temps; le rapport qu'il y a des uns aux autres, ne paroît pas trop mal fondé pour souffrir la comparaison; car tout de même que le premier degré, ou la première marque de corruption en matière de Fruits est la perfection de leur maturité, c'est à dire, qu'ils ne sont jamais si près de se corrompre, que quand ils ont atteint leur maturité parfaite, tout de même aussi la première marque de destruction aux mêmes branches est le commencement de leur fructification, c'est à dire, que justement elles commencent à se détruire, au moment, comme disent les Jardiniers, qu'elles commencent de se mettre à Fruit.

Or pour rendre quelque raison apparente de cette destruction particulière, on ne peut pas dire, que cette branche à Fruit se détruise elle même, attendu qu'elle n'a point d'action séparée de l'action générale de la plante, dont le grand but est de se conserver: il est donc bien plus à propos de dire, comme je le pense, que les endroits par où s'échape le peu de sève, qui fait le Fruit, c'est à dire, les branches foibles, ces endroits, dis-je, ne se trouvant pas pourvus d'une assez grande quantité de sève pour se fortifier, & pour résister, aux injures de l'air, elles sèchent insensiblement, & enfin périssent en peu de temps, au lieu que les autres endroits, où est cette abondance de sève, c'est à dire les branches fortes, grosses & vigoureuses, ayans tous les jours des rafraichissemens de sève nouvelle, & ayans par conséquent de quoi se fortifier de plus en plus contre les injures de l'air, elles ont aussi la bonne fortune de la longue durée.

Reflexion sur la composition interieure des boutons à Fruit.

Toute la Philosophie se tourmente beaucoup, pour pouvoir expliquer la facture interne de ces boutons à Fruit; il est vrai que la composition & l'arrangement de ces petites feuilles enveloppées les unes dans les autres, qui font ces boutons & les distinguent des autres parties de l'Arbre, font la matière d'une belle, mais difficile méditation; je voudrois bien pénétrer solidement dans la connoissance de ce chef-d'œuvre.

Mais après y avoir long-temps travaillé fort inutilement, je tâche de me consoler, & de contenter ma curiosité en disant grossièrement & ingé-

nuément, que ces boutons se peuvent bien former à-peu-près, comme se forment les Choux à pommes, & les Laituës pommées: voions si nous entendons le mystere de ceux-ci, & si de-là nous pourrons passer à l'intelligence des autres.

Pour bien entendre nôtre comparaison, il faut se souvenir que parmi les plantes, les unes ne produisent d'ordinaire que pour les dehors, c'est à dire, pour allonger, & étendre leurs extremités, & ce sont tant celles, qui s'élevent dans l'air, comme par exemple les Arbres, les Asperges, les Artichaux, &c. que celles qui rampent sur la terre, comme les Melons, les Citrouilles, le Lierre, &c. les autres pendant un certain temps produisent seulement pour le dedans, & pour se ramasser davantage en elles-mêmes, jusqu'à ce qu'enfin elles prennent le chemin de ces premières; & ce sont toutes celles qui pomment comme Choux & Laituës pommées, & même celles qu'on lie pour les faire blanchir comme Chicorées, Chicons, Alfanges, &c. Les premières plantes ne poussent qu'aux extremités de ce qu'elles ont une fois poussé: les autres ne poussent d'ordinaire qu'immédiatement au tour de leur cœur, & de la même manière à-peu-pres qu'on croit voir l'eau naître dans la source d'une fontaine.

Cela posé, nous disons, que tout de même que ni les Choux, ni les Laituës ne scauroient pommer, si leur pied est trop vigoureux, la grande vigueur les faisant d'abord monter en tige, tout autant que leur force le permet; & les faisant enfin convertir en graine, quand la force est fort épuisée: tout de même aussi il ne se peut guere former de boutons à Fruit sur les Arbres, ou sur les branches trop vigoureuses, la grande vigueur les faisant allonger en bois, au lieu de s'arrondir comme il seroit nécessaire pour devenir en effet boutons à Fruit.

Il faut donc une certaine médiocrité de vigueur dans ces sortes de plantes, pour y former leurs pommes, de la même manière qu'il faut une certaine médiocrité de seve dans les Arbres fruitiers, pour y former leurs boutons à Fruit.

Or pour entendre de quelle manière se forment ces pommes dans ces Choux, & dans ces Laitues, il faut sçavoir premièrement, que les enveloppes externes sont d'ordinaire les premières productions que ces plantes ont formées, & qui ont aussi tôt commencé d'être, que les plantes même; en second lieu que de toutes ces feuilles de la première production il n'en reste d'ordinaire qu'une petite quantité, qui croissant à proportion de la qualité du Chou & de la Laituë servent comme de Remparts & de Bastions au dehors, pour conserver le plus précieux qui est au dedans, & qui est en quelque façon comme le cœur, & le magasin de la place.

Delà il arrive enfin que quelques-unes de ces vieilles feuilles extérieures venant par l'ordre de la nature, & quelques-fois par l'indultrie du Jardinier à aprocher leurs extremités fort près les unes des autres, elles forment un ceintre naturel, & comme une espece de calote, qui renferme & couvre entièrement le cœur & le dedans de ces plantes: ce cœur qui est le siège du principe de vie de la plante, secouru de l'action des racines qu'il anime, & semblable, comme nous avons dit, à la source d'une fontaine, se voit aussi-bien qu'elle naître sans cesse au tour de soy une infinité de petites productions, qui sont autant de jeunes feuilles; celles-ci étant

étant empêchées de s'étendre, s'entrelaient, & s'envelopent pour un temps les unes dans les autres, en attendant qu'elles puissent être assez fortes pour forcer & pour rompre les barrières, qui les resserrent si étroitement : or comme elles ne sont point exposées aux injures de l'air, elles demeurent tendres, blanches & délicates ; de plus comme elles sont en grand nombre, & en peu de place, elles se pressent si fort les unes les autres, qu'elles font enfin un corps dur & solide ; & voilà ce qu'on appelle des pommes de Choux, & des pommes de Laituës.

N'y a-t-il pas quelque apparence que les boutons à Fruit de nos Arbres se forment absolument de la même manière que ces sortes de pommes ? sans doute que c'est en partie la forme & la figure, qui font la différence de leurs dénominations ; aux Arbres la petite rondeur noirâtre, & pointuë, qui fait & renferme la fleur, est mieux batisée par le nom de bouton, qu'elle ne le feroit par le nom de pomme ; pour ce qui est des Choux, & des Laituës, leur grosleur, & leur rondeur leur fait donner plus à propos le nom de pomme, que celui de bouton.

À l'égard de ces boutons d'Arbre, nous ne voyons d'abord que les enveloppes extérieures d'un bourgeon, qui bien ferrées les unes contre les autres mettent à couvert de toutes les injures de l'air, ce qui incessamment, intérieurement, & insensiblement vient à naître dans le cœur de ce bourgeon.

Les Oignons au dedans de la terre se font encore apparemment de la même manière à peu-près, que les pommes de Choux, & de Laituës se forment au dehors de cette même terre.

Or tout de même que ces Oignons, ces Choux, & ces Laituës ayant reçu, pour ainsi dire, une espèce de renfort par une augmentation de sève, viennent à s'ouvrir, & à pousser au dehors, ce qu'ils avoient long-temps tenu caché dans leur enceinte : tout de même aussi ces boutons à Fruit de nos Arbres venans à recevoir au Printemps quelque augmentation intérieure, tant par la première raréfaction, que par la nourriture nouvelle, ils crèvent, & laissent enfin sortir & épanouir cette fleur, qui porte en soy le commencement du Fruit.

Ce commencement du Fruit est un petit aiguillon renfermé dans le cœur de cette fleur ; c'est luy qui contient véritablement en soy la semence de ce Fruit : l'un & l'autre n'avoient été formez que dans le déclin des chaleurs, & de la sève de l'Eté précédent ; une chaleur tempérée au renouvellement aide à l'Arbre à perfectionner ce qui n'étoit proprement qu'ébauché ; ^a & si les injures de l'air n'y viennent rien détruire, le Jardinier y trouve la matière agreable de ses souhaits, & de son espérance, aussi bien que la nature y trouve dequoy multiplier quelque espèce d'Arbres.

Voilà jusqu'ou mon étude m'a conduit, pour commencer à pénétrer tant soit peu dans la construction intérieure des boutons à Fruit : j'avoue de bonne foy que ce n'est pas avoir beaucoup avancé, veu particulièrement cette grande différence qui se trouve parmy les uns & les autres, en ce que les boutons des Fruits à noyau n'envelopent qu'une fleur chacun, & les boutons des Fruits à pepin en envelopent jusqu'à dix & douze, & qu'il y a tant de différences dans leur couleur, grandeur, &c.

^a Quot-
que in flo-
re novo po-
mis se fer-
tilis. arbor
induerat, to-
tidem Au-
tumno ma-
tura tene-
bat:
Virg. Georg. 4.

CHAPITRE XIV.

Réflexions sur d'autres effets de la seve, tant pour grossir, que pour allonger.

IE viens encore à parler des effets, qui doivent leur naissance, & leur être au séjour que fait la seve dans de certaines parties des Arbres; & je dis qu'ils sont, ce me semble, visiblement, justifiés par l'exemple de ces têtes de Saules, qui grossissent extraordinairement aux prix de leur tige, ce qui provient assurément de ce que les branches de leur sommet étant souvent coupées proche du lieu d'ou elles sortent, la seve qui s'y rend toujours à son ordinaire, ne pouvant pas sortir d'abord qu'elle y est arrivée, se trouve cependant contrainte d'y séjourner quelque peu de temps, & ainsi s'attachant, & s'incorporant en partie à l'endroit ou elle est arrêtée, fait que cette tête devient beaucoup plus grosse que tout le reste, ou la seve ne fait que passer.

J'estime qu'on peut dire avec assez de vray-semblance, que la seve fait la grosseur des branches d'Arbres, & de toutes sortes de Plantes, de la même manière à-peu près que la cire fonduë fait la grosseur des bougies, & de toute sorte de flambeaux, avec cette seule différence, qui cependant n'altère en rien la comparaison, que la seve monte de bas en haut entre le bois, & l'écorce, parce qu'elle va chercher le centre des êtres qui sont légers; & qu'au contraire la cire fonduë se répand de haut en bas le long de la méche suspenduë, parce que tout de même elle va chercher le centre des corps qui ont de la pesanteur; & s'il arrive qu'une partie de cette cire fonduë fasse plus de séjour en un endroit qu'à un autre, elle ne manquera pas d'y faire le même effet que fait la seve aux extrémités des Arbres étronçonnez: Je ne trouve dans nos mécaniques rien de plus juste que cette cire fonduë, pour représenter au naturel, de quelle façon la seve qui est quelque chose de liquide, sert pourtant à grossir un corps solide, par la solidité qu'elle acquiert elle-même; elle se grossit en effet comme si c'estoit autant d'envelopes appliquées successivement les unes sur les autres, & lesquelles il n'est pas trop difficile de démêler à la veüe, quand on vient à considérer l'extrémité de quelque tronçon d'Arbre, ou les Oignons, les Raves, & autres racines coupées par la moitié.

Mais à l'égard de l'allongement des branches, & de toute sorte de plantes, lequel se fait aussi, parce que les parties nouvelles venant à s'approcher des anciennes, il s'y fait d'une année à l'autre une sorte d'union si étroite, & en terme de Philosophes, une sorte d'incorporation si intime, & si individuelle, qu'il n'est pas possible ni de les distinguer à la veüe, ni de les déprendre, ou détacher les unes d'avec les autres: à l'égard de cet allongement, dis-je, il faut bien que la seve nouvelle ait en quelque façon la propriété d'amolir & de fondre l'extrémité dure de chaque branche, & de chaque tige de l'année précédente, pour pouvoir mariër le liquide nouveau avec le solide vieux, en sorte qu'il s'en fasse ensuite un corps entièrement semblable, sans qu'on y puisse remarquer la moindre différence de l'un à l'autre.

Je ne puis m'empêcher de dire que ceci est pour moi un autre sujet d'une grande admiration : l'industrie des hommes n'est point ce me semble encore parvenuë à rien faire, qui soit semblable à cet allongement imperceptible de branches ; quoi que les couleurs des Peintres appliquées en divers temps, & la soudure, qu'emploient les Orfèvres, & les Fondeurs, fassent véritablement quelque chose, qu'on peut dire en approcher ; il faut recourir à quelqu'autre effet de la nature, pour nous pouvoit représenter nettement cette union si parfaite ; & ce sera à la glace, qui par la rigueur du froid se forme sur toute sorte d'eau, & par exemple dans le bassin d'une Fontaine ; il est vrai que la partie de la superficie de cette eau, qui aura esté gelée aujourd'hui, ne pourra absolument être distinguée de la partie intérieure de cette eau même, qui gélera demain, & ainsi successivement de partie en partie, à mesure que le froid continuë de les pénétrer ; mais la comparaison des Goutières, ou les glaçons s'allongent, à mesure que le froid de l'air s'augmente, représente encore plus clairement cet allongement de branches, que nous avons peine à comprendre dans les Arbres, quoi que pourtant & ces nœuds, & ces yeux si artistement placez par certains intervalles, & accompagnez de feuilles & de fruits, fassent à nos conceptions des difficultez jusqu'à cette heure impénétrables.

D'ailleurs nous ne sçaurions guère profiter de ces deux comparaisons, à moins que dans l'intervalle d'un jour à un autre il n'y ait quelque cessation sensible de froid ; en sorte qu'il y ait apparence certaine, que pendant un certain temps il aura cessé de geler ; car quand la gelée continuë sans relâche, elle ne fait à l'égard de l'eau pendant le grand froid de l'hiver, que ce que la seve fait pendant les chaleurs du Printemps, & de l'Été à l'égard des branches allongées ; toute la difficulté roule sur le premier allongement, qui se fait au sortir de l'Hyver, & cela par le moien d'une seve liquide, qui monte tout de nouveau à l'extrémité des branches dures, & solides de l'année précédente.

À la vérité l'Arbre se fend aisément dans sa longueur, c'est à dire du pied à la tête, & de la tête au pied, comme si dans cette situation les fibres, ou parties de bois, qui en composent le corps n'étoient en quelque façon que des fils collez les uns aux autres ; mais pour ce qui regarde la largeur, à le prendre en travers d'un côté à l'autre, il est impossible de le fendre, les parties sont tellement compactes & liées ensemble les unes aux autres, que chacune paroît faire un petit tout parfait en soi, & que sans le secours d'un instrument bien tranchant la séparation n'en peut être aucunement faite.

Les effets de ce séjour de seve à l'égard de nos Arbres fruitiers sont encore justifiés par le contraire de ce séjour, c'est à dire, par quelque passage trop précipité de la seve, comme il arrive quand la seve & sur tout des Fruits, soit à pepin, soit à noyau, étant pour ainsi dire, débauché, au lieu de suivre son cours ordinaire, qui est de venir d'un pas réglé aux extrémités des branches, se fait en chemin des sorties extraordinaires dans quelque autre partie de l'Arbre, & y produit en peu de jours ce que nous appellons des branches de faux bois : cette seve ainsi dérégulée s'échappant avec quelque sorte de fureur & de violence, crève, & monte impétueusement, & ne fait pendant ce premier effort aucun séjour dans son passage,

De là vient que les yeux, qui sont les plus près de cette sortie, sont fort éloignés les uns des autres, sont plats & mal nourris, & à peine même paroissent-ils marquez; au lieu qu'après que la violence de ce premier effort s'est un peu ralentie, la seve n'allant plus que son train ordinaire, il semble qu'elle ait ses pauses réglées; & ainsi vers l'extrémité de cette même branche elle fait ses yeux plus près à près, & mieux nourris; si bien que le bas ne pouvant selon son mérite recevoir que le nom honteux de faux bois, le haut cependant peut à juste titre se conserver le nom honorable d'un bois véritablement bon & bien conditionné.

Cette comparaison des effets de la seve dans les branches avec les effets de la lumière dans un lieu nouvellement éclairé nous a peut-être porté un peu trop loin; mais je n'ay pu expliquer en moins de termes ce que je pensois de la promptitude, avec laquelle cette seve préparée par les racines paroît se porter subitement à toutes les extrémités des branches: je souhaite seulement que j'aye été assez heureux pour me faire entendre.

CHAPITRE XV.

Reflexion du plus & du moins de la seve.

JE reviens encore à une autre parité de raison, que je découvre entre la lumière du flambeau, & les racines de nos Arbres, pour appuyer davantage mon sentiment sur l'opération différente des racines à l'égard de la seve qui grossit, allonge, & étend cet Arbre.

Tout de même que plus le corps lumineux est gros & éclairant, plus loin aussi fait-il aller ce qu'il répand de lumière, tout de même plus les racines qui agissent, sont grosses, fortes & vigoureuses, & plus loin aussi se porte la seve, ou nourriture qu'elles préparent.

Ainsi il est facile d'expliquer d'où vient qu'on voit mourir les extrémités de certains Arbres, ou de certaines branches, ne croyant point en effet qu'il y en ait d'autre raison à rendre, si ce n'est que sûrement au pied de ces Arbres il ne se fait plus de grosses & vigoureuses racines, & par conséquent il ne se prépare plus une assez grande quantité de seve, pour être capable de monter aussi haut, qu'elle avoit accoutumé de faire, soit dans les années précédentes, soit même dans la saison ou l'on remarque ce défaut.

La seve, par exemple, montoit peut-être autrefois jusqu'à la hauteur de trois, & quatre toises, & présentement elle ne sçauroit plus monter que jusqu'à dix ou douze pieds: ce qui paroît assez en ce qu'il ne se fait plus de branches nouvelles ailleurs que beaucoup au dessous de l'ancienne extrémité des vieilles.

D'un autre côté, la seve dans le commencement de l'année avoit poussé des branches jusqu'à la hauteur de deux ou trois pieds, & sur la fin de l'Été, le bout de ces branches noircit, & meurt de la longueur de cinq ou six pouces: la racine paroissoit avoir assez bien travaillé dans le Printemps, ou la terre étoit dans un temperament de chaud & d'humide propre à la végétation; mais la chaleur de l'Été ayant par son excez consumé cette humidité, ces racines qui n'étoient que menues & foibles, n'ont pu
se

se defendre de son attaque, comme font celles, qui en d'autres Arbres sont grosses, & vigoureuses: nous avons parlé ailleurs des remedes qu'il faut employer contre de tels accidens.

Or d'autant plus que la racine est vigoureuse, d'autant plus aussi agit-elle vigoureuſement, & par conſequent d'autant plus attire-t-elle de nourriture; & d'autant plus en fait-elle monter; c'est la vigueur de cette racine qui fait que la ſeve s'élevant juſqu'au ſommet des Arbres, les allonge encore plus qu'ils ne l'avoient jamais été; comme la foibleſſe, qui eſt cauſe que cette ſeve n'étant pas aſſez abondante pour monter bien haut, s'arrête beaucoup plus bas qu'elle n'avoit accoutumé de faire.

Il eſt bien vray qu'il ſemble, que comme chaque animal a ſa grandeur réglée, & comme chaque Fontaine en égard à la quantité de ſes eaux, & à la grandeur du tuyau qui les conduit, ne les peut élever que juſqu'à une certaine hauteur, par rapport au dernier lieu de repos, d'où elles décendent.

Tout de même auſſi la hauteur, & la circonſérence de chaque plante paroit être réglée, en ſorte qu'il y a un certain terme, juſqu'où la ſeve peut véritablement parvenir pour faire de nouvelles branches, mais ne ſçauroit abſolument monter plus haut pour y faire aucune production; ainſi pourveu qu'un Arbre, qu'on a par exemple reconnu ne pouvoir aller que juſqu'à la hauteur de douze pieds, ſoit ravalé de cinq, ou ſix, autant de fois qu'on le voit parvenu aux douze, il paroitra toujours vigoureux, parce qu'il travaillera pour remonter juſqu'où ſa force ſe peut élever, & par conſequent ne tombera jamais dans l'inconvenient de ſe voir deſhonoré par aucune marque de mort à ſes extrémitez.

Le Jardinier habile doit s'être rendu ſçavant en cette connoiſſance par les obſervations, qu'il aura été capable de faire, ſoit dans la conduite des Arbres, ſoit dans la culture de ſa terre; la différence du bon & du mauvais fond contribué beaucoup à décider du pouvoir, & de la vigueur de cette ſeve, en tel fond, qui eſt véritablement bon, un Arbre ſe portera vivement juſqu'à cinq ou ſix toiſes de hauteur, & ainſi à proportion pour ſa circonſérence; & en tel autre fond, qui eſt beaucoup moins fertile, un Arbre de pareille eſpece auſſi bien conditionné que le premier, ne pourra paſſer une hauteur de dix ou douze pieds, tel fond eſt propre à faire produire ſans être preſque cultivé, tel autre n'eſt propre à rien, ſi ſon infertilité n'eſt corrigée par tous les ſoins, & tous les ſecours du Jardinage.

CHAPITRE XVI.

Réflexion ſur l'ordre de la ſortie des branches nouvelles.

Ayant expliqué, de quelle manière la ſeve entrée dans les racines, me paroît enſuite monter, & ſe répandre dans toutes les parties ſupérieures de l'Arbre, je croirois être préſentement obligé de dire comment je penſe que les branches nouvelles ſortent à l'extrémité des branches de l'année précédente; & d'où vient que cette ſortie paroît d'ordinaire ſi réglée, que les plus hautes ont communément quelque avantage de groſſeur, & de longueur ſur les plus baſſes.

Je me serviray de la même comparaison, que j'ay déjà faite de l'eau d'un ruisseau, qui étant pour quelque temps arrêtée par une digue, ne peut continuer sa course vers le centre de sa pente; cette eau qui s'est ramassée jusqu'à faire un corps considérable, comme on voit aux grands Etangs, venant ensuite à trouver dans un moment quelques ouvertures égales, tant au corps de la digue qui soutenoit principalement son grand poids qu'en quelques parties des murailles des côtez, qui ne servoient simplement qu'à l'empêcher de s'étendre trop loin; cette eau, dis-je, ayant fait, ou trouvé toutes ces ouvertures sortira en même temps par chacune d'elles, mais sortira d'ordinaire en beaucoup plus grande quantité, & avec plus de violence par la brèche de la digue, qu'elle ne fera par les brèches des côtez, & encore en sortira-t-il à proportion davantage par celles des côtez, qui ayant une ouverture semblable approcheront le plus près de cette digue, que par celles qui en seront plus éloignées; le poids de l'eau qui tend toujours à son centre, & qui augmente sa pesanteur à mesure qu'elle approche d'avantage de ce centre, fait cette différence considérable, qui est connue à tout le monde.

La seve dans nos branches y fait à-peu-près les mêmes effets, car y ayant trouvé plusieurs ouvertures égales, & c'est ce que nous appellons les yeux, elle sort en même temps par celles qui sont les plus hautes, mais fort en plus grande abondance par la dernière, c'est à dire, par l'œil qui est à l'extrémité, & on se fait le plus grand effort de la seve, que par les autres qui en sont éloignés; ensuite si elle est assez abondante, & assez pressée de sortir par la nouvelle faite, elle se décharge dans les yeux plus bas, mais proportionnellement davantage dans ceux qui approchent le plus de cette extrémité, & moins dans ceux qui en sont plus éloignés.

Et tout de même qu'il arrive quelquesfois que l'eau de ce ruisseau qui trouve une digue en front, & qui trouve des murailles sur les côtez, se faisant elle-même des sorties, en fait une plus grande par l'un des côtez, que par la principale digue & ainsi sort en plus grande abondance, par ou apparemment elle devoit sortir en plus petite quantité: de même aussi voyons nous quelquesfois dans nos Arbres, que les branches nouvelles qui sortent à l'extrémité de celle, qui a été taillée, au lieu d'être plus grosses que toutes les autres qui en sont en même temps sorties, se trouvent cependant du nombre des plus foibles.

Pour expliquer autant que nous pourrons la cause d'un effet si contraire à l'ordre du naturel de la seve, nous disons que ce changement provient de ce que la seve, cherchant par l'effort de son activité naturelle à faire sa principale sortie par l'extrémité de cette branche, a trouvé quelque obstacle intérieur, que les Jardiniers ne connoissent pas toujours, cet obstacle l'empêchant de parvenir toute en corps à cette extrémité, n'y en a laissé passer qu'une partie, & cependant ce fort de l'abondance s'étant jetté sur quelqu'un des yeux, qui étoient au dessous du plus haut, la seve a commencé d'y faire son principal effet; & à l'égard de tous les autres yeux elle s'y est jettée plus, ou moins abondamment, selon qu'ils se sont trouvez plus, ou moins voisins de celui qui a servi de passage au torrent de la seve.

Le peu de seve qui a passé à l'œil, ou aux yeux plus hauts, n'y ayant fait que des branches médiocrement grosses, leur a communiqué ce qu'elle a

accouy.

accoutumé de faire à toutes les branches foibles, c'est à dire, une disposition prochaine à faire promptement des boutons à Fruit; c'est pourquoi dans la taille je regardé toujours cette branche comme une des plus importantes, & des plus précieuses à conserver pour le Fruit.

Or de bien comprendre comment ce plus, & ce moins de seve font des effets si différens, j'avoué de bonne foy, que ni mes observations, ni mes méditations, n'ont encore pû m'en donner une intelligence suffisante: je vois bien que cela est, & j'en tire cette maxime si paradoxé, que le Fruit est une marque de foiblesse; mais je n'ay pû encore aller jusqu'à découvrir la manière dont cela se fait, ni les raisons pour lesquelles cela se fait.

Je ne scaurois non plus comprendre d'ou vient que la terre s'use, & s'effrite en nourrissant des Plantes qui lui sont en quelque façon étrangères, par exemple du Bled, des Arbres, & des Légumes, & ne paroît pas s'effriter en nourrissant des Chardons, des Orties, & une infinité d'autres sortes de méchans Herbages.

Aprés tant d'observations, n'est-il pas permis de conclure, que de toutes les matières sur lesquelles l'esprit de l'homme exerce ces raisonnemens, & les conjectures, peut être n'y en a-t-il aucune ou il soit plus difficile de raisonner juste que sur celle de la végétation? c'est un champ d'une vaste étendue, un champ ouvert à tout le monde, ou chacun a la liberté d'entrer, & de fouiller autant que bon lui semble; mais ou peu de gens réussissent à défricher heureusement, tant est grand le nombre des singularitez qui le composent: rien n'est si aisé, ni si ordinaire que d'y tomber dans de grandes erreurs, quand on prétend tirer beaucoup de conséquence de plante à plante, & établir en même temps beaucoup de maximes générales.

CHAPITRE XVII.

Reflexion sur la difference des effets de la seve dans les parties exterieures des plantes.

IL est bien vray qu'à l'égard de ce qui se passe dans les entrailles de la terre, la production des racines, & la nourriture de toutes les plantes s'y font apparemment d'une égale manière: nous l'avons ci-devant expliqué au Chapitre des Plants; mais en ce qui paroît au dehors, il semble que ce soit comme autant de petites Républiques, qui se gouvernent différemment les unes des autres, & qui dans leur façon de faire n'ont rien de commun avec leurs voisines, la politique de l'une étant assez souvent tout-à-fait opposée à la politique de l'autre: c'est ainsi, par exemple, que tous les Oiseaux, qui conviennent à la vérité dans leur manière de se multiplier, c'est à dire, par les œufs, différent cependant si notablement dans leur taille, dans leurs couleurs, dans leur ramage, dans leur façon de vivre, & de faire, &c.

La nature a mis dans les végétaux une si grande diversité en chacun, qu'on pourroit vray-semblablement dire, qu'elle n'a pas moins eu l'intention de nous faire admirer les sources inépuisables de ses productions différentes, que de confondre l'esprit de l'homme, quand il aspire à pouvoir

pénétrer dans tous ses secrets, & rendre raison de chacune de ses opérations. De tout temps il y a eu de grands esprits, qui ont travaillé pour se rendre intelligens en cette matière: dans nôtre siècle nous en voyons beaucoup qui l'étudient avec empressement; mais après avoir examiné quelque'un des végétaux, s'il arrive peut-être que hors les qualitez médicales on y ait fait quelque légère découverte, on est assez enclin à se flatter aussitôt jusqu'à croire qu'on est parvenu à le connoître entièrement, soit dans sa cause, soit dans sa maniere d'être; & de là on ne fait pas grande difficulté de tirer des conséquences pour les autres, & cependant pour peu qu'on veuille pousser ses réflexions plus loin, il se présentera au même instant un grand nombre d'autres végétaux tous contraires, qui éblouissent, & qui sont par conséquent capables de renverser tous les raisonnemens déjà faits, ou de donner au moins de grandes atteintes à la plupart des maximes générales qu'on aura voulu établir.

Par exemple, à considérer d'un côté la maturité des Poires, des Pommes, des Raisins, &c. & à considérer de l'autre côté l'ordre des fleurs aux Tubereuses, aux Lys, aux Jacinthes, aux Pieds-d'Alloüettes, &c. Pour juger à l'égard des uns lequel endroit de chacun est le plutôt meur, & à l'égard des autres lequel calice est le plutôt épanouï; on trouve infailliblement que tant dans ces fruits, que dans ces feuilles, tout ce qui est le plus près de la queue, & par conséquent le plus près de la tige, & des racines, & par conséquent encore le plutôt fait, formé & façonné, a l'avantage d'être le premier à acquerir, ce qui à nôtre égard lui convient de plus parfait, mais qui à son égard approche le plus de la fin & de sa destruction: sur cela on ne manque pas de vouloir conclurre en termes de maximes générales, que dans les plantes, plus une partie se trouve voisine de l'endroit d'ou lui vient la nourriture, & plutot aussi parvient-elle à sa maturité, & à sa perfection.

Mais si en même temps on considère les Figues, les Melons, les Pêches, les Prunes, les Abricots, &c. on trouvera, que la première partie meure, & la meilleure est celle, qui se trouve la plus éloignée de la queue & par conséquent la plus éloignée de la tige, & des racines.

Si on regarde aux Orangers, aux Jassemins, aux Oeillets, aux Rosiers muscats, &c. les premières fleurs sont celles des extrémités de chaque branche, & pour achever d'embarrasser nôtre Phisicien, il n'a qu'à considérer des Framboisiers, & les Lauriers-rose, parce que ni dans les uns, ni dans les autres il n'y paroît rien de réglé, soit pour l'ordre de la maturité des Fruits, soit pour l'ordre de l'ouverture des fleurs, c'est quelquefois ce qui est le plus éloigné, qui meurt, ou fleurit le premier, & c'est quelquefois aussi ce qui est le plus prochain; ces inégalitez, ou si vous voulez ces désordres sont assez difficiles à fixer par des maximes.

Que deviendra donc icy celle, qu'on a cru pouvoir établir en général de la maturité des Fruits, & de l'épanouissement des Fleurs? il faut donc nécessairement faire de différentes maximes selon les différentes especes & des Fruits, & des Fleurs, que la nature nous produit.

Si au Printemps on examine l'endroit d'ou naissent beaucoup de Fruits, comme Poires, Pommes, Pêches, Prunes, Abricots, Cerises, Groseilles, &c. on trouve que c'est sur de certaines branches, qui sont au moins

faites une année ou deux auparavant ; c'est là que dans l'Été précédent sur le déclin de la seve les boutons à Fruit ont été façonnez.

Dés qu'on a acquis cette connoissance, ne croit-on pas pouvoir sur cela établir affirmativement, que les Fleurs ont précédé les Fruits d'assez longtemps ; mais si d'un autre côté on regarde la Vigne, le Noyer, le Maronnier, le Meurier, le Coignassier, le Framboisier, l'Azerolier, &c. on trouvera qu'ici la nature agit tres-différemment de ce que nous venons de lui voir faire sur d'autres sujets : les Fleurs n'y sont antérieures que de peu de jours à leurs Fruits ; puis que les uns & les autres ne se forment que sur des branches produites dans le Printemps même, ces Fleurs & ces Fruits naissent avec le bois qui les doit soutenir : il y a cependant cette différence entr'eux, que les uns se font aux extrémités, comme les Noix, les Marrons, les Azerolles, les Coins, & ceux-là d'ordinaire arrêtent la branche entièrement, en sorte qu'elle ne s'allonge plus, si ce n'est peut-être aux Noyers & Chataigniers, sur lesquels nous voyons quelques-fois, qu'après les Noix & les Marrons formez à l'extrémité d'une branche, il y vient une assez grande quantité de seve pour la faire encore notablement allonger ; les autres sont formez au bas de la branche, & ne l'empêchent jamais de s'allonger, par exemple la grappe de Raisin, & quelquesfois la Meure, &c. peut-on rien voir de plus opposé pour la naissance des Fruits ;

Si à la plupart des Arbres on regarde à l'Automne l'endroit des branches qui se dépouille le premier, on trouve que c'est d'ordinaire leur extrémité, qui commence à paroître dénüée, comme si les racines n'agissant plus pour lors si vigoureusement, ou la chaleur de l'air n'étant plus si proportionnée à leurs besoins, la seve ne pouvoir plus par conséquent continuer de monter jusqu'en haut ; si au contraire on regarde aux Pois, aux Fèves, aux Artichaux, aux Choux, & à la plupart des autres légumes, & même aux Amandiers & Pêchers fort vigoureux, on trouve que la partie basse est la première sèche & fanée, durant que l'extrémité est encore verte & pousseuse : comment ajuster deux effets de seve si contraires l'un à l'autre ?

Si on regarde les Fleurs des Fruits, tant à pepin, qu'à noyau, on trouve que le Fruit se trouve au même endroit où étoit la Fleur, parce que celle-ci en se passant paroît faire place à l'autre, pour lequel elle a fleuri ; mais si on regarde aux Noyers, Chataigniers, Noisetiers, comme aussi au Bled de Turquie, &c. on trouve qu'il n'y a nul Fruit où étoient les Fleurs ; & qu'au contraire pour ces sortes d'Arbres le Fruit se forme à l'extrémité de la branche, sur laquelle il n'a paru aucune Fleur ; & que pour le Bled de Turquie la fleur se forme au haut de la tige, & le Fruit sort du nombril de chacune des feuilles inférieures.

Si on regarde l'ordre de la production des Fruits, on trouve que réglément la nature commence par des boutons à Fleur, qu'elle fait paroître, & comme nous avons dit, aux Arbres à pepin, chaque bouton contient plusieurs Fleurs, & conséquemment plusieurs Fruits ; aux Arbres à noyau chaque bouton ne contient qu'une Fleur & conséquemment un Fruit unique ; or d'un petit éguillon, qui se trouve dans le milieu de chaque Fleur, le Fruit se forme trois ou quatre jours après qu'elle est épanouie, & cela s'entend, si le temps est favorable, c'est à dire, si le froid ne gâte pas ces

ces précieux commencemens; ainsi chaque Fruit est d'ordinaire précédé de sa Fleur, mais la Figue n'aît tout d'un coup parfaite sans fleurir, & pour les Melons, Concombres, Citrouilles, &c. le Fruit est la première chose qui paroît, & c'est seulement quelques jours après la naissance de ce Fruit, qu'à son extrémité on voit une Fleur achever de se former, & ensuite s'épanouir: véritablement c'est de la bonne fortune de cette Fleur, que dépend la perfection de ce Fruit; en sorte que si elle n'est pas capable de résister au froid & à ses autres ennemis, ce Fruit vient à mourir presque aussitôt qu'il a pris naissance.

De plus, quoi-que d'ordinaire il ne reste rien de la Fleur avec le Fruit; en sorte que celui-ci n'aît accoutumé de paroître, que quand la Fleur est entièrement passée: cependant au Grenadier pour la construction ou composition du Fruit il reste une partie de la Fleur, ou plutôt une partie du Fruit naît en même temps que la Fleur, & lui sert pour ainsi dire de berceau ou de coquille, tant pour la conservation de cette Fleur, que pour servir d'enveloppe à une manière de liqueur congelée, & aux grains, ou pepins, qui sont l'essence & la substance de ce Fruit.

Et au Gland la première chose qui paroît, c'est encore une manière de coquille entre ronde & plate, qui est produite sur la fin de Juillet, & qu'on peut dire lui servir de Fleur, puis qu'il n'en a point d'autre; en effet c'est du milieu de cette coquille que sort peu de jours après ce Fruit, qu'on prétend avoir été la nourriture des premiers hommes.

Et comme chaque Arbre est composé de plusieurs branches, les unes fortes, & les autres foibles, si on regarde à quel endroit se forment régulièrement la plupart des Fruits; on trouve que d'ordinaire ce n'est point sur les grosses branches, mais au contraire sur les foibles que la nature prend soin de fructifier.

Si toutefois on regarde à quel endroit de la Vigne se forment les grappes, & à quel endroit des Figuiers se forment les Figues, on trouve que rarement en vient-il sur les branches foibles, & que communément il s'en fait beaucoup sur les grosses, fortes, & vigoureuses; comment faire pour réduire sous une seule maxime ce choix de différentes situations à faire du Fruit.

Si on regarde la manière dont les Arbres s'allongent, tant par leurs tiges, que par leurs branches, on trouve, que durant la grande action de la seve, c'est à dire au Printemps & en Été, ce qui est extrémité dans un premier moment, ne l'est pas à l'autre moment qui le suit: la seve qui monte incessamment à formé de nouveau bois, aussi-bien que de nouvelles feuilles par-dessus cette extrémité précédente; & à son tour ce nouveau bois doit incontinent recevoir d'une nouvelle seve le même traitement, qu'il avoit fait lui-même à l'extrémité du bois précédent.

Si en même temps on regarde aux Artichaux, aux Asperges, aux grappes de Raisins, à toutes les feuilles & tous les Fruits, aux Tulipes, aux Oeillets, & à la plupart des Fleurs, on trouve que ce qui est une fois extrémité, demeure toujours extrémité, en sorte que leur augmentation se fait par dedans, & nullement par dehors, comme il se fait à l'extrémité de l'allongement des branches d'Arbres: l'Asperge, l'Artichaut, la Tulipe & la plupart des Fleurs paroissent sortir toutes entières du cœur de la plante,

mais

mais véritablement petites, & croissent ensuite entièrement par le secours d'une nouvelle nourriture; à voir comme elles s'élevèrent insensiblement de tige, & qu'elles sont poussées en haut par cette nouvelle seve, ne semble-t-il pas que cela se fasse de la même manière à peu près que ce qui est dans un tuyau, ou dans un canon, qui est poussé ou chassé par la partie basse, pour aller sortir à la partie supérieure?

Si on regarde d'où viennent la blancheur & la délicatesse des Laituës liées, du Céleri, des Cardons d'Espagne, des Porreaux, &c. on trouve qu'elle vient de ce qu'on a étouffé ces légumes, soit avec du fumier sec, ou des feuilles séchées, soit avec de la terre ou du terreau, en sorte que l'air a perdu la liberté de les pouvoir rafraîchir & pénétrer à son ordinaire; ainsi ces parties étouffées n'étant plus immédiatement éclairées des rayons du Soleil, ont non seulement perdu leur couleur verte avec ce qu'elles avoient de dur, d'amer, & de désagréable, mais aussi ont acquis une certaine blancheur avec cette bonté, cette délicatesse, que nous souhaitons; & si d'un autre côté on regarde le blanc & le vert des Asperges, on trouve que le plus mauvais, & le plus dur, est justement tout ce qui étant privé de l'aspect du Soleil par la terre, ou par le fumier qui l'environne est entièrement demeuré blanc, au lieu que le meilleur & le plus délicat est la partie qui se trouve verte, & rougeâtre: chose à mon sens assez difficile à comprendre, & à expliquer, que dans les Plantes l'air en attendrissant l'une, & en endurecisse l'autre dans le même temps.

Aux Marguerittes, & Giroflées rouges panachées, la naissance est blanche pour un temps, & enfin par les rayons du Soleil cette première couleur d'enfance vient insensiblement à se changer au plus beau rouge du monde.

Aux Oeillets, aux Tulipes &c. le beau violet qui les accompagne en naissant, les abandonne, quand le Soleil les a quelque temps éclairés.

La plupart des Poires sont colorées en fleurissant, & après la fleur les unes deviennent vertes, ou grises, les autres blanches, ou jaunes, quelques-unes sur la fin reprennent une couleur plus vive que jamais.

Les Abricots en approchant de leur maturité de verts qu'ils étoient, deviennent premièrement blancs, & passent de-là à ce beau vermillon qu'on y admire.

Les rayons de ce Soleil blanchissent les avant Pêches, noircissent les Meures, rougissent d'une couleur éclatante les Cerises, les Fraises, les Framboises, &c. & d'une couleur de pourpre la plupart des Pêches, & enfin donnent un nombre incroyable de diverses teintures, tant aux Prunes & aux autres Fruits, qu'à toutes les fleurs qui paroissent sur la terre: voilà beaucoup de différences bien essentielles.

Si on regarde aux feuilles de chaque Plante communément on ne trouve qu'une feuille à chaque queue, & ces feuilles sont attachées aux branches par petits étages, comme par degrés éloignez les uns des autres en forme déchiquier, & cependant en certaines Plantes on trouve des queues chargées l'une de trois, cinq, & sept feuilles, comme le Sureau, le Noyer, le Rosier, les autres de sept, neuf, onze, comme le Frêne, quelques-unes en ont mêmes jusques au nombre de dix-sept, dix-neuf, & vingt-un, comme l'Acacia, & toujours par nombre impair; & pour lors quand il se trouve une si grande quantité de feuilles sur une seule queue, bien loin d'être

par degrez en forme d'échiquier , comme nous avons dit cy-dessus , elles naissent diamétralement opposées l'une à l'autre.

Aux Meuriers , nous voyons au mois de May que de chaque œil , ou bouton des branches de l'Année précédente il sort quelquesfois quatre & cinq Meures , & même par fois il en sort une branche plus , ou moins longue selon l'abondance de seve qui parvient à ce bouton.

Aux Figueiers , du nombril de chaque feuille poussée depuis le Printemps jusqu'à la my-Juin , qui est à-peu-près le temps du Solstice , & par conséquent du redoublement de seve dans nos plantes , il en sort pour lors régulièrement une Figue pour l'Automne ; & c'est ce que nous appellons les secondes Figues , dont le nombre ne passe guère en ces climats-cy celui de cinq , ou de six , ou de sept au plus sur chaque bonne branche.

Je dis bonne branche , car chaque branche n'a pas cet avantage d'être bonne : les foibles ne l'ont pas , ni les gros rejettons nouveaux du pied , ni toutes les branches sorties de la taille faite sur le vieux bois , ni même les grosses branches , qui naissent en faux bois du corps de l'Arbre , si bien qu'il n'y a de bonnes branches que celles qui naissent raisonnablement grosses , & suivant l'ordre naturel , dans lequel sont produites les branches en toute sorte d'Arbres , ainsi que nous l'avons cy-devant expliqué.

Les Figues , qu'on appelle de la première seve , naissent à la my-Avril , & naissent même tout d'un coup assez grosses , avant qu'il paroisse encore aucune feuille ; elles naissent de l'ancien nombril de la queue de certaines feuilles de l'année précédente , c'est à dire , d'auprès l'endroit où étoient les feuilles , qui l'Été précédent avoient été poussées , & n'avoient point produit ce qu'on appelle Figues secondes pour l'Automne. Une grande partie de ces Figues de la première seve sont d'ordinaire asséchées de mourir à la fin de Juillet , & pendant le mois d'Aout , s'il ne survient point de fraîcheurs , qui les fassent tomber ; & si pendant ces mois de chaleur elles ne sont point gâtées , ou par trop de pluye , ou par des ardeurs extraordinaires , mais pour les secondes nous ne devons espérer de voir mourir que celles , qui étant nées des la my-Juin se trouvent presque en grosseur devant la fin de Juillet , & encore faut-il que ce soit dans un terroir assez chaud & sec , & que l'Automne soit accompagnée de chaleur & par conséquent exempte de gelées & de pluyes froides , comme nous l'avons eu l'année 1670. & 1676.

Ce n'est pas seulement les Figues , qui naissent du nombril des feuilles ; c'est une condition qui leur est commune avec la plupart des autres Fruits , & même au Glasd & au Jassemin ; mais le Raisin naît à l'opposite & de l'autre côté de la feuille , ce qui paroît une chose tres-singulière , & encore plus de ce qu'à la plupart des Vignes , il ne sort d'ordinaire qu'au trois , quatre & cinquième nœud d'en bas de la branche ; au lieu que tous les autres Fruits naissent dans toute l'étendue de la branche , que nous appellons branche à fruit , & naissent même plutôt vers son extrémité , que dans son commencement.

Les Coignassiers font leur Fruit de la même manière que les Framboisiers , Azeroliers & Grenadiers font le leur , cest à dire , à l'extrémité des petites branches , qui sortent des grosses au mois de Mars & d'Avril ; & cependant les Poiriers greffés sur coignassier ne font du Fruit que sur les branches produites un an , ou deux , auparavant.

La plus grande abondance de sève, comme nous avons souvent dit, monte communément à toutes les plantes entre le bois & l'écorce, & peut-être aussi en monte-t-il quelque peu au travers du bois; mais à la Vigne, qui, pour ainsi dire, n'a point d'écorce, la plus grande abondance, comme nous l'avons déjà dit, monte absolument au travers du bois.

La grosseur des Fruits se fait par la nourriture, c'est à dire, par la sève, qui au sortir de la branche coulant par le canal de la queue, parvient au dedans de ce Fruit entre le cœur & la peau, & s'y épaisse enfin conformément à la nature de chacun: la grosseur du bois & de chaque tige se fait apparemment de la même manière.

L'ordre de la production des Fruits, est que communément les plus beaux soient à l'extrémité des branches, & sur tout de celles qui sont foibles, & qu'il ne s'en fasse qu'une fois chaque année aux endroits, qui peuvent fructifier; mais la nature pratique le contraire pour les Lignes, car premièrement elle en produit deux fois par an, en second lieu, elle ne les produit guère, que sur les grosses branches en sorte que par un ulcère pour l'Automne elle n'en fait que sur les Arbres, qui ont assez de vigueur; & en troisième lieu, elle place les premières & les plus grosses dans les parties les plus éloignées de l'extrémité, & les autres à proportion qu'elles en sont plus ou moins éloignées: aussi communément est-ce le même ordre qu'elles suivent en meurissant.

La manière, dont le Figuier d'Inde s'y prend à faire ces productions, tellement que sans avoir ni tige ni branches il se sert de ses feuilles pour se multiplier, & s'accroître, n'est pas à moins la moins étonnante de toutes celles, que nous admirons tous les jours.

Régulièrement, toutes nos plantes fleurissent assez long-temps avant que de faire & de perfectionner leurs graines, le Pourpier toutesfois fait la sienne, sans avoir presque aucunement fleuri; dès que le pied est assez gros, il s'élève un peu en différentes tiges, & fait d'abord cette graine blanche, tendre, & tout, ce semble, détachée l'une de l'autre, il la tient bien renfermée dans plusieurs petites coques, & enfin meurissant, il la noircit & endure; pour lors les coques s'ouvrant, elles nous font voir ce petit trésor, qu'elles avoient si soigneusement caché.

Les fleurs des fruits ont entre-elles de grandes différences de couleurs; les Poiriers, Abricotiers, Cerisiers, Orangers fleurissent blanc: les Pommiers rougeâtre, les Grenadiers orangé; les Pêchers violet clair: & parmi toutes ces fleurs il y en a de doubles, & de simples, il y en a de grandes, de médiocres, & de petites.

La Dentelure que la nature à pour ainsi dire, pris plaisir de faire autour des feuilles de la plupart des végétaux, & laquelle étant si différemment taillée dans chaque espèce, doit avoir donné lieu aux hommes premièrement d'en faire, & ensuite d'en faire de tant de façons; & de tant de manières; cette Dentelure, dis-je, mérite bien de trouver quelque place parmi nos méditations.

Ce qui se passe à l'égard de nos Oignons de Tulipes, paroît devoir mettre toute la Philosophie à bout: au mois d'Octobre on les met en terre, ils y font leurs racines, & du milieu de chacune il en sort au mois de Mars suivant une tige chargée de sa fleur, jusque-là rien d'extraordinaire, il en est

de même aux Courtonnes Imperiales, aux Jacintes, Tubereuses, Jonquilles; &c. Mais cette tige qui a paru sortir du milieu de cet Oignon de Tulipe, tout de même que la tige de ces autres Oignons est sortie du milieu des leurs, se trouve enfin placée en dehors, & à côté de l'Oignon; ce qui ne se fait point aux autres Plantes : comment comprendre ce changement de place; l'Oignon se feroit-il tout de nouveau, ou se montant passeroit-il imperceptiblement au travers d'un des côtez de cet Oignon? &c. En vérité c'est icy un mystère de végétation, qui ne peut être regardé avec assez d'étonnement, & de confusion.

Ce recueil d'observations iroit à l'infini, si j'en voulois icy rapporter tant d'autres que j'ai faites dans nos végétaux; c'est assez, ce me semble, qu'il soit constant, qu'il y a en chaque Plante une détermination particulière, certaine & infaillible pour le commencement & la durée de son action, pour sa manière d'être en dehors, pour la qualité de la terre qui lui convient, pour le goût, la couleur, & la grosseur de son fruit, pour la figure, grosseur, & couleur de sa graine, pour la différence de ses feuilles, & de sa tige, pour l'endroit de l'Arbre où se fait le fruit, & la graine, &c.

Et que, comme j'ai dit plusieurs fois, il soit tres-difficile d'expliquer toutes ces différentes singularitez par un grand nombre de pores, & de diverses figures, & par des corpuscules proportionnez, qui viennent à les pénétrer.

Je n'en dirai pas davantage pour le présent, & finirai après avoir seulement expliqué quelques réflexions qu'il m'est autresfois arrivé de faire sur la prétendue circulation de seve dans les Plantes.

CHAPITRE XVIII.

Reflexion sur l'opinion qui admet la circulation de seve.

Comme je suis persuadé, que premièrement, dans les végétaux il se fait au Printemps une raréfaction certaine, qui commence le premier mouvement de la végétation; & qu'en second lieu, il y a dans chaque plante un principe de vie, qui étant un agent nécessaire & forcé, soutient les premiers effets de la raréfaction, ainsi que j'ai ci-devant expliqué: le mouvement des Pendules peut, ce me semble, servir à me faire entendre; dès qu'on a monté le p. son, on donne un petit cranle à la pendule, & tout le monde sçait ce qui s'ensuit: Or il ne me paroît guère possible de marier cette circulation avec l'action des racines, que nous voions se grossir & s'allonger elles-mêmes dans le même temps qu'elles attirent la nourriture, & voici mes difficultés.

C'est que premièrement, je ne puis m'imaginer, quand commence cette circulation, ni en quel endroit elle commence; en second lieu, je ne vois ni sa nécessité ni son utilité: en troisième lieu, supposé qu'il y en eut, je ne sçai s'il faut dire, qu'il n'y en a qu'une générale dans chaque Arbre, ou qu'il y en a autant qu'il y a de branches, &c.

À l'égard du temps & de l'origine, s'il étoit vrai qu'il y eût une circulation, il faudroit nécessairement qu'elle ne commençât que dans le moment

que

que les racines commencent d'agir, & que ce fût par ces racines qu'elle commençât; ainsi il y auroit un temps, ou il ne s'en feroit point, puisque les racines n'agissent pas toujours; & comme la principale raison, qui fait que dans l'animal on admet la circulation, est pour, la purification du sang, que l'on prétend devoir être au hazard de se corrompre, à moins qu'il ne soit dans un mouvement perpétuel, il faudroit conclure de là que la seve dans les plantes se corromproit pareillement, d'abord qu'elle cesseroit de circuler, & qu'ainsi on verroit périr tous les Arbres, d'abord qu'ils seroient sans action, soit pour en être empêchez par le froid, soit pour se trouver hors de leur terre; & qu'à plus forte raison les branches séparées de l'Arbre qui les a produites, periroient sur le champ; tout de même que les membres d'un animal périssent, d'abord qu'ils sont séparés de cet animal; cependant rien n'est plus contraire à l'expérience de tous les plants, & de toutes les greffes qu'on envoie si souvent & si heureusement dans les Pays éloignez, sans qu'il leur arrive le moindre accident, pourveu que la chaleur ne les altère pas.

Mais de plus, supposé que cette circulation fût véritable, & qu'elle ne commençât qu'au moment que les racines commencent d'agir: par ou sauverait-on la production des branches, qui se font au Printemps indépendamment des racines? Or on ne peut douter qu'il ne s'en fasse, puis que beaucoup d'Arbres nouveaux plantez en font au Printemps, sans qu'ils ayent produit aucunes racines; & puisque la plupart des Arbres arrachés en Hyver, & laissez sui la terre, & meme la plupart des branches coupées en ce temps-là, & mises par une de leurs extrémités dans la terre poussent de petits jets aux renouveau, sans avoir encore rien fait dans cette terre.

Mais enfin comment expliquer cette circulation, quand les Amandes des Noyaux, ou les graines ordinaires germent dans la terre, & qu'il en sort pendant quelques jours une racine; qui s'allonge en croissant, sans qu'il paroisse aucune production qui monte; quand vers le mois d'Aoult, l'Oignon d'Imperiale sans être enterré pousse tout de même ses racines, & ne pousse point de tige; quand les autres Oignons poussent leurs tiges en Automne & au Printemps, & ne poussent point de racines; quand les Tulipes, les Tubereuses, & particulièrement les Asperges montent; en sorte que ce qui a d'abord paru extrémité, le demeure toujours, & ainsi la partie monte toute entière de bas en haut; quand les branches à l'extrémité de celle, qui a été coupée ou pincée, sont produites avec cette différence de grosseur & de longueur, que nous avons cy-devant expliquée, en sorte qu'il s'y fait une distribution de seve fort inégale; quand sur les branches foibles les boutons à Fruit se forment seulement à l'extrémité, & sur les grosses se forment seulement au bas: il me semble qu'il est bien difficile de trouver de la circulation dans tous ces exemples, & dans un nombre infini d'autres tous semblables, que je pourrois ici alléguer.

Or si on peut assez bien prouver qu'en quelques plantes il n'y en ait point, ne peut-on pas absolument conclure qu'il n'y a nulle raison pour en admettre dans les autres?

Joint que pour faire voir l'impossibilité de la circulation, il est vrai de dire qu'elle supposeroit en chaque branche trois chemins distincts & séparés, deux pour l'aller & le revenir de la seve imparfaite, & un troisième

pour le retour de la parfaite, sçavoir le premier pour la première route; l'autre pour servir de passage au retour, & le troisième pour conduire la seve parfaite à l'endroit où elle devroit demeurer: je ne dis pas qu'il faudroit des chemins pour monter & pour descendre, parce que souvent les extrémités des branches sont pendantes, & régulièrement celles des Fruits le sont toujours; à parler aussi proprement, on ne pourroit pas dire que la seve monte, quand en effet elle descend, mais je dis simplement qu'il faudroit plusieurs chemins pour aller & revenir.

Or je demande comment par exemple on pourroit trouver ces trois chemins dans une queue de Cerise, comment cette seve qui auroit son premier mouvement pour monter aux extrémités, d'où elle devroit descendre aussitôt vers les racines: comment, dis-je, elle seroit déterminée à descendre vers ce Fruit qui pend, & ce la remonter jusqu'à l'endroit où elle avoit quitté la route, qui la conduisoit en haut, pour prendre aussitôt ce chemin qui la devroit ramener en bas, & puis reconduire au dernier lieu, où sa destinée de fruit & de feuilles la doit porter?

Je demande encore, s'il ne se fait pas de circulation pour le Fruit, aussi bien que pour le bois; & cela étant, ces deux seves au retour ont-elles chacune leur chemin particulier, (ce qui fera une grande multiplication de chemins) ou bien se mêlent-elles ensemble, & cela fera une confusion malheureuse de deux seves, dont on veut que l'une soit beaucoup plus épurée, & plus excellente que l'autre.

Voilà ce me semble bien des allées & des venues, dont la nature, qui est simple dans ses opérations, ne s'accommode guère volontiers: pourquoi la seve n'acqueroit-elle pas tout d'un coup la perfection au moment que les racines l'ont attirée: tout de même que l'air est tout d'un coup éclairé, d'abord que la lumière du Soleil, ou des flambeaux, vient à se présenter; de plus, supposé que la circulation deust être nécessaire pour perfectionner la seve, je demande où est-ce que s'acquiert cette perfection, ce ne peut pas être à la première entrée des racines, puis qu'on veut qu'elle y soit comme indigeste, ce ne peut pas être aux extrémités des branches & des Fruits, puis qu'elle ne s'y arrête pas ayant encore deux voyages à faire; car si elle s'y arrêtoit, il s'ensuivroit qu'elle seroit parfaite, & que par conséquent il seroit inutile de retourner à sa première source: ce ne peut pas être aussi à la seconde visite, qu'elle vient rendre aux racines, parce qu'elle s'y arrêteroit sûrement; car comme il est indifférent à la seve parfaite d'être employée à faire les racines, ou la tige, les branches, ou les feuilles & les fruits, elle seroit fixée au premier endroit, où elle se trouveroit accompagnée des degrés de perfection qui lui conviennent.

Je demanderois encore volontiers, en cas que l'extrémité ou la seve devoit venir, eût été retranchée, comment se feroit la communication des chemins de l'un à l'autre, & ce que deviendroit la seve, qui seroit préparée pour être fruit, en cas qu'elle fut arrêtée à my-chemin, en sorte qu'elle ne put plus remplir sa destinée.

Il est donc vra, que cette doctrine de circulation entraîne nécessairement une grande suite d'embarras, que nous pouvons ce me semble heureusement éviter, en disant que ce principe de vie, qui fait tout agir, quand la chaleur du soleil luy en a donné l'impression, donne d'abord, & en en-

trant à cette eau, qui a été attirée, une qualité de sève parfaite, qui cependant de soy est indifférente à devenir Fruit, feuille, ou bois, & que comme cette sève à les degrez de la raréfaction, qui lui conviennent, elle se trouve légère, & propre à s'élever vers toutes les extrémités; que si elle est très-abondante, elle fait par tout beaucoup de bois & de feuilles, & le tout grand & matériel à proportion de son abondance; que si elle est en très-petite quantité, elle fait des Fleurs presque par tout, & assez de Fruits en suite, mais véritablement elle les fait ici de petite taille; que si enfin elle est médiocre en de certains endroits comme sur les branches foibles, & au bas des branches fortes, elle y fait premièrement des boutons à Fruit, & enfin de beaux Fruits.

Mais pour pouvoir comprendre, & expliquer cette belle distribution de sève vers toutes les parties, dont l'Arbre est composé, soit pour commencer chacune, & la continuer, autant qu'il lui convient, soit pour la déterminer à sa juste grandeur, il semble que la nature s'y soit formellement opposée, comme si elle avoit pris soin de se couvrir d'un voile obscur, pour n'être aperçue dans le temps qu'elle produit, & qu'elle engendre; tellement que nos lumières ordinaires ne sçauroient pénétrer jusque dans le secret mystérieux de cette végétation.

Je veux bien que dans l'animal il y ait une circulation de sang; les vaisseaux, aussi bien que tout le corps de l'animal, y sont parfaits dans toute leur étendue, sans qu'il y faille imaginer un commencement & une fin, ainsi ils contiennent fort bien le sang, & les esprits pour les empêcher de sortir par aucune extrémité; mais dans nos Arbres qui s'allongent sans cesse par dehors, il faut supposer que les vaisseaux sont ouverts par leurs extrémités, & qu'ils s'allongent incessamment par-là, tout de même que fait la masse entière de l'Arbre; ainsi nul rapport de vaisseaux d'animal à vaisseaux d'Arbre, & par conséquent l'induction m'en paroît vicieuse & imparfaite.

La troisième difficulté qui reste, pour expliquer si, la circulation étant admise, il faut dire qu'il n'y en a qu'une générale dans chaque Arbre, ou qu'il y en a autant de particulières, qu'il y a en effet de branches, n'est peut-être pas la moindre de toutes les autres; parce que de n'en admettre qu'une générale, on aura bien de la peine à concevoir la reprise des branches, qui étant plantées de boutures deviennent en peu de temps des Plantes parfaites; il faudroit bien dire que dans chacune de ces branches il y avoit une circulation véritable, laquelle avoit cessé d'agir au moment qu'il leur étoit arrivé d'être séparées de l'Arbre, sur lequel elles avoient été produites; mais que d'abord qu'ayant été replantées elles s'étoient trouvées en état d'agir par elles-mêmes, leur circulation avoit aussi commencé à faire son devoir, & qu'ainsi elles étoient parvenues à se rendre parfaites.

Or si pour l'explication de la bouture on admet des circulations singulières dans chaque branche, il en faudra nécessairement admettre plusieurs dans chacune de ces branches, puis qu'en effet pouvant être divisées en plusieurs parties, si on remet en terre chacune de ses parties avec toutes les conditions nécessaires, elles reprendront aussi aisément que si on avoit planté les branches entières; & cela étant n'est-ce pas ce progrès à l'infini, qui est le plus horrible monstre du raisonnement; mais quand la

branche

38
 branche couchée fait racine à l'endroit de sa courbeure, & que de-là en avant cette partie du dehors, qui étoit la plus menue, devient en peu de temps beaucoup plus grosse que celle, qui tient encore à l'Arbre: ne faudroit-il pas dire qu'il s'est fait nécessairement une circulation nouvelle? si bien que l'ancienne a fini, ou qu'au moins elle est demeurée inutile, joint que je ne puis voir le moyen d'ajuster toutes ces circulations particulières avec la générale, pour les faire agir de concert, & par subordination, quand elles sont de compagnie dans un même Arbre.

Tant d'embaras & tant d'inconviniens me déterminent sans doute à n'avoir pas grande créance à cette nouvelle opinion de circulation de seve, quoi que j'aye une extrême considération pour le mérite de ceux, qui l'ont imaginée.

CHAPITRE XIX.

Réflexion sur l'opinion qui veut établir une entrée de nourriture par les parties supérieures des plantes.

Quelques-uns ont voulu dire, qu'il n'entroit pas seulement de la nourriture par le canal, & l'opération qui se fait des racines dans la terre, mais qu'il en entroit aussi du côté de l'air par les parties supérieures de l'Arbre, & fondent leur opinion sur ce que, si pendant l'Été on serre étroitement certaines branches en quelque endroit de leur longueur, ou que même on en dépouille entièrement une partie, celles qui sont au dessus du lien, ou au dessus de l'endroit dépouillé ne laissent pas souvent de grossir, & de s'allonger.

A quoi je répons, que la première végétation, que nous avons veuë faire aux Amandes, aux Noyaux, & aux Grains semez, ne peut absolument s'accorder avec cette nécessité de nourriture aérienne, puisque cette végétation se fait dans les entrailles de la terre, sans avoir aucune communication avec l'air.

Je répons de plus, qu'il n'est guère possible de lier si étroitement cette branche dont est question, que la seve, qui est une humeur non seulement subtile, & délicate, mais aussi violente dans son opération, ne trouve quelque passage sous ce lien; & quoi que la plus grande abondance doive monter entre le bois & l'écorce, il est cependant vrai que toujours il en monte quelque peu au travers des fibres du bois, & même la nature, qui par la grande aversion qu'elle a pour le vuide, fait des choses si extraordinaires, peut fort bien faire ici, que la seve qui est arrêtée en chemin; soit par ce lien, soit par cette grande écorchure, pénètre cependant au travers du bois, pour aller nourrir les parties supérieures, qui périroient infailliblement, si elles n'étoient promptement secouruës.

Enfin on pourroit bien encore répondre que cette enflure, & cet allougement de l'extrémité de telles branches sont plutôt une espece d'hydropisie, qu'une véritable augmentation d'une bonne continuité; puis qu'en effet ces sortes de parties supérieures des branches liées, ou dépouillées périssent en fort peu de temps, quand le canal d'en-bas n'est pas promptement

ment rendu libre pour laisser passage à la véritable nourriture.

Les grands allongemens qui se font des Plantes, dont l'origine se trouve fort bas dans la terre, comme, par exemple, un oignon de Tulipe, ou d'autre fleur.

L'extrémité pointuë & pyramidale de chaque branche; la naissance de toutes les branches, qui sont toujours tournées, & déterminées à monter, & jamais à descendre.

L'origine des branches, qui viennent sur le dos, ou coude de celles, qu'on a courbées violemment vers la terre; les faux bois qui naissent vers le pied des Arbres, quand le haut a été mal traité, les extrémités des branches qu'on voit périr, pendant que le bas est vigoureux, comme aussi les extrémités des Plantes qui meurent, ou se fanent, quand pendant les chaleurs on les a nouvellement remises en terre, les greffes en fût, &c. Toutes ces observations me paroissent entièrement contraires à la décente de seve qu'on prétendroit venir du côté de l'air, tant au travers de l'écorce, que par les extrémités des branches.

Le goût des Fruits qui sentent le terroir, justifie bien aussi de son côté que la nourriture vient apparemment d'un fond de terre, qui a un tel goût, & non pas de l'air, qui n'en a aucun; car seulement s'il entroit de la seve au travers du bois, il pourroit bien en entrer aussi au travers de la peau des Fruits; & ainsi la queue qui paroît être l'unique & véritable canal de la nourriture des Fruits, se trouveroit pour ainsi dire avoir beaucoup de camarades dans sa fonction naturelle, c'est pourquoi on pourroit bien lui reprocher qu'elle n'est pas entièrement nécessaire.

Il est bien vrai que les Arbres ont nécessairement besoin d'être entourés d'un air temperé, qui tienne leur écorce aisée à dilater & à détacher du corps du bois qu'elle couvre, afin de donner passage à la seve qui vient des racines; mais je ne croy pas pour cela qu'il soit vrai de dire, qu'il entre de la nourriture par cette écorce, jusque-là même que si l'air étoit trop chaud autour d'une tige toute nuë, comme il arriveroit à des Arbres qu'on auroit mis en Espalier à quelque exposition du Midy dans des climats de Zone torride, bien loin que par cette tige il entrât quelque sorte de nourriture, le passage de celle qui doit venir d'en-bas par le canal ordinaire en seroit tellement empêché, que toute la partie supérieure de l'Arbre en périrait infailliblement, & ainsi la seve ne pouvant monter aux petites supérieures, creveroit dans le pied & y feroit une infinité de rejettons nouveaux.

Ceux qui par des incisions faites sur quelques plantes, prétendent prouver cette intronmission de seve par les parties d'en-haut, ou prouver même la circulation à cause de l'humeur qui soit en abondance par de telles incisions, paroissent à mon sens se servir d'un moyen peu solide pour l'établissement d'une opinion si extraordinaire.

Car premièrement, s'ils viennent à couper ou à rompre l'extrémité de cette plante, ils verront de part & d'autre aux deux extrémités coupées une grande quantité de sources de seve, qui par de petits trous visibles & apparemment bouillonne en sortant tout au-tour de chacune, tant de celle qui a conservé sa situation, que de l'autre qui a été séparée de la première.

En second lieu, si l'incision est faite par le bas, il en sortira non seulement quelque quantité de cette seve qui monte incessamment, mais aussi

un peu de celle qui étant déjà montée, & ayant toujours été soutenuë de la nouvelle, qui monte, ne peut s'empêcher de retomber faute du secours, & de l'appui qui lui est ôté par les incisions: c'est ainsi que le jet des eaux jaillissantes retombe si promptement à chaque fois que le robinet vient à être fermé.

Et enfin si l'incision pouvoit suffisamment, il faudroit que toute la seve supérieure descendit par une seule ouverture, tout de même que toute la liqueur supérieure d'un vase se pert par le premier trou qui se trouve au dessous d'elle; mais cependant l'expérience nous apprend, que d'autant d'incisions qui se font tant au dessus, qu'au dessous de la première, il en sort toujours de la seve, mais plus abondamment par la plus basse, & moins par la plus haute, & seulement ce ne peut être que le même effet que je viens d'expliquer pour la première.

C H A P I T R E X X.

Réflexion sur la conformité de seve, qui se trouve pour la facture, tant du bois, & des feuilles, que du Fruit.

Nous n'avons guère de Plantes, qui tout le long de l'Été fassent plus de racines, & par conséquent plus de seve que les Figuiers, ainsi nous pouvons assez seurement faire nos observations, & nos raisonnemens, en fait de seve, sur celle qu'on peut remarquer en toutes les parties du Figuier; elle me paroît entièrement d'une même couleur, d'un même goût, & d'une même consistance, tant dans le bois, & la queue des feuilles, & du Fruit, que dans le Fruit même, quand il est encore tout vert; car quand il est meur, & qu'on le détache, on n'y apperçoit aucune marque de cette seve blanche, dont il en reçoit si grande quantité, devant que de mourir.

Et de là on pourroit bien conclure en général, qu'il n'y a pas grande différence de la seve qui fait le Fruit, d'avec celle qui entre dans la composition de toutes les autres parties de l'Arbre, puis qu'en effet elle paroît si semblable au sortir de la queue, & à l'entrée du Fruit; aussi-bien s'il étoit vrai que la seve, qui doit faire le Fruit, eût certains degrez de perfection particulière quine se rencontre pas dans celle qui fait le bois, que voudroit-on que devint cette seve à Fruit, si celui qu'elle devoit faire & nourrir périssoit devant que d'estre en nature, ou devant que d'être parfait, comme il arrive si ordinairement; il faut bien qu'elle se mêle avec tout le reste, & qu'elle soit pareillement employée à la production d'autre chose qui ne soit pas fruit.

Voilà pourquoi les Arbres qui n'ont point de Fruit, font beaucoup plus de bois, que ceux qui en sont chargés; & voilà encore pourquoi je croi être toujours bien fondé à soutenir, que toute la différence consiste au plus, & au moins de seve, le peu faisant les fleurs, & le Fruit, comme le beaucoup fait l'écorce, & les feuilles.

Joint ce que j'ai tant de fois répété, que le Fruit sur les branches soit le plus serré à leur extrémité, comme sur les branches fortes il se forme vers la partie la plus basse, pour faire voir qu'il s'en forme par tout, & qu'on se

trompe grandement, quand prétendant rendre la véritable raison, pour-quoi, les Fruits sont d'ordinaire sur les branches foibles, & particulièrement à leur extrémité, on veut dire que cela provient de ce que la seve a nécessairement besoin de se cuire, & de se perfectionner, ce qu'elle ne scauroit faire qu'en passant dans une longueur considérable de petits canaux.

Quand bien même cette pensée auroit quelque apparence de bon fondement, comment expliquer la production des grapes de Raisin, des pommes de Coin, des Meures, des Azerolles, des Framboises, &c. qui se forment en même temps que le bois, sur lequel tous les ans la nature nous le vient présenter au Printemps; car en effet, par exemple, sur chaque vieille branche de Vigne taillée tous les ans au Printemps, il en sort autant de nouvelles branches qu'on y a laissé d'anciens yeux, & sur chacune de ces branches nouvelles il en sort des grapes en même temps que ces branches sortent, & cela n'arrive d'ordinaire qu'au troisième, & quatrième & cinquième nœud de chacune, & puis la branche continuë de s'allonger.

Cela posé pour certain comme il est, je demande comment on peut dire, que la seve faite de cuisson, ou de préparation suffisante a été imparfaite jusqu'à chacun de ces trois yeux: que là il s'en est fait de bien assainnée, de sorte qu'elle s'est partagée en parfaite & imparfaite: la première ayant été employée d'un côté à faire une grappe de Raisin dans quelqu'un de ces trois nœuds, & de l'autre à faire des feuilles & des branches; & cependant toujours du bois, de la moëlle & de la peau dans l'intervalle de chacun des nœuds, pour la formation desquels l'une & l'autre seve ont apparemment concouru; enfin après cette séparation de seve parfaite & imparfaite, il se fait une réunion des deux, pour ne faire plus de l'année que du bois, & des feuilles au dessus de ces grapes: tout de bon je ne suis pas encore assez clair-voyant là dedans, pour donner dans ces sentimens subtils, & élevez de quelques-uns de nos Philosophes modernes.

CHAPITRE XXI.

Réflexion sur l'opinion de ceux qui raisonnent sur la production des Fruits, tout de même que sur la génération des Animaux.

Nous en avons encore, comme j'ai déjà dit dans le Traité de la taille, qui sur la production des Fruits, veulent raisonner de la même manière, que sur la génération des Animaux: les Animaux, disent ils, ne produisent leurs semblables, que quand ils sont vigoureux, n'étans nullement capables de produire, quand ils sont infirmes, & ainsi la génération est une action de vigueur dans tout l'ordre de la nature: donc les Arbres, qui sont des êtres naturels, ne sont pareillement capables de faire leurs fruits, que quand ils ont beaucoup de force & de vigueur, & par conséquent cette génération de Fruits ne peut pas être regardée comme une marque de foiblesse; ils ajoutent aussi, que dans les ouvrages de la nature, la force ne se doit mesurer que par la qualité noble & importante des efforts, qui ne peuvent être produits que par une vigueur & une puissance extraordinaire.

Ce sont à la vérité des propositions & des inductions plausibles & vrais:

semblables, avec lesquelles, quand d'ailleurs elles sont soutenues d'une réputation d'habileté fort établie, on peut persuader ceux qui ne savent pas se défendre.

Quoi que j'aye une singulière vénération pour le mérite, & pour les ouvrages des habiles gens, qui raisonnent de la sorte, j'avoüe toutesfois que j'aurois peine à me taire, si je voyois, que pour décrier plus aisément mes maximes, on me fist par exemple avancer celle-ci, que je n'entens pas (l'abondance d'humidité, qui fait produire aux Arbres beaucoup de bois & de feuilles, est un effet de leur force (je puis bien avoir dit, & je le redis encore, que les fleurs & les fruits aux Arbres sont des marques de leur foiblesse, ou de leur peu de seve, comme l'abondance des belles branches sans fruits est la marque certaine de leur force, ou de l'abondance de leur seve; le terme d'humidité ne me paroît pas fait pour signifier la seve qui est dans l'Arbre: je croy qu'il ne se doit ici prendre, que pour l'humidité de la terre ou un Arbre se trouve planté; ainsi il y a grande différence entre abondance de seve, & abondance d'humidité: on ne voit guère une abondance de seve dans les Fritiers, qui ont à leur pied une abondance d'humidité: ils ne manquent guère de périr, quand leurs racines viennent à être submergées d'eau, & ne prendroient jamais, si on les plantoit dans des terres par trop marécageuses; au lieu que d'ordinaire ils sont beaucoup de bois & peu de fruits, quand étant pourvus d'un principe de vie vigoureux, & plantés dans une terre bonne & médiocrement humide, ils produisent de bonnes racines, qui leur fournissent à la tête une abondance de seve.

Il faut donc prendre garde de ne pas confondre ensemble ces deux termes d'humidité & de seve, puis que la seve ne s'entend que de la nourriture qui est dans l'Arbre, & l'humidité ne se doit entendre que de l'eau, qui peut être au pied de cet Arbre.

Ce qui peut avoir donné lieu de vouloir raisonner sur la génération des plantes, comme on a jusqu'à présent raisonné sur la génération des animaux, est, ce me semble, qu'on a cru que le Fruit étoit à l'égard de l'Arbre la même chose, que doit être le petit Animal à l'égard du père qui l'a engendré, & par ce raisonnement il faudroit conclure, que comme un jeune Lion ressemble parfaitement dans toute la conformation de son être au Lion son père, que pareillement une Poire & une Cerise doivent ressembler entièrement dans toute leur conformation au Poirier & au Cerisier, qui les ont produites, jusqu'à devoir espérer que cette Poire & cette Cerise attendroit insensiblement & par succession de temps leur hauteur, leur grosseur & leur figure, comme le Lionceau atteint celle du Lion.

La nature nous fait bien voir que sa manière d'agir ne répond pas à ces sortes d'inductions, & ainsi c'est tout au plus, si on peut dire, qu'une partie du Fruit de chaque Arbre est à l'égard de ce même Arbre, ce que la semence des Animaux est à l'égard de ces mêmes Animaux.

Je ne fais pas assez instruit en anatomie, pour sçavoir si la matière seminale des Animaux demande autant de force & de vigueur, pour être formée au dedans du corps, que pour être utilement employée à la génération; mais toujours me semble-t-il sçavoir, que personne ne s'aperçoit ni du temps ni de la manière dont elle se forme, non plus que du temps ni de la

manière.

dont se font les muscles, les os, les cartilages, &c. & qu'aparamment c'est par la providence de la nature, que de toute la masse des alimens une partie est employée à former cette semence, & le reste sert à l'augmentation, ou à la conservation de ce qui compose tout l'Animal, sans qu'il se fasse jamais aucun effort sensible pour fabriquer & perfectionner tout ce qui se produit au dedans du corps.

Mais j'ajoute qu'on seroit extrêmement trompé, si on croyoit comme une vérité constante, que chaque Fruit fut le fourreau ou l'étui d'une semence capable de produire un Arbre tout semblable à celui qui l'a produit : la multiplication générale des Arbres ne se fait guère par les Fruits; & en effet qui est-ce qui a jamais vu un Prunier de Perdigon, ou un Bigarotier venu de noyau? qui est-ce qui voit un Figuier ou un Meurier venu de graine, un Poirier de Bon-Chrétien ou de Bergamotte venu de pepin? quoi qu'il soit ordinaire que le Chêne vienne du Gland, le Maronnier du Marton, & ainsi de quelques autres Arbres : la nature à pourveu par d'autres voyes à cette multiplication si admirable, & a voulu qu'elle se fist tantôt par des marcottes & des boutures, tantôt par des rejets du pied, quelquesfois par différentes manieres de greffes, &c. J'explique ailleurs une partie de ces beaux ressorts, dont la nature trouve à propos de se servir, pour perpetuër chaque espece, & je viens à soutenir affirmativement.

Que si après avoir voulu établir pour une maxime certaine, que tels Sapins n'ont de la force, que parce qu'ils ont été nourris dans une montagne du Midi; & tels ne sont foibles, que parce qu'ils ont été élevez dans une montagne du Nord, on vouloit ensuite passer de-là à nos Arbres fruitiers, pour tirer des conséquences des uns aux autres : il est grandement à craindre qu'on courroit quelque risque de faire des raisonnemens peu solides : ce sont deux champs bien différens entr'eux, & qui demandent aussi des raisonnemens, qui ne le soient pas moins.

Ce qui se peut dire des Fruits, n'a guère de raport à ce qui se peut dire des Sapins ; dans ceux-ci on n'a que faire de chercher des distinctions d'une partie du corps de l'Arbre d'avec une autre partie : c'est assez qu'on considère simplement l'Arbre en soi tout entier, pour s'en pouvoir servir à faire des mâts, des ais, des poutres, des solives, &c. mais en Arbres fruitiers on est obligé de faire distinction de branche, c'est à dire de la grosse d'avec la menue, & de la fausse d'avec la bonne : on regarde ici les ouvrages merveilleux de la nature pour la distribution de la leve, qui entre dans chaque partie dont ils sont composez ; & à l'égard des Sapins, il ne faut regarder au plus que l'usage particulier, auquel on les peut destiner pour la construction d'un bâtiment : il importe peu à la nature, qu'un Sapin soit propre à faire un plancher, ou à ne le pas faire ; mais on pourroit dire qu'il lui importe beaucoup, qu'un Arbre fruitier fasse des Fruits pour la nourriture des plus nobles parties de la composition du monde ; & cependant à l'égard de ces Fruits c'est de tout ce qui se passe dans la végétation la partie qui lui coute le moins à faire, & qui donne le plus de peine à concevoir au philosophe.

Et pour confondre en toutes occasions ce grand raisonnement des hommes, cette même nature fait voir dans nos Arbres une sagesse bien différente de celle, qu'elle fait paroître dans la composition, & dans la con-

servation de chaque Animal parfait, comme si elle avoit voulu par là couper entièrement chemin à toutes les conséquences, qu'on voudroit tirer des uns aux autres.

La distribution de la nourriture dans les Animaux parfaits se fait par portions égales dans chacun des membres, qui font entr'eux une égale symétrie, en sorte que d'ordinaire le bras droit n'en reçoit pas davantage que le gauche, ny une des jambes davantage que l'autre & ainsi du reste: au lieu que dans les Arbres fruitiers la seve s'y distribuë par parties extrêmement inégales; peu de branches en effet s'y ressemblent parfaitement, il en est de fort grosses, & d'autres fort menues, quelques-unes même tiennent un milieu entre les deux, il va beaucoup de seve dans les premières, il en va si peu que rien dans les petites, & médiocrement dans les dernières.

Il arrive aussi quelquefois que de certaines petites branches venant à recevoir plus de seve que l'usage particulier, auquel elles paroissent destinées, n'en demandoit, deviennent en peu de temps d'une grosseur extraordinaire, & que réciproquement quelques-unes, après avoir été dans un temps regardées comme grosses par comparaison à d'autres qui l'étoient moins, cessant enfin de recevoir autant de seve que leur première grosseur en devoit esperer, deviennent du nombre & de la classe des petites.

On pourroit peut-être dire, & même assez à propos, que la seve fait ici la même chose à-pen-près, que ce qu'on voit faire au courant de l'eau dans le lit de certaines Rivières; ce courant n'est pas toujours régulièrement en un même endroit, par exemple dans un temps il se porte tout entier du côté de la rive droite, & comme si s'ennuyant bien-tôt après de la route qu'il avoit lui-même choisie, il prenoit plaisir à changer souvent de place, on le voit au bout de quelques mois, on se remettre entièrement vers la rive opposée, on s'établir dans le milieu du terrain qui lui est destiné; mais de quelque côté qu'il se laisse aller, ce n'est pas d'ordinaire pour y faire de grands séjours.

Tout de même aussi dans les branches, qui sont le véritable lit de la seve, nous voyons arriver par-cy par-là, & de temps en temps une manière d'égaremens capables de surprendre; cette seve n'est pas toujours constante à suivre les premiers chemins qu'elles avoit pris dans les commencemens, de l'année; elle fait une espece de débordemens dans une branche foible, qui étant sur le point de nous donner du fruit en perd absolument toute la disposition, si bien que se mettant à grossir, & à s'allonger notablement au prix de ce qu'elle étoit, elle prend l'etre, le temperament, & la qualité de celles, qui ne sont propres qu'à faire du bois, & de là vient qu'elle s'attire aussi un traitement tout contraire à celui qu'elle avoit accoutumé de recevoir.

Telle année aussi nous voyons arriver que celle, qui, pour ainsi dire, avoit commencé dans son enfance à vivre sur le pied d'une grosse branche, c'est à dire d'une branche à bois, changeant tout d'un coup de parti vient à augmenter le nombre des branches à fruit, parce que le canal qui fournissoit de quoi la maintenir dans sa première condition, ayant reçu quelque altération intérieure, cette grosse branche s'est trouvée reduite à la portion des petites.

Le ce qui est ici de plus admirable, c'est que la nature qui dans chaque espece

espece d'Animaux parfaits a , ce semble , un seul & unique moule , par le moyen duquel elle leur fait à tous une figure égale , & un air assez uniforme dans les uns & dans les autres , ne cherche dans la disposition , & la figure de nos Fruitiers ny ajustement , ny simmétrie , ny égalité , ni ressemblance : en chaque Animal les yeux , & les oreilles , le ventre , & les pieds , &c. sont régulièrement placez aux mêmes endroits du corps , sans qu'il soit permis de faire aucune transposition de membres , à moins que d'en faire des monstres affreux ; mais dans les Arbres Fruitiers , on est content de la nature , pourveu que l'Arbre fasse de beaux bois , & donne de bons Fruits , que ce soit dans le haut , ou dans le bas , ou à droit , ou à gauche , tout cela nous est indifférent aussi-bien qu'à la nature ; * elle a même cette complaisance pour le Jardinier habile qu'elle veut bien pour ainsi dire suivre ses ordres & sa conduite , & par conséquent prendre telle figure qu'il lui veut donner , jusques-là même qu'elle se soumet à produire , ou du bois , ou du Fruit , en quelque endroit que ce soit de l'Arbre , qu'il trouve bon de lui marquer.

Partant puisqu'en même temps il est indubitable que dans tout le corps de l'Arbre il n'y a pas une seule partie extérieure quelle qu'elle soit , qui ne puisse servir à la production , & que dans les Animaux il n'y en a qu'une seule qui puisse servir à une fonction semblable ; y a-t-il apparence de raisonner entièrement d'une même manière sur la génération des Animaux ?

Il y a dans les Arbres Fruitiers un détail de fonction de sève , ou peu de gens se font avisez de découvrir , & peut-être même font-ils assez excusables de ne l'avoir pas fait , parce que des sciences & plus brillantes , & plus relevées , ou même des emplois importans , & nécessaires ne leur ont pu permettre de s'y appliquer , & quoi qu'à tout homme , qui en deux , ou trois matières s'est acquis un grand fond d'habileté , il fut bien-séant , s'il étoit possible , d'en avoir autant acquis en toutes celles qui sont connues : cependant je ne sçay si on seroit bien reçeu à dire , par exemple , qu'un Astrologue ; qu'un Mathematicien , qu'un Architecte , ne peuvent passer pour être d'assez habiles gens dans leurs professions , à moins qu'ils ne soient consommés en toutes sortes de sciences ; seroit-il possible , que celui qui est infiniment éclairé dans ces belles connoissances passât pour un homme ignorant , parce qu'il ne seroit pas parvenu à être bon Jardinier , je ne le sçaurois croire : car comme on auroit raison d'imputer à l'Architecte en qualité d'Architecte , si une cheminée fumoit , si une chambre n'avoit pas une place commode pour un lit , si la simmétrie n'étoit pas régulièrement observée dans un Palais ; aussi auroit-on ce me semble tort de lui imputer comme Architecte , si les Arbres Fruitiers d'un Jardin n'avoient pas une figure agréable , & ne faisoient pas abondance de beaux , & de bons Fruits.

Difons davantage , qu'il y a un nombre infini de curiositez qu'on peut appeller inutiles à l'égard de nôtre Jardinier , parce que tous les raisonnemens du monde ne lui sçauroient servir de rien pour y acquérir de nouvelles lumières ; ainsi , par exemple , quand on sçait que le Marbre d'une telle Montagne de Genes , ou la Pierre d'une telle Carrière de S. Leu ont toute la bonté nécessaire pour la construction , & la solidité des Statués , & des Bâtimens , pendant que le Marbre , & la Pierre de tels & de tels autres endroits sont connus de tout le monde pour être de mauvais Matériaux ; à

* Culcitra
que sic
quenti , in
qualcumque
voces artes
haud tarda
sequuntur.
Virg. Georg. 2.

quoi servira-t-il de se mettre en peine de vouloir rendre raison, d'où vient la bonté de ceux-là, & le défaut ou l'imperfection de ceux-ci, puis qu'on ne sçauroit parvenir à trouver les moyens de corriger l'un, & de perpétuer l'autre ? il doit suffire de sçavoir au vrai ou sont les bons pour s'attacher uniquement à les choisir, & ou sont les mauvais pour les rebuter incessamment.

En Italie, les Sapins du Midy sont bons, je le veux bien, ceux du Nord ne le sont pas à la bonne heure, l'expérience du pays a donné cette connoissance, mais je croy que sur cela on se tromperoit beaucoup, si sans avoir aucun égard à la différence du fond de terre, on vouloit dire en général que ce qui rend ceux-ci mauvais, n'est absolument autre chose que d'avoir été élevez dans une exposition du Nord, puisque les Mariniers d'aujourd'hui soutiennent, que les meilleurs Sapins, qu'on puisse employer à faire des masts, viennent des régions les plus Septentrionales de la Norvegue, & si au contraire on vouloit avancer, que les Sapins du Midi ne sont bons que parce que la grande chaleur du Soleil est seule capable de comprimer la matière, dont ils sont nourris, & par conséquent de serrer & d'endurcir fortement leurs fibres, ce qu'elle ne peut faire pour les autres, qui sont dans un lieu que le Soleil ne regarde pas à plomb; comment pourra-t-on appliquer ce raisonnement aux Sapins élevez dans un pais où il gèle presque toujours ? N'est-il pas naturel au froid, aussi bien qu'au chaud de resserrer, d'endurcir, & de fortifier ? Et n'est-il pas vrai aussi qu'il vient plus de pluyes par les vents du Midi, que par les vents du Nord, & que par conséquent ce qui est exposé au Midi est d'ordinaire pour le moins autant humecté, que ce qui est exposé au Nord.

Tout de même, je dis qu'en végétation il n'est pas trop assuré de philosopher en général, il est sur tout important d'examiner chaque chose en particulier, & toujours en veüe d'acquérir non pas simplement de ces lumières, qui ne sont que repaître une vaine curiosité d'esprit, mais particulièrement de celles qui contribuent à donner aux Ouvriers de nouveaux degrez de connoissance & d'habileté: défions-nous des opinions qui ne sont au plus que probables, & qui par conséquent ne sçauroient servir à établir des maximes assurées; défendons-nous des preventions, qui nous font embrasser avec trop de déference, ce qui peut avoir été avancé par un homme véritablement illustre en certaines matières particulières, mais qui pour avoir voulu trop entreprendre s'est peut-être mêlé mal-à-propos de dogmatiser sur quelqu'un que l'on pouvoit dire n'être pas de son gibier.

Tout le monde sçait que les Arbres venus en pleine campagne, & en lieu sec, ont le bois plus dur que ceux qui sont venus dans les Forests, & dans les lieux humides; mais je croy qu'il n'importe guère que les Arbres de la campagne ayent été élevez à des expositions du Midi, ou à des expositions du Nord, la pleine campagne dans chaque climat ne reconnoissant guère ces différences d'expositions, témoins les Vins de Versenay, qui sont encore meilleurs à l'exposition du Nord, que ceux qui sont venus à l'exposition du Midi, & malgré la maxime des anciens Auteurs: quiconque auroit voulu prendre cette maxime au pied de la lettre, & chercher le grand raisonnement pour la maintenir, & pour l'étendre, combien d'héresies n'auroit-il point fait en matière de Vignobles?

*Außer vites
sibi objectas
nobilicat,
aquilo fecerunt,
eligunt plus velis,
an melius.
Crescentius.
Palladius.*

Quoy-

Quoy qu'il soit vrai que l'aspect du Soleil soit une des plus précieuses & des plus importantes conditions, pour favoriser les Plantes, cependant si la bonté manque du côté du fond, quelque aspect qu'il y ait, ou du Midy, ou du Levant, nous ne verrons guère pour cela de productions qui réjouissent; & de là vient cette différence si grande, qui se trouve entre les Vins d'une même côte, quoi que toute entière elle n'ait qu'une seule & unique exposition; de-là vient encore qu'il y a tant de Terres marécageuses qui demeurent inutiles, tant de Plaines qui sont abandonnées sans culture, & tant de grandes Colines qui ne produisent rien. Si les Tuyaux d'Orgues, & les instrumens de Musique, ne sont effectivement bons, & bien faits, à quoi servira-t-il de les mettre entre les mains de sçavans Musiciens, & d'habiles Organistes; L'ame de tous les hommes n'est-elle pas d'une égale substance, & d'une égale perfection d'être dans les uns, comme dans les autres; cependant à quoi attribuërons-nous cette différence étonnante des grands Ministres, & des grands Philosophes, d'avec le Peuple stupide, grossier, brutal, & barbare, si ce n'est à la différence du temperament, & des organes.

* Quippe
sola natura
fab est.
Virg. Georg. 2

Il est donc constant qu'à l'égard des productions de la terre c'est le fond bon, ou mauvais, que nous devons regarder comme la principale source des différences, que nous y remarquons; c'est assez pour notre usage & pour nôtre besoin, que nous sçachions seulement que les Arbres de Forêts croissent plutôt en hauteur, & sont aussi plus droits de tige, que ceux qui viennent dans les Buissons; or nous le sçavons si bien, que nous n'en pouvons douter, parce que l'expérience nous apprend que naturellement chaque plante cherche d'être immédiatement regardée des rayons du Soleil, & que partant celle, qui craint pour ainsi dire de se voir étouffer par le voisinage des autres qui l'entourent, semble s'élaner avec impétuosité, pour porter son sommet vers l'endroit où elle aura plus d'air; & comme, s'il m'est permis de parler ainsi, l'instinct de chaque Plante en particulier est à cet égard semblable à l'instinct de chacune de ses voisines, de-là vient que toutes ensemble agissant comme à l'envie les unes des autres, elles tâchent d'avoir l'avantage l'une sur l'autre, & ainsi s'allongent toutes également: de manière que dans les forêts bien épaisses, tous les Arbres régulièrement y deviennent & plus hauts & plus droits, que ceux qui ne viennent pas en de semblables situations; & si les forêts sont trop épaisses, les Arbres y parvenant trop tôt à une grande hauteur n'auront pas eu le temps d'acquiescer une solidité convenable & suffisante, & par conséquent se trouveront foibles, au lieu que les Arbres venus en pleine campagne, & en petite compagnie, n'ayant pas eu cet empressement violent de s'élever sitôt en hauteur, ont insensiblement profité de la nourriture qui leur est venue, & qui a été sage ment employée, tant à les grossir, qu'à les allonger avec une proportion réglée & convenable de leur grosseur avec leur longueur.

Cette expérience doit suffire pour nous apprendre, aussi bien qu'aux Charpentiers, quelles sortes d'Arbres méritent nôtre choix, ou notre rebut pour être propres, ou ne l'être pas à faire dans nos Bâtimens de bonnes Poutres, & de bonnes solives.

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

Réflexion sur les décours, pleines Lunes, &c.

Disons maintenant ce que nous pensons touchant les décours, & les pleines Lunes, dont nos pauvres Jardiniers paroissent si persuadez.

Ils ne peuvent souffrir que je traite de vision, & peut-être de folie, un usage si vieux, & si pratiqué, disent-ils, dans tous les siècles, & dans tous les coins du monde: ils prétendent que, suivant la Doctrine au temps passé, tout Vendredi porte décour, & sur tout que le jour du grand Vendredi porte bon-heur pour toutes les semences; en sorte que semant ce jour-la celles, de qui l'on veut avoir bien tôt du fruit, elles le donnent à point nommé, comme les Melons, les Concombres, les Pois, &c. & aussi semant le même jour celles, qui selon leur souhaits ne devoient pas monter si-tôt en graines, par exemple toutes sortes de Plantes potageres, Choux, Laituës, Oseilles, &c. il semble qu'elles s'arrêtent comme par un profond respect qu'elles rendent au jour qu'on les a mises en terre, pendant que tout ce qui a été semé à d'autres quartiers de Lune vient à rebours de toutes les intentions du Jardinier.

Ils ne sçauroient convenir que cette pratique de leurs Pères soit une fausseté grossière, ni que ç'en soit encore d'autres, tout ce que la tradition leur a appris: c'est à sçavoir que ni les Plants, ni les Greffes, ni la taille ne réussissent point à donner bien-tôt du fruit, si on ne les a fait en déours; en sorte que d'autant de jours, disent-ils, qu'en tous ces Ouvrages on approche du dernier de la Lune, d'autant d'années avance-t'on pour faire donner plus-tôt du fruit.

Ils ajoutent même ces bonnes gens, que ce qui fait que quelques Arbres sont si long-temps à donner du fruit, n'est autre chose que d'avoir été ou plantez, ou taillez, ou greffez en Croissant, ou en Pleine Lune, & font entendre que c'est une expérience infailible, & qui ne peut être disputée, à moins que de vouloir contredire tout ce qu'il y a de mieux établi dans le monde.

Pour moy, il me semble qu'il n'y a rien de plus erronné, tant pour la chose en soy, que pour le raisonnement qu'on en peut faire.

À l'égard de la chose, je proteste de bonne foi, que pendant plus de trente ans j'ai eu des applications infimes pour remarquer au vrai, si toutes les Lunaisons devoient être de quelque considération en Jardinage, afin de suivre exactement un usage que je trouvois établi, s'il ne paroissoit tel, mais qu'au bout du compte tout ce que j'en ay appris par mes observations longues, & fréquentes, exactes, & incessantes, a été que ces décours, ne sont simplement que de vieux dîres de Jardiniers mal-habiles; ils ont cru par là, non seulement mettre à couvert leur ignorance à l'égard des points principaux du Jardinage, mais en même temps ils ont espéré de s'acquiescer par ce moyen quelque croyance auprès des honnêtes gens, qui n'entendent rien en Agriculture.

Il faudroit que j'en fusse venu à un terrible excès d'effronterie, & de témérité,

mérité, si j'avois entrepris d'insulter, & de détruire une maxime aussi ancienne que les siècles mêmes, & soutenue encore d'un nombre infini de partisans persuadés, & opiniâtre, à moins que je n'eusse mis dans mon parti toute l'autorité d'une expérience solide, & éloignée de toute sorte de prévention.

Il est vrai que j'ay travaillé en critique sévère dans toutes les parties du Jardinage, & que me défiant de tout ce que j'ay trouvé établi tant dans les livres, que dans la pratique de notre temps, j'ay tenté toutes sortes de voyes, soit pour détruire les raisonnemens des Auteurs, soit pour convaincre de fausseté les principes de tous nos Jardiniers, mais ce n'a jamais été qu'avec de bons dessein, & de sages résolutions d'embrasser toujours la bonne doctrine, & d'exterminer, si je pouvois, la mauvaise.

J'ay donc suivi ce qui m'a paru bon, & j'ai condamné ce qui m'a paru ne l'être pas; les discours ont été du nombre des reprouvés, & en effet, greffez en quelque temps de la Lune que ce soit, pourveu que vous le fassiez adroitement, & dans les saisons propres pour chaque greffe, & sur des sujets convenables à chaque sorte de fruit, & qu'entn le pied soit bon, & bien dispose, en sorte qu'il n'ait ni trop de seve, ni trop peu, & qu'il ne soit ni trop fort, ni trop foible, vous réussirez certainement, tout au moins à la plus grande partie, sans que vous puissiez vous rien imputer à vous-même, en cas que les greffes aient péri.

Et tout de même, semez, & plantez toutes sortes de graines, ou de plants en quelque quartier de la Lune que ce soit, je vous répons d'un succès égal de vos semences, & de vos plantes pourveu que votre terre soit bonne, bien préparée, que vos plans, & vos semences ne soient point défectueuses, & que la saison ne s'y oppose pas; le premier jour de la Lune, comme le dernier sont entièrement favorables à cet égard, chacun le peut éprouver par lui-même, & me condamner ensuite comme un imposteur, si j'avance ici une doctrine fautive, mauvaise, & pour ainsi dire hérétique.

Après avoir examiné la chose en soy, examinons presentement le raisonnement qu'on en peut faire; comment est-il possible, qu'une influence particulière d'un quartier de Lune puisse en même temps à l'égard des plantes concilier deux choses si contraires, & y faire deux effets si diamétralement opposez l'un à l'autre; ce seroit un secret admirable de faire, que la Lune se mit d'intelligence avec ces Jardiniers, pour faire que telle plante montât en graine, parce qu'ils le voudroient, & empêchât cependant telle autre d'y monter, parce que pareillement ils seroient bien aises qu'elle n'y montât pas; il n'y auroit à la vérité rien de si commode dans le Jardinage, mais certainement aussi il n'y a rien de si contraire à la raison, & à l'expérience, & partant, comme j'espère qu'on ne s'amusera plus à ces pleines Lunes, & à ces discours, je ne croy pas qu'il soit nécessaire de se mettre en peine de les décrier davantage.

Binium nobis ad culturam dedit natura, experientiam, & imitationem antiquissimi agricolæ tenando pleraque constituentur, liberi eorum magnam partem imitando, nos utrumque facere debemus & imitari alios & aliter ut faciamus experientia tentare quædam, sequentes non aliam, sed rationem aliamquam.

Varro. Numquid in uno, vel altero experimento casu fiat, verum quid certa ratio ne plerumque proveniat, id demum pro certo, & explorato tenere, discutibus imperare debemus.

Colamella.

F I N.

TABLE DES CHAPITRES
du Traité des Réflexions sur quelques parties de
l'Agriculture.

Chap. I.	R éflexion sur les deux états différens où paroissent les Arbres fruitiers, eu égard à la différence des deux saisons, l'Automne & le Printemps, page	2
Chap. II.	Réflexion sur l'origine, & sur l'action des racines,	6
Chap. III.	Réflexion sur la nature de la seve,	11
Chap. IV.	Réflexion sur le passage de la seve,	14
Chap. V.	Réflexion sur la cause de la différence des seves, & sur l'effet des greffes,	17
Chap. VI.	Réflexion sur les différens effets de la seve dans chaque plante, & sur l'opinion qui admet les pores,	20
Chap. VII.	Autre Réflexion sur l'action des racines,	25
Chap. VIII.	Réflexion sur le principe de vie des plantes.	26
Chap. IX.	Réflexion sur le peu de racines qu'il faut laisser aux Arbres qu'on plante.	30
Chap. X.	Réflexion sur le mouvement que fait la seve, du moment qu'elle est préparée dans les racines,	33
Chap. XI.	Réflexion sur la production des boutons à fruit,	35
Chap. XII.	Réflexion sur le peu de durée des branches à fruit,	36
Chap. XIII.	Réflexion sur la composition intérieure des boutons à fruit,	37
Chap. XIV.	Réflexion sur d'autres effets de la seve, tant pour grossir, que pour allonger,	40
Chap. XV.	Réflexion sur d'autres effets du plus, ou du moins de la seve,	42
Chap. XVI.	Réflexion sur l'ordre de la sortie des branches nouvelles,	43
Chap. XVII.	Réflexion sur la différence des effets de la seve dans les parties extérieures des plantes,	45
Chap. XVIII.	Réflexion sur l'opinion qui admet la circulation de seve,	52
Chap. XIX.	Réflexion sur l'opinion qui veut établir une entrée de nourriture par les parties supérieures des plantes,	56
Chap. XX.	Réflexion sur la conformité de seve qui se trouve pour la facture tant du bois, & des feuilles, que du Fruit,	58
Chap. XXI.	Réflexion sur l'opinion de ceux qui raisonnent sur la production des Fruits, tout de même que sur la génération des Animaux,	59
Chap. XXII.	Réflexion sur les décours, pleines Lunes &c.	66

Fin de la Table des Chapitres du Traité des Réflexions sur quelques parties de l'Agriculture.

NOUVELLE
INSTRUCTION
POUR
LA CULTURE
DES
FLEURS.

Contenant

LA MANIERE DE LES CULTIVER,
& les Ouvrages qu'il faut faire chaque Mois de L'Année
selon leurs differentes Especes.

AVEC UN CATALOGUE DES FLEURS
les plus belles & les plus Rares.



A PARIS,

Chez CLAUDE BARBIN sur le Second Perron
de la Sainte Chapelle.

M. DC. XCV.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY

1950

1950

1950

1950

1950

1950

1950

1950

1950

TABLE DES CHAPITRES & des Fleurs contenuës dans cet Ouvrage

PREMIERE PARTIE.

<p>CH. I. Du Jardinier & des qualités qu'il doit avoir. pag. 1.</p> <p>II. De la situation du Jardin. 2</p> <p>III. De la figure & compartiment du Jardin. 2</p> <p>IV. De la qualité du terroir. 3</p> <p>V. Des fleurs en general & pour les connoître. 3</p> <p>VI. Generalités, concernant la culture des fleurs. 4</p> <p>VII. Quand il faut travailler au Jardin. 4</p> <p>VIII. La règle qu'il faut tenir pour planter. 4</p> <p>IX. La maniere de planter dans les pots. 5</p>	<p>X. La maniere de recevoir les graines. 6</p> <p>XI. Quand & comment il faut semer. 6</p> <p>XII. Dans qu'elle saison il faut transplanter. 7</p> <p>XIII. L'heure & la maniere d'arroser les plantes. 7</p> <p>XIV. Le tems & la maniere d'ôter les herbes inutiles. 8</p> <p>XV. Le tems & la maniere de purger un Jardin des animaux nuisants. 8</p> <p>XVI. Le tems & la maniere de tirer & de conserver les oignons & les racines. 9</p> <p>XVII. Calendrier pour les ou-</p>	<p>vrages qu'il faut faire au Jardin des fleurs, chaque mois de l'année. 10</p> <p>XVIII. Memoire des plantes qui sont sujettes à périr par la gelée. 14</p> <p>XIX. En quel solage ou aspect on doit planter les fleurs. 15</p> <p>XX. Quelles saisons sont les plus propres pour semer les graines. 16</p> <p>XXI. Memoire des saisons auxquelles chaque belle plante se trouve en fleur selon les douze mois de l'année. 17</p> <p>XXII. Catalogue des fleurs odoriferantes. 21</p>
---	--	--

SECONDE PARTIE.

<p style="text-align: center;">A</p> <p>DE l'Ache Royale. 24</p> <p>De l'Amaranthe. 24</p> <p style="text-align: center;">DES ANEMONES.</p> <p>CHAP. I. De la beauté des Anemones. 24</p> <p>II. De la terre propre aux anemones. 26</p> <p>III. Du tems & de la maniere de planter les Anemones. 27</p> <p>IV. Du gouvernement des Anemones depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur. 28</p> <p>V. Du tems auquel se déplacent les Anemones, leur ordre & leur conservation. 29</p> <p>VI. Des graines des Anemones, du tems de les semer & de leur culture. 30</p> <p>VII. Liste des Anemones à planter. B 32</p> <p>Des Bassins, 35</p>	<p style="text-align: center;">C</p> <p>Du Boiüillon de Constantinop. 35</p> <p>Des Catilinettes ou Marguerites d'Espagne. 36</p> <p>Des Clochettes. 36</p> <p>Du Col de Chameau. 36</p> <p>De la Consoude Royale. 37</p> <p>De la Cornette 37</p> <p>De la Couronne Imperiale. 37</p> <p>Du Cyclamen. 38</p> <p style="text-align: center;">D. E. F. G.</p> <p>Du Dictame. 38</p> <p>De l'Eternelle. 39</p> <p>De la fritiere. 39</p> <p>Des gans. 39</p> <p>Du genet blanc. 40</p> <p>De la Giroflée. 40</p> <p>De la Gigantine. 40</p> <p style="text-align: center;">I.</p> <p>Des Jacinthes. 40</p> <p>Du premier ordre des Jacinthes. 41</p>	<p>Du second Ordre des Jacinthes. 41</p> <p>Des Jacinthes d'Inde. 42</p> <p>Des Jasmins. 42. 43. 44. 45</p> <p>Des Jonquilles. 45</p> <p>De l'Iris. 46</p> <p>Liste des Iris bulbeux. 46. 47. 48. 49. 50</p> <p style="text-align: center;">L.</p> <p>Du Laurier d'Inde. 50</p> <p>Du Lylas blanc. 50</p> <p>Du Lylas bleu. 50</p> <p>Des Lys. 50</p> <p>Du Lys-Flamme. 51</p> <p style="text-align: center;">M</p> <p>Des Marguerites. 51</p> <p>Des Martagons. 51</p> <p>Du Mollat d'Inde. 51</p> <p>De la Mouffe Grecque. 52</p> <p>Du Muguet. 52</p> <p>Du Myrthe double. 52</p> <p style="text-align: center;">N.</p> <p>CH. I. Des Narcisses. 52</p> <p>II. Du grand Narcisse appelle le Non-</p>
--	--	--

<i>le Nompereil.</i>	54	XVIII. Des maladies de l'Oeil-		S	
<i>Des Narcisses d'Inde.</i>	55	let.	86	<i>De la Sgarz odorati.</i>	117
O		XIX. Des noms des Oeillet &		<i>De la speronelle ou Esperon Che-</i>	117
DES OEILLETs.		de la maniere de les leur don-	88		
CH. I. Qualités que doivent		ner.		T	
avoir les beaux Oeillet.	57	XX. De la beauté & definition		<i>Du Tournefol.</i>	118
II. Du pot dans lequel il faut		de quelques beaux Oeillet en		<i>Du Tresle des Marets.</i>	118
planter l'Oeillet.	58	détail & c.	92	<i>De la Tubereuse.</i>	118
III. De la terre necessaire à l'œil-		Oeillet Violés,	92.&c.	DES TULIPES.	
let.	59	Oeillet Rouges.	99	CH. I. De la difference des Tuli-	
IV. De la façon de marcoter		Oeillet Incarnats.	102	pes & de leurs especes.	119
l'œillet.	61	Oeillet de Couleur de Rose & de		II. Qualités que doivent avoir	
V. De la maniere de bien œille-		Chair.	104	les Tulipes.	121
tonner.	63	Oeillet blancs.	106	III. De la terre propre aux Tu-	
VI. De la maniere d'emporter		Oeillet piquetés.	106	lipes.	123
l'œillet, & comme il le faut		Oeillet Tricolor, Quadricolor,		IV. Du tems & de la maniere	
planter dans le pot.	64	Quincolor.	107	de planter les Tulipes.	124
VII. En quel tems il faut mettre		CH. I. De L'Oreille d'Ours.	108	V. Gouvernement des Tulipes	
l'œillet dans la serre.	67	II. Qualités que doivent avoir les		dés qu'elles sont en terre jus-	
VIII. De qu'elle maniere l'œillet		belles Oreilles d'Ours.	108	qu'à la fleur.	126
doit être traité dans la ser-		III. De la terre propre aux Oreil-		VI. Des remarques necessaires	
re.	68	les d'Ours, de leur gouver-		pour éster les Tulipes, quand	
IX. Quand on doit sortir l'œillet		nement, en pot & en fleur		elles sont en fleur, du Choix	
de la serre.	70	& de la maniere de les œille-		de celles qui sont propres pour	
X. Quel lieu, quel Aspect &		ronner.	109	graine & des theatres des	
qu'elle situation il faut donner		IV. De la graine d'Oreille		fleurs.	126
à l'œillet.	71	d'Ours, la maniere de les se-		VII. Du tems auquel se déplan-	
XI. Quel doit être l'arrosement		mer & d'en élever le Plant.	111	tent les oignons, leur ordre &	
de l'œillet.	73	De l'Orchis de Serap.	111	leur conservation, Des grain-	
XII. Comme il faut cultiver		De l'Ornithogalon.	112	es & de leur conservation.	
l'œillet à mesure qu'il pousse		P		Du tems de les semer & de	
son dard.	76	De la Parache de Perse.	112	leur culture.	128
XIII. Qu'on doit ôter à l'œillet		De la Paralytie.	112	VIII. De la culture des cayeux	
les boutons superflus.	78	De la fleur de la Passion.	113	& comme ils conservent con-	
XIV. Comme on doit aider l'œil-		Du Piment Royal.	113	stamment les couleurs de leur	
let pour le faire fleurir.	80	De la Prunelle ou Cornette.	113	mere.	129
XV. Comme il faut garantir les		R		IX. Qu'il est necessaire de lever	
Oeillet des insectes qui les en-		Des Ranuncules de Tripoly.	113	tous les ans les Tulipes.	130
dommagent.	82	Des Roses & Rosiers.	114	X. Des maladies des Tulipes &	
XVI. En quel lieu il doit être mis		De la Rose de la Chine.	116	de leurs remedes.	130
quand il est fleuri.	84	De la Rose de Gueldres ou Su-		XI. Liste de plusieurs noms de	
XVII. De la graine de l'œillet,		seau Rosal.	117	Tulipes, avec la quantité &	
du tems qu'il la faut semer &				distinction de leurs couleurs.	132.
de son plant.	85				



NOUVELLE INSTRUCTION

POUR

LA CULTURE DES FLEURS

PREMIERE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

De la Culture des Fleurs en général.

Du Jardinier, & des qualités qu'il doit avoir.

VN Jardinier doit être jeune, soigneux, diligent, & assidu; il faut qu'il sçache la région & les effets, au moins, des quatre vents principaux, pour faire le discernement d'une bonne situation. Quelque intelligence des ordres de l'Architecture lui est nécessaire pour former la figure d'un plan, & compasser régulièrement les figures d'un parterre.

Les que-
lirés du
Jardinier.

Il doit aussi connoître parfaitement toutes sortes de Fleurs, pour les sçavoir placer dans les endroits qui leur sont propres.

A

Pour

Pour la pratique de sa profession, il doit, outre ces connoissances, avoir fait provision de tous les outils & de tous les instrumens qui sont à l'usage du Jardin, sçavoir, une Bêche, une Pelle, une Pioche, une Serpe, un Râteau, une Regle, des Cordeaux, & une Equierre, deux Cribles, un gros pour les oignons, & un fin pour les graines, un Marteau, un Arrosoir, & quelques cloches de verre ou de terre cuite, sans ouverture par le haut, avec lesquelles dans les grandes chaleurs de l'été, on couvre quelques plantes délicates, qui craignent la trop grande ardeur du Soleil; le Couteau & la Scie pour enter; & généralement toutes les commodités requises pour la culture & la propreté du Jardin. Toutes ces choses doivent être ferrées dans quelque endroit proche, afin de s'en servir au besoin.

CHAP. I I.

De la Situation du Jardin.

Situation
du Jardin.

L'Assiette d'un Jardin doit avoir un peu de penchant, afin que dans les temps de pluye l'eau se puisse écouler sans croupir.

Son aspect veut être tourné vers l'Orient & à l'abry du vent de Bise; Il faut qu'il soit fermé de muraille, ou du moins entouré d'une forte haye vive.

Faute de puits, il faut y faire une citerne, ou du moins une fosse pour garder l'eau de la pluye, afin d'en arroser les plantes, dans les temps qu'elles en auront besoin. Il est bon d'y laisser deux places vuides, l'une à l'ombre, pour y retirer en été les pots de fleurs, & les garantir par là des excessives chaleurs. Et l'autre, doit être à l'abry du froid pour les défendre de la rigueur de l'hiver.

CHAP. I I I.

De la Figure & du compartiment du Jardin.

Figure du
Jardin.

UN Jardin doit être quarré, parce qu'outre que cette figure paroît plus spacieuse & qu'elle tient plus de fleurs, elle est encore bien plus facile à faire que les autres.

Le compartiment des planches doit être compassé en sorte que dans chacune, on puisse mettre de plusieurs sortes de fleurs: Et il est bon d'en laisser quelques unes de vuides pour mettre dedans des pots de *Giroflés*, de *Hyacinthes* des *Poëtes*, des *Tubereuses*, ou autres fleurs qui ne sont pas communes dans la saison.

Dans les petits Jardins, au lieu de bordures de *Buys* de *Myrthe* & semblables, on conduit des traits de briques blanches bien cuites, & bien ajustées, entre lesquelles on peut planter des fleurs communes, qui étant proche de l'entrée & exposées à la première curiosité d'un chacun, sont comme les gardes & le lustre de plus précieuses qui sont au milieu du parterre.

Les bordures ne doivent point être faites d'*Auronne*, de *Thym*, d'*Hysope*, de *Lamande*, ni d'autres semblables plantes, parce qu'elles dessèchent la terre, & qu'elles tirent l'humeur des oignons & des racines qui en sont proches, mais elles

elles doivent être faites de la maniere cy-dessus, avec du marbre, ou au moins avec des briques blanches bien cuites & bien unies, afin qu'elles joignent mieux; Il faut les mettre sur le côté & non pas de plat, parce qu'elles font ainsi un trait bien plus delié, & qu'elles tiennent plus ferme étant enfoncées dans la terre, par dessus laquelle elles ne doivent déborder, que de trois ou quatre travers de doigts tout au plus.

C H A P. I V.

De la Qualité du Terroir.

COMME il y a deux choses qui produisent les fleurs, sçavoir les racines & les oignons, aussi y a-t-il deux sortes de terroir propres à les faire venir; l'un composé d'une terre grasse & liante, & l'autre d'une terre maigre & legere. C'est une regle générale, que toutes les racines demandent une terre grasse & bien detrampee, qui ait été au moins l'espace de trois ans à s'appreter & assaisonner, & qui n'ait point de méchante odeur. Qualité
du Ter-
roir.

Les oignons au contraire se plaisent dans une terre maigre & legere; & celle des Jardins, pourveu qu'elle soit un peu amandée, leur est meilleure que pas un autre.

Il la faut changer tous les trois ans, & pour cet effet on en ôte de chaque planche la hauteur d'un demi pied ou environ, pour y en remettre de la nouvelle.

C H A P. V.

Des Fleurs en général, & pour les connoître.

IL faut toujours choisir entre les Fleurs, celles qui sont les plus belles & les plus estimées. Il en faut mettre chaque espece à part, & particulièrement celles qui ont la fleur plus grosse que l'oignon; par exemple, la *Jonquille d'Espagne double*, le *Narcisse Royal*; & entre les racines, les *Ranoncules*; parce que ces sortes de fleurs ne veulent point souffrir la compagnie des autres. Des
Fleurs en
général.

Les *Tulippes* & les *Anemônes* peuvent être placées autour des planches proche des bordures, & les autres fleurs au milieu, mêlées avec d'autres especes; & ainsi dans chaque planche la diversité des fleurs sera très-gaye & très-agreable à la veüe.

La connoissance de ces especes de fleurs est necessaire, pour sçavoir dans quelle situation elles doivent être mises, c'est à dire, s'il faut les planter à l'ombre ou au Soleil; dans une terre, ou grasse ou legere, dans des pots plutôt qu'en pleine terre: Et c'est en cela principalement qu'il se faut exercer pour cultiver chaque espece, selon ses qualités & sa nature.

CHAPITRE VI.

Generalités concernant la culture des Fleurs.

Generalités de la culture des Fleurs.

UN bon Jardinier ne doit pas ignorer la manière de cultiver les Fleurs, quoiqu'elles ne se cultivent pas toutes de la même façon ; car comme elles sont différentes entr'elles, aussi leur faut-il donner à chacune une recherche particulière. C'est pourquoi il faut connoître le temps de travailler au Jardin, la règle qu'il faut suivre pour planter, l'ordre qui se doit observer à recueillir les graines, la façon de les semer, la Saison de transplanter, la manière d'arroser les plantes, le temps d'arracher les plantes inutiles & les heures d'ôter les animaux malfaisans ; enfin quand & comment il faut tirer & conserver les oignons & les racines des fleurs, afin que toutes choses se fassent régulièrement.

CHAP. VII.

Quand il faut travailler au Jardin.

Temps pour travailler au Jardin.

LE temps le plus propre pour travailler au Jardin, c'est à dire semer & de planter les oignons & les racines des fleurs, est depuis l'Equinoxe de Septembre jusques à la fin d'Octobre, parceque les pluyes qui sont alors frequentes, rafraichissent & détrempent la terre, dont la grande secheresse fait mourir les plantes.

CHAP. VIII.

De la Regle qu'il faut tenir pour planter.

La Regle pour planter.

SI le Jardinier veut planter régulièrement ses fleurs, il doit auparavant tirer sur une carte le dessein & le plan de son Jardin ; & à proportion qu'il plantera les oignons & les racines dans les planches de son parterre, il les marquera de la même manière dans celles qui sont figurées sur la carte, afin de mieux connoître la qualité des fleurs qu'il a mises en chaque planche.

Voici ce qu'il faut observer dans chaque planche pour bien planter. On creuse la terre à la profondeur d'un pied ou environ, & on la jette dans le sentier, ou dans l'endroit le plus commode. Il faut délicatement remuer avec une petite Bêche ce qui demeure au fond, de peur d'branler les bordures de briques qui sont autour.

Cela fait on crible de la terre au dessus de la planche, jusques à ce qu'elle soit revenue à la hauteur, & l'ayant bien unie avec un rouleau, ou le dos du râteau, on y place les oignons dans une distance proportionnée.

Pour les bien arranger, il faut auparavant marquer la terre avec la règle ; & tirer des rigoles avec un piquet en long & en travers, en forme de grille ;

&c

& dans les croisées on met les oignons, quatre doigts sous terre, & on les éloigne les uns des autres plus ou moins, selon la grosseur ou la petitesse qu'ils ont : Après, on les recouvre de la même terre, qui s'éleve deux doigts au dessus de l'extrémité des bordures, puis on l'égle avec un rouleau. Et si les pluyes & la pesanteur même de la terre la faisoit affaisser, on remplit la profondeur qui s'est faite, avec de la terre criblée, mais qui soit maigre & legere.

Autour des bordures, comme on a déjà dit, on pourra mettre des *Anémones* ou des *Tulippes* : Mais il faut bien se donner de garde d'y mettre des *Ranunculés*, parce que cette sorte de fleur, aussi bien en pleine terre que dans des pots, veut être seule.

Ayant achevé de planter le Jardin dans cette regularité, il faut bien nettoyer & épousseter autour des bordures & balayer les sentiers & les chemins avec un balay de jonc, qui y est plus propre que les autres, dont la rudesse fait des marques sur la terre, ce qui cause au Jardin la même diformité que la verole aux petits enfans.

CHAP. IX.

La Manière de planter dans des Pots.

LES Pots vernis sont les meilleurs, mais généralement tous doivent avoir autant de hauteur, que d'ouverture; néanmoins le fond doit être plus étroit de deux ou trois doigts que l'entrée, afin d'en pouvoir facilement & sans danger tirer les plantes avec leur terre.

La Manière de planter dans des Pots.

Si on veut mettre des oignons dans des Pots, il faut prendre de la terre maigre & legere passée par un crible, & la faire entrer dans les Pots jusques à la hauteur du lit sur lequel il faut planter l'oignon, qui doit être de quatre doigts au dessous de l'entrée du Pot, ou plus ou moins, selon que le requiere la qualité de la plante qu'on y met.

Il ne faut planter qu'un oignon ou une racine dans chaque Pot, & s'il est assez grand pour en tenir d'avantage, il faut, pour éviter la confusion, n'y en mettre que de la même espece & les éloigner à quatre doigts du cordon du Pot, pour leur faire recevoir plus de nourriture de toutes parts.

Le lit étant rangé & aplani de la manière qu'on vient de dire, il faut y placer proprement les oignons ou les racines, puis les couvrir de la même terre, tant qu'elle s'éleve un peu au dessus du Pot, sa pesanteur fait qu'elle s'affaisse toujours assez.

Après qu'on les a plantés de cette sorte, il ne faut pas d'abord les exposer au rayons du soleil, & principalement si la chaleur prédomine en Automne.

Si ce sont des oignons, il faudra les tenir en un endroit à l'ombre, mais pourtant aéré : Et si ce sont des racines, on attendra qu'elles commencent à germer, & alors on les arrangera au soleil & à l'air, dans l'ordre que l'on jugera à propos pour l'embellissement du Jardin. Voyez le traité des *Tulippes* & des *Oeillets*.

CHAP. X.

La Manière de recueillir les graines.

Manière
de re-
cueillir
les grai-
nes.

LES grains de quelque sorte de plante que ce soit se recueillent ainsi.

On laisse à la plante une fleur ou deux tout au plus, c'est à dire de celles qui sont plus vigoureuses, & qui ont été des premières à fleurir, à la réserve desquelles on coupe toutes les autres.

La graine de ces fleurs réservées étant meure, on la recueille soigneusement, & on la garde pour la semer en Automne.

Il faut pourtant excepter de cette règle, les graines de *Giroflées*, & d'*Anémones*, qu'il faut semer aussi-tôt qu'on les a cueillies, un jour avant la pleine Lune, dans lequel le vent vienne du côté du Midy, parce que ces deux choses-là, plutôt que toute autre, ouvrent les pores de la terre, & donnent de la force aux semences; c'est pourquoi si dans ce temps-là le vent n'étoit pas du Midy, ou si par le soufflé d'un autre vent l'air se refroidissoit, il faudroit attendre jusques à la pleine Lune suivante.

CHAP. XI.

Quand & comment-il faut semer.

Quand &
commet-
il faut se-
mer.

LA meilleure Saison de planter c'est le mois de Mars, & le mois de Septembre à la pleine Lune, c'est à dire depuis le seize jusqu'au vingt, conformément au proverbe qui dit,

*Dans la nouvelle Lune il faut planter des Fleurs:
Les semer en decours; & par cette observance,
On leur procure l'excellence
Et la vivacité des brillantes couleurs.*

Pour semer voici la règle qu'il faut suivre; les graines qui ont l'écorce dure, & qui ont de la peine à lever, doivent être un peu fendues, parce que recevant ainsi plus de force en dedans, & ayant le passage plus libre par dehors, elles germeront aisément.

Pour bien connoître les graines, il faut les mettre dans l'eau, celles qui vont au fond sont les meilleures.

Pour les empêcher d'être mangées par les animaux, qui vivent en terre, il faut les mettre tremper dans une infusion de jus de ce qui non seulement sert à les conserver, mais sert encore à les faire venir plus belles & plus variables.

Après cette infusion, on les sème dans de bonne terre, mais legée & passée par un crible fin, préparée pour cet effet dans des Pots, ou dans des cuiviers.

Ces graines ainsi semées, doivent être recouvertes de terre, de la hauteur d'un

d'un doigt, si elles sont grandes; ou d'un demi doigt au moins, si elles sont petites.

On les met au Soleil deux à trois heures, & tous les jours, quand le Soleil se couche, on les arrose à petites gouttes doucement au travers d'un balay.

Quand elles sont levées, on les laisse tout le jour au Soleil, & on les mouille de la maniere qui vient d'être dite, sans manquer, tous les soirs & à proportion qu'elles s'éleveront au dessus de terre, elles s'enfonceront aussi en dedans.

Il faut remarquer que les graines des oignons doivent être plus médiocrement arrosées, & il suffit de les entretenir humides, de peur que la quantité d'eau ne les fasse pourrir, attendu qu'elles sont tendres & plus petites que les autres.

C H A P. X I I.

Dans quelle Saison il faut transplanter.

ON transplante les fleurs au Prin-tems & en l'Automne, au mois de Mars, & au mois de Septembre. Saison pour transplanter.

Cela se fait dans la Nouvelle Lune, depuis le dix jusques au quatorze, mais particulièrement le douzième de la même Lune, & alors on transplante en bonne terre toutes sortes de fleurs, soit dans des pots, ou en pleine terre également.

Il faut en hyver les garantir du froid, en les mettant à couvert en quelque endroit qui soit pourtant aéré: Et dans l'Été, il faut les défendre de la Chaleur, en les retirant dans un endroit, où le Soleil ne soit pas trop ardent.

Les oignons qui viennent de graine, ne se transplantent qu'après deux années, au bout desquelles on les met en bonne terre & legere pour leur faire avoir des fleurs à la troisième ou à la quatrième année.

Il faut mettre dans les planches les petits oignons, peu avant en terre, & proche les uns des autres, au lieu que les gros doivent être plus enfoncés & plus éloignés.

C H A P. X I I I.

L'heure & la Manière d'arroser les Plantes.

Pendant l'hyver les Plantes ne demandent pas d'être humectées d'une grande quantité d'eau, mais pour lors, il les faut seulement arroser médiocrement, deux ou trois heures après Soleil levé, & jamais le soir, parce que le froid de la nuit pourroit gélér la terre, ce qui feroit infailliblement mourir les plantes. Manière d'arroser les Plantes.

Quand on les arrose en hyver, il faut prendre garde à ne les point mouiller, mais mettre seulement de l'eau tout à l'entour.

Et tout au contraire en Eté, il les faut arroser le soir après le Soleil couché & jamais le matin, parce que la chaleur du jour réchaufferoit l'eau & cette eau échauffée

échauffée brûleroit tellement la terre, que les Plantes tomberoient dans une langueur, qui les feroit flétrir & sécher.

Un bon Jardinier doit savoir, que quand les Plantes sont encore naissantes & petites, elles demandent moins d'eau, que quand elles deviennent grandes: C'est pourquoi quand elles sont venues à une certaine grandeur, il faut plus les arroser qu'auparavant, ce qui veut bien de la conduite & du soin.

C H A P. X I V.

Le Tems & la Manière d'ôter les herbes inutiles.

Le tems
d'ôter les
herbes in-
utiles.

LA politesse & la propreté d'un jardin, ne sert pas seulement à contenter la vue, elle sert encore à donner la vie & la nourriture aux fleurs; C'est pourquoi on doit non seulement arracher des sentiers & des chemins les herbes infructueuses, & en ôter toutes les immondices, mais il faut aussi avoir soin de bien nettoyer les planches de toutes les plantes inutiles.

Cela ne se doit pas faire quand la terre est trop sèche, parce qu'alors on ne feroit que couper ces herbes, & on laisseroit aux racines, qui resteroient sous terre, plus de force & de facilité pour en pousser de nouvelles.

Il ne faut pas aussi le faire quand la terre est trop mouillée, parce qu'en arrachant les racines, la terre qui y est attachée viendroit aussi, ce qui causeroit un grand dommage aux plantes voisines.

Le tems le plus propre pour cela, est quand la terre n'est ni trop sèche ni trop humide, mais quand par la médiocrité de l'humidité & de la chaleur, elle est plus relâchée & plus facile à manier, & que les herbes sont assez grandes, il faut avoir soin au même tems de reparer proprement la terre avec les mains, afin de rétablir les planches dans l'égalité qu'elles avoient auparavant.

C H A P. X V.

Le Tems & la Manière de purger un jardin des Animaux malfaisans.

Le tems
d'ôter les
Animaux
malfai-
sans.

LES animaux qui font le plus de mal dans un Jardin, sont les *Chenilles*, les *Limas*, les *Vers*, les *Pucerons*, les *Punaises vertes*, les *Ascarides*, les *Fourmis*, les *sonris*, & les *Taupes*.

Pour ôter les *chenilles*, il faut tous les matins secouer chaque plante avec la main. Alors ces Insectes demi-mortes & roides du froid & de la gelée de la nuit, tombent facilement par terre, sur laquelle on les écrie, en mettant le pied dessus.

Quant aux *Limas*, le Jardinier doit avoir grand soin de les chercher soir & matin, & particulièrement en tems de pluye, alors ils sortent de terre pour aller à la pâture, ainsi on les trouve & on les tuë aisément.

Pour les *Vers*, il faut suivre la même méthode parce que c'est aussi dans le tems pluvieux qu'ils ont coûtume de sortir de leurs trous, & si on les veut faire sortir en d'autre tems, il ne faut que répandre sur les chemins une decoction de graines ou feuilles de chanvre, & aussi-tôt on les verra paroître.

DES FLEURS. I. PARTIE.

Pour les *Pucerons*, on fiche en terre une baguette de la hauteur d'un demi pied, au haut de laquelle on met un gaudet le goulet en bas dans lequel ces petits animaux, qui aiment à être cachés ne manqueront pas de se venir mettre & ainsi on les tue sans peine; ou bien il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide, les pucerons s'y amassent tous, & il est facile de les tuer.

Pour faire mourir les *Punaises vertes*, qui mangent les boutons des roses, & gâtent les autres fleurs, on prend du vinaigre que l'on jette sur les plantes, cela les fait toutes mourir.

Contre les *Ascarides* & autres semblables vermines, qui s'attachent plutôt aux plantes qui sont dans des pots, qu'aux autres, on prend ce pot que l'on met dans un seau ou il y a de l'eau, en sorte que le pot puisse tremper à la hauteur de cinq ou six doigts, il faut le laisser là pendant l'espace d'un quart d'heure, & ces petites bêtes inondées de cette humidité, sortiront aussi tôt.

Pour les *fourmis*, il faut prendre un ou plusieurs os à demi décharnés, & les jeter à terre dans les endroits où ces petits animaux font leur demeure, attirés par cet apas, ils accourent à grandes bandes, & quand ces os en sont tous couverts, on les retire, & on les jette dans le feu ou dans l'eau, & réitérant cela plusieurs fois, on les exterminera aisément. Ou si on les voit sur terre marcher en rang, on les consumera avec du feu de paille, ou de la cendre chaude.

Pour les *souris*, il faut prendre des chars, plus il y en a, & mieux c'est. On les écorche & on en remplit de paille les peaux, & les ayant bien recousues & mises comme s'ils se tenoient sur leurs pieds, on les frotte par dehors de leur propre graisse, & on les met dans les endroits où les souris ont coutume d'aller, l'odeur de cette graisse, & la veüe de leurs ennemis, les épouvante & leur fait prendre la fuite. On peut encor mettre des *trappes* & des *souricières* & semer par-cy par-là une composition de verre broyé mélé avec du plâtre & du fromage, & il ne faut point se servir de poison, ni d'arsenic, crainte des grands accidens qui en peuvent arriver.

Pour les *Taupes*, lors que l'on voit la terre se soulever, & quelque chose qui y remue, il faut s'en approcher sans bruit, de peur que la taupe ne s'enfuye, parce qu'encore qu'elle n'ait pas l'usage de la veüe, elle a neantmoins l'oreille tres subtile: s'étant ainsi approché, il faut prettement renverser une bechée de terre; parce que tres souvent avec cette terre, on tite aussi l'animal: Que si la terre étoit trop ferme pour être renversée, il faudroit en ce cas ficher plusieurs fois la béche dans cet endroit afin d'écourdir au moins la taupe a force de coups.

C H A P. X V I.

Le Temps & la Maniere de tirer & de conserver les oignons & les racines.

IL faut tirer les oignons & les racines, tous les trois ans, pour le plus tard. Le véritable tems de les tirer, c'est depuis le commencement de Juin jusques à la fin d'Aoust.

Alors ils s'arrachent plus facilement parce que la terre se trouve séchée par la chaleur du Soleil. Il faut tirer avant les autres ceux qui fleurissent les premiers, comme les *Narcisses* & les *Bassins*.

En creusant pour les tirer il faut observer cette regle-ci.

B

Il faut

Il faut ôter adroitement la terre avec la pioche, par l'entrée de la planche, & prendre garde que le fer ne touche ni ne perce quelque oignon, & si par hazard cela arrivoit, il faudroit prendre aussi-tôt de la terre bien sèche & bien aduste, & la répandre sur la blessure. Cela y est excellent.

Quand on a retiré les oignons, il ne faut pas laisser de repasser une seconde fois dans le même endroit, afin qu'il ne demeure rien qui empêche l'ordre & l'arrangement des autres oignons que l'on y pourra mettre après.

Cette règle est pour routes les planches.

Les cayeux ne doivent point être détachés des gros oignons qui les ont produits, mais il faut les y laisser unis avec leurs tuniques & pellicules & les garder dans une loge ou une serre chaude & sèche, où on les laisse étendus à terre ou sur une table l'espace de huit jours, après quoi il faut les ferrer dans des paniers, chaque espece à part, & les pendre aux soliveaux de quelqu'autre loge tournée au vent de Bise, qui est un air tres salutaire aux oignons, parce qu'il les conserve en les maintenant toujours-frais.

Il faut sçavoir que les petits oignons, comme ceux des *Fonquilles* & semblables, pour être mieux conservés, doivent être envelopés dans du papier & enfermés dans des boëtes.

Il y a des gens qui les tirent tous les deux ans, foüillant chaque année une partie de leur Jardin, ce qu'ils font après l'Equinoxe de Septembre, en observant ce qui suit.

Ayan creusé soigneusement une planche, & levé tous les oignons, ils en ôtent subtilement ce qui s'étoit multiplié; & après avoir accommodé leurs planches de la maniere qu'il a été dit ailleurs, ils la replantent en même tems de la même maniere qu'elle étoit, & mettent à part ce qui s'y étoit multiplié, pour le placer dans un endroit séparé.

Les racines se doivent tirer de la même maniere que les *Anemones* & les *Argomones*, qu'il faut lever tous les ans, soit qu'elles soient dans des pots, ou en pleine terre, parce qu'elles sont fort sujettes à pourrir.

Quand elles seront séches, avant que de les remettre dans les paniers, il en faut arracher toutes les languettes superflues: on les garde, comme les oignons.

Pour les *Renoncules*, il les faut ôter de terre dès que les feuilles en sont séchées, & après que les racines en auront été essorées, on les mettra dans des boëtes avec du sable.

Les autres Plantes qui ont une racine perpetuelle, se tireront au mois d'Octobre ou de Novembre, & il faut les replanter aussi-tôt.

CHAP. XVII.

Calendrier pour des ouvrages qu'il faut faire au Jardin des Fleurs, selon chaque Mois de l'Année.

EN JANVIER.

Janvier.

Il faut couvrir les plantes qui craignent le froid, à la veille du mauvais temps, & n'attendre pas que la terre soit durcie par la gelée.

Sur

DES FLEURS. I. PARTIE. 7

Sur les canaux couverts, il faut tenir des fourcieres tendues pour prendre les Rats de Jardin & les mulots qui vont là chercher de quoi paître. L'amorce sera des pois, des amandes ou des avellaines. On doit préserver des grandes pluyes & des gelées les Anemones qu'on auroit plantées dans des pots, comme aussi plusieurs jeunes plantes qu'on auroit semées, dans des pots, ou dans des caiffes.

EN FEVRIER.

IL faut observer les trois Articles du mois précédent. Au commencement de ce mois on doit semer sur couche les plantes jardines à porter leurs fleurs ou leurs fruits en ce pais, comme *Balsamine, Melanzene* ou *Pommes d'amour, Datura, Canne d'Inde, Pomme d'Ethiopie, Pomme d'orée, Amarante ou Passevelours*, ayant grand soin de les préserver des gelées, les couvrant lors qu'elles sont levées, de cloches de verre, & jettant de la paille par dessus, s'il est besoin; comme on a coûtume de faire pour conserver les melons. Fevrier.

EN MARS.

Après le dix ou douze du mois, & même plus tard on ôte les couvertures Mars. des plantes, crainte qu'elles ne soient surprises des gelées, par la queuë.

Il vient quelque fois de grands vents ou de grands hâles qui dessèchent la terre, pendant lesquels on ne doit ni semer ni transplanter.

A la mi-Mars on peut replanter, les plantes fibreuses, comme *les Violettes de Mars, Hépatiques, Plaquettes* ou *Marguerites, Primeveres, Ellebores, Camomilles, & semblables & les Jacinthes tubereuses.*

En ce même temps on semera sur couche diverses sortes de graines, comme *Oillets, Giroflées, Basilic, Ocillets d'Inde, Marjolaine, Phascol incarnat d'Inde, Merveille du Perou* ou *Herbe à Suisse, Cresson d'Inde, Souci double, Volubilis* des trois especes, *Poivre d'Inde, Myrthe, Carouge* ou *Carobe*, & d'autres que la fraîcheur de la terre ne permet pas d'y semer.

Pour ce qui est des *Oillets, des Giroflées, Myrthe* & telles autres plantes qu'on tire de la terre, il faut les mettre à l'ombre pendant huit ou dix jours, pour les preparer à ne pas craindre les chaleurs de cette Saison.

L'on transplante les Arbrisseaux qui craignent le froid, comme *les Jasmins d'Espagne, Orangers, Myrthe, Laurier Rose & les Cyclamens Autonnaux.*

Il vient quelque fois des gelées de nuit qui se fondent le lendemain au Soleil, & qui durent quelque fois quatre ou cinq nuits; pendant ce temps là, il faut soigneusement couvrir les belles Tulipes pour les préserver, d'autant que ces sortes de geleés causent des taches blanches dans leurs Feuilles, ce qui les fait mourir le plus souvent.

On doit observer la même chose aux Anemones, aux Oeilles d'Ours, aux Jacinthes brumales & aux Cyclamens printaniers, afin de préserver leurs fleurs de ces geleés.

EN AVRIL.

LE commencement de ce mois est la meilleure saison pour transplanter toutes sortes de plantes fibreuses spécifiées au second Article du mois precedent. AVRIL.

L'on tire de la terre toutes les plantes qui craignent le froid, si on avoit oublié de les tirer en Mars.

Il faut arroser soigneusement les *Renoncles* & les *Anemones*, lors que la terre est desséchée, & aussi toutes les plantes qu'on tiendra dans des pots ou dans des caisses.

Il faut préserver des vents, des pluyes, de la grêle & du Soleil ardent, les belles *Tulipes panachées*, les *Oreilles d'Ours*, les *Anemones*, les *Renoncles*, & autres belles fleurs, & pour cet effet tenir des couvertes toutes prêtes dès le commencement de ce mois.

E N M A Y.

Mai. **O**N transplante les *Cyclamens* Autoñnaux; si on les veut changer de place, car autrement cela n'est pas nécessaire.

En ce mois-ci la graine d'*Anemone* se trouve meure, il la faut recueillir & tenir en lieu sec, jusqu'au temps de la semer.

L'on départ les *Giroflées musquées doubles*, dites *Julianes*, pour les multiplier.

L'on sème diverses sortes de graines de plantes annuelles, pour en avoir des fleurs, tout le long de l'été, comme *Souci double*, *Thlaspi de Candie*, *Muscipula*, *Scabieuse veloutée*, *Cyanus* de toutes sortes, & *Pensées* de Jardins.

Les *Iris bulbeux* fleurissent vers la fin de ce mois: lors qu'ils sont fleuris l'on coupe leur tige, que l'on fiche en des pots pleins de terre, & on les tient ainsi en une sale fraîche, pour les faire durer plus long temps. On les peut aussi transplanter en même temps, les arrosant aussi-tôt qu'ils seront replantés.

A la fin de ce mois l'on commence à déplanter les *Tulipes* plus hâtives qui sont desséchées.

L'on couvre les autres comme au mois precedent, pour les préserver principalement des pluyes trop frequentes.

E N J U N.

Jun. **L'**On peut encore semer diverses sortes de graines de plantes annuelles pour en avoir des fleurs tout le reste de l'été vers l'Autonne, ainsi qu'au mois de May.

Il faut recueillir les graines meures, comme de *Iacinthes Orientales*, *Narcisses*, *Oreilles d'Ours*, *Renoncles*, & autres semblables & les garder en lieu sec, pour les semer chacune en sa Saison.

L'on déplane les *Tulipes* & on les replante incontinent qu'elles se trouveront depouillées, ou qu'elles sembleront se dessécher: on les met fort avant en terre, ou en lieu frais moins avant, les arrosant par le dessus pour tenir seulement la terre fraîche.

Il faut déplanter les *Anemones* & les *Renoncles*, après les pluyes qui viennent vers la fin de ce mois, non pas devant.

L'on peut à la fin de ce mois lever les plantes qui ne veulent pas demeurer long temps hors de terre & les replanter incontinent, comme *Cyclamens primaires*, *Iacinthes Orientales*, & autres *Iacinthes bulbeuses*, *Iris*, *Fritillaires*, *Hemerocales*, *Martagons* & plusieurs autres semblables.

E N J U L.

EN JUILLET.

L'On peut encore lever les *Cyclameus printaniers* & les plantes bulbeuses spécifiées au dernier Article du mois précédent, pour les transplanter aussitôt.

La graine de *Cyclamen printanier* se trouve meure en ce mois : il la faut recueillir & semer en même temps dans des pots.

L'on ente en approche les *Myrthes*, *Jasmins*, *Orangers*, *Rosiers* & autres pareils arbrisseaux.

Depuis le commencement de ce mois jusqu'en Septembre, on fait des marcotes d'œillets.

EN AOÛT.

AU commencement de ce mois on sème la graine d'*Anémones*, la couvrant légèrement de terre, & on la tiendra à l'ombre, & on l'arrosera souvent, pour empêcher que la terre ne se dessèche.

L'on plante aussi les *Anémones* simples pour en avoir des fleurs en Automne & tout le long de l'hyver.

C'est la Saison pour semer les graines de *Narcisses*, & de *Jacinthe Orientale*.

EN SEPTEMBRE.

L'On transplante les *Myrthes*, *Lauriers-Rose*, *Jasmins*, & toutes autres espèces d'Arbrisseaux qui sont sujets à la gelée, ou toujours verts, & aussi toutes sortes de plantes fibreuses, comme *Hepatique*, *Oreilles d'Ours*, *Elleboro*, &c.

Il faut semer les graines d'*Oreilles d'Ours*, *Renoncules*, *Alaternes*, *Iris*, *Couronne Imperiale*, *Martagons*, *Hemerocale*, *Tulippe*, *Ried d'aloüette*, *Thlaspi de Candie*, *Pavots*, & généralement les plantes annuelles qui ne sont pas sujettes à la gelée.

L'on plante toute sorte d'*Anémones*, après les premières pluies qui viennent dans ce mois, & aussi les *Renoncules de Tripoli*.

EN OCTOBRE.

L'On peut encore planter & semer toutes les plantes & les graines spécifiées au mois précédent.

Il faut mettre dans la terre par un beau temps, sur la fin de ce mois, les arbrisseaux qui craignent la gelée, comme *Orangers*, *Myrthes*, *Jasmins*, *Laurier-Rose* & autres semblables, en laissant toutes les portes & les fenêtres ouvertes, jusques à ce que la gelée y puisse entrer, car alors il faut avoir soin de les fermer.

EN NOVEMBRE.

Il faut préparer les couvertures pour les plantes qui sont sujettes au froid, afin de les couvrir lors qu'on jugera le temps être disposé à la gelée.

L'on peut planter & semer encore les plantes fibreuses & les graines marquées au mois de septembre.

Voyés & observés les trois Articles du mois de Janvier. Ce mois est la meilleure saison pour planter les belles *Tulipes panachées*, principalement dans les

des petits Jardins renfermés de hautes murailles & qui n'ont gueres de Soleil.

EN DECEMBRE,

Decemb. **I**l faut observer encore les trois Articles contenus au mois de Janvier, où l'on renvoie le Lecteur pour éviter les redites.

C H A P. XVIII.

Memoire de Plantes qui sont sujettes à perir par la gelée, & premierement des plantes les plus delicates qui craignent le froid au premier degré.

Plantes
qui crai-
gnent le
froid.

D'Autant qu'il y a des geleés plus âpres les unes que les autres, & qu'ainsi les plantes y résistent plus ou moins, selon qu'elles sont delicates ou robustes, il est à propos d'en faire la distinction, & de les diviser en trois Classes. Dans la première, seront les plus tendres au froid & qui ont peine à résister même aux premières gelées. Dans la seconde, celles qui ne meurent que par de plus fortes gelées. Dans la troisième, celles qui y résistent encore d'avantage & ne périssent que par de grands hyvers. Ce sont là comme trois degrés de gelées qu'il faudra observer, afin d'en garantir lesdites plantes par des couvertures convenables.

Voici la Liste de celles qui craignent le froid au premier degré.

Aloë d'Afrique.	Melanzene ou Pomme d'Amour.
Amaranthe ou Passevelours.	Nasturtium Indicum.
Amaranthus tricolor.	Narcisse du Japon & autres Narcisses des Indes.
Balsamine mâle.	Oeillers d'Inde.
Basilic.	Ornithogalon d'Arabie.
Canne d'Inde.	Phaseol incarnat des Indes.
Elycrifon ou fleur immortelle.	Poivrier d'Inde.
Figuier d'Inde d'Amerique, très-épineux.	Pomme d'Ethiopie.
Figuier d'Inde de la grande espece.	Pomme d'orée.
Gladiole d'Ethiopie.	Pomme épineuse, dite Datura.
Rubarbe arborée.	Sarriette d'été.

II. Plantes qui craignent le froid au second degré.

Alcë d'Amerique.	Jacinthe du Perou.
Anemones.	Jasmin d'Espagne.
Aron des Indes.	Jasmin jaune des Indes.
Cyclamen Printanier.	Iris de Suze.
Cyclamen de Verone.	Laurier Rose.
Digitale ferruginée d'Espagne.	Myrthe.
Fleur du Soleil.	Narcisse à bouquet du Levant.
Grosliers.	Oëillere

Oëillets.	Renoncules de Portugal.
Orangers	Soucis doubles.
Phalangium de Crete.	Violiers doubles de quelque couleur
Renoncules de Tripoli doubles & simples.	qu'ils foyent.

III. Plantes plus robustes qui craignent le froid au troisième degré.

Bellis d'Espagne.	Marjolaine.
Fritillaires de Montagnes.	Matricaire à fleur double.
Genest d'Espagne à fleurs blanches.	Pavot épineux.
Grenadier à fleur double & autres.	Plante de la Passion.
Jacinthe à fleur double & autres.	Veronique à fleur double.
Jacinthe Orientale Zumbuline.	Violiers simples, car les doubles res-
Iris Bulbeux.	sistent moins au froid.
Lychnis ou Jacée blanche double.	

CHAP. XIX.

En quel Solage ou Aspect on doit planter les Fleurs.

EN ceci il faut considerer quel est le naturel de le Plante qu'on veut mettre en terre, ce qui consiste en deux choses. I. Si elle est sujete à la gelée ou non, ce qu'on pourra apprendre par la Table precedente. II. Si elle aime la terre grasse & humide, ou maigre & seche, ce qu'on apprendra par les deux tables suivantes: Et ayant par là reconnu sa nature, il sera aise de la placer au lieu qui lui sera le plus propre; par exemple, si vous reconnoissés qu'elle craigne la gelée, ou qu'elle aime une terre seche, il faudra la planter au lieu le plus chaud du Jardin. Au contraire si elle ne craint pas l'hyver & qu'elle aime une terre grasse & humide, vous la mettrés au lieu le plus froid & à l'ombre, comme celui qui conserve le plus d'humidité pendant les chaleurs de l'été. Toutes les autres plantes se pourront placer par tous les autres endroits du Parterre. Ainsi vous leur donnerés le lieu où elles se plairont le mieux & ou par consequent elles profiteront d'avantage.

Plantes qui aiment la terre grasse & humide.

Anemone de Bois.	Marguerites.
Anemone 3. de Mathiole.	Martagons.
Bassinet double.	Muguet des Bois.
Calceolus Mariæ.	Nasturtium Indicum.
Cyclamens Autonnaux.	Narcisse blanc double.
Ellebores.	Narcisse jaune double à molette d'é-
Fritillaires communs,	peron.
Fumeterre Bulbeuse.	Oreilles d'Ours.
Laureole.	Orobus Pannonique.
Laurier-Thym.	Pensées jaunes & les communes aussi.
Limonium vulgaire,	Pervançe,

Phalanga-

Phalangium de Virginie.	Serpentaire à trois feuilles d'Ame-
Primevere de toutes sortes.	rique.
Pulsatille.	Soucy double.
Renoncule bouton d'or.	Veronique grande & petite.
Renoncule blâche double d'Angleterre.	Veronique droite.
Satyrions.	Violettes.
Sedum ferratum.	

Plantes qui aiment la terre maigre & sèche.

Abrotane mâle & femelle.	Marjolaine.
Genet d'Espagne.	Rosmarin.

C H A P. X X.

Quelles Saisons sont les plus propres pour semer les graines.

Saisons
propres
pour
semer les
graines.

Les graines se peuvent semer en diverses saisons, mais il y en a quelques unes qu'il faut nécessairement semer au Printems, d'autres en Autonne seulement, & d'autres en diverses saisons, comme l'on verra cy-après. Cela s'entend pour les graines qu'on connoit, car pour les autres qu'on ne connoit pas encore, comme si l'on en recevoit venant de pais étrangers, sans noms, ou qu'elles fussent des plantes à nous inconnues, il faudroit en ce cas les partager en trois portions égales, pour en semer l'une en Autonne en pleine terre, ou dans des pots, & les deux autres au Printems; une en pleine terre ou dans des pots, & l'autre enfin sur couche, comme les semences des plantes qui sont sujettes à la gelée. C'est la l'unique moyen de les élever seurement, car si on les semoit toutes en même tems, & que ce ne fût pas la saison propre, il ne faut pas douter qu'elles ne viendroient pas en perfection, Il y a encore d'autres regles generales pour semer des graines qu'on connoit, soit qu'on les ait receüllies soi-même, on receües d'ailleurs.

I. Si ce sont des plantes annuelles craignans la gelée, il les faut nécessairement semer au Printems.

II. Si ce sont des plantes annuelles & qu'elles ne craignent pas le froid, la saison la plus propre c'est l'Autonne.

III. Si elles sont produites de plantes vivaces & perennelles, il les faut semer devant que leurs meres plantes poussent leurs germes, soit qu'elles craignent la gelée ou non.

Quelle graine il faut semer au Printems en pleine terre ou dans des pots.

Alaternes, en Autonne aussi.	Lolac.
Ambrette, pour en avoir des fleurs en été.	Marjolaine.
Anagallis Lusitanica.	Muscipula.
Beleveder.	Nasturtium Indicum, & sur couche aussi.
Chondrilla aux fleurs carnées.	Ocillets, & sur couche aussi; on les peut semer encore en Eté & en Autonne.
Coquelicoc double.	Scabieuse.
Cyanus de toute couleur.	Soucy double.
Laurier-rose.	Thlaspi de Candie.
Laurier-thym.	Violiens ou Girofliers, si on veut.

Quelle

Quelles graines il faut semer au Printems sur couche, pour delà être transplantées en pleine terre, quand elles sont levées.

Amaranthe ou Passe velours
Balf. mine mâle
Basilic.
Canne d'Inde
Flur du Soleil
Geranium triste.
Giroffiers, si on veut.
Hediscrum clypeatum.
Melanzene.

Nasturtium Indicum.
Oeillets, & en pleine terre aussi.
Oeillers d'inde.
Phaseole incarnate des Indes.
Pomme d'Ethiopie.
Pomme dorée.
Pomme épineuse.
Violier ou Giroffier, si on veut.

Graines
qu'il faut
semier au
Printems

Quelles graines il faut semer en Automne.

Alaternes.
Ambrettes.
Ancolies.
Antirrhinon.
Argemone.
Chamæ-Iris.
Coquelicoc.
Couronne Imperiale,
Cyanus de toutes sortes.
Cyclamen.
Digitale.
Eryngium planum.

Fraxinelle.
Hepatique, si on veut.
Muscipula.
Nigelle de Damas & autres.
Oreilles d'Ours.
Pavor.
Pavor épineux.
Pied d'aloüette de toute sorte.
Scabieuse de montagne.
Thlaspi de Candie.
Tulipes.

Graines
qu'il faut
semier
en Au-
tome.

CHAP. XXI.

Memoire des Saisons auxquelles châque belle plante se trouve en fleur, selon les douze mois de l'Année.

EN JANVIER.

Aconit d'hiver.
Anemones simples de toutes couleurs.
Anemone violette à peluche rouge, & les Regates plantées au commencement de Septembre.
Cyclamens hyvernaux.

Jacinthes brumales.
Narcisse du levant à bouquets de diverses especes.
Primeveres simples de diverses couleurs.

Janvier,

EN FEVRIER.

Aconit d'hiver.
Anemones simples.

Anemones à peluche hâtives.
Crocus printanier.

Fevrier,

C

Hepa-

qu'un suc de mortel qu'il étoit devienne salutaire, ou d'insipide devienne sucré, ou de puant devienne agreable à sentir, si simplement sans autres circonstances il luy arrive un changement de demeuré; c'est à dire si au sortir des pores faits d'une telle figure, qui le faisoient estre ce qu'il estoit, il entre dans d'autres pores faits d'une figure différente, qui le feront estre tout le contraire.

Ce n'est pas que volontiers avec tant d'honnestes gens, qui sont profession de cette doctrine, je ne l'eusse pareillement embrassée, & sur tout s'il est vray, que par cette doctrine de pores ils pretendent donner d'assez bonnes raisons, pour expliquer intelligiblement le grand changement, qui se fait dans les Arbres par le moyen des greffes; je demeure d'accord que la comparaison de l'ajustoir paroist en quelque façon favorable à leur dessein: elle a d'abord quelque maniere d'éclat qui ébloüit, & qui touche; mais j'ose dire qu'il ne va pas ce me semble, jusqu'à persuader & convaincre: le mistere des greffes est certainement trop obscur, & trop envelopé, pour estre par la suffisamment éclaircy: le nombre des grandes disparitez qui s'y trouvent, surpasse de bien loin cette petite convenance, qui a fait d'abord un si grand bruit: expliquons-en quelques-unes, & voyons ce que cette explication operera, pour aider à nous instruire.

Un ajustoir à force de servir s'use à la longue, se mine & se gaste entièrement: nostre Ecusson au contraire se fortifie, d'autant plus qu'il est employé à faire sa fonction.

Chaque ajustoir ne peut représenter qu'une certaine figure: chaque Ecusson produit une infinité d'effets separez les uns des autres, & tres-différens entre-eux, sçavoir une écorce, du bois, des feuilles, des fleurs, des fruits, &c. & ces fruits mêmes diférens par leur couleur, leur figure, leur goût, leur chaleur, leur graine, &c. joint que par là on pourroit dire que nostre Ecusson, qui produit une infinité d'autres Ecussions, produiroit en effet une infinité d'ajustoirs, ce qui ne peut en façon du monde convenir aux ajustoirs ordinaires des fontaines, lesquels sont incapables de se multiplier; joint aussi que toutes sortes d'ajustoirs peuvent servir à toutes sortes d'eaux; & que cependant chaque Ecusson est restreint & limité à une espece de Fruits particuliers; ceux par exemple, qui sont à pepin, ne pouvans servir qu'à pepin, ny tous les autres pareillement chacun dans le détroit de leur categoric ne pouvant servir à des especes étrangeres.

Et partant qui est-ce qui peut estre clairement convaincu par cette comparaison, comme quoy il se peut faire qu'un petit nombre de pores tout seul ait le don de faire changer par luy-même toute la disposition d'un grand nombre d'autres pores tous diférens?

Et pour augmenter icy nostre difficulté, il me semble qu'il est vray de dire, que ce petit nombre de pores est comme étranger & foible, & en quelque façon alteré dans la greffe qu'on applique; au lieu que, s'il est permis de parler ainsi, le grand nombre est comme chez soy, & soutenu d'un pied fort & vigoureux, sur lequel cette greffe étrangere vient à estre appliquée; si bien que vray-semblablement le petit nombre devroit s'accommoder au grand, & céder à l'impression, que le fort selon l'ordre de la nature peut donner au foible; & cependant voicy une occasion, ou le grand cede presque honteusement, & le petit a tout l'honneur & tout l'a-

rage de son costé : un miserable Ecusson d'épaillé , & dépourvû du secours de ses parens , dont il sembleroit avoir necessairement besoin , pour se pouvoir au moins conserver dans son estre spécifique , ce petit Ecusson n'ayant avec soy qu'un peu de seve paternelle , vit , & non seulement se maintient dans son espèce , mais se trouve assez le maître , pour mener comme en triomphe cette grande quantité d'autre seve étrangere , parmy laquelle il se vient mêler : c'est un petit ruisseau , qui arreste au milieu de sa course un torrent impetueux , & violent , & le reduit à se contenter pour un temps de son petit lit , au lieu de suivre cette route furieuse , ou il estoit emporté.

Le pied vigoureux d'un Arbre par la determination du secours ordinaire de son action , & par le moyen de la seve , que ses racines ont preparée , alloit à faire un certain Fruit d'un tel goût , d'une telle couleur , d'une telle figure , &c. cette seve trouvant en son chemin une , ou plusieurs petites greffes , qui luy estoient inconnûes , plie d'abord sous leurs ordres , & se laisse déterminer à faire des Arbres differens , & des Fruits differens.

C'est ainsi qu'un Coignassier , qui estoit en train de faire des Pommes de Com , que tout le monde scait estre un Fruit dur , revêtu , pierreux & desagreable , fait cependant un , ou plusieurs Poiriers , & un nombre infini de Poires tres-bonnes , & tres-douces : un Amandier , qui n'alloit qu'à faire des Amandes , fait des Péches , des Prunes , des Abricots , &c. tout cela pour l'entremise de quelques petits Ecussions , qui estant pour ainsi dire revestus d'un caractere dominant , se presentent au passage de cette seve , en sorte qu'elle est entierement obligée de prendre la route , qu'ils luy prescrivent , & par là est soumise & assujetti à ces changemens si grands & si surprenans , qui nous arrivent tous les jours par le moyen de nos greffes.

A voir de quelle maniere , & avec quelle autorité cette petite greffe se sert avantageusement de la chose même , qui seroit capable de la néier & de la détruire , ou au moins de lui faire changer de parti ; ne semble-t-il pas que ce soit un enfant foible & étranger , qu'on vient mettre à la teste d'une armée , qui combat , & dans le temps même qu'il combat ; je vois cette armée toute en feu , & continuant vigoureusement ce qu'elle avoit commencé par l'ordre d'un premier General , je vois cet enfant qu'on luy vient mettre à la teste , exprés pour lui donner des ordres nouveaux , & lui faire employer sa force & son courage à l'exécution d'un dessein tout differend : en effet cet enfant , tout enfant qu'il est , dispose sur le champ cette armée à faire une entreprise toute contraire : il faut bien que ce soit par quelque caractere Royal qu'il porte en sa personne ; & voilà pourquoy cette armée toute nombreuse , toute vigoureuse , & toute agissante qu'elle estoit pour un autre ouvrage , reconnoissant d'abord cette autorité souveraine , suit aveuglement , & execute sans aucune repugnance tout ce que cet enfant veut bien lui ordonner ; mais veritablement ce n'est peut-estre pas pour longtemps , qu'elle lui obéit : il pourra bien venir quelque nouveau Commandant , qui aura le même avantage sur ce dernier , que ce dernier s'est trouvé avoir dans la conjoncture , que nous venons d'expliquer ; & ainsi cette seve après avoir passé par les ordres de celui-ci , deviendra elle-même avec toute sa nouvelle livrée l'instrument d'obéissance , & l'exécution pour un autre.

Cyclamen de Verone.	Ocillets d'Inde de toute sorte.
Cyclamen pourpré odoriferant.	Orangers.
Cyclamen automnal Byzantin.	Passivelours.
Elycrifon ou fleur immortelle.	Pensée jaune de montagne.
Geranium triste.	Pied d'alloüette de toutes couleurs.
Giroflier jaune.	Plante de la Passion.
Jasmin d'Espagne.	Phaseole incarnate d'Inde.
Jasmin jaune odoriferant des Indes.	Rose Muscade.
Jacinthe tubereuse des Indes.	Rose d'outremer
Laurier Rose.	Soucy double.
Limonium de toutes sortes.	Thlaspi de Candie semé en Mars ou
Lychnis blanche double.	Avril.
Merveille du Perou.	Veronique.
Myrthe de toute sorte.	Volubilis de toutes especes.
Nasturtium d'Inde.	

E N S E P T E M B R E.

Septem-
bre.

Amaranthus tricolor.	Melanzene ou Pomme d'amour.
Ambrette semée au Printems.	Merveille du Perou.
Anagallis de Portugal.	Myrthe de toute sorte.
Anturhinon de toutes couleurs.	Nasturtium d'Inde.
Aster Atticus, ou Oculus Christi.	Narcisse de Portugal automnal.
Basilic.	Ocillets d'Inde de toute sorte.
Beveder.	Orangers.
Bellis grande d'Espagne.	Passivelours.
Canne d'Inde.	Pensée.
Campanelle à fleur blanche.	Pomme dorée.
Colchiques Autonnaux.	Plante de la Passion.
Cyclamens d'Autonne.	Pomme épineuse.
Eupatorium de Canada.	Phalargion de Virginie.
Fleur du Soleil.	Phaseole incarnate des Indes.
Girofliers.	Renoncule de Portugal double &
Gantelée bleüe & blanche.	simple.
Geranium de Crete.	Rose Muscade.
Geranium triste.	Rose de tous les mois.
Jasmin d'Espagne.	Soucy double.
Jacinthe tubereuse des Indes.	Thlaspi de Candie semé au Pri-
Laurier Rose.	temps.
Lychnis blanche double.	Veronique se trouve encore en fleur.
Limonium de toutes sortes.	Volubilis pourpré.
Lys-Narcisse des Indes.	

E N O C T O B R E.

Amaranthe tricolor.	Canne d'Inde.
Aster Atticus.	Cyclamen d'Autonne.
Anturhinon.	Nasturtium d'Inde.
Beveder.	Ocillets d'Inde.

Orangers

Orangers.	Plante de la Passion.
Oeillers.	Renoncule de Portugal double & simple.
Passe-velours.	Rose Muscade.
Pensées semées en Aoust.	Rose d'outremer semée au Printemps.
Pomme dorée.	Souci double.
Pomme d'Ethiopie.	Veronique se trouve encore en fleur.
Pomme épineuse.	Violettes se trouvent encore en fleur.
Pomme d'Inde.	
Phalangium de Virginie.	

EN NOVEMBRE.

Antirrhinon.	Violette double.	Novem- bre.
Girofliers.	Jasmin d'Espagne.	
Gantelée.	Rose Muscade.	
Marguerites.	Cyclamen de Perse hyvernal.	
Oeillers.	Ellebore noir hâtif.	
Pensée.	Anemones simples de toutes couleurs.	
Veronique.		

EN DECEMBRE.

Anemones simples de toute couleur, & les peluchées hâtives.	Soucy double.	Decem- bre.
Cyclamen de Perse hyvernal.	Oeillers.	
Cyclamen d'hyver commun.	Antirrhinon.	
Primevere simple.	Girofliers.	

C H A P. XXII.

Catalogue des Fleurs odoriferantes.

Bouillon blanc. Chevre feuille. Cyclamen Bisantin. Cyclamen de Perse, de Verone printanier. Datura. Fleurs de la Passion. Geranion triste. Giroflée double & simple. Giroflée jaune. Jacinthe Orientale. Jacinthe tubéreuse des Indes. Jasmin d'Espagne. Jasmin jaune d'Inde. Iris pour la plus grande partie. Jonquilles pour la pluspart. Leucoïon bulbosum hexaphyllon. Lys blanc. Lys Asphodele. Muguet des bois. Narcisses pour la plus grande partie. Nasturtium Indicum. Nard de montagne. Oeillers. Orangers. Pensées cultivées. Pommes de Paradis. Renoncules jaunes de Portugal & automnaux. Satyrium odorant. Syringa. Tiliot vulgaire. Thymelée. Violettes de Mars. Violier musqué double.

Catalogue des
Fleurs
odorife-
rantes.

Explication de quelques termes concernant la Culture des Fleurs.

A
Ajuster, peigner & resendre l'Oeillet.
Quand l'Oeillet est entièrement épanoui si on voit qu'il ne tourne pas bien les feuilles, ou qu'elles ne foyent

pas dans un bel ordre, ni bien arrangées, il faut disposer tellement ses feuilles avec les doigts de la main bien nets, bien lavés & sans sueur, qu'elles trouvent chacune leur place & leur

Explica-
tion des
termes de
la Cultu-
re des
Fleurs.

rang.

rang & pour donner même plus de largeur à la fleur, on pourra plier les extrémités de la cosse, ainsi pliée par ses bouts, on appelle cette façon de traiter l'Oeillet, *l'Ajuster, le peigner, le refendre.*

Amander. Voyés la Quintinie, Explication des termes du Jardinage.

B

Bequiller. V. le même, lettre B.

Blanc. C'est une rouille qui est jaune & quelquesfois blanche, qui se met sur le pied & sur les feuilles des plantes & les fait mourir.

Bouton, Maître bouton. C'est celui qui fleurir le premier & qui est au plus haut du dard.

Bouture. V. la Quintinie. C'est de menus jets des herbes, des joncs, & de tout ce que des racines poussent. V. *Furetiere.*

Brim. V. la Quintinie.

Broûlle. V. le même.

C

Cayeu. V. le même.

Chancre. V. Galle.

Chanon. C'est ce qui enferme la graine de la Tulippe, &c.

Châtrer. C'est couper des rejettons qui croissent vers le pied.

Châtrer un Oeillet. C'est couper les marcottes, lors qu'elles montent à dard, dans le second nœud le plus voisin du pied de l'Oeillet.

Claye. V. la Quintinie.

Cloche. C'est le haut de la fleur, lequel forme comme une espece de calice. On l'appelle vase en calice: mais on dit du Jacinthe & de l'oreille d'Ours, la Cloche de ce Jacinthe est belle. Voyés aussi la Quintinie pour les autres significations de ce mot.

se Cofiner. Il se dit des Oeillets & veut dire que les feuilles se frisent, & qu'au lieu de demeurer étendues, elles se recoquillent & se plissent. Les feuilles de mes Oeillets se recofinent. Voyés la Quintinie.

Collet, c'est le haut de la plante; en dommager le Collet d'une plante.

Coffe. C'est un petit tuyau dans lequel la graine se forme. Voyés la Quintinie, *Furetiere,* & *Richelet.*

Combe. V. la Quintinie.

Contour de fonte de lait. Est un blanc impair.

D

Dard ou montant. Il se dit en parlant de certaines fleurs, & signifie ce petit brin droit & rond en forme de Dard qui est au milieu du calice de certaines fleurs, le Dard commence à monter: Les arrosements frais & gras font du bien à l'Oeillet, quand il commence de pousser son Dard. Voyés *Richelet* & *Furetiere.*

Dardille. C'est la queue d'un Oeillet.

Dardiller. Se dit de certaines fleurs, & veut dire, pousser son Dard. L'Oeillet dardille. V. *Richelet.*

Dentelé. V. la Quintinie.

Déplanter. V. le même.

Déplantoir. V. le même.

E

Écuffon jaune. Les Iris bulbeux à feuilles étroites portent une marque jaune assez large, & au milieu de chaque menton ce qu'on nomme *écuffon jaune.* Morin traité des Iris.

Estamine. Se dit parmi les fleuristes, de ces petites parties qui sont dans les Tulipes, dans les Lys & d'autres fleurs, au tour de la graine, suspendues sur de petits filets. Les Tulipes les plus estimées sont celles qui ont le fond bleu & les estamines noires; ce mot vient de *estamina*, c'est à dire petits filets. V. *Furetiere.*

Etendards. Se dit des Iris bulbeux & signifie les trois feuilles supérieures qui s'élevent au dessus des autres pour former les fleurs. On les appelle aussi, *les Voiles*: V. Morin.

F

Fane. Voy. la Quintinie.

Faner, se faner. V. le même.

Fiamette. Couleur de fiamette. C'est ce qui est d'une couleur qui tire sur le rouge. V. *Richelet*.

G

Gagner un Oeillet. C'est un terme parmi les curieux d'œillets, pour dire que de la semence qu'on en a faite, il en est venu quelque bel Oeillet nouveau Voyez *Richelet* & la *Quintinie*.

Galle ou Chancre. C'est une tache qui vient ordinairement sur les fanes de l'œillet &c. & gagne peu à peu jusqu'au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées. V. la *Quintinie*.

Glaise, terre glaise. Voy. La *Quintinie*.

Godet. Ce mot se dit de certains fleurs & veut dire ce qui contient la fleur. Le grand Narcisse a le *Godet* jaune le Jacinthe à le *Godet* incarnat.

H.

Hâtif. V. la *Quintinie*.

Hazard par ce mot, on entend une Tulipe &c. qui se trouve panachée, qui ne l'étoit point l'année précédente.

L.

Langues. Ce mot se dit des Iris bulbeux, qui portent ordinairement neuf feuilles en chaque fleur, les extrémités des trois feuilles qui s'inclinent vers la terre, se nomment *Mentons*. Les trois qui sont jointes à celles ci & dont les extrémités se relevent en haut, se nomment *Langues*.

M.

Marcote. V. la *Quintinie*. Voyés aussi la *Furetière*.

Marne. Voy. la *Quintinie*.

Mentons. Voyés cy-dessus. *Langues*.

Montant. Voyés *Dard*.

N.

Navel. est la racine d'une plante. (C'est le navet d'un Oeilleton)

O.

Oeil. Il se dit de l'*Oreille d'Ours*. C'est le petit rond du milieu, presque toujours jaune ou de couleur de Citron. L'*Oreille d'Ours* est agreable quand elle a l'œil grand & bien arreté.

P.

Paillaffon. Voy. la *Quintinie*. Voyés aussi *Furetière* & *Richelet*.

Paillettes ou étamines. Voyés étamines. Paillettes noires ou brunes.

Panache. V. *Quintinie*. C'est un agreable mélange de couleur dans une fleur. Anemone, Tulipe, Oeillet, qui a un beau panache,

Se Parangonner. Se dit des Tulipes &c. & veut dire que la Tulipe reviendra tous les ans nettement panachée. V. le *Traité des Anemones*.

Patte. V. la *Quintinie*.

Planches. Voy. le même.

Plantoir. V. le même.

Plate bande. C'est un morceau de terre assez étroit qui regne le long du parterre où l'on met d'ordinaire des fleurs. (une belle plate bande.

Puceron. Voy. la *Quintinie*.

Pur. Voy. le même,

Sable noir, c'est le sable noir gras qui se trouve dans les marais dans les prairies, dans les lieux voisins des rivières & ruisseaux.

T.

Terre & ses differences. V. la *Quintinie*.

Terre legere, c'est le terrau de Cheval, la terre de Jardin usée & commune, la terre de saule, la terre jaune, &c.

Terrot ou Terriau. V. la *Quintinie*, c'est un vieux fumier & bien pourri mélé avec de la terre.

Tulipe Parangonnée, c'est à dire qui revient tous les ans nettement panachée.

V.

Voiles. Voyés *Etendars*.

SECONDE PARTIE

DE

La Culture des Fleurs en particulier.

*De L'Ache Royale.*L'Ache
Royale.

L'Ache qu'on appelle Royale, parce qu'on dit qu'on la servoit anciennément sur la table des Princes, est de deux façons, l'une *jaune*, & l'autre *blanche*: Toutes les deux dans l'extrémité de leur tige, forment un grand pannache rempli de fleurs semblables à celles du Lylas. Elles fleurissent dans le Printemps & sentent fort bon.

L'Ache demande médiocrement de Soleil avec une terre grasse & humide: Les racines sont quant à la première espèce rougeâtres, & en forme de glans, & quant à la seconde, toutes blanches: Elles se plantent de la profondeur de trois doigts à un demi pied de distance: on la leve tous les trois ans pour en ôter le peuple.

*De L'Amaranthe.*L'Ama-
ranthe.

L'Amaranthe fait une fleur semblable à un pannache teint d'une couleur de pourpre si vive, qu'elle se maintient long temps sans rien perdre de sa couleur, même en la mettant secher au four elle se garde pour l'hyver, auquel temps la mettant tremper dans l'eau, elle reprend l'éclat & la couleur qu'elle avoit dans l'été. Elle fleurit depuis le mois d'Août, jusques à la fin de l'Autonne.

Les *Amaranthes*, particulièrement les rares, veulent être semées & élevées sur couche en bonne chaleur avec des cloches de verre, ou de terre, au commencement du mois d'Avril, le cinq ou sixième jour de la nouvelle Lune s'il se peut: mais après qu'elles auront deux pouces de haut & quatre ou cinq feuilles, il faut les faire au grand air, en élevant les dites cloches sur des fourchettes, & lors que les nuits seront chaudes, vous ôterés entièrement les cloches de dessus les *Amaranthes*, & les remettrés sur les fourchettes au matin & tout cela durant l'espace d'un mois ou six semaines & plus, si vous voulés: & quand les *Amaranthes* seront bien fortes, & que le doux temps sera venu, c'est à dire environ la fin de May, ou le commencement de Juin, vous les planterés où vous voudrés avec leur motte & par un temps de pluye, s'il se peut, c'est une fleur extrêmement delicate à élever dans les païs froids.

Voilà la maniere de gouverner les belles *Amaranthes*, quand on veut les avoir en fleur de bonne heure, c'est à dire dès le mois de Juillet.

Mais pour en avoir plus tard, on les seme en pleine terre bien amandée & composée d'un tiers de sable, mise dans des pots au commencement de May, & en ce cas, elles ne portent qu'au mois d'Août.

Au lieu de pure terre on peut mettre des crottins de Cheval tout chauds dans de grands pots, les bien presser, & mettre par dessus deux pouces de haut de bon

bon terrain mêlé de sable, & semer les *Amaranthes* dedans & y mettre quelques verres dessus pour les faire avancer.

Elles viennent mieux dans des pots qu'en pleine terre.

Il faut bien arroser les *Amaranthes*.

Il est bon de les avoir tost, afin que leur graine ait tout le tems de bien meurir, & de même il faut la laisser dans la serre durant l'hyver sur sa fleur & dans sa paille, quelque sèche qu'elle paroisse, jusques à ce que les gelées fortes soyent passées, alors vous l'égrainerez, si bon vous semble.

Les plus belles *Amaranthes* sont bordées de jaune, & il en vient qui donnent autant de différentes figures à leurs petits bouquets, qu'il y en a sur leur pied qui est tout de fleur & en très grande quantité, jusques à la grosseur d'un pied ou environ de large, & d'un pied & demi & plus de haut.

Cette fleur dure deux à trois mois, & est une espece d'immortelle, il y en a de plusieurs couleurs, sçavoir de violettes, de pourprés, de cramoisi, d'orangées, de rouges, de jaunes, &c.

C'est une fleur merveilleuse & des plus belles qu'on puisse voir & qui est maintenant fort estimée parmi ceux qui la connoissent bien.

Elle se plaît où il n'y ait pas trop de Soleil, dans une très-bonne terre, très souvent arrosée.

DES ANEMONES.

CHAP. I.

De la beauté des Anemones.

LES *Anemones* nous sont venuës des Indes. Monsieur Bachelier grand Fleuriste & des plus curieux les en apporta, il y a environ quarante six ans. Beauté des Anemones.

La fanne de l'*Anemone* est si agreable qu'elle en relève la beauté.

Plus elle est frisée plus elle est jolie.

Sa touffe basse & bien garnie fait seule plaisir à voir.

Il y a bien de la delicatesse sur la tige de l'*Anemone*; pour être belle, elle doit être grande à proportion de la grosseur de sa fleur, & la porter sans baisser; trop haute ou trop basse elle est defectueuse, trop grosse ou trop menue de même.

Le brillant du coloris est toujours une qualité admirable dans les fleurs, ainsi dans les *Anemones*, comme dans toutes les autres, les ternes sont à mépriser, ce n'est pas à dire qu'il n'y ait à choisir que des *incarnats*, des *couleurs de feu*, des *blanches* ou d'autres couleurs éclatantes, car il y en a de *bisares* & des *brunes* qui sont merveilleuses, mais il faut qu'elles soyent lustreës.

Les *Nuancées* sont rares & précieuses.

Les *Veloutées* sont aussi les belles.

Les *Pannachées* sont preferables aux pures, pourveu qu'elles ayent les autres qualités de la beauté.

Une *Anemone* pour être belle, doit être grosse, & pommée; & il faut que la peluche fasse le dome comme le pavot.

La peluche doit être fort garnie de Bequillons.

D

Les

Les grandes feuilles doivent excéder la grosseur de la peluche, mais pas de beaucoup.

Quand ces grandes feuilles sont pointuës ou étroites, c'est un grand défaut.

Les bequillons doivent aussi être arrondis par le bout ; les pointus sont desagreables.

Plus les bequillons sont larges, plus la fleur est considerable, si elle n'a point d'autre défaut.

Quelque grosseur & quelque coloris qu'ait une *Anemône*, dont les bequillons sont fort étroits, elle est detestable, c'est ce qu'on appelle un *Chardon*.

Le cordon doit un peu se faire voir, & ne point excéder les premiers bequillons, ni faire le bourlet par son épaisseur

Quand le cordon est de plusieurs couleurs differentes de sa peluche, ou des grandes feuilles, l'*Anemône* en est plus belle.

Le cordon ne doit point du tout avoir de grain, c'est une illusion que de dire qu'il y a du grain qui s'allonge en fleurissant, & de pretendre que ce grain muable n'est point la marque fatale à la plante.

Tout grain est une marque infallible, que quand l'*Anemone* a quelques années, elle se vuide du milieu de sa peluche, & ne conserve plus que peu de bequillons.

Ceux qui prisent leurs *Anemones* quand elles ont du grain, n'en connoissent pas la consequence : Il y a tant de difference entre une *Anemone* à grain qui n'a que trois ou quatre ans, & une qui en a dix ou douze, que si elle vaut un Louis dans son commencement, elle ne vaut pas cinq sols sur la fin.

Les *Anemones* dont le cordon est fin & sans grain ne se vident point.

Il ne faut pas juger entierement de la beauté d'une *Anemone*, la premiere ou la seconde année de sa naissance ; la vigueur d'une *Anemone* si nouvelle resserre souvent ses nuances & ses pannaches, & elle embellit par la suite.

La culotte aide à connoître quand une *Anemone* doit augmenter en coloris, Ce qu'on appelle culotte est la motié du dessous des grandes feuilles la plus proche de la queue, qui est ordinairement de differente couleur, que le bout des grandes feuilles.

Quand la peluche est d'une seule couleur d'abord, & les grandes feuilles de deux, il y a lieu d'esperer que le même coloris de la culotte pourra monter dans les bequillons de la peluche.

Il y a des *Anemones* qui varient, qui sont pannachées une année par grandes pieces emportées sur les grandes feuilles les bequillons bordés, une autre année tout sera larmoyé, & une autre année les grandes feuilles seront tiquetées & les bequillons purs. Ces *Anemones* sont preferables à d'autres, car par leurs mêmes oignons, vous aurés des differences comme si c'étoit d'autres plantes.

C H A P. I I.

De la terre propre aux Anemones.

Terre
propre
aux Anc-
mones.

Nous n'avons point eu de curieux jusques à present qui ait pû donner aucune règle sur la terre des *Anemones*, ils se sont presque tous contentés de la terre naturelle de leurs Jardins, avec les amandemens qu'ils ont jugé nécessaires, où ceux qui ont creu raffiner, en faisant rapporter de nouvelles terres, se

se font trouvés si peu satisfaits de leurs expériences , qu'ils ne s'en font pas vantés.

Il y a des terres plus heureuses les unes que les autres pour cette plante ; mais il faut toujours les aider un peu.

On sçait généralement que l'*Anémone* veut une terre legere , mais on sçait généralement que l'*Anémone* est gourmande , il lui faut de la nourriture , le sable neantmoins lui plaît fort , il faut donc le fortifier par des terres & terrots convenables & avec des quantités expérimentées.

Tous les terrots chauds & gras sont très-nuisibles à l'*Anémone*. On pousse la plus part des plantes par ces sortes de terrots , on a voulu essayer à pousser celle-cy de même , & on a tout gâté. La poudrette aussi bien que le fumier de pigeon y sont funestes.

Il ne faut que de très-legers engraissemens avec du terrot de fumier de cheval pourri de deux ou trois années , ou avec du terrot des herbes qu'on arrache dans les Jardins , des feuilles d'arbres , des gouffes vertes , de fèves & de pois : Tout cela réduit en terrot fait merveille. Les râclures d'allées bien consumées s'y peuvent mêler & fort à propos.

La meilleure terre se compose avec cinq hotées de sable , trois hotées de terre franche & quatre à cinq hotées de terrot.

On mêle toute cette terre composée au commencement d'une Autonne , pour ne s'en servir que l'année en suite au même temps.

Le long de cette année , il la faut faire passer quinze ou vingt fois par la claye , & quand on la doit mettre dans la planche , il la faut passer au crible de fil d'archal.

Ne vous contentés pas seulement de mettre cette terre composée dans vos planches ; si le fond de la terre de vôtre Jardin n'est pas sablonneux & léger , car s'il étoit de terre forte ou glaïse , outre qu'il retiendroit trop les pluyes d'Autonne , qui gâtent fort les *Anémones* , les chaleurs du Printemps attire-roient une vapeur trop grossière qui nuiroit à la racine de vos *Anémones* : par conséquent si vôtre fond est de terre forte , faites creuser vos planches d'un pied & demy & remplissés en la moitié de terre sablonneuse , & l'autre moitié de vôtre terre composée pour les *Anémones*.

Si vous faisiés jeter au fond du creux de vos planches , de très-gros platras recouverts de tripes de fagot , vous feriés beaucoup mieux , & enfin l'égout est très-necessaire aux terres où l'on plante des *Anémones*.

Il faut tous les ans de nouvelle terre à ces plantes , elles s'y plaisent mieux que dans celles qui y ont déjà servi.

CHAP. III.

Du Temps & de la Manière de planter les Anémones.

IL y en a qui plantent dès environ la saint Jean Baptiste les *Anémones*, qu'ils auront gardées de l'année precedente, & par ce moyen ils ont des fleurs en Autonne , pourveu qu'ils les mettent en bonne terre neuve , & un peu amandée & qu'ils les arrosent souvent durant les sécheresses.

Temps &
Maniere
de planter
les Ané-
mones.

D'autres les plantent plus tard , vers la Saint-Remy d'Octobre , pour les

avancer de pousser & les conservent dans la terre durant l'hiver, mais il faut qu'il ne gele point du tout.

Mais le temps de planter les *Anemones* est de prévoyance. Il faut juger à peu près, si l'Autonne sera pluvieuse ou sèche.

Heureux celui qui tire juste. Si l'Autonne est pluvieuse, plantés à la mi-Octobre, si elle est sèche, plantés à la mi-Septembre, à moins que vos terres de fond du Jardin ou chaudes comme les sables, ou froides comme les terres fortes, ne vous fassent avancer ou reculer; il faut toujours planter quinze jours plus tard qu'ailleurs, dans les terres sablonneuses, l'*Anémone* y avance trop.

Lisez ci-après le commencement du Chapitre de la manière de planter les Tulippes, vous trouverez les mêmes façons qu'il faut faire aux *Anemones*; tant pour dresser les planches pour leurs mesures, que pour l'arrangement des oignons sur terre.

Les *Anemones* ne doivent point être mises en terre plus avant de trois bons doigts, il faut faire leurs places avec la main dans la terre en forme de déplantoir, crainte de rompre leurs pattes, & prendre toujours garde qu'elles ne se trouvent à l'endroit des traits croisés.

Pour regarnir vos planches aux places des oignons qui pourrissent, plantés plusieurs oignons dans plusieurs pots, un oignon seulement dans chaque pot.

L'*Anémone* sort de terre trois semaines après y avoir été mise, vous voyés; bien alors où il en manquera; ne vous impatientés point de gratter jusques à l'oignon, ni de voir s'il est pourri ou parrelleux, attendés plutôt un grand mois, car en grattant quand l'oignon se trouve bon, on casse des poussans qui souvent le font périr. Mais enfin quand il n'y a plus d'esperance, ôtés vos oignons pourris de leur place & regarnissés vos planches de ceux de vos oignons qui sont dans vos pots qui auront poussé, car s'ils n'avoient pas poussé, ils pourroient bien être pourris, comme ceux des planches.

Il ne faut pas manquer de décrire les *Anémones* comme il sera parlé des Tulippes cy-après.

Les bulbes d'*Anémones* se gardent deux ou trois ans sans les replanter, les tenant en lieu sec.

Si vous plantés des *Anémones* dans des pots en Mars, vous en aurés des fleurs vers la saint Jean Baptiste d'après; pourveu qu'ils soyent bien gouvernés.

Par ce même moyen, vous en pouvés avoir encore des fleurs en tous les mois du Prin-temps, de l'Eté & d'une partie de l'Autonne; il n'y a qu'à en planter en tous les mois du Prin-temps.

CHAPITRE IV.

Du gouvernement des Anemones depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.

Gouver-
nement des
Anemo-
nes.

IL semble en cette plante encore plus qu'en toute autre que la délicatesse soit annexée à la beauté. Plus vos *Anemones* sont belles, plus elles ont besoin de soin, elles veulent être arrosées en Autonne, lors qu'il y a de la sécheresse & on leur fait grand plaisir de les couvrir de toiles cirées quand il pleut trop.

Il ne faut pas se presser de les couvrir de paillaçons aux premières gelées, elles en valent mieux pour être un peu endurcies au froid, mais dans les fortes gelées, couvrez fortement par dessus vos paillaçons avec du fumier éteint, & selon que la rigueur de l'hiver redouble, redoublez votre couverture, vous pouvez manquer en couvrant peu, & vous ne sçauriez trop couvrir.

Qu'on ne néglige pas de découvrir & de donner de l'air aux *Anemones*, quand le tems est adouci & que la gelée est passée, mais de crainte d'être surpris, recouvrez les tous les soirs.

Si le froid recommence, recommencés vos couvertures, & toujours couvrant & découvrant, attrapés la fin des gelées. Ne laissés pas dans le milieu de la Lune, lors que le tems clair vous promet encore quelques gelées blanches, de les couvrir la nuit avec des paillaçons seulement.

Pour la propreté de vos planches, & memes pour conserver les fannes de vos *Anemones*, nettoyé les feuilles pourries, & si elles tiennent au pied, coupés les avec l'ongle, ne souffrés que des feuilles vertes.

Si tôt que les boutons commencent au Printems à venir à vos *Anemones*, car les boutons prématurés avortent ordinairement, arrosés au milieu ou à la fin du mois de Février & couvrez les soirs, & recommencés vos arrosemens au bout de trois ou quatre jours selon la sécheresse ou l'humidité, voyés en les raisons generales cy-après au chapitre des Tulippes, mais outre cela les *Anemones* demandent beaucoup plus d'eau & souvent même dans le tems de leur production.

On leur donne l'eau telle qu'elle vient du puits, c'est à dire sans être reposée ni échauffée au Soleil.

En Mars, il faut les arroser, selon quelques uns, quelquefois; en Avril souvent; ce que vous continuerez tant qu'elles soient en pleine fleur, & quand les fleurs seront bien épanouies, vous les mettrés à l'ombre & les garderez de la pluye, afin qu'elles durent plus long-tems, parce que c'est la pluye qui les gâte & les referme.

Lors que vos planches sont en pleine fleur, si l'ardeur du Soleil est extrême, abriés les, ôtés les par jour 3. ou 4. heures du grand chaud, elles en dureront bien plus longtems.

Vous trouverés dans le chapitre des Tulippes, ce qui est recommandé pour les remarques au tems de la fleur, imitez les, & si l'on vous a donné des *Anemones* sans vous faire leurs portraits, ne manqués pas de les décrire, afin de pouvoir l'année d'après arranger vos couleurs, ou plutôt les disperser pour rendre votre planche plus agréable par la variété. La claire donne du lustre à la brune & la brune augmente le brillant de la claire. De plus il seroit mal-plaisant si vous plantiés au hazard, qu'il se trouvât 7. ou 8. *Anemones* blanches, près les unes des autres, & de même 7. ou 8. Violettes & 7. ou 8. rouges. Décrivés donc vos fleurs pour les placer avec jugement.

CHAP. V.

Du tems auquel se déplantent les Anemones, leur ordre & leur conservation.

C'Est le Soleil qui régle le tems auquel on doit déplanter les *Anemones*; il y a eu des années où elles ont été déplantées un grand mois plutôt qu'à d'autres,

Tems auquel se déplantent les *Anemones*,

tres, mais la marque sûre est, quand la fanne jaunit pour sécher. Il ne faut pas la laisser sécher entièrement, quand la plante n'a plus de sève, elle s'échauffe dans la terre & est sujette à pourrir par la moindre humidité.

Il faut suivre toujours, en déplantant, l'ordre de vos memoires & bien reconnoître vos plantes.

Laiſſés les sécher dans une chambre à l'air avant que de les serrer dans leurs boîtes: ne les mettés pas pour cela en lieu trop chaud, elles en feront mieux de sécher lentement.

Epluchés les en suite en ôtant tout le pourri & ce qui n'est pas de l'oignon vif, car il y a souvent aubout de l'Anemone, ou vers le cœur, une certaine quantité de l'oignon qui est spongieuse, qui se rétrécit en sechant & qui aide beaucoup à la pourriture l'année d'après quand elle n'est pas bien ôtée, c'est pourquoi ne craignés point, en nettoyant, de couper jusques au vif.

L'Oignon d'Anemone se garde bien une année ou deux sans être planté, il en fait même plus grosse fleur: & comme il y a des années pourrissantes, & que malgré tous les soins, les grandes gélées en font beaucoup perir, réservés toujours au cabiner, de quoi vous remonter; la précaution est de conséquence, en cette rencontre, & il y a eu des Curieux desolés, faute d'en avoir.

C H A P. V I.

Des Graines, du tems de les semer, & de leur Culture.

Tems de
semér les
Graines.
& de leur
Culture.

LEs Anemones doubles ne portant jamais de graines, nous n'avons que celles des simples à cultiver. Une certaine vertu particuliere dans une graine, plutôt que dans un million d'autres, jointe à une disposition de la terre, nécessaire pour la duplicité, réussit heureusement; ou pour remonter plus haut que les causes secondes, cette bonte infinie du souverain Estre qui songe à tout, jusqu'à nos plaisirs innocens, fait produire quelques *Anemones* doubles, parmi un tres grand nombre de simples.

Il n'est pas inutile à la fleurison des *Anemones* simples, de marquer les fleurs qui ont un tres grand vase, une bonne forme dans les feuilles, des couleurs éclatantes ou bizarres, & un coloris lustré, farine, ou velouté. C'est de celles-là qu'il faut prendre la graine pour en faire vos semences, & qu'il y a plus de sujet d'esperer d'heureuses productions, que des blanches, des pointues, & des couleurs ternes.

On ne doit cueillir cette graine que quand elle quitte la tête de la tige & qu'elle est prête à s'envoler ou à tomber, car alors elle est mûre: On la met dans une boîte & on la conserve séchement jusqu'au mois d'Août pour la semer.

La façon de cette semence est à remarquer & faute de la bien pratiquer, les graines pourront être perdus.

On ne doit semer cette graine que sur une terre bien préparée; si votre terre est forte, répandés dessus beaucoup de terrot de fumier de cheval tres pourri, si votre terre est legere & sablonneuse, mêlés avec votre terrot autant de terre franche bien deliée & mûre. Couvrés de quatre bons doigts de haut de votre amandement la terre que vous voulés semer, donnés après un petit labour de côté pour mêler votre amandement avec la terre du jardin, puis avec la fourche

chie à fumier remêlés ensemble, & votre terre & votre amandement, de sorte que cela s'enfonce environ parmi quatre bons doigts de votre terre; unissés bien le tout au râteau & ne vous contentés pas de cela; car la dent du râteau qui fait son creux nuirait à la semence, mais prenés une baguette bien unie & la passés légèrement sur la terre, abbatés toutes les hauteurs & remplissés les creux.

La graine d'*Anemones*, autrement la bourre d'*Anemones* se tient tellement ensemble, qu'il faut la separer: metrés dans un seau ce que vous avés envie d'en semer, & jettés dessus du sable fort sec ou de la terre fort déliée, maniés & remaniés vos graines jusques à ce qu'elles soient entierement déjointes, autrement elles s'étoufferoient en grossissant, si elles se renoient ensemble.

Semés les fort claires, & quand vous en aurés couvert votre terre environ une toise de long, crainte que le vent ne la bouleverse, surpoudrés la de terre & terrot mêlés ensemble, & ne l'a couvrés d'abord qu'à demi pour l'arrêter seulement, & recommencés à la semer comme vous avés fait d'abord.

Quand vos semences sont toutes répanduës & à demi couvertes, recommencés à les surpoudrer encore avec la même terre & terrot jusques à ce qu'elles soient couvertes entierement & que toute cette premiere & seconde couverture n'aillent qu'à l'épaisseur d'environ un petit doigt.

Unissés après cela votre terre avec votre baguette, couvrés là de grande paille de la simple épaisseur d'une paille ou deux seulement; car le soleil tue cette graine, tant elle est délicate; jettés quelques petites baguettes sur votre paille, pour empêcher que le vent ne l'enlève, & arrosés légèrement par dessus votre paille, jettant ailleurs le fond de l'arrosoir, si tôt qu'il ne verse plus tres delié, de peur qu'il ne fasse des creux qui enterreroyent trop la graine. Ce premier arrosement doit être grand de cinq à six arrosoirs, pour une toise de platte bande de trois pieds de large: Continués à arroser bien moins pourtant de 5 ou 6 jours en 5 ou 6 jours, quand il ne pleut point: laissés votre paille quelque 15 ou 18 jours, afin que votre graine germe dessous.

Quand vous ne verriés pas votre graine germer, car quelques fois elle ne germe qu'au bout de 5 ou 6 semaines, ne laissés pas d'ôter votre paille au bout de 15. ou 18. jours, & prenés garde que votre terre ne seche point, mais aussi regles vous, car si vous l'arrosiez trop, la graine pourroit pourrir.

Vous devés faire cette semence au mois d'Août & si toutes vos mesures sont bien prises & que vous vous gouverniés à propos, plusieurs de vos graines fleuriront au mois de Mars ou d'Avril en suite.

Nettoyés soigneusement vos planches de toutes les méchantes herbes, elles étouffent les graines dans leur naissance & les déracinent, quand on les enlève trop fortes.

Couvrés bien vos planches de graine pendant les gelées, & les découvrez au tems doux.

Continués vos nettoyemens & arrosemens le Printems en suite, & lors que vos graines, qui sont devenues des pois ou de petits oignons, veulent secher leurs fannes, déplantés les avec grande patience, ou jettés la terre de leurs planches jusques au dessous des pois dans un crible tres fin de fil d'archal, toute la terre passe & les pois demeurent, metrés les secher tout d'un coup en lieu tres sec avec leurs fannes & leurs racines, en les frottant entre les mains quand elles sont seches. Ces fannes & ces racines s'en vont en poussière, les pois demeurent

rent

rent nets, vous les replantés par planches l'Autonne suivante, & lors qu'ils fleurissent vous parcourés vos planches ce qui peut y avoir de doubles, que vous deçrivés quand elles en valent la peine, & que vous devés conserver avec grand soin, parce que ce sont des especes uniques, que personne ne sçauroit avoir sans vôtre consentement, les belles fleurs uniques sont bien d'un plus grand prix que celles qui sont d'une même beauté & qui sont communiquées.

CHAP. VII.

Liste des Anemones à peluche.

Liste des
Anemones à pe-
luche.

L'*Albanoise*, est toute blanche, sinon un peu d'incarnat au fond des grandes feüilles & de la peluche.

Albertine, est de couleur de chair nuë d'incarnat, aucuns la nomment *Paragon* ou *Passé scalla*.

Abicanté, ses grandes feüilles sont d'un blanc sale, sa peluche est blanche à l'extremité, couleur de rose; en Bretagne on la nomme *carnée*.

Amarantine, ses grandes feüilles sont d'un rouge blafard, sa peluche d'un amarante brun, sur laquelle vient par fois une houppe ou floquet incarnadin.

Angelique, est blanche, à peluche gris de lin.

Asiatique, ses grandes feüilles sont blanches mêlées d'incarnadin, sa peluche est de couleur de grenade mêlée de blanc.

Asterie, ou *Astée*, est blanche mêlée d'incarnat, elle fait grosses fleurs.

Augustine, ses grandes feüilles sont blanches mêlées d'incarnat, sa peluche couleur de feu.

Blanche vulgaire, celle-cy est toute blanche, les fleurs en sont petites.

Bleüe ou *quasi bleüe*, sa fleur en son entrée aproche du bleu, par après elle s'éclaircit, & finalement devient gris de lin.

Boulonnoise, ses grandes feüilles sont blanches à fond incarnat, sa peluche entre-mêlée de blanc, d'incarnat & citron: elle demeure long-tems en fleur, sa peluche est fort bien rangée.

Briote, a les grandes feüilles blanches mêlées d'incarnadin, sa peluche toute incarnadine.

La Bury, est d'un blanc sale mêlé d'incarnat, sa peluche est fort étroite.

Candiotte, a les grandes feüilles d'un gris blanchâtre, sur fond incarnat, sa peluche incarnate bordée de feüille-morte verdâtre.

Cassandre, est toute de couleur de fleur de pêcher, plus haute en couleur que la *Persequine* vulgaire.

Carnea grossa, est toute de couleur de chair en incarnat, sa peluche assés large: elle a été élevée en Italie.

Cazette ou *Cazettine*, a les grandes feüilles rouges bordées de couleur de soufre, sa peluche d'un haut rouge de feu.

Celestine, a les grandes feüilles blanches, sa peluche blanche, mêlée de citron, qui blanchit sur la fin.

Celidée, porte les grandes feüilles blanches mêlées d'incarnat, sa peluche celadon mêlé de couleur de rose.

Clitie, est d'une couleur de chair entre-mêlée d'incarnadin, sa peluche fort bien rangée

- rangée à la manière des foucis doubles ; & c'est une des plus belles *Anémones* à peluche qu'on puisse voir.
- Colombine*, est toute d'une couleur, qui retire plus à la fleur de pécher qu'au Colombin ; ainsi elle a été mal nommée, elle est fort vulgaire.
- Cord ou Violet*, ou *Cinq-couleurs*, a les grandes feuilles & la peluche rouge, sa fraise ou cordon (qui croît plus qu'aux autres *Anémones*) devient de couleur violette tirant sur l'Amarante, peu de jours avant qu'elle défleurisse, sa tige ne se soutient pas bien droite, ce qui fait qu'on ne l'estime guere.
- Cramoïse*, est d'un rouge brun velouté, sa peluche fort bien rangée.
- Damafine*, est incarnate & blanche panachée distinctement ; c'est une des plus belles *Anémones* qu'on puisse voir.
- Dorismene*, a ses grandes feuilles incarnates mêlées de blanc, sa peluche rougeâtre.
- Exilée*, *Perciquine* nouvelle & très belle.
- Extravagante*, est ainsi nommée à cause que sa peluche est d'une figure toute extraordinaire ; sa couleur étant blanche, rouge & verte.
- Gabrielle*, ses grandes feuilles sont blanches, sa peluche verte, blanche & incarnate.
- Galipoli*, de *Toulouse*, est de couleur de feu mêlé de blanc.
- Gayetane*, ses premières fleurs sont blanches à pluche pourpre, mais les dernières deviennent colombines mêlées de fleur de pécher.
- Herfée*, ses grandes feuilles sont rouges & quelque fois mêlées de blanc, sa peluche est de couleur de feu.
- Incarnadine d'Espagne*, celle-cy porte le nom de sa couleur qui est très-vive.
- Jolivetie*, est de couleur de chair mêlée de rouge, sa peluche couleur de brique.
- Indique*, ses grandes feuilles sont couleur de chair mêlées d'incarnat, sa peluche celadon blanchissant mêlée de rouge.
- Juliane*, a les grandes feuilles blanches mêlées d'incarnat ; sa peluche est incarnate.
- Limosine*, est de même couleur que l'extravagante, verd, rouge & blanc & lui ressemble assez du reste.
- Lionnoise*, a les grandes feuilles & la fraise ou cordon verte blanchâtre à fond colombin, sa peluche colombine, à l'extrémité gris.
- Mantuvane*, est de couleur de citron à fond incarnat.
- Marguerite de Martellet*, est de couleur siamoise ; sa peluche qui ressemble assez bien à une fleur de Marguerite, est souvent entremêlée d'une autre peluche, qui vient plus large que la première.
- Melidore*, est toute de couleur de feu, brune, à fond blanc.
- Merveille de Bretagne*, est moitié blanche & moitié cramoisie.
- Meteline*, est d'un gris sale mêlé de vert & d'incarnat.
- Milanoise*, est une *Persiquine*, qui fait de grosses fleurs.
- Morefque*, est d'un mêlé d'incarnat, sa peluche est étroite.
- Morette*, est de couleur de chair, la peluche blanche aux pointes rouges.
- Morine*, est d'un haut violet approchant du pourpre, tant en ses grandes feuilles qu'en sa pluche.
- Nantoise*, est toute incarnate : elle vient de belle hauteur.
- Natolie*, est blanche mêlée d'incarnat, tant en ses grandes feuilles qu'en sa peluche.
- Noiron*, a les grandes feuilles rouges, sa peluche rouge, mêlée d'une couleur noirâtre.

- Olinde*, a les grandes feüilles violettes, quelquefois bordées de blanc, sa peluche est toute violette.
- Orientale*, est d'un gris lavandé, tirant sur la couleur d'ardoise, tant en sa peluche qu'en ses grandes feüilles : elle fait de grosses fleurs.
- Panne Isabelle*, on la nomme ainsi à cause que sa peluche est de couleur Isabelle, ses grandes feüilles sont colombines, ou plutôt couleur de pêcher : Il faut noter que celle-cy est sujette à dégénerer en sa peluche, laquelle change parfois sa couleur & devient comme les grandes feüilles.
- Parisiennne*, a ses grandes feüilles blanches, sa peluche au commencement est couleur de citron pâle, qui blanchit après.
- Parmesane*, porte les grandes feüilles blanches à fond rouge, sa peluche couleur de rose incarnat & feüille morte jaunâtre.
- Perciquine*, est toute de couleur de fleur de pêcher, sa peluche bien rangée, est fort commune à Paris.
- Picarde*, nommée par quelques-uns *Junon*, est blanche mêlée de couleur de fleur de pêcher, tant en sa peluche qu'en ses grandes feüilles; elle produit de grosses fleurs.
- Piedmontoise*, ses grandes feüilles & sa peluche sont d'un Isabelle tirant sur l'incarnat.
- Provençale*, est verte & fleur de pêcher assez belle.
- Quadricolor*, dite à Paris *Amarante régale*, Monsieur Morin en avoit de quatre especes.
- La premiere* porte les grandes feüilles rouges mêlées de blanc, sa peluche d'un Amarante brune & une houpe ou floquette rouge au milieu.
- La seconde*, porte les grandes feüilles toutes rouges, sa peluche amarante brune, sa houpe d'incarnat bordé de blanc.
- La troisieme*, dite *Belle Françoisse*, a les grandes feüilles blanches mêlées d'un peu de rouge; sa peluche est d'amarante brune comme les autres precedentes, sa houpe incarnadine.
- La quatrieme*, a les grandes feüilles rouges mêlées de blanc, sa peluche amarante brune, excepté le milieu qui est incarnat, celle-cy est la plus rare des quatre.
- Renonculée*, la couleur de celle-cy est toute de peluches larges, ne portant de grandes feüilles comme les autres Anemones; elle est de couleur rose sèche, tirant au violet.
- Régale*, est rouge mêlée de blanc, principalement en ses grandes feüilles.
- Rouge vulgaire*, celle-cy est toute rouge, & fort commune.
- La saint Carle*, est d'un blanc sale & rouge vers le fond : sa peluche est fort délicate.
- Sanguine de Martellatti*, est toute rouge, sa fleur n'est pas pas si grande que la rouge vulgaire.
- Scalla*, a les grandes feüilles d'un blanc sale, sa peluche couleur de feu.
- Sermonette*, a les grandes feüilles & la peluche couleur de feu entre-mêlée de chamois.
- Synople*, est toute carnée différente toutes-fois de la *Carne grosse*, cy-devant décrite.
- Syrienne*, ses grandes feüilles sont Isabelle pâle nué de carné, sa peluche vert-clair, nué aussi de couleur de chair.

Toscan, est d'un rouge blafard mêlé quelque-fois de feuille-morte: elle dure beaucoup plus long-temps en sa fleur que beaucoup d'autres.

Triplicain, est de couleur de citron blanchissant, s'éleve haut de terre & fait de grosses fleurs.

Turquoise, est blanche à fond incarnat, tant en sa peluche qu'en ses grandes feuilles, elle est très tardive à fleurir, & fait ses tiges hautes.

Victorieuse, a ses grandes feuilles couleur de chair, mêlée d'incarnat, sa peluche feuille morte & incarnate.

Violette vulgaire, celle-cy en fleurissant est toute violette, mais après elle devient pâle & grisâtre: Les Italiens la nomment *Pavonasso*; les Flamans, *Cul de Tabon*.

Des Bassins.

IL y a des Bassins de diverses sortes & de différentes couleurs, car il y en a de blancs, de jaunes, de pâles, de simples, de doubles, de grands, de communs, de hâtifs & de tardifs. Des Bassins.

Les grands, sont de deux façons, les uns unis, & les autres séparés: les unis jettent six feuilles blanches & larges, qui portent l'une sur l'autre avec le gaudet au milieu de la même couleur.

Les séparés ont pareillement six feuilles blanches avec un petit gaudet de même couleur; mais elles sont bien plus étroites & plus séparées, & ne s'étendent pas si bien que les premières.

Les petits, ne diffèrent des grands que par la petitesse de leurs fleurs.

Le pâle, a les feuilles larges & bien unies, avec un gaudet couleur de citron.

Le jaune, fait une fleur un peu plus petite & a le gaudet un peu plus couvert en couleur.

Le double, est le plus estimé, tant à cause de l'abondance de ses feuilles, que parce qu'il est plus agreable à la veüe, mais comme il est rare, il manque bien souvent à fleurir.

Les Bassins, veulent avoir du Soleil, de la terre comme les potagers. Il faut leur donner la profondeur de six doigts, de la distance d'un demi pied. Au bout de trois ans les lever pour en ôter le peuple. Eux & les *Narcisses* veulent être les premiers levez & les premiers replantés.

Du Bouillon de Constantinople.

IL éleve sa tige à deux pieds de hauteur ou environ, elle est entourée de plusieurs tasses qui s'étallant & pullulant, jettent quantité de boutons, lesquels étant ouverts ferment comme une balle fleurie & ces fleurs qui sont pleines de feüillages rouges, ressemblent à des *Marguerites*. Cette fleur doit être estimée, parce qu'elle dure très long-temps en fleur & durant l'Eté. Du Bouillon de Constantinople.

Cette plante veut être au Soleil, mais dans une terre grasse & détrempée. La racine se taille par morceaux, & dans le commencement du Printemps on les met dans des pots à la profondeur de deux doigts & on l'arrose bien; en hyver, on la retire dans un lieu chaud, & l'Eté quand elle est en fleur on la met à l'ombre, pour faire durer les fleurs plus long-temps & les rendre plus belles.

Des Catilinettes ou Marguerites d'Espagne.

Des Marguerites d'Espagne

LES *Catilinettes*, que quelques uns appellent *les Marguerites d'Espagne* élèvent une tige, qui se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent de petits boutons longuets & marqués, lesquels étant ouverts paroissent autant de petites boules rouges fort agreables à voir. Elles ne demandent rien qu'un grand Soleil, une bonne terre & quantité d'eau.

Des Clochettes.

Des Clochettes.

LES *Clochettes* que quelques uns appellent *Narcisses sauvages*, & les autres *Narcisses bâtards d'Espagne*, different non seulement en grandeur & en figure, car il y en a de grandes, de petites, de simples, de doubles; mais encore en couleur, les unes sont jaunes claires, les autres sont d'un jaune lavé & quelques unes blanchâtres.

La simple jette six feuilles, au milieu desquelles sort un gaudet, qui est presque de la longueur d'un demi doigt étroit & rond par le fond, qui s'élargissant à l'ouverture, fait la figure d'une trompette ou d'une cloche.

La petite ne differe de la grande que parce qu'elle est trop petite, lui ressemblant entierement en tout le reste.

La jaune lavée & la blanchâtre hors la couleur ne different en rien de la précédente.

Il y a quatre sortes de clochettes doubles, sçavoir trois grandes & une petite. Les grandes different ainsi.

La première fait une fleur semblable au *Narcisse rosat*, bien que le gaudet de celui-cy soit plus rond que celui de l'autre.

Cette fleur pour l'abondance de ses feuilles est fort sujette à se dépecer.

La seconde espece fait sortir du fond de son gaudet un bouquet de feuilles assez touffu.

La troisième a deux gaudets l'un dans l'autre, ce qui la rend très agreable.

La petite espece double ouvre un tour ou deux de feuilles, au milieu desquelles s'élève un gaudet avec d'autres feuilles assez plaisantes à voir.

Les *Clochettes* se doivent planter au Soleil, dans un terroir comme pour les potagers. Il ne leur faut que quatre doigts de profondeur & la moitié d'un empan de distance: on les lève tous les trois ans pour les décharger de leurs cayeux.

Comme les eaux ou les neiges les font souvent crever, il faut en ce cas, en revêtir les boutons avec de petites robes de carte ou autre chose legere, & les arroser doucement.

Du Col de Chameau.

Du Col de Chameau.

LE *Col de Chameau* est ainsi nommé parce qu'en fleurissant il panche la tête, & courbe le col comme un Chameau. Il est autrement appelé, *Narcisse à la tête longue*, ou *Narcisse couronné*. Il s'en trouve de trois sortes, de blanc simple, de double & de blanc pâle.

Le blanc simple étend six feuilles, du milieu desquelles s'élève un gaudet, dont l'extrémité est bordée d'un petit trait rouge.

Le

Le blanc pâle a la fleur plus petite , mais il porte aussi bien davantage , en faisant quatre ou cinq sur chaque tige.

Le blanc double, à cause de la plénitude de ses feuilles & de son gaudet doré orlé d'une ligne rouge , qui l'environne, enfermé d'une couronne, peut justement être appelé *le Narcisse couronné*, car il est de tous, pour sa figure, sa plénitude, & sa bonne odeur, le plus beau & le plus estimé.

Il y en a beaucoup qui nomment cette fleur, *Rose de notre Dame*.

Cette fleur dans toutes ses trois especes, ne veut pas avoir beaucoup de Soleil, elle se plaît dans un fond de bonne terre grasse & détremnée, de la profondeur de quatre doigts, un demi empan de distance. Il la faut recouvrir avec la terre à potager pour la faire plus facilement fleurir. On les tire tous les trois ans pour en détacher les cayeux.

De la Consoude Royale.

Cette plante est nommée *Trachelio d'Amerique*, & par plusieurs la fleur du Cardinal: Elle pousse sa tige comme une asperge & quelquefois elle se divise en plusieurs petites branches, qui se chargent d'une infinité de fleurs si bien arrangées, qu'elles semblent un pannache: Elles sont toutes d'une certaine couleur, qui donne dans le rouge brun, de sorte que ces fleurs semblent être de Veloux, elle est semblable à l'éperon de Chevalier, elle est simple.

De la
Consoude
Royale.

Elle aime le grand Soleil, une terre grasse & détremnée, elle se conserve mieux dans des pots à la profondeur de deux doigts: Quand on l'arrose on l'oppose promptement au Soleil. L'Hyver on la serre dans un lieu chaud & aéré. On la leve tous les ans au mois de Fevrier pour en ôter le peuple que l'on met dans d'autres pots, pour en avoir de la race.

De la Cornette.

La *Cornette* comme un arbrisseau a plusieurs petites branches, qui portent quantité de fleurs faites comme les gaudets des clochers doubles; elle est violette par les bords & tire au rouge: Elle a une bonne odeur & comme elle vient de graine, on la resème tous les ans.

De la
Cornette.

De la Couronne Imperiale.

Cette fleur est encore appelée le *Lys Royal*. Elle jette au dessus de sa tige, comme une petite touffe de feuilles, qui produit de tres agréables fleurs, qui poussant autour de cette verdure & pendant en bas, forment une *Couronne*, que l'on appelle *Imperiale*.

De la
Couronne
Impe-
riale.

Ces fleurs qui ressemblent à des Lys, bien qu'ils n'ayent pas les bords renversés & qu'ils ne s'écartent pas tant à l'ouverture, ne viennent pas toujours dans un nombre égal, parce que quelquefois il en fleurit peu, & quelquefois beaucoup: Elles ne sont pas aussi toujours de même couleur, parce que tantôt elles sont jaunes & tantôt orangées &c. Ce n'est pas seulement dans la couleur que cette *Couronne* est changeante, mais aussi dans l'ordre & l'arrangement de son tour, car il y en a à un, à deux, & à trois étages. Du milieu des fleurs il s'éleve de certains petits brins jaunes, au nombre de sept, dont celui du milieu

est plus long & plus gros par le bout que les autres. Chaque feuille de cette fleur a dans le fond une certaine humeur aqueuse, qui forme comme une perle tres blanche, qui distille par après peu à peu des gouttes d'eau tres nettes & tres claires. Bref cette fleur est tres agreable à la veüë, mais bien loing de plaire à l'odorat, elle est extrêmement puante.

La *Couronne Imperiale* ne veut de Soleil que mediocrement, une terre à potager, la profondeur & la distance de quatre doigts. Comme l'oignon n'a point de robe & qu'il est fort tendre, il ne faut le lever de terre que pour en détacher les cayeux, ce qui se fait au mois de Septembre, cù on les replante aussi-tôt: Et si on les veut tenir hors de terre, il les faut ferrer dans des boëttes, & les envelopper dans du papier.

Du *Cyclamen*.

Du Cyclamen. Outre le *Cyclamen* rouge commun, que l'on voit venir en quantité de soi-même dans les champs, il s'en trouve encore de quatre especes de blanc, d'ôt il y en a un qui est tout blanc, & un autre qui a l'extremité rouge, tous deux ont la fleur simple: La troisiéme espece est double, & toute remplie de feuilles: toutes ces trois fleurissent au Prin-temps & ont une odeur tres agreable. Il y en a encore un blanc qui fleurit au Prin tems, qui quoi que sans odeur, ne laisse pas d'être fort estimé.

Le *Cyclamen* du Prin-temps veut être au Soleil, & celui de l'Autonne se plaît à l'ombre; mais il leur faut à tous deux une bonne terre, grasse & legere. On les plante à deux doigts de profondeur dans de grands pots, dans lesquels quand la racine se sera tellement multipliée, qu'elle les remplira, ce qui se connoit à l'épaisseur des feuilles, on en leve en motte une partie, que l'on replante dans d'autres pots.

Ses racines se multiplient, ou en les coupant après que ses feuilles sont tombées, ou en les semant. De ceux qui se coupent, chacun doit avoir un oeil entier & qui ne soit point entamé. Il faut recouvrir de cire d'Espagne ceux que l'on coupe, & les ayant replantés, il leur faut mettre, de la terre maigre, tout proche, mais tout le reste doit être de terre grasse & legere. Et afin que la grande humidité ne leur nuise pas, il ne les faut arroser que quand ils auront commencé à pousser.

Pour les faire venir de graine, on fait ainsi. On fait sortir la graine qui est dans le bouron: Celui du Prin-temps se semera au Prin-temps & celui de l'Autonne en Autonne, dans des pots préparés avec de bonne terre pour cet effet après quoi il faut les mettre au Soleil & on ne les transplante qu'au bout de trois ans.

Du *Diélame*.

Du Diélame. *Ioscoride* & *Theophraste* font mention de trois sortes de *Diélame*; mais pour nous qui nous arrêtons plûôt à la beauté des fleurs, qu'à l'usage de la Medecine, nous n'en distinguons que deux, qui ornent particulièrement nos jardins, sçavoir celui de Candie & le Nôtre. Ils produisent tous deux plusieurs petites branches menuës, qui s'élevent jusques à deux pieds de hauteur ou environ, revêtues de scüilles qui sont ~~tres bien~~ arrangées deux à deux tout autour. Les plus

plus hauts produisent à leur extrémité des pannaches de fleurs : celui de *Candie* est rougeâtre & le *Nôtre* est blanc. Ils sont d'autant plus à estimer qu'ils ont une qualité merveilleuse, elle est telle que les fleurs qui ont été meurtries, ou blessées sur le pied, quoi qu'elles fussent sans odeur, pour peu qu'on les y fasse toucher, il leur communiquera la senteur qu'il exhale, & qui pour être forte, n'en est pas moins agreable. Il demande une culture ordinaire.

De L'Eternelle.

LES feüilles & la tige de cette plante sont d'une certaine couleur verte blanchâtre. Au haut des tiges, il vient de petites fleurs ramassées en bouquets, qui sont autant de petits boutons jaunes de paille, & d'autant que la fleur, quoy que coupée de dessus le pied, se conserve fort longtemps, sans changer de couleur, on la nomme *Eternelle*. Il ne lui faut que la culture commune & ordinaire.

De L'Ecarlate ou Croix de Chevalier.

CETTE fleur que quelques uns appellent *Reine des Plantes*, à l'extrémité de la tige produit quantité de petits boutons, qui forment comme un parasol, lesquels s'étant ouverts semblent autant de petites croix d'ecarlate, & c'est pour cette raison qu'il y en a qui le nomment la Croix de Chevalier.

Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à potager : on l'arrose quand elle en a besoin.

De la Fritelleria.

ELLE est encore appelée *Narcisse Chaperonné*, du nom de celui qui l'a trouvée. D'autres la nomment *Lys marbré*, & d'autres *Meleagride*, qui veut dire *Poule d'Afrique*; parce qu'elle est tachée comme cet animal.

Du haut de sa tige, il pend deux fleurs en forme de clochettes tachées de couleurs en forme d'échiquier, mais il y en a qui ne sont que d'une seule couleur, lesquelles ont les côtés blanchâtres, sur lesquelles s'étend une certaine ligne verte jusqu'au milieu de la feüille, & du milieu de la fleur il s'éleve de petits filets entre six petits brins jaunes, qui semblent couverts de poussiere.

La Fritellaria est plus seurement dans les grands pots que dans des planches; Elle ne veut pas trop de Soleil, une bonne terre grasse & détrempée la profondeur de trois doigts, & on la lève au mois de septembre.

Des Gans.

LE *Gan* est une fleur qui vient de graine; Il s'en trouve de trois couleurs, car on en voit de blanc, de rouge & d'incarnat. La feüille de cette fleur est comme la bourroche, si non qu'elle est plus grande & moins rude; La tige qui s'éleve quelques-fois à trois pieds de terre, se couvre dès le fond de quantité de boutons qui sont comme une longue pyramide, & quand les fleurs sont ouvertes, il semble que c'est autant de gans, & c'est pourquoy on leur a donné ce nom par le rapport de leur figure.

Cette plante veut beaucoup de Soleil, une terre à potager; on l'arrose quand elle en a besoin.

*Genest blanc.*Genest
blanc.

CE *Genest* s'éleve si haut & si proprement, qu'on le pourroit compter avec les arbres: Il pousse plusieurs branches desquelles s'éleve une quantité de petits brins delicats & pointus, qui s'étendent jusques à la hauteur d'un pied & demy, ou deux pouces; & ses brins jettent de certaines petites feuilles faites comme celles de la ruë, & des fleurs en grande quantité, qui sont rouges par le fond & toutes blanches au reste, lesquelles étant de prez attachées aux branches, semblent autant de perles destinées pour leur ornement.

Ce *Genest* veut le Soleil mediocrement, une terre à potagers: dans les chaleurs il faut l'arroser, & parce qu'il vient de graine on en seme, & comme sa semence a l'écorce dure, on pratique pour l'attendrir les régles qui ont été données cy devant dans le onzième Chapitre des graines, dans la première partie de cet ouvrage.

*De la Giroflée.*De la Gi-
roflée.

LA *Giroflée*, éleve sa tige & a ses feuilles faites comme de la sauge, à l'extrémité des branches & dans des nœuds par-ci par-là, il y vient quantité de fleurs ramassées en bouquet. Il y en a de blanches, de rouges & d'autres couleurs.

Elle veut la même culture que les Oeillets & pour en avoir du plant, il en faut semer la graine.

*De la Gigantine ou Farnesienne.*La Gi-
gantine.

ELLE éleve sa tige à la hauteur d'un homme, & jette plusieurs branches qui se divisent encore en d'autres plus petites. Ces branches produisent grande quantité de fleurs jaunes: Les feuilles qui sont autour sont frisées dans le milieu & pendent à de petites queues. Elle fleurit dans l'Autonne.

Elle aime le grand Soleil & une terre grasse & humide; on la plante à quatre ou cinq doigts & tous les deux ans on la lève pour la détalier. Il faut l'arroser dans le temps.

*Des Iacintes.*Des Iac-
intes.

LES *Iacintes* pour leur diversité, sont comme autant de Prothées dans les Jardins, qui sont agreablement la guerre avec les *Narcisses*, car il s'en trouve de tant de sortes, & de si différentes couleurs, que c'est une merveille.

Ces fleurs semblent de petits gaudets, qui sortent de leur tige attachés séparément chacun sur une petite queue: Elles forment par en bas un petit bouton au dessus duquel il s'éleve comme de petits canaux plus étroits, qui s'élargissant à l'ouverture avec certaines petites feuilles découpées & renversées, font la figure d'autant de petits Lys. Elles fleurissent la plûpart tout au tour de la tige, les unes plus dures, les autres plus claires.

Il y en a qui n'amènent que peu de fleurs & d'autres qui fleurissent en abondance, que l'on appelle pour ce sujet *Polyanthes*, c'est à dire bien fleuries. Les unes ont des gaudets communs & les autres en ont de plus grands, & on les appelle *Orientaux*.

Il y en a qui ont des feüilles & d'autres qui n'en ont point ; Il y en a de simples & de doubles. Il s'en trouve de hâtifs, de communs & de tardifs.

La couleur en est si differente, que l'on en voit de blancs, qui ont le gaudet incarnat, de rougees, de lavez, de bleus, de cendrés, de couleur de rosmarin, de verts, & de plusieurs autres couleurs, de sorte qu'il ne faut pas s'étonner si étant si differens les uns des autres, ils ne demandent pas tous une semblable culture. C'est pourquoy nous les diviserons en trois ordres pour plus grande facilité.

Nous mettrons dans le premier rang ceux qui demandent une culture générale.

Dans le second, ceux qui en veulent une particulière & dans le troisiéme nous ne parlerons que des *Jacinthes*, qui ont été apportés des Indes.

Premier ordre des Jacinthes.

LES *Jacinthes* que nous mettons dans le premier rang, sont le blanc commun, le blanc dont le gaudet est incarnat, le blanc clair, qu'on appelle le *Jacinthe du parfumeur*, le bleu tirant au rosmarin, le bleu couvert, qui est de la couleur d'une Turquoise, & très odoriferent, on l'appelle *Jacinthe de Bizance* ou de *Constantinople* : Le cendré, le violet cramoisi hâtif, le violet à feüilles frisees, nommé le riche cramoisi, le violet marbré, le bleu mourant double, qui a quantité de petites feüilles.

Premier ordre des Jacinthes.

Tous les *Jacinthes* cy-dessus nommés, veulent être exposés au Soleil, demandent la terre comme celle des potagers. Il leur faut donner la profondeur d'un demy-pied & autant de distance de l'un à l'autre. Au bout de trois années on les lève pour les décharger d'une très nombreuse multiplication.

Second ordre des Jacinthes.

CEUX que nous mettons dans le second rang, sont le blanc hâtif, le blanc tardif Oriental, le violet feüillu, l'incarnat lavé tardif, le bleu Polyanthe, le verd double, le resineux ou grenu, de Cyprés, le blanc de Flandre, l'incarnat tardif, le Turquois & le tannée d'Espagne.

Second ordre des Jacinthes.

Le *Jacinthe blanc hâtif* se plaît assés au Soleil, dans une terre comme celle des potagers : Il lui faut quatre doigts de profondeur & un empan de distance : & d'autant qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans pour en ôter les cayeux.

Le blanc tardif Oriental veut aussi un lieu exposé au Soleil, & une terre de même que le précédent, la profondeur d'un demi-pied & autant de distance : celui-cy se lève tous les ans dès que les feüilles en sont seches, parce qu'il a l'oignon fort tendre, de sorte que si on le laisse en terre, ou le Soleil le brûle, ou l'eau le pourrit.

Le Violet feüillu & l'incarnat lavé tardif demandent la même culture que le précédent.

Le Bleu polyanthe veut le Soleil, une terre neuve & maigre, un demi pied de profondeur & autant de distance : il faut en recouvrir les oignons avec deux doigts de bonne terre grasse & bien détrempée, afin que la maigre qui est dessous empêche la pourriture & que la bonne & grasse de dessus leur donne un aliment temperé : il faut les lève tous les trois ans pour en en ôter les cayeux.

Le vert double se plaît plus à l'ombre qu'au Soleil, parceque le grand Soleil l'éclaircit tellement qu'il devient cendré. Il veut le terroir des potagers, un demi pied de profondeur, & autant de distance. Il s'éleve comme le précédent.

Le resineux ou grenu qui étend ses fleurs en forme de grappes, demande du Soleil, la terre, la profondeur la distance & levé comme les autres cy-dessus.

Le Cyprés, qui est un Jacinthe semblable à l'arbre de ce nom, est encore appelé *Jacinthe de Sienna*, parce que c'est dans le Jardin du Duc de Sienna qu'on dit qu'il a été premièrement élevé. Il ne veut pas beaucoup de Soleil, mais une bonne terre forte, la profondeur de quatre doigts & un empan de distance. Il ne veut point être mêlé avec d'autres fleurs & veut être levé comme ceux cy-dessus.

Le blanc de Flandres, le *Turquois* & l'*Incarnat*, ne veulent pas beaucoup de Soleil, demandent la profondeur de trois doigts & quatre de distance. Et comme les oignons n'ont point de robe & qu'ils sont fort petits, ils ne sont pas trop bien hors de terre, c'est pourquoy il ne les en faut pas tirer, mais seulement ôter les cayeux.

Le Tardif jaune d'Espagne demande l'ombre, une bonne terre forte. Il faut le planter & le lever de la maniere des autres.

Des Iacintes d'Inde.

Des Jacinthes d'Indes.

IL y a deux fortes de Jacinthes qui ont été apportés des Indes en ce pais-cy. Le premier est le *Polyanthe étoilé*, qu'on appelle encore le *Jacinthe du Perou*. Il produit à l'extremité de sa cyme, comme un gros épi composé de plusieurs boutons, qui s'écartant & se separant les uns des autres, forment un bouquet rempli d'étoiles varié d'incarnat blanc & bleu : Il est vray qu'ils ne fleurissent pas tous à la fois, mais ils commencent par le bas, & quand les uns fleurissent, les autres passent : c'est ce que nous appellons *Jacinthe des Poëtes*.

Cette fleur veut être à l'ombre, une terre de potager, quatre doigts de profondeur & un empan de distance : & parce qu'elle multiplie beaucoup, il faut en lever l'oignon tous les ans.

La seconde espece de *Jacinthe d'Inde* c'est la *Tubereuse*, voyés cy-après au Titre de la *Tubereuse*.

Des Jasmins.

Des Jasmins.

IL y a plusieurs especes de Jasmins, car outre le *jaune sauvage* & le *blanc commun*, nous avons encore celui d'*Espagne double*, celui d'*Arabie*, d'*Amerique*, & le *grand Jasmin d'Inde* qui a la fleur toute rouge & celui de *Catalogne*.

Ce *Jasmin de Catalogne* produit dans l'extremité de ses branches une si grande multitude de fleurs, qu'il y en a abondamment pendant tout le Printemps & l'Autonne. Il est d'un blanc pâle, qui devient à la fin taché de marques incarnates : chaque fleur a cinq ou six feuilles en ovale, une fois aussi grandes que celles du *Jasmin commun* : il a très bonne odeur.

Le Jasmin d'Espagne double est de la même couleur, & a aussi 5. ou 6. feuilles partagées en Etoiles, du milieu desquelles il s'en éleve encore 3. ou 4. qui se resserrent quelque-fois comme une petite balle. Il sent aussi très bon, mais il a l'odeur plus forte que le précédent. Cette fleur se maintient 4. ou 5. jours dans

dans sa beauté sur la plante, de laquelle elle ne tombe jamais, mais elle sèche dessus & par fois les boutons se rouvrant, fleurissent une seconde fois.

Le Jasmin d'Arabie, que les Arabes appellent *Zambach*, & que d'autres nomment *Lylas d'Arabie*, parce, peut être, qu'il a les feuilles semblables à nôtre *Lylas blanc*, mais sans tranches autour de l'ouverture.

Il fleurit au Printems, & pendant toute l'Autonne, les fleurs en sont d'un blanc pâle, qui jaunit dans le fond, elles naissent au haut des branches & sont délicates attachées à leurs petites queueës : Elles ont deux tours de feuilles, au nombre de neuf ou douze, tout au plus, avec un petit tuyau, & exhalent une merveilleuse odeur, qui approche beaucoup de celle de la fleur d'Orange.

Le Jasmin d'Amérique, appelé en ce pays-là, *Quamoclit*, & autrement par quelques uns, comme l'Americain, le *Jasmin rouge d'Inde*, le *Jasmin à mille feuilles*. Cette plante porte à chacune de ses branches une fleur ou deux de couleur de rose sèche, mêlée de quelques lignes d'autres couleurs & ayant cinq filets pâles. Ces fleurs s'étendent en tuyau & puis à l'orifice elles se partagent en cinq quartiers : Elles fleurissent au commencement du mois d'Août & ne finissent qu'au mois de Septembre. Cette plante est pleine de nœuds, de branches & de feuilles qui semblent des plumes, élève & étend si bien ses branches, qu'on en peut facilement couvrir quelque tonnelle que ce soit.

Le grand Jasmin d'Inde, jette une grande abondance de boutons dans l'extrémité de ses branches; qui pendent en bas, tous lesquels boutons se resserrant ensemble font un bouquet tout rouge, & étant crûs à la grandeur d'un demi doigt, ils s'ouvrent & de leur ouverture sortent comme des tuyaux de la longueur d'un doigt d'une couleur jaunâtre, menus par en bas, plus gros par le milieu & un peu plus serrés par le col, qui renverse cinq feuilles découpées & fait la figure d'un Lys : Il sort du fond quelques brins jaunâtres, dont celui du milieu qui est blanchâtre, est plus long que les autres. Ceux qui ont de petites lignes de couleur dorée, peu à peu se couvrent de rouge, & se chargent tellement de cette couleur, qu'ils semblent de velours. Cette plante fleurit l'Eté, & ne contribue pas peu pour lors à l'ornement des Jardins.

Le Jasmin jaune odoré d'Inde, qui pousse des branches dès le bas du pied jusqu'à la cime, desquelles naissent les fleurs attachées à leurs queueës comme le jasmin commun, mais arrangées d'une telle maniere, que chaque cime de branche semble un bouquet de fleurs fait à plaisir, est jaune, & quoi qu'il ait les fleurs plus petites que le Jasmin de Catalogne, elles durent pourtant plus longtems, outre qu'au prix que la plante profite, les fleurs s'augmentent d'année à autre. Il sent bon non seulement frais, mais aussi quand il est flêtri & séché.

D'autant que les Jasmins sont des fleurs délicates de leur nature, on doit avoir un soin particulier de les cultiver régulièrement.

Le Jasmin de Catalogne veut un grand Soleil, l'aspect du Levant, une terre grasse & detrempée & être arrosé souvent. Il se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre. Pour en perpetuer l'espece on en ente des brins sur des jasmins communs, qui doivent être plantés plus de six mois auparavant dans des pots : on les plante au mois d'Octobre, & les meilleurs sont ceux qui ont le plus de racines, qui sont plus unis & qui ont moins de nœuds : Le brin doit être de la grosseur d'un doigt : A la fin de la Lune de Mars il faut enter ceux d'embas, & ceux qui sont plus proches du pied sont les meilleurs; Après en ayant ôté tout le germe avec des ciseaux, on coupe l'œil de tous les germes & faisant ainsi ils

redoubleront & porteront quantité de fleurs. On les replante tous les ans dans la même terre à la fin de la Lune de Mars: Il le faut arroser quand il en a besoin. On le taille ric à ric de la tête de l'ente, on le peut enter en cœufon au mois de Juin & au mois de Juillet: L'hiver il le faut serrer de peur du froid, & s'il est en pleine terre, il faut le couvrir avec des nattes, des planches ou couvertures propres à cela.

Le Jasmin d'Espagne étant de la même espèce demande la même Culture.

Le Jasmin d'Arabie demande la même situation, la même culture & les mêmes sujétions. Il a pourtant cela de plus, que tous les ans on lui coupe les brins, cōme il a été dit du Jasmin de Catalogne, lesquelles branches ainsi coupées se redoublent. La seconde année on les taille, leur laissant les branches un peu plus longues: Continuant la troisième & la quatrième année à les tailler, on les laisse toujours plus longues, jusques à ce qu'elles paroissent assez grosses pour ne leur ôter que le bois sec & le mauvais.

Le jasmin d'Amerique se refème tous les ans, parce qu'il ne s'ente pas: Et cōme la graine en est fort dure, il l'a faut laisser infuser dans l'eau au Soleil jusqu'à ce qu'elle s'enfle, & en plantant après deux ou trois dans chaque pot, en bonne terre grasse à la profondeur de deux doigts: Ce qui se doit faire au mois de Mai & de Juin au commencement de la lune. Il la faut continuellement arroser sur le milieu du jour pour la faire lever par la chaleur du Soleil. L'humidité de l'eau & la bonté de la terre en huit jours de tems. Quand elle s'est élevée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient & l'on n'y en laisse qu'une, & celles qu'on a tirées se réplangent à part dans d'autres pots, après quoi il les faut toujours arroser, même il est bon de mettre les pots dans des seaux & arroser encore la terre par dessus.

Il faut lui disposer des supports, afin qu'il se puisse facilement élever, & quand il est élevé, on coupe toutes les extrémités pour lui donner plus de force & lui faire jeter plus de fleurs.

La Culture du *grand Jasmin d'Inde* est semblable à la précédente, c'est pourquoi il lui faut aussi préparer une perche ou quelque bois pour lui lier du fil de fer, dont les nœuds ne se pourrissent pas, il veut être en bonne terre, on l'arrose abondamment tous les soirs au Printems & dans l'Été.

Pour le perpetuer, avant que les boutons grossissent dans le Printems, on en coupe un brin, qui doit avoir trois yeux, on le ratisse un peu avec le couteau parbas, puis on le plante jusqu'au deuxième œil, de sorte qu'il n'y a que le troisième qui est hors de terre, ainsi il prend promptement racine & pousse du vert & des fleurs en peu de tems.

Le Jasmin jaune d'Inde, pour être perpetué doit être cultivé de cette manière. On choisit une des branches les plus basses, & sans la détacher de la plante, on la coupe proche du pied environ d'un doigt: cette entaille faite en dehors doit aller jusqu'à la moëlle en travers & commencer en dessus, & l'ayant un peu entr'ouvert, on y met une petite pierre, puis on recouvre la playe avec un peu de craye detrempee ou de terre glaize. Il faut remettre au dessus du pot des morceaux de tuile pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaille, ne tombe: Après l'avoir bien arrosée, on la met au Soleil, à l'abri de la bize: Il faut le retirer du froid pour peu qu'il en fasse, parce qu'il le craint plus que toute autre chose. Au bout de l'an la racine provignée ayant pris des racines du pied, se replante promptement en bonne terre dans des pots que l'on a prepa-

a préparés exprés & par cette industrie on supplée au défaut de la nature de cette plante, qui ne graine point.

Des Jonquilles.

Bien qu'il y ait grand nombre d'espèces, de Jonquilles, elles se reduisent pour-
tant à douze, qui sont les plus singulières & les plus estimées, elles se nom-
ment. Des Jon-
quilles.

La *Jonquille de Lorraine*, La *Jonquille recoquillée*, la *Jonquille au grand gaudet*, les *Jonquilles d'Espagne*, grande & petite, la *simple* & la *double*, sont toutes d'un jaune clair.

Outre celle-cy il y a encore la *grande Jonquille blanche* & la *petite*, la *blanche à gaudet citronné*, & la *blanche* & la *verte l'Autonne*.

La *Jonquille de Lorraine* unie a six feuilles d'un beau jaune clair, qui portent les unes sur les autres, & c'est pour cette raison qu'elle est apelée unie; Elle a le gaudet au milieu, qui s'élève de la grosseur d'un demi doigt & est frisée par le bord: Elle n'apporte pas beaucoup de fleurs, mais elle supplée bien à ce défaut par la vivacité de sa couleur, & parce que c'est celle de toutes les jonquilles qui est la plus durable & la plus assurée.

La *Jonquille recoquillée* est ainsi apelée, parce que le bord de ses feuilles se renverse. Elle est différente de la précédente dans son gaudet, qui est plus large & moins plissé, comme aussi dans sa couleur qui est plus couverte: & outre cela elle est bien plus couverte dans sa fleur.

La *Jonquille au grand gaudet* est ainsi nommée, parce que son gaudet, qui est également rond & beau, est pourtant beaucoup plus long que celui des deux autres espèces cy-dessus, bien que ses fleurs & ses feuilles, qui sont découpées, en étoiles, soient plus étroites.

Les *Jonquilles d'Espagne*, ainsi dites parce qu'elles ont été aportées d'Espagne, sont infinies dans la diversité de leurs fleurs, parce qu'il y en a qui les apportent grandes, d'autres petites, les unes claires, les autres plus pleines; elles sont pourtant toutes de la même couleur, qui est un beau jaune clair & ont une tres agreable odeur.

La *grande Jonquille blanche* est différente de la grande simple d'Espagne, pour la couleur & pour l'odeur, parce que celle-ci ne sent rien.

La *petite blanche* differe aussi de celle d'Espagne, en ce qu'elle a la fleur étroite & qu'elle est sans odeur.

La *blanche au gaudet citronné*, ne differe de la grande blanche, que parce qu'elle a le gaudet d'une autre couleur: cette même jonquille produit quatre ou cinq fleurs blanches, qui tirent a une couleur blanchâtre, avec le gaudet au milieu, mais un peu plus obscur. On l'apelle encore, *Jonquille de Monton*, parce qu'elle pend en bas, & rebrousse ses feuilles en haut & ainsi fait la figure d'un mouton qui cornaille.

La *Jonquille blanche d'Autonne* jette trois fleurs blanches qui n'ont pas grande odeur; Elle pousse sa rige avant les feuilles.

La *Jonquille verte étoilée*, qui vient aussi en Autonne, a les feuilles découpées en étoiles: Elle fleurit avant que de jeter aucun vert du pied.

Les *Jonquilles* ne veulent avoir du Soleil que mediocrement, & demandent une terre qui ne soit ni forte ni legere; La profondeur de trois doigts & autant

de distance, on les leve tous les trois ans pour en ôter le peuple.

La blanche & la jaune double sont mieux dans des pots que dans des planches. Elles veulent un fond de terre grasse & détrempée, mais le lit sur lequel on les plante doit être d'une terre maigre, dans laquelle ayant couché les oignons, on les recouvre de même terre legere & maigre à la hauteur d'un pied de terre bien grasse.

Quand la terre est un peu sèche ces jonquilles veulent être legerement arrosées, parce que cela les fait merueilleusement profiter.

Il ne les faut lever que pour en couper les filars & les cheveux & cela se doit faire au mois de Septembre. Il faut les replanter aussi tôt, parce que ces petits oignons sont hors de terre comme les petits enfans à la mammelle, qui souffrent beaucoup quand ils sont éloignés du sein de leur mere.

Neanmoins si on les veut garder quelque peu de tems hors de terre, on le peut faire, mais il les faut enveloper dans du papier & les serrer dans des boëttes.

De l'Iris.

De l'Iris.

Il y a plusieurs sortes d'Iris, car il y en a de communs, de Perse, de simples & de doubles.

Le simple au haut de sa tige, étend ses feüilles dont les unes sont renversées & les autres se tiennent droites. Il ne porte qu'une fleur ou deux & change de couleur & de figure, en quoi il n'est pas stable.

Le double a les feüilles du milieu petites & redoublées. Il change aussi de couleur & de figure.

L'Iris de Perse est assez agreable, il a la tige courte & tendre; il écarte trois feüilles, d'un bleu enfoncé, qui se renversent & sont traversées par le milieu d'une ligne Orangée & d'une autre violette: les autres trois feüilles du milieu se tiennent droites & sont d'un bleu clair. Il fleurit dans l'hyver & ne fait pas plus de sept ou huit fleurs, dont l'une passe pendant que l'autre fleurit.

Il y a une autre espèce d'Iris qu'on appelle *de Portugal*, ou *d'Andalousie*, parce qu'il est venu de ce país là: Cet Iris jette du haut de sa tige douze ou quinze fleurs attachées fort court, sur de petites queues de double couleur, parce que quelque fois elles sont d'un bleu couvert & d'autre-fois d'un blanc de lait & sont faites comme les autres Iris ayant six feüilles, dont il y en a trois en dedans & trois en dehors qui se renversent. Elles fleurissent au milieu de l'hyver.

L'Iris aime à avoir mediocrement de Soleil, une terre à potager, trois doigts de profondeur & autant de distance.

Liste des Iris bulbeux.

Liste des Iris bulbeux.

LES *Iris bulbeux* portent ordinairement neuf feüilles en chaque fleur, les extremités des trois feüilles, qui s'inclinent & pancheut vers la terre, se nomment *Mentons*: les trois qui sont jointes à celles-cy, & dont l'extremité se releve en haut, se nomment *Langues*, & les trois superieures qui s'elevent au dessus des autres pour former la fleur, se nomment *étendars* ou *voiles*. Il faut remarquer que tout *Iris bulbeux* aux feüilles étroites porte une marque jaune assez

assez large, & au milieu de chaque menton, ce qu'on nomme *Écusson jaune*, duquel il ne sera fait mention cy-après, parce qu'il est commun à tous les Iris, & aussi pour éviter les redites.

La variété des couleurs qui se rencontre aux Iris est grande, provenant en partie des divers climats où ils sont élevés, & c'est de là que sont venues tant d'espèces différentes, & qui ont pris différens noms; ou de ceux qui les ont eues les premiers de graine, ou des pays d'où ils sont venus, ce qu'on pourra remarquer en ceux qu'on va d'écrire.

L'Iris Agaté, a les mentons & les langues d'un jaune doré mêlé de tête d'ombre, les étendars gris, pannachés de violet.

L'Iris d'Afrique, a les mentons jaunes mêlés de bleu, les langues de bleu clair, les étendars violets.

L'Iris d'Alep, a les mentons jaunes, les langues & les étendars blanc soupe de lait mêlé de jaune.

L'Iris d'Amboise, a les mentons jaunes, les langues jaune & bleu, les étendars d'un gris de lin pâle.

L'Iris des Anciens, a les mentons blancs, bordés de bleu pâle, les langues & les étendars bleus, il est très-odoriférant & tardif à fleurir.

L'Iris d'Arabie, a les mentons d'un jaune doré, les langues de feuille-morte enfumée, les étendars violets.

L'Iris d'Arménie, a les mentons jaunes & feuille morte, les langues d'un jaune pâle mêlé de feuille-morte; les étendars violets.

L'Iris d'Auvergne, a les mentons jaunes & mêlés de bleu les langues de pur bleu; les étendars sont violets pannachés de bleu & de feuille-morte.

L'Iris du Bois, a les mentons jaune pâle, les langues & les étendars blancs tirans au bleu pâle, il demeure noir, du reste il ressemble à *L'Iris de Castille*.

L'Iris Blaisois, a les mentons de jaune & d'aurore, les langues jaunes, mêlé de bleu, les étendars gris de lin rayés d'aurore en long par le milieu.

L'Iris des Bretons, a les mentons & les langues jaunes, les étendars d'un blanc terni.

L'Iris de Brie, a les mentons jaunes, les langues blanches, aux extrémités jaunes, les étendars sont blancs pannachés de bleu.

L'Iris de Bologne, a les mentons, les langues & les étendars d'un blanc sulphuré.

L'Iris de Calabre, porte sa fleur toute jaune.

L'Iris Cameloté, a les mentons jaunes & feuille-morte, les langues de couleur de tristemie, les étendars couleur de gorge de ramier, & feuille-morte: c'est l'Iris de Morins lors qu'il se pannache, soit par vieillesse ou autrement, ainsi que font les Tulippes de simple couleur, qui se pannachent avec le temps.

L'Iris de Candie, a les mentons d'un vert d'olive jaunâtre, les langues aussi font de la même couleur entre-mêlée de bleu pâle, les étendars sont gris de lin.

L'Iris de Castille, a les mentons jaunes, les langues & les étendars couleur de soupe de lait, qui est un blanc impur.

L'Iris de la Chine, est pannaché de bleu, il demeure noir, ne s'élevant de terre que de la hauteur d'un demi pied ou environ.

L'Iris de Crete, est tout blanc, s'élève en haut & fait sa fleur assez ample.

L'Iris Damassé en bleu, pannaché de violet, c'est l'Iris de Portugal, quand il se pannache.

L'iris d'Égypte a les mentons & les langues bleus, les étendars violets.

L'iris de Florence est tout blanc comme l'iris de Crète cy-devant décrit, mais celui cy ne croit pas si haut, & sa fleur n'est pas si ample.

L'iris de la Floride, a les mentons d'un bleu mêlé, les étendars violets, mêlés de gris de lin.

L'iris de la Frontiere, a les mentons bleus & jaunes, les langues font d'un bleu chargé, les étendars violets.

L'iris des Feuillans, a les mentons de couleur feuille-morte, les langues tristemie, les étendars couleur de gorge de pigeon ramier.

L'iris de Gascogne, a les mentons & les langues d'un gris de perle, les étendars de bleu pâle.

L'iris grand Seigneur, a les mentons d'un jaune qui est bordé de feuille-morte, les langues gris de lin mêlé, les étendars gris de lin chargé

L'iris de Grece, a les mentons & les langues de bleu mêlé d'un peu de jaune, les étendars violets avec du blanc.

L'iris de Guinée, a les mentons de couleur feuille-morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendars font violets.

L'iris des Indes, a les mentons & les langues jaunes, les étendars font d'un gris de lin mêlé de violet.

L'iris de Judée, a les mentons jaunes mêlés de bleu: les langues & les étendars font d'un violet chargé, il porte sa fleur plus courte que les autres iris.

L'iris de l'Abbé, a les mentons, les langues & les étendars d'un haut pourpre, est tardif à fleurir & ne croit guere haut, quand-il passe hors de la terre, le fourreau de ses feuilles est verd, marqueté d'un pourpre ou rouge pourpre à la maniere de la plante nommée *grande Serpentinaire*.

L'iris Levantin, a les mentons isabelle mêlé de terre d'ombre, les langues d'un blanc & clair bleu, les étendars mêlés de violet.

L'iris des Lombards, a les mentons & langues blancs, les étendars font bleus.

L'iris de Lorraine, a les mentons blancs, les langues & les étendars blancs, tirant au bleu mourant.

L'iris de Libye, a les mentons jaunes, les langues & les étendars font d'un jaune mêlé.

L'iris de Macedoine, a les mentons & les langues, d'aurore & jaune, les étendars couleur de gorge de pigeon ramier.

L'iris des Maldives, a les mentons d'un jaune paille, mêlé de bleu, les étendars de clair bleu mêlé de jaune.

L'iris de Melinde, est tout couvert de pensées, excepté l'Ecusson qui est jaune doré & plus petit qu'à aucun autre iris.

L'iris de Mexique, a les mentons jaunes, les langues jaunes mêlées de bleu, les étendars gris de lin & violets.

L'iris de Milan, a les mentons & les langues d'un clair bleu, les étendars gris de lin.

L'iris des Moluques a les mentons de jaune aurore, les langues couleur de citron mêlé de bleu, les étendars bleus à fond violet.

L'iris Oriental a les mentons d'un bleu violet & jaune, les langues violettes, les étendars font violets panachés de pourpre: c'est l'un des plus beaux iris qu'on puisse voir.

L'iris parfait, les mentons font d'un violet rougeâtre, panaché de pourpre, les

les langues de violet mêlé, les étendars sont d'un violet fort vif; il passe pour un des beaux Iris du temps.

L'Iris de Picardie, a les mentons feuille-morte & bleu enfumé, les étendars sont de couleur de gorge de pigeon ramier.

L'Iris de Picardie pannaché, les mentons de celui-cy sont mêlés de feuille-morte & de pourpre, les langues d'une feuille-morte enfumée, les étendars sont pourpre colombin & un peu de feuille-morte: c'est l'Iris précédent lors qu'il se pannache par vieillesse, comme sont aussi les Tulipes.

L'Iris des Poëtes, a les mentons d'un verd d'olive mêlé de bleu, les langues & les étendars sont bleus.

L'Iris de Poitou, a les mentons & les langues jaunes; les étendars de feuille-morte.

L'Iris de Portugal, dont il est cy-devant parlé, est fort commun, il porte sa fleur toute violette & est des plus hâtifs.

L'Iris du Puy, a les mentons jaunes & de couleur de terre d'ombre.

L'Iris des Pyrénées, a les mentons jaunes, les langues mêlées de bleu, les étendars sont de clair bleu.

L'Iris Rochetaïn porte ses mentons & ses langues jaunes, les étendars gris de lin.

L'Iris Royal, a les mentons feuille-morte pâle pannaché de terre d'ombre, les langues feuille-morte sont mêlées de bleu, les étendars gris de lin pannachés de violet.

L'Iris de Savoye, a les mentons jaunes d'aurore, les langues sont d'un jaune enfumé, les étendars feuille-morte.

L'Iris de Savoye pannaché, est le précédent lors qu'il pannache par vieillesse, comme il arrive à plusieurs autres Iris & aux Tulipes.

L'Iris Senois, est tout jaune comme l'Iris de Calabre, mais celui cy porte ordinairement 5. ou 6. fleurs sur la tige, lors principalement que sa bulbe est assez grosse, autrement il n'en porte que 2. ou 3. comme la plûpart des autres Iris.

L'Iris de Sicile, est tout jaune aussi, mais sa fleur n'est pas si ample que l'Iris de Calabre.

L'Iris des Suisses, a les mentons jaunes, les langues & les étendars sont d'un jaune mêlé de bleu.

L'Iris Syrien, a les mentons de terre d'ombre, les langues & les étendars sont de clair bleu.

L'Iris de Tartarie, a les mentons d'un jaune pâle mêlé, les étendars de bleu impur.

L'Iris de Touraine, a les mentons & les langues de jaune bleu, & les étendars bleus.

L'Iris de Turquie, a les mentons de minime clair, les langues sont d'un bleu mêlé de feuille-morte, les étendars violets.

L'Iris des Vallées, a les mentons de bleu mêlé de feuille-morte, les langues d'un bleu mêlé, les étendars violets.

L'Iris de Valois, porte les mentons jaunes, ses langues sont d'un jaune mêlé, les étendars gris de lin sale, rayé de jaune en long par le milieu: il ressemble fort à l'Iris Blaisois cy-devant décrit.

L'Iris des Vaudois, est tout bleu, excepté l'écuffon jaune qui est au milieu de chaque menton, & porte souvent 12. ou 15. feuilles en sa fleur.

G

L'Iris

L'Iris Venitien, porte les mentons d'un bleu mêlé de blanc, les langues bleuës, les étendars sont violets.

DU Laurier d'Inde.

Laurier
d'Inde.

LE *Laurier d'Inde*, qu'on appelle aussi *Laurier d'Amérique*, a les feuilles semblables au citronnier & fait des fleurs blanches, qui se ramassent en grappe. Il veut du Soleil médiocrement, une bonne terre grasse & humide, il veut être souvent arrosé : On le taille au mois de Mars, & on n'ôte que ce qui est sec.

DU Lylas blanc.

IL élève ses branches & les étend, & à leur extrémité, il produit de petites fleurettes blanches sur de petites queues, elles sont si remplies de petites feuilles qu'elles ressemblent à un pannache, non seulement il est très-beau, mais il répand encore une très-agréable odeur.

DU Lylas bleu.

IL apporte des fleurs coupées en croix & tellement pressées, qu'elles forment une grappe de la longueur d'un demi-pied, ou environ, elles sont aussi très-belles & très-odoriférantes.

DES Lys.

LE *Lys* est une plante bulbeuse ; il y en a de plusieurs différentes couleurs, il s'en voit de pourprés, de blancs, de couleur de mine, les uns sans odeur, les autres puants, de rouge lavé, de rouge vermeil, d'orangé, de blanc de lait, & de plusieurs autres couleurs.

Le pourpre qu'on appelle *Martagon de Montagne*, jette du haut de sa tige de petites branches, où viennent des fleurs d'un pourpre vif, tantôt plus claires & par fois toutes blanches : les feuilles de ces fleurs en s'ouvrant, se frisent & se renversent, de sorte que du milieu, il s'élève certains petits brins avec leurs petits chapiteaux, celui du milieu s'élève plus haut que les autres.

La couleur de mine, de l'extrémité de sa tige, répand de certaines branches incarnates, desquelles pendent des fleurs de couleur de mine, & parce qu'il a les feuilles frisées & hérissées, il y en a qui l'appellent *Riche-Madame*. Il s'en trouve aussi de jaunes.

Celui de *Pomponne* est semblable au précédent, mais il a l'odeur puante & désagréable.

Le rouge lavé est de deux sortes, le petit & le grand : *Le grand* est si fécond dans ses fleurs, qu'il en produit quelques-fois jusques à soixante d'un rouge pâle, qui tire à l'orangé. *Le petit* ne fleurit pas avec tant d'abondance, mais sa couleur est plus gaye.

Le rouge vermeil est bien plus fécond en oignons qu'en fleurs. Il en produit une si grande quantité, que non seulement ils se forment entre les feuilles de sa tige, mais encore entre les fleurs ; il est d'autant plus agréable que sa couleur est éclatante.

L'orangé, que quelques uns appellent *Jacinthe des Poëtes*, porte grande abondance de fleurs orangées marquées de quelques traits d'une couleur brune.

Le blanc, que l'on appelle aussi *Lys de Notre Dame*, ou de *Saint Antoine de Padoué*, parce qu'il fleurit dans le temps que viennent ces festes, est connu de tout le monde dans sa couleur & dans sa figure, c'est pourquoi il est inutile d'en parler. Il y en a de doubles, mais il fleurit très-difficilement.

Les *Lys* veulent médiocrement de Soleil, une terre bonne & legere, la profondeur d'un empan & autant de distance. On les leve pour ôter la grande abondance de peuple après qu'ils sont défleuris & on les replante aussi-tôt.

Du Lys-Flamme.

L*E Lys-Flamme*, que quelques uns ont apellé *Tubero Indiano*, pousse du pied quantité de grandes feüilles pointuës par en haut, dont la couleur est blanche par le bas, & d'un vert-gay par le haut. Du milieu de ses feüilles qui sont nerveuses, épaisses, larges & longues presque comme le bras, sort une tige noïeuse, au bout de laquelle il vient de grandes fleurs, qui ont chacune six feüilles frisées par le bord. Elles sont comme verdâtres par dessous, & violettes par dessus, mais peluës en sorte qu'elles semblent de veloux mêlé de quelques petites taches blanches. Ces feüilles sont traversées par le milieu d'un certain trait relevé, & du fond de la fleur il s'élève un certain brin entouré d'autres petits filets, qui forme à son extremité un petit bouquet couronné de trois pierres précieuses.

Il fleurit au mois de Mars & d'Avril. Les fleurs n'en durent qu'un jour & sont fort puantes. Il vient assez facilement par tout & en grande quantité. Sa racine sechée a presque la même odeur que l'Iris.

Des Marguerites

L*Es Marguerites* ont les feüilles d'embas semblables à la bétoine. On les appelle *Marguerites*, parce que leurs fleurs, qui sont quelque-fois simples & quelque-fois toutes pleines de feüilles, sont d'un blanc pâle & ressemblent à des perles. Elles veulent être cultivées dans une terre grasse, humide & bien au Soleil.

Des Martagons.

Il y en a de différentes couleurs, de pourprés, de blancs, de couleur de mine &c. rapportés ici ce qui est dit au chapitre des *Lys*.

Du Mollet d'Inde.

Qui est la *Terebenthine à petites feüilles* & que d'autres appellent le *Lentisque* du Perou. Il produit ses fleurs jointes & resserrées ensemble, formant une grappe de la longueur d'un empan ou environ, d'une couleur blanche avec certains petits filets rougeâtres par dedans. Il fleurit dans les mois d'Août & de Septembre.

Le Mollet d'Inde ou du Perou, veut être au grand Soleil, dans une terre forte, qu'il faut renouveler tous les ans. En le taillant il n'en faut couper que les extremités qui sont sèches.

*De la Mousse Grecque.*Mousse
Grecque.

IL y a quatre fortes de *Mousse Grecque*, sçavoir la *jaune hâtive*, la *jaune tardive*, la *blanche* & la *vineuse*. On appelle autrement cette *Mousse Grecque*, *Iacinthe Botriole* & *Iacinthe de Calcedoine* & *grenue*, parce que depuis le milieu de sa tige jusques au haut, elle se charge en forme de grappe d'une infinité de petites fleurettes rondes & languettes, qui blanchissent par le bord & répandent une odeur tres-agreable.

Voilà comment est faite la *Mousse Grecque Jaune*. Les deux autres especes chargent le haut de leur tige d'une infinité de fleurettes rondes, qui paroissent comme autant de petites perles & c'est pour cela que quelques uns les ont nommées *bouquets de perles*. Leur couleur est blanche & vineuse & n'ont point d'odeur.

Du Muguet.

LE *Muguet* qu'on appelle aussi *Lys des Vallées* est de deux sortes; car il y en a de blanc & de rouge: l'un & l'autre s'élève à la hauteur d'un demi pied & se charge d'une multitude de petites fleurs, qui sont comme de petits gaudets ronds & avec des bords renversés comme les *Lys*: Elles pendent en bas attachées sur de petites queuees courtes, elles sentent merveilleusement bon. Le blanc & le rouge se connoit à la racine, car celui qui a la racine pâle, fait la fleurs blanche & celui qui a la racine brune, en raporte de rouges. On les connoit aussi aux feuilles, parce que les feuilles plus claires & plus larges marquent le blanc & celles qui sont plus chargées & plus étroites denotent le rouge.

Cette plante veut être mise à l'ombre en bonne terre: il faut la planter de la profondeur de trois doigts: on la lève rarement, parce que plus elle est pressée, & mieux elle fleurit: Cela se fait au mois de Decembre, en coupant proprement avec un couteau le peuple qui se replante après: Et dans le même mois tous les ans, il faut ôter la vieille terre & en remettre de la nouvelle.

Du Myrthe double.

IL s'élève à la hauteur d'un petit arbrisseau: Il pousse des branches toutes revêtues de feuilles semblables à celles du *Myrthe* commun, qui produisent des fleurs blanches remplies de feuilles, & cette espee de *Myrthe* est si feconde qu'elle fleurit presque toute l'année.

Il veut mediocrement du Soleil, une bonneterre grasse & humide, on la taille au mois de Mars & on n'en coupe que ce qui est sec.

C H A P. I.

Des Narcisses.

Les *Narcisses* sont de plusieurs sortes & de differentes couleurs. Car il s'en trouve de blancs, de jaunes & de couleur de Citron, de simples, de doubles, de grans, de petis, de hâtifs, de mediocres & de tardifs.

Les.

Les plus communs sont le *Constantinopolitain*, le *Boncore*, celui de *Raguse*, le *Crenelle*, le *jaune*, le *sauvage étoilé*, *Le petit & le grand Rosal*, le *montagnard tardif*, celui de *Narbonne*, l'*Anglois*, le *tiers de Matthirole*. L'*Hemerocale de Valence*.

Celui de *Constantinople* ou de *Bisance*, qu'on appelle encore *Calcedonien*, produit à l'extrémité de sa tige douze fleurs, qui ont les feuilles blanches & épaisses, mais il y vient au milieu de certaines petites feuilles jaunes avec le gaudet.

Le *Boncore* ne diffère du premier, qu'en ce qu'au milieu des feuilles blanches, il a le gaudet crépu & pelissé. On lui a donné le nom de *Boncore*, parce que celui qui l'a trouvé le premier s'appelloit ainsi.

Celui de *Raguse*, au lieu de petites feuilles blanches qui dans les autres se font au milieu, a un petit cercle jaune crépu, avec plusieurs tours qui le remplissent & parce qu'il est venu de *Raguse*, le nom lui en est demeuré.

Le *Crenelle*, est de deux façons: Il y a le grand & le petit.

Le grand, produit des fleurs en quantité mais il en avorte plusieurs: Les feuilles en sont blanches, mais au milieu de quelques unes, il s'étend une petite fleur jaune fort élevée, qui a son extrémité à la figure d'un petit cornet.

Le petit, n'apporte que 4. ou 5. fleurs, qui ont six petits cornets, qui forment une étoile de même couleur.

Les jaunes, ont plusieurs différences, neantmoins toutes leurs fleurs ont leurs feuilles & le gaudet d'un jaune doré, & diffèrent seulement en grandeur & en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

Le *sauvage étoilé*, fait la fleur double, dont les feuilles sont d'un jaune de paille, & rangées comme une étoile.

Le petit en forme de *Rose*, est d'un jaune clair & tout plein de feuilles: on l'appelle aussi *Narcisse frisé*, parce qu'il a les feuilles crépues & ridées comme un chou & une laitue; mais il est fort sujet à avorter.

Le grand en forme de *Rose*, que lon appelle aussi *Sylvestre ultramontain*, ne produit qu'une fleur: Il pousse dans le milieu, au lieu de gaudet, quantité de feuilles redoublées, dont les unes sont d'un jaune clair & verdoyantes: quand elles s'ouvrent & qu'elles se dévelopent peu à peu il semble que ce soit une rose jaune, mais quelque fois la neige & les eaux le font crever.

Le *Montagnard tardif*, jette trois ou quatre fleurs qui ont les feuilles blanches & plus grandes que celles du *Narcisse commun*, mais elles sont rompues & disposées dans la figure d'une étoile. Elles ont le gaudet large, couleur de citron & quelque-fois orangées.

Le *Narcisse de Narbonne* jette une ou plusieurs fleurs incomparablement plus petites que celles des autres *Narcisses*. Il y a le gaudet jaune & grand, qui s'élargit à son ouverture en forme d'une cloche.

L'*Anglois*, a la fleur un peu plus grande que le précédent, il a aussi le gaudet jaune, mais égal par tout.

Le *Tiers de Matthirole*, à l'extrémité de sa tige, qu'il a plus platte que ronde, répand dix ou douze fleurs blanches, qui étendent six feuilles longues & étroites séparées les unes des autres & partagées en étoiles, au milieu desquelles s'élève le gaudet: mais comme ces feuilles sont extrêmement débiles & principalement au bord, elles sont de peu de durée. Ces fleurs s'ouvrent l'une après l'autre, trois ou quatre à la fois & pendant que les premières se passent, les autres fleurissent.

Le *Narcisse Hemerocale de Valence*, fait sortir au haut de sa tige 8. ou 10. fleurs semblables

semblables à celle dont nous venons de parler, qui sont si resserrées à se faire voir qu'elles ne paroissent qu'une ou deux à la fois, & celles qui sont fleuries commencent à flétrir quand les autres sont prêtes de s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, ayant les feuilles de même couleur, longues, étroites, séparées, & faisant la figure d'une Etoile: au milieu s'éleve un gaudet frisé par le bord, qui pour sa longueur est comme une clochette: Cette fleur est si foible qu'à peine dure-t-elle un jour entier, aussi est-ce pour cela qu'elle porte le nom d'Hemerocale, qui signifie fleur ou beauté d'une journée.

Toutes ces especes de Narcisse, veulent être cultivées de la même manière, c'est à dire bien exposées au Soleil, dans une terre pareille à celle des Jardins potagers.

Il faut les enterrer six doigts sous terre, & les éloigner d'un demi pied les uns des autres.

Au bout de trois ans il faut les lever pour en ôter les cayeux, qui sont multipliés.

CHAP. II.

Du grand Narcisse appelé le Nompareil.

Outre les especes de Narcisses susdites, il y en a encore d'une autre sorte, lesquels pour être plus grands & plus étendus, ont été nommés les *Incomparables* ou *Nompareils*.

Du grand
Narcisse
appelé le
Nomp-
pareil.

Ce sont, le *jaune doré*, le *jaune pâle*, & la *couleur de citron*, *bordé d'orangé*, le *grand blanc*, le *petit blanc* & le *couleur de citron double*.

Le *jaune doré*, a six feuilles d'un jaune éclatant, bien unies & bien ouvertes avec le gaudet, qui s'élargissant dans le fond, s'enfle presque à la grosseur d'un doigt.

Le *jaune pâle* ne differe du précédent qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites, séparées & frisées, & que sa couleur qui est jaune en naissant, changeant peu à peu, devient jaune & blanchâtre.

La *couleur de citron*, *bordé d'orangé* ressemble mieux au *jaune doré*, parce qu'il fleurit d'abord d'un jaune pâle & en croissant, il se maintient toujours de la même couleur: Il a le gaudet plus grand & bordé d'une couleur d'orange, les feuilles plus larges & plus pressées.

Le *grand blanc* répand ses feuilles & les écarte, mais le petit les tient plus serrées & plus unies: ainsi le grand Narcisse blanc qui a le gaudet jaune, ne differe en rien du petit, si non que celui-cy a les feuilles plus courtes, & le gaudet d'une couleur plus vive.

La *couleur de citron double* jette jusques à trois rangs de feuilles assez grandes; & dans ces tours croissent quantité de certaines petites feuilles d'un jaune très brillant; & cette fleur est si belle dans sa plénitude & sa bonne grace, qu'on peut justement lui donner le nom de *grand Narcisse* & de *Incomparable*, parce qu'elle renferme ensemble toute seule les beautés, qui se trouvent séparément dans tous les autres.

Cette sorte de Narcisse demande une situation mediocrement solaire, & une terre

terre semblable à celle des potagers : elle veut être enterrée de la profondeur de quatre doigts, & avoir quatre poüces d'intervalle. Il faut les lever au bout de trois ans pour les décharger de la nombreuse quantité de talles qui se feroient.

Des Narcisses d'Inde.

IL y a encore six autres sortes de *Narcisses*, que l'on appelle *d'Inde*, parce ^{Des Narcisses d'Inde.} qu'ils ont été apporté de ce pais-là, comprenant dans ce nombre celui de *Virginie*, comme ceux-cy sont differens dans leurs fleurs & dans leurs couleurs, aussi veulent-ils être diversement cultivés.

Pour en faire le dénombrement, le premier est le *Narcisse de Virginie*; le second, le *Narcisse de Jacob*; le troisième, le *Narcisse tirant au Lys rouge*; le quatrième, le *Narcisse tirant au Lys vineux*; le cinquième, le *Narcisse tirant au Lys spherique*; le sixième & le dernier; le *Narcisse écaillé à double fleur*.

Le *Narcisse de Virginie* porte le nom d'un pais d'où il est venu, d'abord qu'il fleurit, il est d'un blanc sale, mais peu à peu se chargeant de couleur, il devient enfin d'un beau rouge clair; il répand ses feuilles comme une Tulippe de Perse, mais un peu plus grandes, sans les ouvrir jamais.

Il vient mieux dans les pots qu'en pleine terre: il ne veut pas être enfoncé plus avant que deux doigts, il lui faut donner peu de Soleil, & ne le pas lever souvent.

Le *Narcisse de Jacob*, jette jusques à quatre fleurs de six feuilles chacune, de pourpre, languissant par le bas, & dégénérant en couleur d'orangé par le haut: chaque fleur dans sa forme ressemble au Lys blanc: elle a six filets longs & blanchâtres, qui s'amortissent en petits boutons qui tirent au jaune, & le filet du milieu plus grand que les autres, tire au rouge: Cette fleur au contraire de toutes les autres, paroît d'abord avec sa tige, & quand elle est ainsi fleurie, elle commence à jeter son verd & ses feuilles.

Le *Narcisse de Jacob* doit être dans un pot, il veut une terre maigre & sablonneuse, on l'enfonce de deux doigts, il demande l'eau & le soleil jusques à ce que les premiers froids aient séché ses feuilles, & alors il le faut ferrer dans un lieu ouvert & bien aéré, & l'y laisser sans lui rien faire jusques au milieu du mois de May, alors il faudra soigneusement lever la terre de dessus, jusques à ce que l'oignon soit decouvert, prenant garde de n'en point offenser les racines: Cela fait-on détache délicatement les cayeux de l'oignon, que l'on recouvre de la terre, puis on l'arrose jusques-à ce que la terre soit bien détrempée, & puis on le met au Soleil & à la pluyé, ne laissant pas pour cela de l'arroser quand il en a besoin. On le leve rarement pour le décharger des petits oignons qu'il faut planter dans d'autres pots à part. On a pourtant remarqué que quand on luy donne la culture ordinaire, cy-devant enseignée, il en fleurit beaucoup mieux.

Le *Narcisse rouge tirant au Lys rouge*, & autrement appelé le *Narcisse Madame*, jette vingt fleurs & davantage, petites, languettes, & de couleur verdâtre; Elles s'ouvrent l'une après l'autre, elles sont pendantes, droites, serrées & fort dures; Elles ont la figure du Lys blanc & la même grandeur, mais les feuilles en sont plus pressées & moins renversées: dans le commencement elles sont d'un blanc mêlé de rouge, plus elles vieillissent, & plus elles deviennent co-

joirées : Le fond du dedans est blanchâtre comme par le dehors : Elles ont six filets qui sont aussi blanchâtres dans le pied & rougeâtres par le haut, & qui se terminent en une petite cime ronde, qui semble un petit bouchon : Celui du milieu n'a point de bouton, mais il est plus long & plus coloré que les autres. Il fleurit au commencement de Septembre.

Le Narcisse vineux clair au quel on donne aussi le nom de *Fausse-Madame*, ne differe du précédent, qu'en ce qu'il a la tige plus foible & plus tortue. Il pousse moins de fleurs & les fait plus petites & d'une couleur moins chargée.

Ces deux Narcisses sont mieux dans de grands pots qu'en pleine terre maigre & legere: Il les faut enfoncer trois doigts dans la terre & point d'avantage. On les élève très-rarement.

Le Narcisse sphérique, ou *Ornithogal sphérique* & qui par plusieurs & plus communement est appelé *l'Indien*: Mais que les Jardiniers modernes connoissent encore mieux par le nom de *Girandole*, pousse la fleur avant la tige, laquelle s'élevant peu à peu, s'ouvre à la fin comme une bouche, dans laquelle on en decouvre plusieurs, qui s'élargissans de tous côtés sont comme une sphere; au haut de la tige il se forme quantité de filets rouges assés longs, entre lesquels il croit encore de petites tiges de la longueur d'un demi pied, larges d'un doigt, de figure triangulaire dans l'épaisseur, vertes & rouges avec de petites têtes comme des coques de Tulippes: entre ces tiges il y en a qui sont pendantes & d'autres qui se tiennent droites: de leur extremité sort une fleur de cinq feüilles, de couleur cramoisi & retroussées par dessus & annelées: La feüille de dehors s'élève avec six filets au milieu, de même couleur, fort agreables à la veüe, & couverts de petits chapeaux mouvans & assez grands, qui tous ensemble se diminuent en une couleur de jaune brun. Le septieme est plus long que les autres, il grossit & se retord par le bout d'enhaut, pour faire un bouton de couleur de pourpre. Ces fleurs sont éloignées les unes des autres de l'espace de trois doigts ou un peu plus: elles fleurissent l'une après l'autre & pas une ne s'épanouit, qu'il n'en fleurisse une autre à la place: c'est au mois de Septembre qu'elles paroissent & elles durent un mois.

On lui doit donner la même culture qu'aux précédens, prenant garde seulement qu'il lui faut moins de chaleur & plus d'humidité, c'est pourquoy il en faut avoir plus de soin que des autres.

Narcisse écaillé qui s'appelle encore *Suertro Colchique*, & plus souvent *Indien*, jette de sa robe une fleur semblable à une grenade qui a six feüilles & quelque-fois davantage, d'un beau rouge de feu, & ces feüilles renferment quantité de petites fleurs d'une couleur incarnate à demi ouvertes. De chacune de ces fleurs, il sort trois filets rouges, qui ont un chapeau jaunâtre: quand cette plante est fleurie & que sa tige monte en graine, les feüilles du pied commencent à pousser, & ne viennent point que sa fleur ne soit tombée, mais sa beaute vaut bien qu'on prenne la peine de le faire venir.

Ce Narcisse doit plutôt être mis dans des pots remplis de terre maigre & sablonneuse, que dans les planches, à trois doigts de profondeur. Quand les feüilles en sont séchées s'il est dans une planche, il faut laisser sécher la terre tout au tour, & y en ajouter de nouvelle par dessus, de peur que les eaux & le Soleil ne lui fassent tort: & s'il est dans des pots, on le doit ferrer dans un endroit à l'abry, mais pourtant bien aéré.

DES OËILLETS.

CHAP. I.

Qualités que doivent avoir les beaux Oëillets.

ON pardonnoit autrefois aux petits Oeillers pourveu qu'ils eussent la fi-
 nesse, & on souffroit les gros quoy qu'ils fussent broüillés; le bon goût
 blâme ces manières, il faut s'attacher à la beauté des fleurs, & mépriser les
 défauts. Qualités
des Oeil-
lets.

Un Oëillet doit être large & avoir du moins 8. ou 9. pouces de tour. Les
 beaux en ont 14. ou 15.

Il faut qu'il soit garni de beaucoup de feuilles, il y a des Oëillets larges
 avec 20. ou 30. feuilles seulement; on n'en fait point de cas.

L'Oëillet est beaucoup plus beau, quand il comme en forme de houe,
 que lors qu'il est plat.

Quand son blanc est très-broüillé de moucheture, il est insupportable. Plus
 il est net, plus il est beau. On doit souhaiter qu'il n'y ait point du tout de
 moucheture, mais y ayant très-peu d'especes de cette qualité, on est contraint
 de tolérer quelque légère imperfection, en faveur de plusieurs beautés.

L'Oëillet beaucoup dentelé est fort imparfait. Toute figure pointuë au
 bout de la feuille des fleurs est detestable, & gâte la forme aussi bien en Tu-
 lipes, & en Anemones qu'en Oëillets.

Il est fort difficile d'avoir des Oëillets de la grosseur que nous les souhait-
 tons, sans qu'ils crevent, s'ils ne crevoient pas ils en seroyent plus beaux,
 étant aussi gros; mais comme on en a besoin pour divers usages, on peut laisser
 beaucoup de bourons, & plusieurs dards sur les plus gros, dont on veut faire
 présent aux Dames: ils en viennent un peu moins larges & ne crevent pas
 tant, quelque fois point du tout, pourveu qu'on leur aide. A l'égard des Oëillets
 qu'on destine au theatre, on doit les pousser à tout ce qu'ils sont capables de
 produire, parce que le carton avec lequel on releve les feuilles qui tombent à
 travers les feuilles de la cosse y remédie fort juste, & remet la fleur dans son
 état naturel.

Un Oëillet accommodé & refendu en est plus agréable, c'est une vieille er-
 reur dont on est revenu, de préférer un petit Oëillet qui s'arrange tout seul,
 à un très gros, qui demande la main, les feuilles de cette fleur se disposent
 mal quelques-fois, ou se colent par la rosée, il faut bien les ajuster. On doit
 toujours arranger les choses le mieux qu'elles peuvent être: il ne faut pas les
 outrer, ni étripier une fleur en l'élargissant, ce seroit lui prêter une beauté,
 pour l'enlaidir.

Plus la fleur est mêlée également de pannaches & de couleurs, plus elle
 est belle.

Les gros pannaches par quart, ou moitié de feuilles sont plus beaux que
 les petites pieces.

Quand le pannache est bien tranché & point imbibé, c'est toujours mieux.

Les pieces de pannaches bien emportées, qui s'étendent depuis leur racine
 jusqu'à l'extrémité des feuilles de l'Oëillet, ont plus d'agrément que les pieces

H de

de pannache sans naissance, ce qu'on appelle en Tulipes, à Yeux, ou à Isle, & qui sont les plus recherchées en cette fleur.

Règle presque contraire dans les deux fleurs, qui neantmoins a sa raison, à cause de la largeur de la feuille de la Tulipe, qui est bien différente de celle de l'Oëillet. Lors que toutes les pieces de pannache d'une Tulipe prennent de son fond, elles font une égalité fade de disposition. Le contraste de pieces à Yeux ou à Isle enrichit bien mieux le pannache, sur une large feuille étenduë. L'Oëillet n'en a point besoin, son pannache prend toujours différemment dans toutes ses feuilles, le blanc domine sur l'une & sur l'autre couleur, outre que les feuilles se cachent les unes les autres, & que le pannache se voit inégalement, ce qui suffit pour cette variété de disposition, que la beauté du dessein demande.

On ne parle point des qualités de cet Oëillet qu'on nomme *Le nouveau-Monde*: c'est une production extraordinaire de la nature, qui merite plutôt le nom de *Monstre* que d'Oëillet. C'est un Oëillet, si on le veut, qui sans cosse pousse une vingtaine de boutons étrogrognés arrangés en rond, qui demande qu'on lui arrache le vert qui couvre ces boutons pour pouvoir pousser les feuilles sans ordre & sans disposition, & qui rabaisse mollement les premières feuilles sur son dard beaucoup plus qu'un Pavot. Quand on l'a longtems arrangé sur un carton, sa grosseur surprend ceux qui croient que c'est un Oëillet comme un autre, car s'ils sçavoient que c'est vingt boutons & par conséquent vingt Oëillets ensemble, ils seroient surpris de le voir si petit, il est fort broüillé & fort peu estimé des connoisseurs.

CHAP. II.

Du Pot dans lequel il faut planter l'Oëillet.

Du Pot dans lequel il faut planter l'Oëillet.

LE Pot contribue beaucoup à la beauté de l'Oëillet & à sa conservation. *Premièrement* à sa beauté, car plusieurs se servent de pots ou trop grands ou trop petits & s'aperçoivent visiblement de ce défaut. Si le pot est trop grand l'Oëillet prend aussi trop de nourriture, & pousse de fortes racines, mais un petit bouton qui ne fait pas une grosse fleur. Si le pot est trop petit, l'Oëillet manque de nourriture & restraint si fort ses racines, que le montant ne profite pas.

Le pot le plus convenable doit être d'une mediocre grandeur, plus étroit pas le bas que par le haut, contenant environ autant de terre qu'il en peut contenir en la forme d'un chapeau.

Secondement, il contribue à la conservation de l'Oëillet, en le préservant de la trop grande humidité & de la secheresse, l'une luy causant la pourriture & l'autre le blanc. C'est ce qui fait qu'on ne doit pas approuver ceux qui mettent les Oëillets en pleine terre. *La première raison*, est tirée de la trop grande fraîcheur qui se trouve dans la terre. *La seconde*, de la dureté de la terre dans les grandes chaleurs. *La troisième*, du trop de nourriture que l'Oëillet prend, ce qui le fait crever, ou de trop peu, ce qui le fait venir trop petit. *La quatrième*, de l'expérience que nous avons de l'Oëillet, qui n'est jamais si bien pannaché, ni si régulièrement tranché que dans les pots: au contraire, il devient

devient confus, broüillé & fans beauté. *La cinquième*, tirée de la difficulté de marcoter. *La sixième*, tirée des maladies, sur tout de la pourriture, qui lui survient plus frequemment que dans les pots.

Mais il faut observer les deux choses suivantes qui regardent les pots. La première de ne point se servir de pots nouvellement faits, parce que le feu qui les a cuits se conservant encore dans la terre du pot, quoy qu'imperceptiblement, cause le blanc dont il se trouve attaqué, n'y ayant rien de si mortel pour l'Oëillet que le feu, & ainsi pour éviter le mal que les pots nouveaux pourroient causer, il faut, ou les laisser douze heures dans un tonneau rempli d'eau, pour éteindre ce qui peut rester de feu, ou les remplir de terre 8. ou 10. jours avant que de planter l'Oëillet.

La seconde chose à observer, c'est de bien faire percer les pots, pour donner issuë à l'eau, mais il faut bien se garder de les faire percer au fond, car si on vient à les poser sur la terre, les trous qu'on y aura fait se boucheront sans doute par une espee de mortier qui se fait sous le pot, ce qui empêchera l'eau de s'écouler & deux maladies mortelles arriveront, la pourriture & le jaune. Si on les met sur des aix posés sur des treaux, l'eau n'aura pas son cours avec assez de facilité, & ainsi pour lui donner plus d'écoulement, il faut faire percer ce pot en deux differents endroits immédiatement au dessus de la jointure du fond avec le corps du pot.

Il ne le faut percer qu'en deux endroits, car qui feroit faire plus de trous, il donneroit trop d'issuë à l'eau, en sorte qu'il n'y resteroit pas assez d'humidité pour sustenter l'Oëillet, & il arriveroit que la terre perdroit toute sa graisse & sa substance par le trop prompt écoulement de l'eau.

CHAP. III.

De la Terre necessaire à l'œillet.

C'est ici le point le plus necessaire pour faire réussir l'œillet, ainsi il faut expliquer ce qu'il faut éviter & ce qu'il faut observer.

1. Il faut éviter la terre trop grasse, trop legere, trop humide, & trop sèche. De la terre necessaire à l'œillet.

La terre trop grasse est entièrement nuisible, parce qu'outre qu'elle s'endurcit aux premiers rayons du Soleil, elle met la racine de l'œillet comme dans une espee de prison, lui ôtant la commodité de s'étendre dans le pot: cette sorte de terre a une certaine malignité préjudiciable à toutes les plantes, d'ailleurs elle cause deux méchants effets 1. de faire crever l'œillet dans son bouton, 2. de le faire pourrir, outre la quantité de vers qu'elle engendre.

On appelle terre trop grasse, le blanc limon, la terre à potier, mais non pas le sable noir gras, qui se trouve dans les prairies, dans les lieux voisins des rivières & des ruisseaux.

La terre trop legere n'est aucunement propre, car si la terre trop grasse a trop de nourriture, celle-cy n'en a pas assez, car par exemple, qui mettoit l'œillet dans le pur terrot de Cheval qui est fort leger, il feroit mal, comme celui qui le mettroit dans le pur terrot de vache, qui est trop gras.

Il s'ensuit que quand on se sert d'une terre trop legere, la tige de l'œillet de-

vient fort maigre, les marcotes sans vigueur, le montant fort menu, & le bouton petit, qui ne produit pas par conséquent une belle fleur.

La grande raison est, qu'il n'y a pas assez de nourriture en cette terre. On appelle terre légère, le terrot de Cheval, la terre de jardin usée & commune, la terre de sauls, la terre jaune &c.

La terre trop humide est encore nuisible, comme le pur terrot de vache qui est extrêmement froid & humide, la terre de marais tremblant, qui n'est point semblable au sable noir.

La terre sèche est aussi nuisible, comme celle d'égoût de bouë, de sable d'argile, de pure terre jaune. Voilà ce qui est à éviter.

Voici ce qui est à observer, mais auparavant il faut remarquer qu'il faut donner aux incarnats une terre bien différente des autres, & de fait pour les incarnats, il faut une terre composée, mais légère, & pour les autres une terre composée, mais forte & nourrissante.

La terre pour les incarnats sera composée, moitié de terrot de Cheval bien pourri & moitié de sable noir qui se trouve dans les marais, dans les prairies & sur les bords des rivières ou des ruisseaux.

Cette terre, qui s'appelle sable noir, quoi que grasse & humide, n'est pourtant pas trop pesante quand elle est mêlée avec le terrot de Cheval: La terre de taupinière est encore merveilleuse: Ces deux terres ainsi jointes, bien pressées & bien criblées, & sur tout bien mêlées sont propres.

Pour les violets, les pourprés, les rouges & les autres, à l'exception des incarnats, même pour les picotés, il leur faut donner une terre comme on va le dire.

Le corps de la terre sera deux tiers de sable noir, & l'autre tiers au total sera moitié terrot de cheval & moitié terrot de vache, l'un & l'autre bien pourri & réduit en terre, & sur cette masse bien criblée & mêlée il faudra mettre une sixième de terre jaune, c'est à dire de cette espèce d'argille douce & moëlleuse qui se trouve facilement & qui sera bien criblée & mêlée avec la masse sur laquelle elle aura été jetée.

Cette composition est bonne. Premièrement, le sable gras & noir est sans doute la meilleure terre que nous ayons, la plus fertile & la plus recherchée, elle ne pourrit point les plantes qu'elle porte, elle est nourrissante, mais point trop lourde ni pesante, au contraire elle est maniable, douce & légère, bonne par conséquent pour l'Oëillet qui ne demande qu'une terre de cette qualité.

Le terrot de cheval est aussi fertile & contribue à l'abondance des plantes, parce qu'il donne de la légèreté à la terre, & en même temps une bonne nourriture à la plante.

Le terrot de vache n'est pas moins bon, parce qu'il est gras & humide, & entretient l'Oëillet dans une égale humidité & fraîcheur.

La terre jaune est bonne. Premièrement, parce qu'elle lie les autres terres. Secondement, parce qu'elle donne & conserve un vert admirable à l'Oëillet.

Secondement, la bonté de cette composition provient du mélange de ces quatre sortes de terres, car qui ne se serviroit que de pur sable noir, il perdrait ses Oëilletts, parce que l'Oëillet ne demande pas une terre pure & naturelle, mais une composée. Le terrot de cheval rend le sable noir plus léger, celui de vache donne de l'humidité & de la graisse à la terre jaune, les unit & donne une nouvelle sève à l'Oëillet pour conserver son vert.

Un autre curieux moderne n'est pas du sentiment du précédent. Il dit que c'est un amusement de faire différente terre pour les Oëillets de différentes couleurs, il ne fait qu'une même terre pour tous ses Oëillets, aussi bien pour les incarnats que pour les autres, il suit en cela ses expériences & dit qu'il n'y a jamais eu de plus gros Oëillets & de toutes couleurs que les siens.

Il compose sa terre en cette manière; Il met trois panerées de terre franche, trois panerées de terrot de fumier de cheval & deux panerées de terrot de fumier de vache. Il dit que l'Oëillet veut une terre fraîche nourrissante & médiocrement legere: la siene, dit-il, lui convient parfaitement, un peu de sable noir n'y pourroit pas nuire, mais il n'en met point & ne s'en trouve pas mal.

Il faut toujours préparer les terres un an avant que de s'en servir, les passer fort souvent à la claye & au crible de fer délié quand on veut emporter.

CHAPITRE IV.

De la façon de Marcoter les Oëillets.

IL faut observer le temps, la façon, la qualité de la terre & l'aspect du Soleil. De la façon de marcotter les Oëillets.

Le temps ne doit être ni trop avancé ni trop reculé. Plusieurs marcotent avant la saint Jean, en quoy ils font mal. Premièrement, parce qu'ils alterent le pied de l'Oëillet qui doit porter la fleur, & sont cause qu'elle ne vient pas en sa perfection. Secondement, les marcotes poussant de fortes racines, il faut les lever nécessairement dès le mois de Juillet, & bien souvent elles montent à Dard durant l'hyver, ce qui les fait avorter.

D'autres retardent trop, en marcotant seulement sur la fin du mois d'Août, parce qu'alors les nuits commençant à devenir froides & le Soleil moins ardent, les marcotes ne prennent pas si facilement racine, & il faut se servir de secours étrangers.

La véritable & meilleure Saison de marcotter l'Oëillet, est depuis le 20. Juillet jusques au mois d'Août après que les premières fleurs des Oëillets sont passées, car si on entreprend de les marcotter dans leurs pleines fleurs, on les fera passer en peu de temps.

La façon de marcotter est nécessaire, & les manquemens qu'on y fait causent souvent la perte de l'Oëillet par la pourriture, & on empêche qu'il ne prenne racine, car si on fend trop avant la marcotte, il est bien difficile de la préserver de la pourriture, par la trop grande ouverture, si l'on n'a pas le soin de la lever de bonne heure. Si, au contraire, on ne l'entaille pas suffisamment, elle ne prendra racine que très difficilement, n'y ayant pas assez d'ouverture.

La véritable manière de bien marcotter, c'est de se servir du canif, & après avoir bien couché la marcotte faire une incision au milieu du nœud le plus près du pied de l'Oëillet, autant que faire se pourra, pourveu que le bois soit assez tendre, & qu'il y ait de la sève; mais sur tout, que l'incision ne passe point la moitié ou les deux tiers du nœud, & après avoir mis un sol marqué dans l'incision, pour éviter le dommage qu'on pourroit faire à l'Oëillet, on coupera dans le nœud de quoi faire ouverture à la marcotte, & en
suivre

suite la terre du pot étant bien labourée on l'y couchera avec le crochet en la soutenant par un petit bâton, pour la tenir toujours ouverte, & lui faire prendre racine plus facilement. Il ne sera pas hors de propos de couper les extrémités des feuilles.

Pour la qualité de la terre propre à marcotter, la plus légère est la meilleure, afin que la marcotte pousse ses fibres plus facilement, & n'en soit point empêchée par la dureté de la terre. Cette terre sera composée de deux tiers de terre de cheval bien pourri & l'autre tiers de sable noir ou de terre de marais, qu'il faudra bien cribler & mêler ensemble & après avoir labouré la terre du pot sur lequel est la marcotte, avec un morceau de bois fait en forme de spatule, il faut mettre cette terre composée, sur le pot pour y coucher la marcotte, si on ne veut se servir de petits entonnoirs de fer blanc ou de potelets, dans lesquels on pourra mettre 1. 2. ou 3. marcottes, selon la proximité, sur tout lors qu'on ne peut qu'avec peine baisser la marcotte dans le pot: joint que les marcottes prennent racine plus facilement dans ces petits entonnoirs, pourveu qu'elles ne se rencontrent pas proche des bords, des ouvertures & des petites parois, soit des pots ou des entonnoirs, car si cela arrivoit, ils ne feront rien, la terre ne les ayant pû embrasser; & par le secours de ces entonnoirs, il n'y a point de branche que l'on n'embrasse, ni de montent que l'on n'arreste pour lui faire prendre chevelure.

Les marcottes étant faites, il faudra les arroser tous les jours, mais avec modération.

L'Aspect sera de les mettre à l'ombre durant 3. ou 4. jours, aussi-tôt qu'ils auront été marcottés, après quoi, il faudra leur donner le Soleil qu'ils avoient avant que d'être marcottés, & prendre garde vers le 8. de Septembre, si les marcottes auront racine, tant pour les mieux faire reprendre en leur donnant de l'air, que pour les exposer au Soleil du midi, en les arrosant fréquemment.

Et comme il se trouve des Oëillets qui ont peine à prendre racine, il sera très-bon de faire une couche au commencement d'Octobre & d'y mettre les pots d'Oëillets qui n'auront point pris racine, pourvu que la couche ne soit point trop chaude. On a reconnu par une longue expérience, qu'il n'y a point de meilleur moyen que celui-là, pour leur faire prendre racine & leur donner un vert merveilleux.

D'un seul maître pied ou en tire quelque-fois 20. ou 30. marcottes, sans toute-fois l'avorter, lui laissant toujours quelque Oëilleton pour l'entretenir & l'animer à repousser autant de nouveaux rejettons qu'on lui a fait de blessures, ce qui arrivera, si l'arrosoir le visite souvent, ce que Monsieur Morin dit, qu'il ne faut point craindre de faire, non plus que de l'exposer au grand Soleil, puis que les chaleurs de l'un & l'humidité de l'autre, doivent achever cet ouvrage.

D'autres pour marcotter, ayant incisé le nœud de la marcotte, font une entaille au dessous, en levant la piece jusqu'à l'incision faite, par ce moyen arrachant d'un côté la seve qui monte à ce nœud, & de l'autre lui laissant un petit conduit pour lui porter la vie, d'où il arrive que ce nœud venant insensiblement à grossir, en peu de jours, il jette de toutes parts de petits germes blancs, qui deviennent des cheveux, & ces cheveux se changent en racines, qui foisonnent peu après en abondance, portant toute la seve à la marcotte, qui n'est
aucune-

aucunement affoiblie par cette methode, & se trouve hors du danger de plusieurs maladies qui attaquent les Oëilletts marcotés.

C'est perdre sa peine & son temps, que de faire couchure d'un dard ou montant, car étant tout plein de moëlle, il est fort sujet à pourriture, & ce sera un grand miracle s'il échappe l'hyver suivant.

CHAP. V.

De la Manière de bien Oëilletonner.

IL n'y a point d'artifice, que l'on n'ait inventé pour faire prendre racine à des petits Oëillettons separés de leur tige. Les uns en ont planté dans de la terre de Saule, parce qu'elle est extrêmement legere, & qu'elle a je ne sçai quelle qualité secrete pour s'attacher fortement à ce qu'elle embrasse : Les autres ont préparé du crotin pur & ayant encore un peu de chaleur, où ils ont fait de nouvelles épreuves.

De la Manière de bien Oëilletonner.

Il y en a qui ont pêtri du terrôt avec de la terre glaise, & de cette composition ils ont envelopé plusieurs pieds.

Communément on les fend, puis on les met en terre, ayant jetté & referré dans l'ouverture 2. ou 3. grains d'orge ou d'avoine, afin que ce germe venant à sortir, il anime son voisin par sa vigueur & par son exemple, pour ainsi dire, à en faire autant.

Il y a de la science à bien tailler un Oëilleton, tant afin qu'il reprenne facilement, que pour empêcher qu'il ne tue sa mere l'en separant.

L'arracher de sa tige & laisser une longue playe, qui suit necessairement la main meurtriere qui le veut avoir de la sorte, c'est assez pour tuer l'un & l'autre, & si on y veut piétre garde cette cicatrice ne se guerira qu'après plusieurs mois, durant lesquels la tige est susceptible d'une très dangereuse gangrene. Pour à quoi obvier, il le faut couper avec des ciseaux, non pas tout joignant le maître montant, où la nature l'a attaché, mais à deux ou trois nœuds pres du cœur de l'Oëilleton ; ainsi il arrivera que ce qui demeure, en poussera de nouveaux, & que celui qui est coupé n'aura pas tant de bois à entretenir. Un Oëilleton seul & qui ne sera pas chargé de beaucoup de rejettons, reprendra plus facilement qu'un autre, à cause qu'il succera assez de douceur de la terre pour s'entrettenir, jusques à tant qu'il fasse chevelure, ce qu'il ne peut pas, lors que sa famille est grande.

Les plus forts ne sont pas les meilleurs & les plus petits languissent trop long-temps. Il faut les prendre de bonne sorte, n'y laisser que deux ou trois nœuds tout au plus, les fendre en quatre & commencer la fente au dernier desdits nœuds pour la terminer au second, ebarbant à deux ou trois doigts pres du cœur de l'Oëilleton toutes les extremités de son feuillage, puis l'ayant mis en ce lugubre equipage, il faudra le laisser tant soit peu au soleil pour l'affoiblir, & en suite vous le jetterez dans un seau d'eau pour y prendre de nouvelles forces.

Quelques heures écoulées, vous le verrés plus vert que jamais, & ouvrant la gaine comme une rave fendue, les quatre parties de sa cicatrice, bien disposé à se conserver, & à ne se laisser pas ouvrir.

Alors

Alors l'ayant tiré de ce bain, vous le planterés à l'ombre dans une terre extrêmement legere, composée de trois quarts de terrot de cheval, l'y enfonçant doucement jusqu'au second nœud, afin que la terre entre dans cette delicate ouverture & qu'elle l'invite à l'embrasser promptement par quelques nouvelles chevelures, l'arrosant par apres d'une main liberale & continuant en suite avec grand soin, sans permettre aucunement que le Soleil le regarde.

Ce petit famelique sucera fortement la seve de la terre qui l'environne, & de petites pointes blanches sortiront d'entre l'écorce & le bois, qui croîtront comme des cheveux, & enfin deviendront des racines, par le secours desquelles, il grandira & se fortifiant donnera des fleurs en sa saison toutes pareilles à la tige, dont il a été sevré, si elles ne sont pas plus vives & plus belles : Ouvrage qui paroîtra bien-tôt au dehors par des jets nouveaux, & par un feuillage qui multipliera de toutes parts. Si cela arrive un peu avant l'hyver, il ne faudra pas toucher à ce petit thresor, mais si c'est au Printemps, il ne faut rien craindre de le transplanter avec sa motte & de le mettre au large.

Un fameux Curieux veut qu'on les plante en pépinière dans des pots, ou qu'on les mette dans la couche, & qu'on les couvre de cloches de verre, son sentiment n'étant point qu'on doive œillettonner avant l'Autonne, ou du moins avant la fin de l'Esté, afin que la chaleur ne puisse dessécher la terre, ni affoiblir l'Œilletton, qui reprendra bien plus facilement dans un pot mis sur la couche couvert d'une cloche de verre, comme l'experience le fait assez visiblement connoître au regard des marcotes qui ont peu de racines, lesquelles étant aidées de la couche & de la cloche, poussent en même temps de très-fortes racines, quand bien même elles auroient été détachées du pied sans aucune chevelure que de deux ou trois fibres.

C H A P. V.

De la Manière d'emporter l'Œillet & comme il le faut planter dans le pot.

Manière
de plan-
ter l'Œil-
let dans
le pot.

C'Est inutilement qu'on fait bien marcotter l'Œillet, lui donner un pot convenable, & une terre bien disposée, si on ne sçait pas le planter comme il faut : Car si on le plante trop avant dans le pot, la pourriture l'attaquera infailliblement au cœur, qui sera enveloppé de la terre, ou qui en sera trop voisin ; si au contraire, on ne le met pas assez avant dans le pot, sa racine se trouvera decouverte l'Été & sera susceptible de secheresse, ce qui empêchera son avancement & sefant sécher son montant, le rendra si foible, qu'il ne pourra pas prendre un bouton raisonnable.

Voici la Manière de bien planter l'Œillet. Quand on aura levé le petit crochet qui tient la marcotte & qu'on aura reconnu qu'elle a pris racine, on dérachera la marcotte de son pied en la coupant avec le canif ou ciseau, le plus près que faire se pourra de sa tige pour l'obliger à pousser des racines des deux côtés, c'est à dire qu'il faudra la couper au niveau de l'incision, & faire les deux jambes égales, & apres avoir rafraîchi sa racine ou sa cheveleure ou ses fibres, comme on voudra les appeler, en coupant l'extremité de la racine aussi-bien que de ses feuilles, on la plantera dans un pot rempli de terre disposée en la manière qui suit.

C'est-ici

C'est ici où l'on est obligé de déclarer les expériences des Curieux Fleuristes, pour préserver les Oëillets de tous accidens, & les faire venir dans leur perfection ; & de faire voir quel doit être le fond du pot, dans lequel sa marcote doit être plantée, quand elle a été détachée de son pied ; la terre dont il doit être rempli ; la façon avec laquelle la terre doit être mise dans le pot ; le temps auquel la marcote y doit être mise, son arrosement & son aspect de Soleil apres avoir été plantée.

Le fond du pot doit être de terreau pur de cheval en assez grande quantité en sorte que les trous qui sont au fond du pot soient entièrement couverts. *La première raison* de cela est que le terreau de cheval qui est fort sec & léger, ne bouche jamais ces trous, par lesquels l'eau peut facilement s'écouler, quand il y en a trop dans le pot, & que la terre est trop humide. *La seconde*, c'est qu'il produit toujours de la graisse & de la nourriture à l'Oëillet, sans arrêter le cours des trop grandes eaux, au lieu que si vous mettez au fond du pot des démolitions de plâtre ou des pierres ou de la tuile, comme plusieurs pratiquent, outre que l'Oëillet n'en tire aucune nourriture, l'eau s'écoule trop vite & ne laisse pas dans le pot une certaine humeur féconde & benigne. *Si vous ne mettez* ni terreau ni démolition au fond du pot, vous faites pis, parce que la terre vient à se sécher au fond du pot & le bouche, de sorte que l'eau n'a plus son cours, & l'Oëillet prend le jaune & la pourriture.

Pour la terre dont le pot doit être rempli, on remarque par une expérience sensible, qu'il faut planter l'Oëillet en Automne, dans la terre qui lui est préparée, pour y demeurer durant l'année, sans être changé ni replanté au Printemps, comme on pratique ordinairement, & à cet effet le mettre seul dans un pot.

Cette expérience est appuyée de raisons. *La première*, que l'Oëillet doit avoir une bonne terre pour se garantir durant l'hyver des incommodités de cette saison, particulièrement de la sécheresse durant plus de trois mois de prison, qu'il demeure dans la serre sans avoir toutes ses commodités, comme le grand air, l'arrosement & les pluyes. *La seconde*, c'est qu'il résiste plus vigoureusement aux mauvaises influences qui viennent au Printemps, quand on le sort de la serre. *La troisième*, c'est que lors qu'on le change de terre en un autre pot au Printemps, on lui donne aussi un changement de nourriture qui lui cause des maladies, joint qu'on le fait languir par ce changement, en donnant du jour à sa racine, & durant sa langueur, c'est à dire durant le temps, qu'il n'a pas repris encore une nouvelle terre, il survient des pluyes froides ou de la grêle, qui lui procurent le blanc, le jaune & la gale & bien souvent la pourriture, au lieu que quand il est dans sa terre depuis l'Automne, il est à l'épreuve contre toutes les influences du Ciel. *La quatrième*, est une peine épargnée pour le Fleuriste, qui n'est pas obligé de faire deux fois le même travail, de planter & replanter. *La cinquième*, c'est que lors qu'on met plusieurs marcottes dans un même pot, & que l'une vient à prendre la maladie, elle l'a communique bientôt aux autres, comme il arrive aux malades, qui sont dans un même lit & aux pestiférés dans un air contagieux. *La dernière raison*, c'est que l'Oëillet en devient plus gros, plus large & plus beau.

Si l'on ne veut point se servir de cette invention, on pourra se servir de la façon ordinaire de planter les Oëillets pour l'hyver, en leur donnant une terre composée moitié de terreau de cheval, & moitié de terreau commun, mettant

en chaque pot 3. ou 4. marcottes au plus , pour ne les pas étouffer & pour remédier aux maladies qui leur pourroient arriver.

Voici la maniere de mettre la terre dans le pot. Apres avoir mis le terreau au fond, il faut remplir le pot jusqu'au dessus du bord de la terre destinée & disposée pour l'œillet , & en suite l'enfoncer de 2. ou 3. efforts des deux mains sans pourtant la pétrir comme on fait la pâte, en sorte qu'elle soit affaissée sans aucune violence, jusques au milieu du cordon, apres quoy on remplira le surplus du pot jusques à fleur de bord, de pur terreau de cheval bien pourri & réduit en terre, le plus sec qu'il se pourra. Cela fait, on plantera la marcotte de telle sorte, que la racine soit couverte de la terre qui est dessous le terreau & qu'elle ait le terrot encore au dessus, & en la plantant, on appuyera des mains autour de la tige pour l'affermir dans la terre, & de plus on la soutiendra par deux petits bâtons de sa hauteur, mis en croix de saint André, qui seront pointus par le bout, pour éviter qu'elle ne soit tourmentée des vents, mais sur tout il faut bien se donner de garde d'enfoncer la marcotte, & c'est le sujet pour lequel on a dit cy-dessus, qu'il falloit marcotter le plus près du pied que faire le pourroit, afin de faire une marcotte haute de pied, à l'exemple de Messieurs les Fleuristes de l'Isle qui en usent ainsi.

Quelques uns demanderont à quoi sert ce terreau au dessus du pot & pourquoi on le met. On leur répond par avance que c'est une des plus belles expériences qu'on ait faites pour conserver l'œillet. I. Parce que quand on arrose l'œillet nouvellement planté ou autrement, il ne se fait point de creux à la terre, qui est imbibée plus facilement, pourveu, neantmoins qu'on se serve de certains petits entonnoirs de fer blanc, dont les véritables curieux se servent, qui sont percés de petits trous par lesquels l'eau sort en forme de pluye.

II. Le terreau empêche que la terre ne s'endurcisse par les arrosemens & par les grandes pluies.

III. Parce que ce terreau conserve toujours au pied une certaine humidité de l'œillet, qui lui est favorable particulièrement durant les grandes chaleurs.

IV. C'est que l'arrosement & la pluye qui tombe sur le terrot, en fait distiller la graisse & la substance sur la terre qui nourrit l'œillet.

V. Il le preserve des gelées durant l'hiver.

VI. Il empêche que l'humidité ou la moisissure ne vienne au pied de l'œillet pendant l'hiver qu'il est enfermé.

Quant au temps auquel il faut planter la marcotte, on a déjà dit cy-dessus qu'il ne faut pas marcotter si-tôt, en voici la raison. C'est afin de n'être pas obligé de la planter si-tôt, & empêcher qu'elle ne monte à dard. Car, pour bien faire, il ne faut planter les marcottes, que le plus tard qu'on peut, c'est à dire à la Saint Remi, c'est sans doute la meilleure Saison, parce qu'elles sont pour lors arrosées des pluies du Ciel qui les fortifient extrêmement, & que le changement de terre arrête leur montant, d'où vient que quand on reconnoit qu'une marcotte semble pousser à dard avant l'hiver, il la faut transplanter deux ou trois fois & on resserre par ce moyen son montant: C'est un des plus beaux secrets pour éviter leur avancement dans un temps qu'on ne doit souhaiter que l'occasion de les fortifier.

Pour son arrosement & son aspect, apres qu'elle a été plantée; Il est certain qu'une plante nouvellement levée & mise en terre a besoin d'eau & d'ombre.

C'est

C'est pourquoi, il faut arroser l'œillet aussi-tôt qu'il a été planté, mais avec modération & continuer cet arrosement modéré tous les jours, si le Ciel ne lui envoie pas le sien : Il faut aussi le mettre à l'ombre durant 10. à 12. jours, même 15. s'il n'avoit point de fortes racines & apres qu'il sera bien répris & bien affermi, ce qui sera vers le 15. d'Octobre, il faudra l'exposer au Soleil levant, c'est la situation la plus favorable. Si vôtre Jardin ne vous permet pas de donner cette place sans incommodité, mettez vos marcottes ailleurs, mais que ce soit en un endroit, où elles n'ayent le Soleil qu'environ le tiers du jour. Elles feront mal en plein midi.

Vous conserverés beaucoup mieux vos œillets sur des ais élevés par des treteaux qu'à la platte terre, les pluyes d'Autonne s'écoulent plus aisément, les vers n'entrent point dans les pots, ils ont plus d'air, ils pourrissent moins & fleurissent mieux.

Les Oeillets ainsi plantés & exposés, il ne s'agit plus que de se precautionner contre les mechantes pluyes & contre les gelées.

I. Contre les pluyes qui surviennent sur la fin du mois d'Octobre, lesquelles étans froides, & commençant déjà à participer de la malignité de celles de l'Hyver, engendrent des taches sur les fannes des œillets, qui leur causent le plus souvent la mort. Nous appellons les taches, la gale, le charbon, comme si c'étoit une espèce de peste. Il y en a de différentes couleurs, les unes sont noires, les autres rougeâtres, les autres tirant sur un gris sale : quoy qu'il en soit, elles sont toutes trois pernicieuses à l'œillet. Le remède le plus souverain, est de nettoyer avec la pointe du canif la feuille qui en est atteinte, pour éviter qu'elles n'érendent leur gangrene & ne la communiquent à la tige, ou couper la feuille pour éviter le mal.

Pour empêcher que l'œillet ne contracte cette maladie, il faut sur la fin d'Octobre, ou au plus tard au commencement de Novembre, les priver de l'arrosement du Ciel, en les mettant à couvert avec de la toile cirée, ou sous un petit toit qui sera fait dans le Jardin, & qui ne lui ôtera point la respiration de l'air, mais qui le préservera de toutes méchantes influences, & de temps en temps il faudra lui donner l'arrosement artificiel d'une eau qui aura été exposée au Soleil pendant quelque temps, & on le laissera dans cette situation jusques à la gelée. Trop d'eau peut aider à la pourriture ou faire monter à dard vos marcottes. Elles souffrent aisément la soif en Autonne & en Hyver.

On n'arrose jamais les œillets, que d'eau qui ait été reposée & échauffée par le Soleil, l'eau trop froide leur nuit, neanmoins l'eau de puits fraîchement tirée, qui est chaude en hyver, leur est bonne quand ils sont enfermés dans la serre.

II. Il faut empêcher que l'œillet, ne soit atteint de trop grandes & fortes gelées, mais aussi il ne faut pas s'alarmer mal à propos des premières gelées, qui ne sont pas dommageables à l'œillet, au contraire elles lui sont favorables.

CHAP. VII.

En quel temps il faut mettre l'œillet dans la Serre.

Il est certain. I. Que les gelées blanches n'ont rien de méchant pour lui. II. Que l'œillet peut souffrir durant deux jours une assez forte gelée, c'est pourquoi

En quel temps il faut mettre l'œillet dans la Serre,

pourquoi si l'on voit sur la fin de Novembre, ou au commencement de Decembre que la gelée vienne âpre & piquante, sur tout dans un commencement de Lune, il faudra en diligence faire transporter l'œillet dans la serre, car les grands froids le font mourir sauvés l'en absolument, & si vous n'avez pas de serre, mettez-le en quelque Chambre bien close, ou au pis aller à la cave, si elle n'est point humide. L'Esprit doit faire inventer les moyens, selon la disposition des lieux.

C H A P. VIII.

De quelle Manière l'œillet doit être traité dans la Serre.

IL faut bien prendre garde à la situation de la Serre, & qu'elle soit tellement disposée, que l'air y puisse entrer aisément, quand on le desire & l'empêcher aussi quand on veut dans les grandes gelées.

Sa situation la plus favorable, c'est l'exposition au midy, comme sont ordinairement exposées les orangeries.

Comme les lieux humides sont très-dommageables à l'œillet, il faut que la serre soit bâtie à rez de terre, & qu'elle ne soit point dans un enfoncement, en sorte que l'œillet puisse prendre de l'humidité, car si une fois la terre est humide, la moisissure s'attachera infailliblement à la plante, & la pourriture en suite.

Il faut donc qu'une serre soit percée de deux croisées & d'une porte au milieu sans autre enfoncement que d'une marche, qu'elle soit voutée, sinon que le plancher de dessus soit garni de foin, pour empêcher la gelée de pénétrer dans la serre, que les croisées soient d'un châssis de verre & garni d'un autre châssis de papier, qu'on puisse lever pour donner de l'air dans la serre au besoin, qu'il y ait des contre-vents aux croisées, une double porte de bois, & un châssis de papier entre les deux portes, & que dans le plus fort des gelées, on mette des nattes pour couvrir les croisées & la porte, ce sera un moyen pour éviter que la gelée ne cause du dommage dans la serre.

Car il faut bien se donner de garde d'y porter le feu, & cela pour plusieurs raisons. *La première*, c'est qu'il fait sécher l'œillet. *La seconde*, s'il ne le rend entièrement sec, il l'attendrit de telle sorte, que sa perre s'en ensuit. *La troisième*, qu'il le fait jaunir. *La quatrième*, qu'il le fait éfler. *La cinquième*, qu'il engendre le blanc, qu'on appelle le *Feu*: maladie incurable & pour plusieurs autres raisons, dont on n'expérimente que trop bien la vérité, lors qu'on se sert du feu pour préserver l'œillet de la gelée.

D'où vient qu'on a requis cy-dessus, qu'on donnât ordre par d'autres moyens que par le feu, pour empêcher qu'une forte gelée n'entre dans la serre: on dit, *forte gelée*; car l'œillet souffre facilement les gelées communes, notamment lors qu'il a essayé sur la fin de l'Automne 2. ou 3. jours de froid pour l'endurcir, & le préparer à ne pas craindre les plus violentes froidures, dont il sera difficilement attaqué, si l'on bouche si bien la porte & les croisées de la serre, que l'air ne puisse pas entrer, & quand ainsi seroit, qu'il y auroit trouvé passage, la gelée qu'il pourra causer ne fera pas grand mal; car à la vérité l'œillet s'affoiblira tant soit peu & cette foiblesse continuera durant le dégel, mais par
après

après il recouvrera sa première vigueur, autant qu'un prisonnier en peut avoir dans sa prison, car il ne faut pas attendre que l'œillet ait une même disposition, un même vert, une même fanté, s'il faut ainsi dire, que s'il n'étoit point enfermé : on voit que, son vert pâtit, que sa feuille blanchit, que ses fannes & sa tige s'amolissent, mais tous ces signes d'indisposition n'en presagent point la mort, & de fait une pluie douce du Printemps, le rétablit en son entier, comme on le fera voir cy-après. Il ne faut donc point desespérer quand on le verra atteint de ces marques de foiblesse, que lui cause sa prison.

Il y en a qui ont des voutes dans leurs Jardins, lesquelles n'ont d'autre ouverture que la porte, on ne les blâme point, pourveu qu'elles soyent exposées au Soleil, qu'elles n'ayent point de profondeur, qu'elles soyent bâties à rez de terre, en un mot qu'elles ne soyent point sujettes à l'humidité : mais il n'y faut ferrer les œillets que le plus tard qu'on peut & quand la gelée sera passée, il faudra les transporter dans une chambre pour les remettre encore dans la voute, si la gelée revient, ce qui seroit embarrasser un Fleuriste qui auroit 400. pots d'œillets.

La Serre ainsi disposée & garnie d'ais soutenus par des tréaux, pour y poser les œillets le plus près de la porte & des fenêtres qu'on pourra, on les placera par degréz, afin qu'ils participent tous également d'un même air, & de temps en temps on les visitera, pour voir s'ils n'auront pas besoin d'être changés de place, & même on leur donnera quelque arrosement, mais seulement dans la nécessité & dans la forme cy-après prescrite.

On dit dans la nécessité, parce qu'il ne faut point donner d'eau à l'œillet dans la serre que le plus tard qu'on peut : I. Parce que c'est à tort qu'on arrose une plante qui n'a pas soif. II. parce que la trop grande humidité qui se trouveroit dans le pot, pourroit y engendrer la pourriture. III. Vous feriez monter l'œillet avant son temps. IV. Il seroit plus exposé aux attaques du froid & de la gelée.

Il ne faut pas aussi, par des raisons opposées, le priver d'eau quand il en a besoin pour rassasier sa soif, pour empêcher la sécheresse, pour éviter qu'il ne se flétrisse; mais en lui donnant de l'eau, il faut que ce soit avec prudence & moderation en la forme qui suit.

Il faudra faire provision de petites terrines de terre, faites en forme de plateaux & mettre un pot dans chaque terrine, successivement les uns après les autres, selon le besoin : & comme on n'aura point manqué de mettre de l'eau au Soleil, on versera environ une chopine de Paris de cette eau même, dans chacune de ces terrines qui s'y trouveront comblées, puis que les terrines qui pourront contenir environ trois demi septiers de la même mesure, ne pourront point souffrir plus d'une chopine d'eau, le pot y étant. Quoi qu'il en soit le pot tirera de l'eau par le bas, & elle n'endommagera ni les fannes, ni la tige, & autant qu'on pourra il faut faire en sorte que l'eau ne gagne point le dessus du pot, afin qu'elle n'y cause point d'humidité, ce qui pourroit faire venir la moisissure.

Il suffira que la racine soit abreuvée pour communiquer à la plante l'effet de cet arrosement merveilleux, qui lui donnera une force toute nouvelle, dont on s'apercevra bien-tôt, par la fermeté de ses feuilles.

Quand on dit qu'il faut ainsi donner de l'eau à l'œillet, on entend qu'il faut si bien prendre son temps, que ce ne soit pas dans un temps de gelée, où à la

à la veille de la gelée, ce qu'on peut facilement connoître & prévoir, car il faudroit laisser languir l'œillet encore quelque peu de temps plutôt, que de le faire geler dans un eau nouvellement gelée, qui glaceroit facilement la terre

Quand on dit aussi qu'il faut lui donner de l'eau qui ait été exposée au Soleil, on entend autant qu'il le pourra, & que le Soleil ait quelque ardeur, mais à ce défaut on pourra se servir de l'eau de puits nouvellement tirée, comme il a été dit cy-dessus, parce qu'outre qu'elle n'est pas froide, elle n'a rien de méchant durant l'hyver.

Il ne sera point encore hors de propos pour la culture de l'œillet, de lui ôter dans la serre les feuilles qui se trouveront tèches, parce que comme elles sont plus susceptibles d'humidité, elles pourroient bien aussi faire venir la pourriture, qui est le mal le plus à craindre durant l'Hyver.

Comme les rats font une cruelle guerre aux œillets quand ils sont dans la serre, un nouveau Curieux s'est servi heureusement du remède suivant, pour empêcher le dégât que ces cruels ennemis pourroient faire; il a fait une pâte dont il a mis quelque portion dans des cartes ou bien il a fait rôtir des noix qu'il a un peu humectées & a poudre les noix rôties avec de la poudre qui fait le principal ingredient de la pâte, qui se compose ainsi; il faut prendre quatre onces de vieux fromage, deux onces de beurre frais, une once & demie d'arsenic, un quart d'once de sublimé corrosif, sept ou huit grains de musc en poudre, une once & demie de farine d'avoine & de tout faut faire une pâte molle. Si on poudre les noix avec la poudre d'arsenic, de sublimé corrosif & de musc, on n'a pas à appréhender que les chats en mangent.

C H A P. I X.

Quand on doit sortir l'œillet de la serre.

Quand on doit sortir l'œillet de la Serre.

C'Est ici qu'il ne faut témoigner ni trop d'impatience ni trop de lenteur, car qui voudroit sortir l'œillet trop tôt, feroit mal, comme celui qui le sortiroit trop tard, par exemple qui en useroit ainsi dans le mois de Février, il se mettroit au hazard de perdre ses œillets par la rigueur du froid qui continuë encore dans ce mois, ou par la neige, ou par les grêles, ou par la pluye froide. Qui les sortiroit sur la fin d'Avril, il feroit aussi mal, parce que l'œillet languiroit dans la serre, & pousseroit son dard sans profiter.

La meilleure & la véritable saison pour transporter hors de la serre, c'est la semaine de la Passion dans le Carême, pourveu que le temps ne soit point encore disposé à la gelée, & que le Ciel n'envoye point ses mauvaises influences, comme les neiges & la grêle, ce qui n'arrive pas frequemment dans cette semaine. On peut les sortir plutôt, pourveu que l'hyver n'ait rien eu d'âpre & de piquant: on remarque ici ce qui se doit pratiquer ordinairement, lors que les Saisons sont dans leur réglement.

Quoi qu'il en soit il faudra disposer des couvertures, pour mettre l'œillet à couvert en cas de besoin, dans un lieu où le Soleil ne pourra point envoyer ses rayons, à quoi il faudra bien prendre garde, pour plusieurs raisons. I. Parce que l'œillet qui a long-temps été enfermé, étant fort tendre, venant à être exposé

posé au Soleil, il s'affoiblirait tellement, qu'il seroit fort difficile de le relever de sa foiblesse. II. L'Oëillet ne doit point être traité plus cruellement que les autres plantes, même les plus robustes, qui n'éprouvent pas les ardeurs du Soleil au sortir des lieux où elles étoient enfermées. III. L'Ombre est amie de toutes les plantes & les fortifie. IV. Le Soleil du mois de Mars est quelque-fois si chaud, qu'il dessèche la terre & les plantes qu'elle porte. La cinquième raison, est tiré de l'expérience.

Il faudroit donc en transportant l'oëillet de la serre, le placer sur des ais mis à l'ombre, & lui donner une couverture soit paillasson, soit de toile cirée, soit de bois, laquelle se baissera, ou se levera à la veüe d'un bon ou mauvais temps, du chaud ou du froid, du vent ou du calme, pour mettre l'oëillet à couvert des insultes de trois de ses ennemis, des pluyes froides, de la grêle & du grand vent, qu'on appelle *Gâle de Mars*, qui lui est extrêmement nuisible, car étant entouré de bons paillassons & bien couvert, il sera bien difficile qu'ils puissent faire aucun mal, & si le Ciel veut bien lui donner ses pluyes douces, comme il arrive assez souvent, il faudra baisser toutes les couvertures du dessus & du bas, & lui faire respirer un air libre en recevant cette céleste rosée, qui lui fera prendre en peu de temps son vert naturel, sa première vigueur, son état avant sa prison: mais si le Ciel lui refusoit ses pluyes, il faudra avoir recours à l'arrosement artificiel, car l'oëillet sortant de la serre, il faut qu'il soit arrosé du Ciel, ou de la main du Fleuriste, sans y manquer, autrement le grand air, lui causera de grandes incommodités.

Et ainsi apres avoir été exposé huit ou dix jours à l'ombre, le Fleuriste qui n'aura point planté ses oëillets en la forme qui a été dite cy-dessus, c'est à dire qui ne les aura point mis en Autonne dans une terre à demeurer toute l'année, pourra la Semaine Sainte les transporter dans la terre & en la forme prescrite dans les Chapitres quatre & cinq de ce Traité des Oëillets, en les mettant à l'ombre apres qu'ils auront été transplantés, durant huit jours, pendant que ceux qui auront été mis l'Autonne dans leur terre naturelle à demeurer, seront exposés à l'aspect du Soleil, qui leur est utile & naturel, jusques à ce que ceux qui auront été de nouveau transplantés au Printemps, soyent en état de leur faire compagnie, & d'être exposés avec eux à un même ou différent aspect. Arrachés adroitement toutes les feuilles pourries, si elles quittent d'elles mêmes, coupez-les si elles résistent. Tenés toujours vos plantes propres.

C H A P. X.

Quel Lieu, quel Aspect & quelle Situation il faut donner à l'Oëillet.

Cette question est tout à fait d'expérience, & plusieurs pèchent sur cette matière par excès ou par défaut. Par excès, en exposant leurs oëillets à l'aspect du Midi; Par défaut, en leur donnant si peu de Soleil, qu'ils n'ont point la force de pousser leur dard. L'Oëillet ne veut ni le trop ni le trop peu, il lui faut une mediocrité en toutes choses, & c'est la plante du monde qui demande le plus de règle & de moderation.

En effet le grand Soleil le dessèche, l'affoiblit, le rend maigre, ce qu'il

Quel lieu
aspect &
situation
il faut
donner à
l'oëillet.

qu'il ne peut profiter que par de grands & fréquens arrosémens : Par une raison contraire & opposée, l'absence du Soleil le fait, jaunir retarde sa fleur, & la rend très-petite : Voilà les maux que l'excès & le défaut lui causent.

Voici le Lieu, l'Aspect & la Situation qui lui sont favorables.

Pour le Lieu, Premièrement le grand air lui est commode, l'œillet qui a été une fois enfermé ne demande plus que des lieux spacieux ; Nous en voyons la différence par ceux qui sont élevés dans les petits Jardins, dont les fleurs n'ont pas la même largeur que ceux qui sont élevés en plain air ; nous voyons une semblable différence entre ceux qui sont cultivés dans les Jardins des villes, & ceux qui sont élevés dans les Jardins de campagne, les derniers l'emportent le plus souvent en grosseur & en largeur, mais non pas toujours en beauté. Secondement, les Lieux marécageux, les prairies & les marais qui sont voisins des lieux où ils sont cultivés, ne contribuent pas peu à leur bon succès, d'où vient que les œillets viennent plus beaux, plus gros & plus larges dans les pays bas que dans aucuns lieux, joint qu'ils s'y portent beaucoup mieux, & que rarement ils les perdent, au lieu, qu'en France à mesure que nous avançons dans les lieux chauds, les œillers en sont moins vigoureux & moins larges.

Pour l'Aspect, celui du Soleil levant depuis six heures du matin jusques à onze, & celui du couchant, depuis trois heures jusques à six ou sept du soir est sans doute le plus propre, parce qu'à ces heures-là l'ardeur du Soleil n'est pas si violente, mais le meilleur des deux, c'est le Soleil levant. I. Parce que l'œillet qui a été arrosé le soir précédent ne doit point demeurer si longtemps dans sa bouë. II. D'autant que le Soleil levant est favorable à toutes les plantes, particulièrement à l'œillet qu'il recrée visiblement en le faisant monter peu à peu. III. Le Soleil couchant conserve encore quelques restes des grandes ardeurs du midy, ayant échauffé l'air & la terre, au lieu qu'au matin il se trouve un air frais, qu'il dissipe peu à peu par ses rayons. IV. L'œillet ayant été refroidi durant la nuit, tant par la fraîcheur, que par l'arrosement & la rosée, il est bien juste qu'il soit réchauffé par les premières visites du Soleil, qui sont douces & benignes.

Monsieur Morin dit pourtant, que l'expérience lui a fait connoître, qu'en exposant l'œillet au grand Soleil & l'arrosant soigneusement tous les jours, visiblement on le fera croître & profiter davantage en huit jours, qu'il ne feroit autre part en trois mois : Mais si l'arrosoir de son maître l'oublie un ou deux jours, il est certain qu'il est perdu sans ressource.

La situation de l'œillet doit aussi être observée: Car il faut éviter de le poser contre des murailles, pour plusieurs raisons. I. L'œillet n'ayant point d'air autour de sa tige, il ne poussera ses marcottes que d'un côté, ou s'il en pousse, elles languiront ou s'étoufferont par le manquement d'air. II. La reverberation du Soleil qui vient de la muraille & donne sur l'œillet, l'endommage notablement & le sèche par une ardeur trop violente. III. Cette situation engendre des maladies à l'œillet, le blanc particulièrement. IV. Les animaux qui en veulent à sa destruction, trouvent un chemin bien facile pour l'attaquer, se servant de la muraille, comme d'une échelle, pour attaquer le pot de l'œillet & s'en rendre bien-tôt les maîtres, comme sont les fourmis, & les perce-oreilles, qui auront encore cet avantage, après avoir fait leur butin, de se retirer en bon ordre dans quelques ouvertures de la muraille, pour s'y cacher durant le jour & recommencer leur ravage durant la nuit ; les limaçons, les chenilles
& les

& les autres animaux ennemis de de cette fleur, se serviront de cette même route pour lui faire insulte.

Il faut donc que l'œillet soit mis dans un lieu spacieux, autant qu'on le pourra, ou du moins qu'il ait de l'air suffisamment, qu'il soit exposé au Soleil levant pour le mieux, ou au couchant, si on le veut, & posé sur des ais soutenus par des tretaux de telle manière que l'air se puisse communiquer au tour de sa tige, & que le Fleuriste puisse faire la ronde à l'entour de ses œillets, qui seront placés par degrés sur les tretaux, afin que les premiers ne puissent point couvrir les seconds, les seconds les troisièmes & ainsi des autres, ni leur ôter la respiration de l'air, la veüe du Soleil, ni la douceur des arrosemens.

C H A P. XI.

Quel doit être l'arrosement de l'œillet.

L'œillet exposé & disposé ainsi qu'on vient de dire, s'il n'est point favorisé des arrosemens du Ciel, il faudra lui donner l'eau de la terre, en la forme & manière qu'on va marquer.

Quel doit être l'arrosement de l'œillet.

I. Il faut que le pot soit dans une égale situation, en sorte qu'il ne panche ni d'un côté ni d'autre, afin que l'eau se puisse étendre sur le pot, & se communiquer également à toute la plante, & de plus empêcher que l'eau ne fluë & ne tombe hors du pot, à quoy il faut bien prendre garde pour trois considérations.

La première, est que la plante est privée de son arrosement, dont elle aura peut être grand besoin. *La seconde*, c'est que le Fleuriste est obligé pour conserver ses œillets, de redoubler ses peines en donnant un second arrosement. *La troisième*, c'est que la graisse & la nourriture du terreau qui est dans le pot, tombe avec l'eau.

II. Si la terre du pot est desséchée, & que par la sécheresse e'le se soit détachée du pot, laissant un vuide entr'elle & le pot, il faut absolument remplir ce vuide par le doigt de la main, en le passant sur la terre autour du dedans du pot, comme elle étoit auparavant, c'est à dire qu'il faut de cette même terre, qui est dans le pot, boucher les ouvertures que la sécheresse aura faites à l'entour du dedans du pot; pour les mêmes raisons qu'à l'article précédent, tirées, du besoin d'un arrosement nouveau pour faire de la graisse & nourriture perduë, parce que l'eau qui sera versée sur le pot fluera par les ouvertures, & passera sans laisser aucune humidité dans le pot.

III. Il faudra des le matin tirer de l'eau du puits & la verser dans un tonneau ou bassin qui sera exposé en un lieu, où le Soleil donnera le plus, pour être échauffée par l'ardeur de ses rayons & lui faire perdre son froid naturel, qui est plus grand dans l'Été que dans une autre saison.

C'est ici qu'il faut examiner l'eau dont on se doit servir pour arroser l'œillet, & les motifs de ceux qui usent d'eau melangée, pensant lui faire du bien.

Sur la quantité de l'eau, il faut dire premièrement que l'eau des rivières dans l'Été est merveilleuse pour deux raisons. *La première*, parce qu'elle est

K
legere.

legere. *La seconde*, parce qu'elle est tempérée ayant reçu la chaleur du Soleil, mais comme les Jardins des Fleuristes ne sont pas toujours situés au voisinage des rivières, ce leur seroit une grande peine d'en faire venir journellement.

L'eau des petits ruisseaux ni des fontaines n'est convenable à l'œillet, qu'en tant qu'on l'aura transportée dans des tonneaux & exposée au Soleil pour deux raisons.

La première, que cette eau conserve toujours une certaine crudité, qui ne se dissipera qu'en la séparant de son lit.

La seconde, c'est que cette eau retient toujours son froid par la proximité de sa source, & par la communication d'autres sources, qu'elle trouve dans son chemin: or l'eau trop froide n'est aucunement propre à l'œillet.

C'est la raison pourquoi il ne faut pas se servir d'eau de puits fraîchement tirée, du moins durant l'Été, fondé sur sa crudité & sa trop grande froideur, qui saisit l'œillet dans son alteration & lui cause le même mal, que l'eau nouvellement tirée à ceux qui en boivent, lors qu'ils sont extrêmement échauffés dans la sueur, c'est à dire la pleuresie, puis que *le blanc* qui lui surviendra infailliblement, ou la pourriture, ou la gâle par cette eau froide, est à l'œillet ce que la pleuresie est à l'homme.

L'eau bourbeuse n'est pas moins pernicieuse, parce qu'elle laisse avec elle ses égouts, dont elle n'est point purifiée: l'eau puante est à éviter parce qu'elle engendrera la corruption à l'œillet.

Les eaux minerales & les soufrées qui se rencontrent quelques fois dans quelques veines de terre, sont à rejeter comme mortelles à l'œillet.

L'eau tiède mise sur le feu est pire que toutes les autres, soit durant l'Été, soit durant l'hyver, d'autant qu'elle participe de la chaleur du feu qui cuit l'œillet en peu d'heures.

L'eau la plus convenable pour l'arrosement de l'œillet, & pour la commodité de celui qui le cultive, c'est celle de puits exposée des le matin au Soleil & versée sur le pot avec l'arrosoir prudemment & dans le temps.

I. Avec l'arrosoir de fer blanc afin que l'eau s'imbibe plus facilement & que la terre ne s'endurcisse point par la violence de l'arrosement.

II. Avec prudence, parce qu'il faudra consulter les besoins de l'œillet, en ne lui refusant pas ce qui lui est nécessaire, mais aussi en ne lui donnant pas ce dont il se peut passer; & de fait si les pluies sont fréquentes & abondantes, c'est en vain qu'on l'arrose: mais s'il en est privé, il faut quand on voit sa terre commencer à se dessécher, l'arroser tous les jours sans y manquer, mais peu pour l'entretenir toujours dans une humidité égale, suffisamment pourtant, en sorte qu'il n'en puisse pas souffrir, c'est la prudence qui en fera le règlement.

III. Le temps, parce qu'il ne faut arroser l'œillet que sur le soir, environ le Soleil couché, autrement qu'il arroseroit en plein Soleil, outre qu'il ne tireroit aucun profit de l'arrosement, par ce que le Soleil dessécheroit incontinent la terre, c'est qu'il lui seroit venir des taches très pernicieuses & seroit secher ses feuilles & peut être sa tige: Qui voudroit aussi l'arroser le matin avant le Soleil levé, outre que le Fleuriste seroit fatigué de se lever si matin, le Soleil venant à darder ses rayons sur les feuilles qui se trouveront encore mouillées, il les sécheroit pareillement, & de plus ce seroit le priver des avantages qu'il reçoit pendant la nuit, de se rafraîchir de la chaleur du Soleil qu'il a sentie pendant le jour.

En l'arrofant il faudra autant qu'on pourra épargner ses œillettes, mais il ne faut pas en cela se gêner trop.

Il y en a plusieurs qui se servent de la façon avec laquelle on arrose les œillets dans la serre, en se servant de petites terrines de terre & laissant les pots dans les terrines durant l'Été, y versant de jour à autre de l'eau suffisamment pour arroser la plante, mais cette methode n'est point tant à approuver. I. Parce qu'il faudroit une trop grande quantité de terrines. II. Parce qu'il seroit à appréhender que l'œillet n'eût trop d'humidité. III. Parce que dans les pluies, l'œillet prendroit un double arrosement, & la pluie venant à remplir les terrines, ce seroit laisser toujours l'œillet dans le borbier.

Et par ces raisons on ne peut approuver le dessein de ceux qui se servent d'eau mélangée pour arroser leurs œillets, comme d'eau détrempee de fiente de pigeon, ou de bois servant à teindre, ou de crotin de Cheval, ou de fiente de vache, si non en la manière qui sera dite cy-apres. I. Parce que la fiente de pigeon est trop chaude pour l'œillet, & quoi que detrempee dans l'eau elle ne laissera pas de faire venir le blanc à l'œillet. II. Parce que le bois à reindre ne pourra point contribuer à son avancement, ni à sa beauté. III. Le crotin de cheval donnera à l'eau une chaleur étrangere, qui n'est propre qu'aux plantes qui ne peuvent être élevées que très difficilement dans les pais froids & moderés, comme les Tubereuses, les Narcisses de Constantinople & autres plantes de cette nature qui sont cultivées dans les susdits pays froids ou moderés. L'œillet demande un chaud naturel, une eau qui n'ait point d'autre chaleur que celle que lui donne le Soleil. IV. La fiente de vache ne lui est point favorable, qu'entant qu'on s'en sert rarement & prudemment : *Rarement*, Parce qu'on n'en doit user que 2. ou 3. fois au plus. *Prudemment*, d'autant qu'ont doit prendre la fiente de vache la plus nouvelle, la bien délaier dans le tonneau avec l'eau dont il sera rempli, & sur tout ne donner l'arrosement ainsi composé, que dans un temps de grande secheresse & durant l'Été, & en voici les raisons.

I. La fiente de vache de soi est trop froide pour l'œillet, & qui voudroit s'en servir frequemment empêcheroit le progres de l'œillet, en refroidissant la terre.

II. Elle conserveroit trop long temps l'humidité à l'œillet.

III. Elle seroit une espee coëne sur le pot, la quelle avec le temps pourroit bien causer la pourriture au pied de l'œillet.

IV. Elle donneroit par sa graisse trop de nourriture à l'œillet, & le seroit crever dans son bouton.

V. C'est que cette eau ainsi mélangée de fiente de vache, n'est utile que pour donner quelque rafraichissement à l'œillet, mais non pas pour le refroidir.

Qui voudra donc dans les grandes chaleurs de l'Été, se servir pour arroser ses œillets d'une eau mélangée avec de la fiente de vache, il ne fera point mal, au contraire il fera tres bien pourveu que ce ne soit que deux ou trois-fois au plus & dans l'Été.

Un célèbre Curieux, donne succinctement des preceptes très utiles pour l'arrosement de l'œillet & des marcotes. Il dit qu'à proportion que vos marcotes se fortifient, il faut les arroser plus fortement. Plus il fait chaud, plus il faut leur donner à boire.

Quand le dard ou montant (c'est la même chose) commence à monter, &

que l'œillet va travailler à ses fleurs, c'est alors qu'il faut, le visiter soigneusement pour prendre garde à tous ses besoins.

Ne lui ménagés point l'eau, une plante ne travaille point dans la sécheresse.

Prenés bien votre temps dans quelques jours fort chauds pour arroser vos œillets avec de l'eau dans laquelle vous aurés mis détrempé de la fiente de vache: cet arrosement frais & gras leur fait un bien indicible quand ils commencent à pousser le dard & leur sert jusqu'à la fleurison, à moins qu'un chaud excessif ne vous permît de donner un pareil arrosement quand le bouton grossit, ce qui seroit encore merveille.

CHAP. XII.

Comme il faut cultiver l'œillet à mesure qu'il pousse son Dard.

IL faut ici avertir le Fleuriste de faire provision de quantité de baguettes, & de fil ou de jonc pour soutenir la tige de l'œillet.

Pour cultiver l'œillet à mesure qu'il pousse son Dard.

Le bois de ces baguettes, doit être, autant qu'on le peut, choisi sur les buissons de coudre ou noisetier, parce que ce bois est extrêmement droit, moelleux, d'une belle longueur, sans nœuds, en un mot d'un beau blanc sous son écorce, digne de servir d'appui à une plante aussi curieuse que l'œillet. Ce n'est pas que plusieurs ne se servent de druneau, de la pruine ou semblable bois, mais le druneau se plie au Soleil: la pruine se sèche trop-tôt, & l'autre bois ne peut pas être plus beau que le coudre.

La baguette sera de la grosseur du petit doigt, de la hauteur de quatre à cinq pieds sans écorce, c'est à dire qu'il faudra ôter la pelûre du bois, pour bannir l'humidité qui pourroit être entre la tige de l'œillet & le bois de la baguette, & lui donner plus d'ornement, elle sera pointuë par un bout pour entrer plus facilement dans la terre du pot, & ne pas endommager la racine. Car qui ne voudroit point la faire pointue par le bout, il pourroit bien se métre au hazard de déraciner l'œillet, en détachant les fibres de son pied, & même pour mieux éviter cet accident, il faudra s'icher la baguette à la distance d'un travers de doigt de la tige de l'œillet & l'enfoncer jutqu'au fond du pot, afin qu'elle puisse mieux résister au vent, car si elle n'avoit point de résistance, il se pourroit bien faire que la baguette venant à être renversée par le vent, le dard de l'œillet qui est attaché à la baguette, pourroit bien se rompre.

Ceux qui voudront être les plus prévoyans commenceront dès le mois de Mars à faire couper ces baguettes, & apres en avoir ôté la pelûre, ils en feront plusieurs bottes, liant chaque botte par le bas, par le milieu & par le haut, & en suite ils mettront les bottes dans le four, pour les faire sécher, ni plus ni moins qu'on fait les cerises, les raisins & autres fruits, cet expedient est pour éviter qu'elles ne coiffent au Soleil.

Quand l'œillet commencera à pousser son dard, il faudra en même temps s'icher la baguette dans le pot, & à mesure qu'il montera l'arrêter à la baguette, avec du fil ou du jonc, l'un & l'autre sont bons; le fil pourveu qu'il soit gros & de chanvre: Le jonc, c'est à dire, celui qu'on trouve dans les marais & prairies. Il faudra donner à chaque nœud de l'œillet un fil ou un jonc jusques au dernier nœud du maître bouton; j'appelle maître bouton, celui qui

Henric

fléuit le premier & qui est au plus haut du dard, & comme il y a bien souvent dans un même pot plusieurs marcottes provenant d'un même pied, qui montent à dard, si on veut bien les laisser monter & ne les pas châtrer, comme on dira cy-après, il faudra aussi donner à chaque dard une baguette & les arrêter comme dessus, & si la plupart des marcottes ont monté, & qu'il s'en trouve jusqu'à 4. ou 5. on pourroit bien se servir de ces baguettes, pour en faire comme de petites cages, qui soutiennent les montans de l'œillet.

On entre dans le détail, pour obliger ceux qui lient tous les montans d'un œillet à une même & seule baguette & qui en font comme un fagot, de changer de méthode, & en voici les raisons. I. Ils étouffent la plante. II. Ils empêchent les marcottes de profiter. III. Ils ne peuvent point ôter facilement les boutons inutiles & superflus. IV. Ce n'est point tenir l'œillet dans une si grande propreté qu'il demande.

Pour passer plus outre, Quand le Curieux verra l'œillet pousser de toutes parts des montans & qu'il ne laissera point de successeurs, on entend, des marcottes, puis que celles qu'il aura poussé seront montées à dard, il faudra en diligence châtrer les marcottes, autant qu'on le trouvera à propos, en coupant le dard au second nœud, afin qu'il en arrive deux bons effets : Le premier que l'œillet puisse produire de nouvelles marcottes; Le second que celles qui paroissent ordinairement pousser sur le pied, puissent profiter, & qu'elles remplissent la place de celles qui auront monté; joint qu'il sera très avantageux au maître dard d'en user ainsi, puis qu'il deviendra plus gros & mieux nourri & donnera par conséquent une plus grosse fleur, en lui ôtant une partie des autres montans qui lui déroberoient de sa substance & l'affoibliroient en sorte que la fleur n'en deviendroit pas si grosse ni si large.

On explique ceci en détail pour le faire mieux entendre & plus clairement.

I. Quand on se sert du mot de châtrer, il ne faut pas le croire impropre & indecent : impropre, parce que c'est *châtrer un Oëillet*, que d'empêcher sa production : Indecent, parce qu'on s'en sert pour les autres plantes, comme les girofliers, les melons & autres qui n'ont point les qualités de l'œillet.

II. Châtrer l'œillet, c'est à dire couper ses marcottes, lors qu'elles montent à dard dans le second nœud le plus voisin du pied de l'œillet.

III. On dit qu'il faut ainsi châtrer l'œillet, pour faire pousser plus aisément les petites marcottes qui paroissent au pied de l'œillet : car s'il y a plusieurs marcottes au pied, dont quelques unes soyent montées & que les autres paroissent ne pas pousser à dard, il faudra bien se garder de châtrer celles qui montent, parce qu'en les coupant, on donneroit lieu aux autres qui ne montoient pas, d'en prendre le chemin, en recevant une plus forte seve; si au contraire toutes les marcottes montent, & qu'on ne les châtre point, outre qu'on alterera le maître dard, c'est qu'il ne restera au Curieux qu'un pied sans marcotte au lieu que s'il avoit pourveu à faire cette dissection en temps & lieu, il auroit donné lieu à l'œillet de pousser de petites marcottes dans ses nœuds soit au pied, soit dans les marcottes ainsi châtrées, qui poussent bien souvent de nouveaux rejetons.

Quand l'œillet aura ainsi été arrêté à la baguette, & châtré, il ne sera plus question que de lui ôter les feuilles, que la chaleur du Soleil aura séchées, & en

suite

suite lui donner un petit labour, lors qu'il commencera à pousser son bouton, en la forme cy-apres.

Il faudra avec un petit morceau de bois fait en spatule de Chirurgien, large d'un pouce, d'une mediocre épaisseur, gratter la terre du pot de la profondeur de deux pouces dans toute l'étendue du pot, sans pourtant approcher plus près du pied de la plante que de deux pouces à l'entour pour obvier aux accidens qui pourroient arriver à sa racine. On demandera à quoi sert ce labour? On répond qu'il contribuë notablement à fortifier la plante de l'œillet, & à rendre sa fleur plus grosse & plus large. I. Parce qu'il donne de nouvelles forces à sa racine, qui étoit reserrée par la dureté de la terre. II. Il rend sa terre plus legere. III. Il lui donne plus de nourriture. IV. Il fait pousser plutôt le bouton & lui fait prendre une forme plus propre pour éclore une belle fleur. V. Cela est fondé sur l'experience.

Et comme par ce labour on aura mêlé le terrau qui étoit sur le pot avec la terre, il faudra mettre au dessus du pot de nouveau terrau de cheval bien pourri & réduit en terre, lui donner aussi-tôt un arrosement, pour éviter que les vents ne le chassent hors du pot, étant fort léger, & en même tems pour le lier par le moyen de cet arrosement avec la terre du pot.

Et si les arrosemens & les pluyes avoient fait tellement diminuer la terre, qu'elle fut affaissée jusques au dessous du cordon du pot, il faudra remplir le pot de la même terre, dont il aura été rempli en plantant l'œillet, jusqu'au milieu du cordon, & le reste jusqu'à rez du bord du pot de terrau de cheval, qu'il faudra arroser, comme dit est, sans pourtant enfoïir l'œillet.

Si vous observés bien tout ce qui vient d'être dit, vous aurés assurément de belles fleurs, pourveu que vous ôtiés aussi à l'œillet les boutons superflus, comme on dira au chapitre suivant.

CHAP. XIII.

Qu'on doit ôter à l'œillet les boutons superflus.

Qu'on
doit ôter
à l'œillet
les boutons
superflus.

C'Est en vain se donner beaucoup de peine pour bien cultiver l'œillet, & tâcher de lui faire porter une belle fleur, si vous lui laissés tous ses boutons, c'est aussi en vain esperer d'en avoir satisfaction, si vous lui en ôtés plus que de raison. Car d'une part vous le ferés venir trop petit, & d'une autre vous le ferés fendre dans son bouton: Il faut donc remedier à ces deux extremités & dire, qu'il ne faut point trop laisser de boutons, ni trop peu.

I. Il n'en faut point laisser trop, parce que c'est alterer le maître bouton, par la raison que le dard, qui lui donne la seve, la partage avec tous les autres boutons, auxquels il la communique, & lui diminue par consequent sa vigueur, au point que sa fleur n'en sera point si grosse; comme par exemple ceux qui laissent croître des boutons dans tous les nœuds de l'œillet, depuis le bas de sa tige jusques à son sommet, font tres mal, & s'aperçoivent visiblement du tort qu'ils font à la fleur: Ceux qui laissent deux boutons sur la même queue de l'œillet, [qu'on appelle en Picardie, *Dardille*] se trompent encore dans leur attente, parce qu'ils se nuisent tous deux ensemble, en se déroband l'un à l'autre par leur voisinage une seve, qui n'est suffisante que pour un. Ceux qui laissent pousser dans

dans un même nœud deux queües, qui portent chacune un bouton se portent préjudice pareillement, quei qu'elles pouffent de differens côtés, pour les mêmes raisons que dessus.

On ne sçauroit comprendre quels sont les motifs de ceux qui en usent ainsi, si ce n'est qu'ils aiment mieux la quantité des fleurs que la qualité, le nombre que la beauté, Au lieu qu'un véritable Curieux ne s'attache qu'à faire réussir le maître bouton, qui doit faire seul l'ornement de toute la plante par sa grosseur & largeur, & ne se met en peine des suivantes, qu'entant qu'il en faut pour lui faire compagnie.

II. Il n'en faut point trop ôter, car comme c'est alterer le maître bouton, lui en laissant trop, parce que la seve est dispersée, c'est aussi lui donner trop de seve, & l'obliger à crever en lui en laissant trop peu: Ceux la donc qui ne laissent qu'un bouton ou deux sur chaque montant de l'œillet, se mettent au hazard de ne pas jouir du fruit de leur travail, & de ne pas voir éclore l'objet de leur esperance, puis qu'outre qu'il peut arriver quelque accident, qui pourroit les priver de la fleur, il est bien difficile que leur maître bouton ne creve par trop de seve, & d'ailleurs pourquoi se sevrer volontairement des fleurs, quand elles ne sont pas nuisibles à l'œillet? On ne le cultive pas seulement pour voir son vert & ses fanes, mais aussi pour admirer ses fleurs, c'est le but du Fleuriste, c'est le sujet de ses soins.

Il y a pourtant de certains œillets auxquels il seroit bon de ne laisser que deux boutons, mais ils sont en petit nombre, & il ne faut point prendre un particulier, pour servir d'exemple à tous.

Le mieux est, d'ôter les boutons qui pouffent dans le premier & second nœud du dard, plus près du pied, pourveu qu'il reste encore quatre nœuds au montant, qui ayent tous poussé des boutons & de ne laisser sur chaque queüe ou dardille qu'un seul bouton, & il est bon d'ôter les boutons, qui se trouvent trop proches voisins du maître bouton, afin qu'ils ne lui disputent point la seve.

Il ne faudra donc laisser sur chaque dard que quatre boutons, si ce n'est que l'œillet fut sujet ou à crever ou à devenir trop petit, l'experience le fera connoître, & suivant les connoissances qu'on en aura, il faudra laisser plus ou moins de boutons.

Voila ce que dit fort au long l'Auteur du nouveau traité des œillets; un autre Curieux en parle plus succinctement & voici ce qu'il enseigne.

Cassés ou coupés à un nœud près du pied les marcottes qui montent.

Ne laissés qu'un dard au pot, dont vous voulés avoir de beaux œillets.

Métrés à ce dard une baguette de coudre ou noisier, ou d'autre bois non pliant. Il faut éguiser la baguette par le bout qui entre dans la terre, elle incommodera moins les racines, piqués la à deux ou trois doigts du pied, il n'en sera pas si fort ébranlé.

Liés votre dard à votre baguette & à chaque nœud du dard, crainte qu'il ne casse en pouffant, & pour ne vous pas tant assujettir, ne commencés, à le lier que lors qu'il est un peu grand.

Si votre pot à trop de marcottes & que vous jugiés qu'en lui ôtant les petites, vous ne ferés pas monter les autres, vous lui ferés plaisir de le décharger, & ses fleurs en seront incomparablement plus belles.

A moins qu'un œillet ne soit d'une nature extraordinaire pour trop crever, il suffit de laisser trois boutons sur le dard: Il faut artêter les autres dardilles des quelles naissent.

Si

Si votre œillet peut souffrir même que vous ne lui laissiez qu'un bouton, & que cela contribue à la plus grande beauté de sa fleur, faites-le. La première fleur étant toujours la plus large, elle est l'unique espérance du Curieux, il néglige la reste.

C'est à l'égard des pots que l'on destine au theatre qu'il en parle ainsi, on n'en sauroit trop pousser la fleur, pour les autres, laissés leur plus d'un dard; mais jamais plus de 3. ou 4. fleurs sur chaque dard.

Orés avec exactitude les boutons qui viennent autour des boutons que vous souhaitez qui fleurissent, ils se mangent les uns les autres. Il leur faut de la distance pour profiter.

On peut aider quelques boutons à fleurir, il y en a qui grossissent en forme de culs d'artichaux, courts & gros seulement près de la queue ou dardille & menus à la pointe, il faut lier ceux-là avec du fil, ils se remplissent du bout & s'allongent mieux.

Tout Oeillet qui menace de crever doit être lié. Ce n'est pas que la ligature l'en empêche toujours, mais il en creve moins, quelquefois point.

Le secours d'ouvrir un peu le bout de l'écoffe de tous côtés est tres bon.

Lors que vous avés une belle espérance d'un tres gros bouton, & que vous craignés par le tems qu'il lui faut pour fleurir entierement, que le Soleil ne le brûle, ou que les pluyes ne le pourrissent, couvrez sa fleur avec le dessus d'une boëtte ordinaire à confiture, sur le bord de laquelle vous faites un trou avec un fer rouge, vous passés ce dessus de boëtte par le haut de la baguette à laquelle le dard est lié, & avec un petit coin de bois que vous fichés dans le trou au dessus de la boëtte, vous l'arrétés contre la baguette, juste sur votre fleur, qui ainsi en est couverte. Il n'y a que vos tres gros & beaux boutons qui meritent ce soin, sans lequel plusieurs fleurs sont gâtées avant que de fleurir.

A mesure que vos œillers fleurissent beaux, arrangés en la fleur en la peignant ou refendant; mettrés y le Carton, si elle en a besoin & placés son pot sur votre theatre. On n'y doit jamais mettre un œillet sans l'avoir accommodé, il y a de la différence, d'un qui est ajusté, à un qui ne l'est pas, comme du blanc au noir.

Arrangés vos fleurs suivant leurs couleurs, un mélange entendu est un tres grand agrément.

Il faut arroser les pots qui sont sur le theatre un peu plus souvent que s'ils étoient à leur place ordinaire, mais plus legerement. L'eau conserve la fleur plus longtems.

C H A P. X I V.

Comment on doit aider l'Oeillet pour le faire fleurir.

QUand vous verrés le bouton de l'œillet également gros & long, vous pouvez esperer une belle fleur, si l'espece de l'œillet est belle, & pour cet éfet gardés vous bien de toucher à ce bouton, qui n'a pas besoin de la main du Fleuriste, mais laissés-le éclore sans impatience. Si au contraire le bouton est gros & court, defés vous en, car il se fendra certainement: il en sera de même s'il n'est point égal dans sa grosseur & dans sa longueur.

Comme
on doit
aider
l'œillet
pour le
faire fleurir.

Or pour éviter la disgrâce qui en pourroit arriver, il faudra se servir de gros fil de chanvre, dont on se sert pour lier le montant de l'œillet à la bague, & avec le fil arrêter le bouton au tiers de sa cosse, sans le trop serrer, parce que cela l'empêcheroit de fleurir, & sans le serrer trop peu, parce que vous ne l'empêcheriez point de crever, vous disposerez tellement votre fil sur la cosse, qu'elle ne puisse se fendre, & pour s'en mieux défendre, vous ouvrirez la côte avec la pointe d'une épingle ou d'une aiguille, ou d'un instrument propre à cela comme on en dépeint ici la figure,



Et vous la fendrez également dans toutes ses jointures jusques au fil, pour donner jour à la fleur afin qu'elle sorte plus aisément du bouton.

D'autres y appliquent la peau d'une côte de fève, ou un anneau de saule, (comme pratique Monsieur le grand & fameux *Fleuriste* Prevôt,) lequel venant à se sécher soutient également son peinturé feuillage, & le Curieux y fait entrer doucement un anneau de canne, ou d'argent &c. pour reparer le manquement, auquel toute son industrie n'a pû remédier.

Il y a quelques Fleuristes qui mettent l'œillet à l'ombre, lors qu'il commence à sortir de son bouton & n'attendent point que la fleur soit éclose, prétendant qu'ainsi il fleurit avec plus de facilité & de beauté, mais comme les marcottes languissent érans trop longtems à l'ombre, il est mieux de ne laisser fleurir les œillets, que dans leur situation & leur exposition depuis le mois de Mars. Les roses font, qu'il fleurit plus promptement; que le blanc de l'œillet en devient plus grand; & que les marcottes n'en souffrent pas: On a pourtant vû de bons effets de les avoir exposés à l'ombre.

Quand l'œillet sera entièrement épanoui & fleuri, si l'on voit qu'il ne tourne pas bien ses feuilles, & qu'elles ne soient pas dans un bel ordre & arrangement, le Fleuriste pourra supléer à ces manquemens, en disposant tellement ses feuilles avec les doigts de la main bien nets, bien lavés & sans sueur, qu'elles trouvent chacune leur place & leur rang, & même pour donner plus de largeur à la fleur, il pourra plier les extrémités de la Côte, cela donne moyen à l'œillet d'étendre ses feuilles sur la Cosse, ainsi piécé par ses bouts, comme sur une rondache: on appelle cette façon de traiter l'œillet, *l'Ajuster*, le *peigner*, le *refendre*.

Il y a de certains œillets qui ayans les feuilles extrêmement tendres & délicates, les renversent, comme le *Grand Chambellan*, le *Charmant de nos jours*, le *Morillon de la Croix*, le *beau Cramoisy* & autres semblables, ce seroit perdre la beauté de ces œillets qui sont tres-rare, si on ne soutenoit pas les feuilles qui se renversent, il faudra donc à cet effet mettre derrière la fleur de l'œillet, un petit carton, de figure ronde, moins grand que la fleur de l'œillet, qui paroitra peu, mais qui lui servira d'appui & lui donnera un éclat & une largeur merveilleuse. Il faudra en user de même quand l'œillet aura cessé, afin que le carton supplée au défaut de la cosse, dans l'endroit qui se trouvera crevé.

CHAP. XV.

Comment il faut garantir l'Oeillet des insectes qui l'endommagent.

Comment
il faut ga-
rément
l'Oeillet
des inse-
ctes qui
l'endom-
magent.

TROIS fortes d'insectes attaquent l'Oeillet pour le détruire, le *puceron*, qu'on appelle *poux vert*, la *Chenille verte* & le *perce-oreille*.

Le *Puceron* ne peut faire aucun mal tout seul à l'œillet, parce qu'il est si petit & si facile à contenter, qu'il ne peut point dérober beaucoup de sève à l'œillet, mais ce petit animal jaloux de cette aimable plante, cherchant à lui faire incessamment la guerre, assemble tous ses camarades en troupe pour l'assaillir, & le retracer en lui succant la sève, qui fait sa force & sa vigueur: on en voit quelquefois une quantité prodigieuse attachée à la plante de l'œillet, & par une espèce de finesse, se cacher sous les fanes durant le jour, pour en sortir la nuit & butiner l'œillet. Ce butin consiste à prendre la sève de l'œillet, ce qui l'empêche de profiter.

En été si le Fleuriste, n'a pas le soin de nettoyer la plante de ces petits animaux, il la verra languir & le dard devenir sec.

Pour s'apercevoir quand elle en sera attaquée, il n'y aura qu'à remarquer certaines petites tâches blanches en forme de points sur les feuilles, qui sont comme les repaires de ces petites bêtes, cela découvre leur malignité, & donne jour pour les abolir.

Pour bien faire, il ne faut point appréhender de les écraser avec les doigts de la main, ils n'ont rien de venimeux ni d'infect, on l'ôte aussi avec la plume, car ni l'eau, ni le Soleil, ni les pluies ne les peuvent faire mourir, & pour s'épargner la peine de le faire à plusieurs fois, il sera nécessaire au matin au Soleil levant, d'aller à la découverte de ces petits ennemis, qu'on trouvera rassemblés tous ensemble sous les feuilles de l'œillet, & en deux coups de doigts on en fera quelquefois un massacre de plus de mille. Ils s'adressent particulièrement aux violets & aux plus délicats, ne voulant pas trouver de résistance.

La *chenille verte* fait bien plus de dégât, & donne bien une autre atteinte à l'œillet, car elle ne succe pas seulement la sève, mais elle le ronge, & coupe le montant, & pour se mettre mieux à couvert de la recherche du Fleuriste, elle se cache ordinairement de jour sous le cordon du pot, croyant y trouver un abry, ou du moins échapper à ses yeux; mais la malheureuse ne prend pas garde, qu'en laissant une espèce de mousse blanche dans le nœud de l'œillet qui est un signal infailible de sa présence, elle donne lieu d'en faire la recherche, & de la trouver enfin sous le cordon du pot ou quelquefois sous l'œillet même, quelquefois aussi on la pourra trouver cachée dans cette mousse, qu'il faudra soigneusement ôter avec les doigts: car c'est encore une espèce de repaire, qui pourroit bien donner naissance à de semblables animaux, & il semble quelquefois que vous trouviés du crachat sur les fanes de vos œillets, c'est une mousse dont se couvre cet insecte, dont la bave desèche les marcottes.

Le *Perce-oreille* est l'ennemi capital & déclaré de l'œillet, parce qu'il l'attaque de toutes parts, dans son montant, dans son bouton, dans sa fleur: Dans son montant en rongant l'écorce; Dans son bouton en s'y faisant ouverture, avant que la fleur soit echosé; Dans sa fleur, en coupant la racine de ses feuilles, qui

faisoient

faisoient sa beauté, & dont elle se trouve depouillée au soleil levant.

Pour éviter le mal que cet insecte peut causer à l'œillet, il faut avoir soin de placer les tretaux sur lesquels les ais qui soutiennent les pots sont posés, dans un lieu fort net, sans herbe, éloigné du bois & des autres plantes qui pourroient luy servir de refuge & d'azile; & si par malheur elles continuoient leur ravage, il faudroit descendre les pots de leur place, découvrir le lieu où elles se retirent pour en faire un carnage, non pas avec la main, car elles ont quelque chose d'insect, mais avec de l'eau bouillante, ou une pierre, ou le plat d'une bêche; il se prend avec des petits cornets de papier, de carte ou de drap qu'on fiche le soir sur le bout de petits bâtons & qu'on visite le lendemain matin: Mais pour les exterminer il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide, car s'y amassant tous en troupe, il sera facile de les y tuer.

Il y a encore d'autres insectes qui font la guerre à l'œillet, comme une espece d'*araignées verte* & venimeuse, le *limacon*, la *fourmi* & une espece de *chenilles blanches*.

L'*araignée verte*, environ le commencement de l'Autonne, se jette sur le feuillage de l'œillet, où elle file une toile dont elle se couvre, sous laquelle elle fait le guet pour surprendre les petits moucherons qui viennent sucer la rosée & le miel de nostre fleur, laquelle voulant s'exempter de loger ce mauvais hôte replie ses feuilles & les referme autant qu'elle peut, mais en vain, si bien que s'y trouvant contrainte, vous la voyés jaunir petit à petit & abandonner toutes les feuilles qui sont infectées de ce venin, qui se fanent & flétrissent en bien peu de temps.

Or ce seroit peu si cette malicieuse bête arrêtoit là ses entreprises, & n'inventoit point d'autres ruses: En ce tems-là l'œillet commençant à grener, il arrive que ce latron domestique perce & fait ouverture dans sa cosse, où imperceptiblement, & en secret il dérobe le thresor que la nature y cacheoit, si bien que le Fleuriste venant à chercher la graine, n'y trouve plus rien. sans qu'on puisse découvrir le voleur qui est dans la cosse, si on n'y regarde de bien près.

Qui voudra éviter cet accident, qu'il veille à surprendre l'animal qui en est cause, car ayant découvert le mal, on y a trouvé le remede, puis que trouver cet ennemi, c'est le vrai moyen de le vaincre.

Le *Limacon* assez frequent dans les lieux humides & aquatiques, s'attachant aux dards & montans de l'œillet les coupe en deux, & après avoir bavé sur toutes les fleurs, cherche une autre branche pour la ronger, ne cessant jamais qu'il n'ait ravagé tout l'œillet, où il s'est une fois trouvé attaché.

Si les *Fourmis* veulent venir à vos fleurs d'œillets, mettez du miel dans un go-belet, posez près de vos pots, elles iront toutes au miel & laisseront les fleurs.

La *chenille* est seule, mais elle ne laisse pas de faire un grand dégât, qui est d'autant plus dangereux, que la cause en est presque inconnue aux plus clairs voyans, car se retirant de jour sous le pot de l'œillet, le long des borde, ou dans le nœud des petites baguettes, la nuit seulement elle se met en campagne, & va à la picorée de toutes les plus belles fleurs encore en bouton, & avant qu'elles viennent à se développer, perce en rond le tuyau, s'y enfermant bien souvent pour y sucer à plaisir & piller le petit magasin des graines que la nature y prepare, si bien que vous ne voyés jamais une fleur d'œillet en sa perfection, mais les unes à demimangées & les autres entièrement perdues.

Le remede à ce mal, est de surprendre cet animal & lui faire son procès.

CHAP. XVI.

En quel lieu l'œillet doit être mis quand il est fleuri & sur tout qu'il le faut préserver du perce-oreille & de la fourmi.

Préserver
l'œillet du
perce-
oreille &
de la
fourmi.

LA pluie, le Soleil, le grand arrosement, le perce-oreille, & la fourmi blâment l'œillet dans sa fleur & en ternissent l'éclat.

La pluie : Il est certain que l'eau qui tombe sur la fleur de l'œillet le ternit, le tache, le corrompt, & le flétrit en un moment.

Le Soleil, ne fait pas moins de mal à sa fleur, parce qu'il dessèche tellement la terre, que sa fleur se dessèche aussi.

Le grand arrosement, le fait passer en un instant, sur tout lors qu'il est sur sa fin.

La fourmi ronge sa fleur & le perce dans ses feuilles; On a dit cy-dessus comme il l'en faut garantir.

Le perce-oreille est le plus cruel de tous, parce que comme il a été dit, il mange sa fleur ou du moins il coupe ses feuilles dans leur racine, en sorte qu'elles tombent, &c.

Le moyen de préserver l'œillet de tous ces accidens, c'est de faire faire un toit, soit de paillassons, soit de bois dans un lieu où le Soleil n'envoie point ses rayons, ou du moins les plus ardens, c'est à dire quand le Soleil y paroîtroit une heure le jour, pourveu que ce soit au levant ou au couchant, il ne causeroit aucun mal, & ensuite disposer des tretaux pour y poser des ais à la distance de 4 doigts de la muraille, & y placer l'œillet fleuri, comme sur un amphitheatre, afin que ses fleurs en puissent mieux paroître.

On met une distance de 4 doigts de la muraille, afin que la fourmi & le perce-oreille n'y puissent monter, mais comme elles pourroient bien se servir du tretaui, comme d'une échelle, pour attaquer l'œillet dans sa fleur, le Fleuriste aura soin avant que de placer les œillets fleuris, de poser les pieds des tretaui dans de petits plateaux de bois, ou dans de petites terrines de terre, qu'il tiendra toujours pleines d'eau, en les remplissant tous les jours; ces petits animaux qui abhorrent l'eau, n'oseront se mettre à la nage pour butiner l'œillet.

Il y a un autre expédient, pour garantir l'œillet de leurs insultes, avec plus de facilité, c'est qu'il faut mettre de la glu mêlée avec de l'huile à brûler, au haut de chaque tretaui, après l'avoir étendue sur de petits parchemins de la largeur de 2 ou 3 doigts, & de tems en tems il faut rafraichir ces parchemins, en y mettant de la glu nouvelle, & ainsi ces petites bêtes se prennent.

Si par hazard, quelques unes restoient cachées, soit dans le pot de l'œillet, soit dans les ais, soit dans le dessus des tretaui, ou bien qu'elles ayent volé, du moins le perce-oreille, qu'on dit avoir des ailes, il faudra mettre au bout des baguettes des ongles de mouton, ou de veau, ou de petits cornets de papier, comme il a été dit ci-devant, ou de petites cartes, en forme de capuce, ou de l'étoffe en la même forme, ou plusieurs brins de balay mis ensemble, en différens endroits sur les ais qui soutiennent les pots, & le matin le Curieux, ne manquera pas d'y trouver ces ennemis cachés.

Il ne faut donner d'arrosement à l'œillet fleuri, qu'autant que les marcottes en auront besoin, pour ne point languir, car l'œillet n'en a point besoin pour sa fleur,

flour, il n'y a que les rejettons qui en demandent, mais aussi-tôt que la première fleur est passée, qui est toujours la plus belle, il ne faut point manquer de donner un arrosément copieux & abondant à l'œillet, & le porter au lieu où il étoit avant sa fleur, afin de lui donner lieu de former sa graine.

CHAP. XVII.

De la graine de l'œillet, du tems qu'il la faut semer & de son plan.

Pour faire gréner l'œillet, il faut 1. se garder de l'exposer en sortant de l'ombre, où il étoit pendant sa fleur, au Soleil du midy, car la cosse de l'œillet secherait, & sa plante prendroit le blanc, en sortant d'un air frais, pour en prendre un brûlant, c'est pourquoi après sa première fleur passée, il faudra le placer dans sa première situation, & dans l'aspect du Soleil où sa fleur a fleuri, si ce n'est qu'on voulût le marcotter, pendant le tems qu'il est à l'ombre, ce qu'il est bon de faire, & 4 ou 5. jours après le mettre dans sa situation ordinaire, qui est celle qu'il a eu depuis le mois de Mars jusqu'à sa fleur.

Du tems qu'il faut semer la graine de l'œillet.

2. Après qu'il aura demeuré quelque tems en cette situation, pour souffrir peu à peu la chaleur du Soleil il faudra vers le 8. de Septembre, l'exposer au Soleil du midi & l'arroser frequemment pour l'obliger à gréner plus facilement, parce que le grand air, l'eau & le Soleil produisent sa graine, qu'il ne faut cueillir que quand elle est bien meure. Ceux qu'on tient à couvert ne portent point de graine.

3. Pour conserver celle qui se trouvera dans sa cosse, qui est un petit tuyau dans lequel elle se forme, il faudra garantir sa cosse des pluyes frequentes, qui pourroient arriver avant sa maturité, parce qu'autrement elle pourriroit, parce que sa cosse étant comme un vase, elle retient l'eau, qui pénètre par après le vase où la graine est resserrée, & la corrompt par ses aproches.

4. Il faut faire choix de ceux qui sont plus feconds, & qui portent graine plus volontiers, pour en avoir plus de soin durant le tems qu'elle se forme & la faire venir en maturité. Les uns grainent plus facilement que les autres, ce que l'on a bien reconnu par l'exemple de *l'orpheline* qu'on a nommé depuis *Abondante*, ou la *mere des œillets*, parce que cet œillet graine extrêmement & réussit admirablement dans ses productions ayant donné le *Nompareil*, *L'Ateste* & le *Medor*, qui sont des œillets tres-rares.

5. La saison la plus ordinaire de cueillir la graine de l'œillet, c'est sur la fin du mois de Septembre, ou au commencement d'Octobre, quelquefois plutôt, quelquefois plus tard, selon la disposition des tems.

Quand on aura cueilli la graine, il faudra mettre chaque espece dans un papier séparé, pour les distinguer par écrit, après avoir laissé sécher cette graine suffisamment, en sorte que l'humidité ne puisse point la corrompre, & semer chaque sorte de graine, aussi séparément dans des terrines, donnant à chacune une marque chiffrée, pour connoître les especes qui réussissent & les séparer de celles qui dégènerent.

La saison pour semer l'œillet, est différemment observée; Les uns le sement en Automne, les autres au printems.

Les premiers, au nombre desquels est l'Auteur du livre qui a pour titre la con-

noissance & culture parfaite des tulipes rares, des Anemones, des œillets fins &c. veut qu'on cueille la graine quand elle est bien meure, & qu'on la sème aussitôt sur couche, ou sur terre bien fumée & bien disposée, ayant soin de l'arroser, il dit qu'elle pousse son plan assez tôt, & assez vigoureusement pour être replanté dans l'Autonne & produire sa fleur l'année d'après, & que les paresseux qui attendent au Printemps suivant à la semer, y perdent une année.

Mais l'Auteur du traité des œillets, n'est pas de ce sentiment, & il dit que la graine qui n'a point de repos, n'a point aussi assez de force, pour pousser un beau rejetton, qui languira durant l'hiver, ou bien qui ne produira pas une fleur qui puisse répondre à l'attente du Fleuriste, l'a raison, qu'il apporte, c'est, dit-il, qu'il faut laisser meurir la graine, sans vouloir la semer, aussitôt qu'elle a été cueillie: Il faut lui donner du repos, ni plus ni moins qu'on en donne aux belles Anemones, qui après avoir demeuré dans le cabinet du Fleuriste, poussent des fleurs beaucoup plus larges qu'elles n'auroient fait, si elles avoient été mises en terre annuellement.

Son avis est qu'il faut semer au printemps, non pas en Février, comme font quelques uns, mais dans la semaine sainte à cause de la pleine Lune, s'en étant toujours bien trouvé.

La façon de semer les œillets, c'est de remplir les terrines dont on voudra se servir, de terre composée moitié de terrau de Cheval, & moitié de terre de marais ou de sable noir, mais seulement jusqu'au cordon de la terrine, & en suite répandre la graine sur la terre & l'affaisser avec le plat de la main, puis après remettre de la même terre jusqu'au milieu du cordon de la terrine, & le restant jusques à rez du bord, de terrau de cheval, & après avoir donné un arrosement considérable sur la terrine, l'exposer au Soleil, pour faire pousser la graine.

Le tems de mettre le plan de l'œillet en terre, c'est ordinairement dans le mois de Juillet, ou au commencement d'Août, après la première pluye qui surviendra, & il faut bien se garder de le faire durant la secheresse, car le plan ne reprendroit point, quelque arrosement qu'on pût donner; au lieu que si vous attendés la pluye, & si vous le couvrez durant 7 ou 8. jours de quelque toile cirée ou de paille, pour le mettre à l'abri de l'ardeur du Soleil, comme on fait pour les giroflis, vous lui donnerés vigueur par l'humidité qui se trouvera dans la terre, par l'ombre qu'il recevra, & par l'arrosement que vous lui donnerés de tems en tems, au point qu'il ne flétrira point, mais prendra de bonnes & fortes racines.

CHAP. XVIII.

Des Maladies de l'œillet.

Des Maladies de l'œillet.

Outre les maladies des œillets, desquelles il a déjà été parlé cy-devant, les plus ordinaires sont le blanc, la pourriture, & la gale.

Le blanc est une espece de tache blanche, qui s'attache aux fanes de l'œillet, & dont peu à peu comme une peste, elle gagne le cœur, en sorte que la mort s'en ensuit, quelque diligence que vous puissiez apporter à couper ses fanes, ce venin est si mortel, que quand il ne paroîtroit qu'à l'extrémité des fanes il ne laisseroit pas de causer les mêmes ravages, que s'il s'en étoit attaqué d'abord au corps

corps de la plante, c'est ce qui fait croire à tous les Curieux, que c'est une maladie interne qui vient de la racine, & qui se communique par après au reste de la plante.

La cause de cette maladie, vient de la trop grande secheresse, d'une mauvaise exposition de l'œillet, d'un mauvais arrosement, des broüillards & d'autres accidens.

Comme le blanc est une maladie incurable de l'œillet, il ne sert de rien d'en proposer des remedes.

Pour le preserver pourtant des accidens que cause cette maladie, le grand secret, est. 1. de le preserver des nuits froides & des broüillards, car on remarques par des experiences sensibles qu'ils engendrent cette maladie, & de fait le blanc ne prend ordinairement à l'œillet qu'au Printemps & à l'Autonne, & c'est rarement qu'il en est attaqué dans l'Été, si ce n'est sur la fin, ou qu'on l'ait privé de ses arrosemens necessaires. 2. C'est d'exposer l'œillet en grand air, & en éfet on remarque que les œillets élevés dans les jardins de campagne, ne sont point si susceptibles du blanc. 3. C'est de ne se servir d'aucun remede, mais d'arroser plus abondamment & plus frequemment les œillets malades, & les laisser guerir d'eux memes: Et on se trouvera tres bié de ces arrosemens, si it qu'ils ayent sauvé l'œillet de cette maladie, soit que d'eux memes ils ayent recouvré leur santé. Quoi que c'en soit, il n'en faut point trop esperer, il n'en faut point aussi desesperer, comme font ceux qui les arrachent dès la premiere atteinte; il faut se donner patience & voir si la tâche blanche ne se trouvera point en un blanc tirant sur le rouge ou sur le jaune, parce que pour lors il faut esperer sa guerison & croire que le blanc n'étoit point de mauvaise qualité: Ce qu'on éprouve à l'*Indroise*, qui semble d'abord être ataqué du blanc, mais par après le blanc change en une couleur rougeâtre, qui ne lui fait aucun tort. 4. Il faut reconnoître quels sont les œillets les plus sujets au blanc, pour en avoir plus de soin, & les en preserver. Par une visible experience les *Incarnats* en sont beaucoup plus susceptibles que les autres, & ce doit être une raison pour laquelle on leur donne une terre plus legere qu'aux rouges & aux violets.

La pourriture est une espece de gangrène qui ronge l'œillet petit à petit, elle vient ordinairement de la trop grande humidité de la terre, du trop d'ombre, des mauvaises eaux, des lieux humides &c.

Quand elle n'a point atteint le cœur de l'œillet, mais qu'elle demeure au pied, on pourra sauver l'œillet en coupant avec le bout du canif tout ce qui se trouve pourri au pied jusqu'au vif, & en suite on bouchera la playe que l'on y aura faite, avec de la cire molle, pour éviter que l'eau n'y l'humidité n'y puissent avoir entrée: on pourra par ce moyen sauver les marcottes, qui étoient sur le pied en les marcottant de bonne heure, mais il ne faut pas attendre qu'il porte une belle fleur cette année-là. Si quelques unes des marcottes avoyent de la pourriture, il faudroit les retrancher comme des membres pourris, afin qu'elles ne corrompissent point les autres, ni le pied.

Le jaune est à l'œillet ce que la jaunisse est aux femmes, elle vient d'une eau mauvaise retenu trop long temps dans le pot, qui par une humidité excessive & maligne a vitié la racine de l'œillet, en sorte qu'il languit & devient jaune.

Le remede autant qu'on en peut donner a une plante à demi morte, c'est d'exposer l'œillet en un lieu où le soleil envoie ses rayons deux heures le matin sans l'arroser, ni lui donner la pluye du Ciel, jusques à tant que cette grande humi-

humidité qui est dans le pot, soit passée & que la racine qui étoit enfermée comme dans une cloaque de beüe, soit desséchée, & cette maladie vient ordinairement du défaut des issues qui doivent être au fond du pot de l'œillet, parce que l'eau y demeure & y croupit, n'ayant point d'écoulement & cause l'humidité qui engendre cette maladie.

La hale, est une tâche qui vient ordinairement sur les fanes de l'œillet, & gagne peu à peu jusqu'au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont attaquées.

Cette maladie vient ordinairement dans le Printemps, & dans l'Autonne par les vilains brouillards & les pluyes froides, quelquefois aussi durant l'hiver par l'humidité de la terre ou du tems.

Les œillets qui y sont le plus sujets, sont ceux de couleur de Rose & de Chair, comme l'*Indicose*, la *Marchale*, &c. Les *Incurvus* en sont aussi susceptibles.

Pour empêcher le progrès de cette maladie, il faut faire deux choses, ou couper les fanes qui en sont atteintes, ou si on ne veut point deshonoier l'œillet, il faudra le gratter avec la pointe du canif, pour éviter que le mal ne se communique à la tige.

CHAP. XIX.

Des noms des Oeillets & de la maniere de les leur donner.

Des noms
des œil-
lets & de
la manie-
re de les
leur don-
ner.

IL ne faut point changer le nom des Oeillets donnés par les Curieux, parce qu'on s'abuse souvent, en faisant recherche d'une fleur qu'on possède, d'où vient que quelques uns curieux du bonheur de celui, qui a élevé le *sauvage*, se sont persuadés de devenir Auteurs d'un si bel œillet, en lui donnant le nom, de *Dromadere*, du *beau Louys*, &c.

Monsieur I. Laurent Notaire de Laon, dans son abrégé pour les arbres nains &c. donne une méthode de baptiser les Oeillets & leur donner des noms pour les distinguer en leurs couleurs, &c. Et pour y réussir, il dit qu'il faut que les premières lettres de ces noms, marquent les premières lettres de ceux de leurs couleurs.

Par exemple, un blanc panaché de rouge, on doit l'appeller le bon Roy ou le Baron Royal, ou le Benedictin réformé, ou la belle Rachel, ou le bon Riche, ou le beau Rusique, ou le bon Receveur, ou le brave Roland, ou le bien Rayé: le B de ces noms signifiera Blanc, & l'R. denotera rouge.

Autres Exemples. Pour un blanc panaché de couleur de chair, ce sera le bon Chaplain, ou la belle Charlotte, ou la bonne Chalornoise, ou le beau Chapeau, ou le bien charitable, ou le bon Chamine, par la même règle que ci devant.

Pour un blanc panaché de violet, ce sera la bonne voye, ou la bonne villageoise, ou le bon vieillard ou le beau visage, ou le bon Vire Roy, ou le bien venu, ou le bien vif par la même adresse.

Pour le gris de lin & pourpre, ce sera le grand Prieur ou le grand Pape, ou le grand Prêtre, ou le grand Provincial, ou le grand Pompée, ou le Gros Paul, ou le grand président, ou le grand Partisan, ou le Gressier Presidial, ou le gros Pierre, ou le grand Philippe ou le grand Poussin ou le grave Philosophe par la raison ci dessus.

Choisissez ces noms ou en inventez d'autres, si vous pouvez, & quand vous

aurez

aurés plusieurs œillets de même couleur, qui seront pourtant différens en leurs ouvrages & en leurs formes, vous leur donnerés de ces divers noms devant & ci-après déclarés, ou d'autres que vous forgerés ainsi qu'il vous plaira, avec addition de quelque epithete, si bon vous semble, on en donnera des preuves ci-dessous.

Pour un blanc & incarnat ce fera la *belle Julie*, ou *Italienne*, ou la *bonne ou belle Indienne*, ou le *blanc Jacobin*, ou la *brave Judith*, ou le *bon Jardinier*, ou la *belle ou bonne Infante*, ou le *Baba Ibrahim*, ou le *bon Joseph*.

Pour un blanc panaché de pourpre: ce fera la *belle Paule*, ou le *bon Prince*, ou le *beau Poupon*, ou le *bon Patriarche*, ou le *brave Prophete*, ou le *beau Prieur*, ou le *bon Pasteur*, ou le *bon Paroissien*.

Pour le gros blanc, ce fera le *grand Berger*, ou le *gros Benedictin*, ou le *grand Bailly*.

Pour un Rouge & Gris de lin, ce fera le *Rodomont Gaillard*, ou le *General Rose*, ou le *grand Religieux*, ou le *gros Ruby*.

Pour un Gris de lin & violet, ce fera le *General Wirtemberg*, ou le *grand Vicaire*, ou le *grand Varlet*, ou le *grand Vaillant*, ou le *gentil Vicomte*, ou le *gai Walon*, ou le *grand Visir*.

Pour un Rouge & couleur de chair, ce fera le *rauisant Conseiller*, ou le *Chanoine Regulier*, ou le *rusé Commissaire*, ou le *Cœur Royal*, ou le *Chaste Roy*, ou le *Rodeur changeant*, ou le *Capucin reformé*.

Et ainsi des autres couleurs, cette methode locale vous fera facilement connoître la couleur de vos œillets, ce que ne font pas tous les beaux noms que vous pourriés autrement leur donner.

Vne ardoise à chèque pied d'œillet, portant un de ces noms ci-dessus déclarés, ou autres par la même adresse, vous fera connoître sa couleur en tout temps.

Vous pouvés garder les noms qu'on a déjà donné à quelques-uns & y ajoutant quelque qualité par la susdite adresse, elles nous en feront aussi connoître les couleurs, comme par exemple la *Duchesse d'Avaro*, qui est un blanc panaché de violet, donnés lui la qualité de *bonne Veuve*, vous marquerés la couleur comme il a été dit: de même pour la *Sainte Agnés*, qui est un autre blanc & violet, ajoutés y *brave Vierge* & vous sçaurés la couleur.

Pour le *Commandeur*, qui est un blanc panaché de rouge, ajoutés, *bien réglé*, & à la *Iunon*, qui est aussi un autre blanc & rouge, ajoutés ces mots, *belle réveuse* vous sçaurés ainsi les couleurs & conserverés les noms, & de même des autres, il n'y a rien de si facile.

Liste de quelques Oeillets violets, apellez.

A.	Artamene.	Belle Agnés.
Alteffe.	Admiral Tromp.	Belle Isis.
Astre du monde violet.	B.	Beau Routier.
Archiduchesse	Belle Deesse.	C.
Astropole.	Bâton Royal.	La Conquête.
Archevêque.	La Brasarde	Conquête de Bacqueland
Arche de triomphe,	Beau de nos jours.	Conquête du sautoir.
Alidor.	Belle de jour.	Carme mitigé.
Aurore naissante.	Belle Hortense.	Catalan.

Con:

Conquête d'Estée.	Grand Noir	Patriarche le grand.
Comtesse	Grand Jupiter.	Prince de Chimay.
Comtesse d'Ether	H.	Pâle mitigé
Cour Royale.	Le Heros,	Paon Royal.
Charles d'Autriche	le Hardy.	Pourpre enfoncé.
Charle le Hardy	I.	Passé croifette.
Conquête Verdier	Illustre Pontois	la Princesse.
Charmant d'Hongrie	Idiot.	Petit David.
Conquête constant.	L.	Pourpre surdassant.
Conquête de l'Aube	Louis conquerant.	Princesse aimable.
Conquête des prés.	M.	R.
D.	Medor.	Ravissante Landouche
Duc de Longueville	Marquis du Quesnoy.	Roy des Maures.
Duc de Guise	Morillon d'Artois.	la Reine d'Espagne.
Dispute Triomphant.	Morillon violet.	S.
le Dauphin.	Morillon livel.	Sans fouci.
Dorimene.	la Majestueuse	Superbe de France.
Duchesse de Boheme.	Morillon le Fevre	Scarbourg.
Duc de Candale	Maitre des Postes,	Superbe Verdier.
Duc de Milan	Marquis d'Assentar.	Souveraine Royale.
Duc de Duras.	Mustapha violet.	T.
Dauphin triomphant.	N.	Tertiè violet
E.	Nompareil de Compiegne.	Thresorier
Eleuë d'Estree	Nompareil Royal.	Triomphe des Oeillets.
Etendard du jour	Nompareil de Rhodes.	Triomphe des Couleurs.
Excellente Bury.	Nouvelle Enfrol.	Thearre du monde.
F.	Nouvelle Enccinte.	le Tuton.
Favory	O.	V.
Florebertine	Olidan	Unique de Flandre.
S. Fouray.	Orpheline.	Unique Imperial.
G.	P.	Unique Royal.
Grand conquerant	Primè Pastorelle	Unique triomphant.
Grand Prieur	Polimor	Victoire de Mastricht.
Grand Preaux	Perle Royale	Violet choisi.
la Gentille.	Passé-rose violet.	Unique des Couleurs.
Grand Cæsar		Unique Dauphin.
Grande beauté		

Liste des Oeillets Rouges.

Liste des
Oeillets
Rouges.

A.	Baradas.	Conquête malin
l'Auguste.	Beauté triomphante.	Couronne Royale.
Aimable Orphée	Bel inconnu.	Cloris.
Aimable rouge.	Beau thresor.	Cramoisy Royal.
Agréable en beauté.	Brisar.	Cleopatre.
B.	Belle Ecoissoise	Constantin.
Balas.	Baltanie.	C.
Beau cramoisi.	Charmant de nos jours.	Conquête rouge.
		Cardinal de Bouillon.

D.	I.	P.
Dupe Philippe.	Illustre en beauté.	Le Prince
Duc D'York	L.	Prince d'Espinoÿ
Duc de Duras rouge	Louis triomphant.	Prince des Pais-Bas.
Duc d'Anjou.	M.	Prince d'Orange
E.	Morillon de la Croix.	Procris.
Elève des Granges	Morillon Bellonne.	Saint Paulin.
Etendard Royal.	Morillon d'Irlande	R.
F.	Morillon magnifique	Le Roy d'Alger
Saint Felix.	Morillon Hardi rouge	La Royale Poncet.
France triomphante.	Morillon de Gand	Roy d'Angleterre
G.	Morillon d'Espagne	Roy de Flandres
Grand Charlemagne,	Morillon de Mont	Rouge sergent.
Grand Maréchal.	Morillon d'Hybernie.	S.
Grand Argentier.	Morillon de la Cour	Soldat
Grand Cramoisi de l'Isle.	Mitigé.	Sortie Royale.
Grand Admiral de France.	Monsieur de la Ferté.	Sophy de Perse
Guimberlin.	N.	T.
Geant.	Nompareil le grand.	Tournoisien rouge.
General de France.	O.	V.
Grand Chambelan.	Oriflamme.	Vranie.

*Liste des Incarnats.*Liste des
Incarnats.

B.	Grand Etendart,	Incarnat blonde.
Beau Daumon	Grand Albardier	Incarnat d'Athe.
Benjamin.	Grand Turc.	Incomparable.
D.	H.	M.
Duc de Florence.	Hipolyte. I.	Monstre pâle.
E.	Incarnat imperial.	P.
Etat de France.	Incarnat Jancille	Polyphile.
F.	Incarnat Lambinoÿ	S.
Flamboyant	Incarnat Caron.	Sauvage.
Feu de Ligny	Incarnat le Gille.	T.
Feu de Rhodes	Incarnat de Doüay.	Tertiõ de Paris.
Feu & blanc.	Incarnat de Fremnes,	Triomphe imperial.
G.	Incarnat de Compiègne.	V.
Grand Incarnat.	Incarnat tiedré.	Victorieux.
Grand Cyrus.	Incarnat bâty	

Liste des Oëillets couleur de Rose.

C.	F.	Isabelle.
Celimene.	Saint François Xavier.	M.
Charle d'Austriche Rose.	G.	Madame d'Humieres.
Celadon.	Gross: Magdelon	Monstrueuse.
Comtesse d'Hollande.	Grande Rose Thomas.	Madame Dorieux.
D.	I.	P.
Doralise.	Indierose.	Pucelle d Flandie.
	M	2
		Rose

R.	Rose de Jerico,	Saliné.
Rose d'Hollande.	Rose triomphante.	Sylvie.
Rose d'Isdrid.	Reine en beauté.	T.
Rose Royale.	Rosalinde.	Tour de Babel.
Rose permanente.	S.	

Liste des Oëillets blancs.

B.	Blanc de Paris.	Beau blanc
Belle Douce.	Blond de perle.	Rose blanche.
Blanc racine		

Liste des
Oëillets
Piquetez.

Liste des Oëillets Piquetez.

A.	Eudoxia.	Piqueté de Tournay.
Auguste triomphant.	Eminentissime.	Piqueté de Brinche.
Astre du monde.	G.	Piqueté du Change.
Astre triomphant.	Gros piqueté.	Piqueté gagné.
Amiral de Frise.	L.	Pulcheria.
Amarillis.	Indimion.	Piqueté Briefmans.
Agreable.	Jupiter.	Piqueté pourpre.
Apollon.	Junon.	
Alcidon.	L.	R.
Auguste le grand.	Lys parangonné.	Reine Marguerite.
B.	M.	Roy d'Hongrie.
Belle Aminthe.	Mars.	T.
Beau piqueté.	Mercure.	Triomphe de l'Isle.
C.	Mastricoy.	V.
Charles-Quint.	P.	Verdure luisante
E.	Piqueté Imperial.	Venus.
Etoile du jour.		

Liste des Oëillets Tricolor, Quadricolor, Quincolor.

T.	Quadricolor d'Amiens.	La joliet des 4. couleurs
Tricolor de Compiegne.	Quincolor d'Amiens.	La Chinoise.
Tricolor Poncet.	La diversité des trois couleurs.	Le Zelandois.
Q.		La Conquête de Los.

On ne pretend point d'exclure par ces listes les Oëillets, qui seront échappés ou à la memoire ou à la connoissance de l'Autheur desdites listes.

C H A P. X X.

De la Beauté & definition de quelques beaux Oëillets en détail, &c.

Oëillets Violets.

Appelles, est un violet brun; sur un fin blanc, qui porte tres bien ses feuil-
les, il vient de la graine recueillie de l'Orpheline; sa plante est delicate, il
porte

porte néanmoins une fleur assez large : il lui faut laisser trois boutons sur le montant.

Altesse, est un violet de même espèce sur un blanc, qui paroît d'abord carné, mais qui dans la suite devient un blanc de fait, sa plante est délicate & son vert pâle, il vient large & porte de gros panaches fort détachés; il a été élevé à Compiègne, & gagné de la graine de l'Orpheline. Il faudra lui laisser sur son maître dard quatre boutons. Il graine, mais il faut préserver ses marcottes de pourriture, parce qu'il y est sujet.

Astre du monde Violet, c'est un violet pourpre clair, extrêmement rond, qui tourne bien ses feuilles, son blanc est assez fin & son panache régulier, mais il est marqué de quelques mouchetures, qui ne le rendent point pourtant broüillé; sa plante est robuste & vigoureuse, mais ses marcottes ont peine à prendre racines, sa fleur est assez large, il ne lui faudra laisser que 3 ou 4 boutons : Il s'appelle autrement *Iris pourpre*.

Archiduchesse, Violet sur un blanc passable, fort rond, de médiocre largeur, élevé à l'Isle, il ne faudra lui laisser que 4 boutons sur son maître dard.

Astropole, est un violet brun, admirable sur un blanc de lait fort détaché, sa fleur assez large, mais sa plante délicate, sujette aux pucerons: Il graine, & ses marcottes n'ont pas de répugnance à prendre racines. Il a été élevé à l'Isle & ne doit porter que 3 ou 4 boutons tout au plus.

Arche de Triomphe, est un pourpre enfoncé sur un blanc passable, son panache est gros, sa fleur ronde, & large; sa plante délicate, abondante en marcottes, & facile à prendre racine, elle est sujette aux tâches blanches, comme à une espèce de gale qui s'attache à ses fanes: Cet œillet s'appelle autrement, *Architriomphant*: il vient de l'Isle; il ne lui faut laisser que 4 boutons.

Artamene, est un violet brun sur un fin blanc, gagné de l'Orpheline; il ne faut lui laisser que trois boutons, parce qu'il vient petit; autrement sa plante est robuste & ses marcottes vigoureuses.

Admiral Tromp, est un violet sur un fin blanc, qui vient de l'Isle; sa fleur est large. B.

Bâton Royal, est un pourpre sur un très grand blanc, il porte une fleur de médiocre largeur, mais bien remplie de feuilles & fort ronde, sa plante est délicate & ses marcottes foibles, & susceptible du jaune & de la gale: Il le faut préserver des dernières playes de l'Autonne & du Printemps, & ne lui laisser que 3 boutons. Il vient de l'Isle.

Belle Agnès, est un ancien œillet marqué de peu de Violet sur un blanc passable, il crève facilement, mais aussi il est facile à gréner; c'est ce qui doit le faire réserver; il faudra lui laisser six boutons.

Beau Roulier, est un violet sur un fin blanc, qui vient d'Amiens, sa fleur est large & ses feuilles bien rangées, sa plante est fort délicate, mais fort hâtive à porter fleur; il est sujet au blanc & à la pourriture: Il faudra lui laisser 5 boutons. C.

La Conquête, est un violet brun admirable, sur un blanc de neige, sa fleur est très large, n'est point sujette à crever, & porte graine volontiers, sa plante est robuste, mais les marcottes ont peine à prendre racine: Il a été élevé à l'Isle, il a un défaut dans sa fleur, c'est que sur sa fin il cossine ses feuilles, c'est à dire qu'il les tourne en forme de petits cornets, il peut souffrir 4 boutons. Quelques uns ont voulu croire que c'étoit le Primus; il n'y a point de différence dans la fleur, mais seulement dans le fanage. M 3 Conquête

Conquête Bacquelau, est un pourpre & blanc, fort détaché & large, sujet au blanc, ses marcottes sont délicates, mais sa fleur est riche, portant des panaches de pieces emportées; il se trouve à l'Isle. Il faut lui laisser 4 à 5. boutons.

Conquête du Sautoir, c'est un violet pourpre & blanc régulièrement panaché, large & rond, garni de feuilles, qui gréne & ne crée point, sa fleur est assez lardine, sa plante assez vigoureuse. Il a pris sa naissance à l'Isle chez Mr. Du Sautoir. Il ne lui faut laisser que 4. boutons sur son montant.

Carme mitigé, c'est un pourpre enfoncé sur un blanc passable, c'est à dire ni blanc de lait, ni blanc carné, ni fin blanc, c'est à dire un blanc commun: a fra de se faire entendre quand on se servira de ce mot de passable, c'est un ancien œillet qui n'est pourtant point à rejeter, parce que son pourpre est enfoncé, ce qui ne se trouve pas toujours dans les œillets.

Conquête d'Estrées, est un violet & blanc qui porte une grosse fleur, & qui pourtant ne se fend point, sa plante est délicate: Elle a été élevée à l'Isle, & peut gréner si on la conserve bien; il faudra lui laisser 4. boutons.

Comtesse violet blanc, c'est une bonne fleur, le blanc en est fin, la panache régulière, & sa plante assez forte; elle vient de l'Isle: Il lui faut laisser 4. boutons, pour lui donner lieu de pousser une belle fleur & porter graine.

Cemte d'Esler, est un violet & blanc qui est passable: Il se trouve à l'Isle. Laissez lui 4. boutons sur son montant.

Conquête Verdier, violet foncé sur un fin blanc, il porte graine, sa plante est assez délicate, & sa fleur n'est point hâtive, il faut lui laisser 4. boutons.

Cour Royale, est un Violet brun & blanc régulièrement panaché, sa fleur est grosse & large & sa plante vigoureuse: il se trouve à l'Isle; il pourroit bien crever, si vous lui laissiez moins de 6. boutons.

Charles le Hardy, c'est un tres bel œillet, il est pourpré sur un blanc tres fin, sa fleur est fort grosse & détachée, tissue de gros pannaches qui sont pieces emportées: Il se trouve à l'Isle, il faut lui laisser 4 ou 5. boutons sur le principal montant.

• *Conquête constant*, c'est ce qu'on appelle, *Medor*, dont on parlera ci-après.

Conquête de l'Aube, est un violet brun sur un grand blanc: Il est fort rond & garni de feuilles, aussi sa fleur est large & bien tranchée, mais sa plante, qui est délicate ne produit pas beaucoup de marcottes, & il faut bien souvent la laisser en vieux pied. Il se trouve à Peronne: 4 boutons lui sont suffisans. Il a pris naissance à l'Isle, chez Mr. de l'Aube.

Conquête des Prez, est un violet & blanc qui porte une grosse fleur avec de gros pannaches. Il a pris naissance à l'Isle. Il faut lui laisser 5. boutons.

D.

Duc de Longueville, c'est un pourpre tellement enfoncé qu'il paroît noir, son blanc paroît d'abord carné, mais dans la suite de sa fleur, il devient blanc de lait, qui rehausse encore la beauté de ce pourpre. Ses panaches sont gros & sa fleur tres large, sa plante est délicate & son vert pâle, ses marcottes prennent difficilement racine, aussi elles sont sujettes aux taves qui viennent sur les fanes, elle est fort hâtive: Comme elle n'est pas sujette à crever, il ne faut laisser que 4. boutons.

Duc de Guise, est un beau pourpre sur un fin blanc: sa fleur est large, ses panaches détachés, facile à porter graine. 4. boutons ne nuiront pas sur son montant. Il se trouve à l'Isle.

Disputé triomphant, c'est un violet assez fin sur un beau blanc, sa fleur n'est pas large, c'est pourquoi, il ne lui faut laisser que trois boutons.

Dauphin, est un tres beau pourpre sur un fin blanc; il est fort large & bien garni de feüilles, rond & bien tranché, ses fanes larges & fortes, les marcottes ne prennent pas bien racine & poussent à dard avant le tems: ses panaches sont de pieces emportées. Il ne faut lui laisser que 5. boutons.

Derimene, est un pourpre sur un fin blanc, qui fleurit tres large, ses panaches détachés, mais sa plante delicate & peu vigoureuse, puis qu'on a peine d'en tirer des marcottes. C'est une production de la graine d'Orpheline, venue à Compiègne. Quatre boutons lui suffisent.

Duchesse de Boheme, est un violet brun sur un beau blanc. Il n'est pas beaucoup détaché, mais il est large, sa fleur est assez hâtive, portant graine. Quatre boutons sont avantageux à sa fleur.

Duc de Milan, est un violet brun, ou pourpre clair, sur un beau blanc; sa fleur est large & ronde, garnie de feüilles, ses panaches gros, sa plante mediocrement forte, il ne creve point, c'est pourquoi on pourra lui laisser 4. boutons, pour tâcher d'en avoir la graine. On le trouve à l'Isle communément.

Duc de Duras, est un tres beau violet & blanc, sa fleur est grosse régulièrement tracée de gros panaches, qui sont bien détachés: sa plante est assez delicate, mais son vert est beau: Le Puceron l'ataque & le blanc facilement. Il le faut preserver des méchantes pluyes, sur tout si on veut qu'il graine; laissés lui 4. boutons.

Dauphin triomphant, est un œillet fort nouveau. On dit que le blanc en est tres beau, & son violet admirable, tres bien tranché & de gros panaches. On vend sa marcotte à l'Isle onze florins.

E.

Excellente Bury, c'est un pourpre noir sur un fin blanc, qui n'est point fort détaché: sa plante difficile à élever, étant sujette à la pourriture. 4. boutons lui suffisent

F.

Florebertine, est un tres bel œillet pourpre brun, sur un grand blanc fort rond & large, garni de feüilles, ses panaches ne sont pas bien détachés, mais néanmoins sa fleur à grand éclat par l'arrangement de ses feüilles, & par la beauté de ses couleurs: Il se trouve facilement à Compiègne & à Noyon. Sa plante résistant aux influences de l'air, on ne lui laisse que 4. boutons, & cependant il ne creve pas.

G.

Grand Conquerant, est un violet brun sur un blanc assez fin, sa fleur est fort grosse & comme elle est garnie de beaucoup de feüilles, elle s'éleve en la façon d'un petit dôme, ses panaches ne sont point fort gros, ni fort détachés, ayans des mouchetures sur les feüilles, mais qui ne ternissent point la beauté de sa fleur. Sa plante est robuste, mais néanmoins susceptible du blanc: Quoi que son bouton soit gros, il ne se sent pas: Il faudra pourtant lui laisser 5. boutons & voir s'il grénera.

Grand Prieur, est un violet pourpré sur un blanc de lait, sa fleur est fort ronde, large & tracée de gros panaches, il ne creve point: sa plante est forte & son vert admirable, qui donne toujours esperance d'en voir sortir une belle fleur, pourveu qu'on ne lui laisse que 4. à 5. boutons sur son principal montant.

Grand Preaux, qui s'appelle autrement *Paon Royal*, est un violet & blanc, qui porte une grosse fleur, le panache est fort & détaché, il graine, aussi sa plante

est ro-

est robuste, sujette pourtant à la galle, ou aux taches de couleur de gris sale: C'est assez de 4. boutons sur son maître dard.

Grand Cesar, c'est un violet & blanc, large, il est fort bien détaché, & porte une grosse fleur, & il graine.

Grande Beauté, est un violet brun sur un blanc de lait, sa fleur est large, ses panaches gros, & fort détachés, sa plante vigoureuse, sujette néanmoins au blanc. Il faut la préserver des broüillards, elle graine, se trouve à Compiègne. Il ne lui faut laisser que 5. boutons.

Grand Noir, c'est un pourpre fort enfoncé, grand & large, sa plante est pourtant fort délicate, sa fleur n'est pas fort détachée, ayant des mouchetures sur son blanc qui est fin. 5. boutons suffisent.

I.

Illustre Pontife, on l'appelle autrement *le beau de Vermy*, Il vient d'Amiens, c'est un violet pourpré qui graine, sa fleur n'est pas bien large, mais son panache est détaché: 4. boutons sont suffisans sur son dard.

Idiot, c'est ce qu'on appelle autrement *Tertio violet*, c'est un violet brun fort détaché, sur un blanc de lait, médiocrement large, bien rond, fort hâtif, sa plante assez délicate, sujette à la pourriture, elle graine: C'est une fleur très fine, 3 ou 4. boutons tout au plus suffisent; Elle se trouve facilement à Amiens.

M.

Medor, c'est un pourpre clair, qui s'appelle autrement la Conquête Constant, parce que c'est Monsieur Constant de Compiègne qui l'a élevée de la graine de l'Orpheline: son violet pourpré quoi que clair paroît beaucoup, parce que son blanc est très fin, ses panaches sont gros & détachés & accompagnés quelquefois de certaines mouchetures violettes, qui ne se rendent point pour cela confusés, sa fleur fort ronde, assez large, mais sa plante forte & robuste, rarement sujette au blanc; Il ne creve pas. 4. boutons lui suffisent.

Morillon svel, est un violet & blanc, sa fleur tracée de gros panaches, & large, il est fort hâtif, il se trouve à l'Isle, graine difficilement, & 4. boutons lui suffisent.

La Maiesluense, est un pourpre sur un fin blanc, sa fleur est grosse, & sa plante vigoureuse: son vert est bien conditionné. Il ne lui faut laisser que cinq boutons.

Morillon le Fevre, c'est un œillet qui se trouve à l'Isle, qui porte un très beau violet sur un fin blanc, ses panaches sont fort détachés sur sa fleur, qui est large & ronde, sa plante assez vigoureuse & ses marcottes faciles à prendre racine: laissés sur son dard 4. boutons.

Maître des Postes, c'est un violet & blanc, fort large.

Mustapha violet, c'est un violet clair, sur un beau blanc fort détaché: La fleur n'en est pas beaucoup large, mais elle est fine. Sa plante est délicate & porte graine. 3 ou 4. boutons lui suffisent. N.

Nonpareille de Compiègne, son violet est fort clair, mais son blanc est très fin, ce qui lui est de particulier, c'est qu'il porte autant de violet que de blanc, ses panaches, sont pieces emportées, s'il en fut jamais, & ses couleurs se succèdent les unes aux autres, c'est à dire qu'après un panache violet, il succede un gros panache blanc, après cela un blanc, un violet, ni plus ni moins que les couleurs qui sont sur les jupes rayées des femmes. Sa fleur est assez large, sa plante tantôt vigoureuse, tantôt délicate, sujette bien souvent au blanc; on pourroit lui donner sans injustice le nom du Morillon, puis qu'il en porte les qualités, il est quelquefois sujet à degenerer à cause de ses gros panaches, si son violet

let étoit pourpre ou plus brun qu'il n'est pas, ce seroit un œillet sans prix, rarement il graine, l'Orpheline est sa mere, le jardin de Monsieur Constant est le lieu de sa naissance. 4. boutons lui fuffent.

Nompareil Royal, est un violet clair venu de l'Isle, tracé sur un blanc de neige, fort détaché dans sa fleur, qui n'est pas bien large, mais fine, sa plante est délicate & ses marcottes prennent volontiers racine, il ne creve pas. 4. boutons lui fuffent.

Nompareille de Rhodes, c'est une fleur d'une grosseur prodigieuse, le violet en est beau, mais le blanc n'en est pas fin, sa plante est forte & ses marcottes vigoureuses, il se trouve à l'Isle. Il faut bien prendre garde que le bouton ne se casse, portant une si grosse fleur, aussi il faut lui en laisser six sur son principal dard.

Nouvelle Enceinte, son nom lui est bien convenable, puis que c'est une grosse fleur panachée d'un beau pourpre sur un fin blanc, elle se trouve à l'Isle, elle porte un beau vert & de bonnes marcottes. Il faut lui laisser 4 boutons.

O.

Oliban, est un violet clair qu'on trouve à l'Isle, Il paroît beaucoup sur le blanc de lait qu'il porte, sa fleur n'est pas bien large, ni sa plante fort robuste, il est sujet à la pourriture, il le faut preserver des grandes eaux, en lui donnant un arrosement fort moderé: ses marcottes sont aussi délicates & prennent difficilement racine, 4. boutons accommoderont sa fleur.

Orpheline, C'est la mere des beaux œillers, quoi qu'elle même n'ait pas de grands traits de beaute, c'est pourtant un violet brun sur un fin blanc, mais la fleur n'en est pas fort large: elle renverse les feuilles de sa fleur, les ayant extrêmement tendres & delicates; d'où vient que la moindre eau ternit sa fleur en un moment. Sa plante n'est pas bien vigoureuse & ses marcottes ne prennent racines qu'à l'extremité: Il faut lui laisser jusques à 7 à 8. boutons, puis qu'elle graine facilement & qu'elle a donné des rejettons d'une beauté tres rare.

P.

Primo, C'est le même Oeillet que la Conquête dont il a été parlé ci-dessus, les mêmes couleurs, le même blanc, semblable en qualité, ils ne different que dans le feuillage, mais c'est si peu qu'on n'y doit point apporter de difference.

Pastorelle, est un violet brun, tirant sur le pourpre, tracé de gros panaches sur un fin blanc, sa fleur est tardive, mais large, sa plante assez robuste, ses marcottes neanmoins ont peine à prendre racine, elle casse dans son bouton, si on ne lui en laisse six, elle graine rarement, pour faire avancer sa fleur, il faut l'exposer quelquefois au Soleil du Midi.

Polimir, c'est un élevé du même temps que le Primo, il est violet brun sur un beau blanc, il ne lui cederait point en beauté, s'il avoit d'aussi gros panaches, & il seroit même plus beau, parce qu'il est plus large & plus garni de feuilles que le Primo, sa fleur fort en forme de Dome, mais elle prend fort peu de panaches, c'est la fleur la plus ronde qu'il y ait, sa plante est délicate, quoi que son vert soit vigoureux, le puceron l'attaque, & ses marcottes languissent le plus souvent, comme étant sujet à la pourriture, il faut lui laisser 4 à 5. boutons, quoi qu'il ne soit point sujet à casser. Il se trouve à l'Isle.

La Perle Royale, autrement le *Tuton*, est un beau violet & blanc: sa fleur médiocrement large, mais sa plante foible & sujette au blanc. Laissés luy 4. boutons.

Passe-rose Violet, c'est un beau violet blanc & large, mais plat, son panache est de pieces emportées, ne creve point, il faut lui laisser 5. boutons. Il se trouve à l'Isle.

N

Pa-

Patriarche le grand, autrement dit *Grand Panice*, est un violet brun ou pourpre clair sur un tres grand blanc, l'œillet est fort large, portant de gros panaches, sa plante est assez délicate & sujette au blanc. 4. boutons lui suffisent. Il a été élevé à l'Isle.

Passé mitigé, c'est un œillet tout semblable au *Carme mitigé*, ce qui le rend plus beau, c'est qu'il est plus large & ses panaches plus gros. Il est à l'Isle.

Le Prince de Chimay, c'est un pourpie clair sur un blanc de lait, sa fleur n'est que mediocrement large, mais bonne & fine, sa plante est délicate, d'un beau vert, tardive à porter fleur, il graine & ne casse point. 4. boutons lui suffisent.

Pourpre surpassant, c'est un tres beau pourpre sur un blanc de lait, sa fleur tranchée de gros panaches, large, qui ne creve point, pourveu qu'on lui laisse 5. boutons. On l'a trouve à l'Isle.

Princesse aimable, est violet & blanc, bien tranché, sa fleur large, & sa plante vigoureuse, ne creve pas, en lui laissant 5. boutons, elle est fort estimée à l'Isle.

R.

Reine d'Espagne, est un violet clair sur un beau blanc, la fleur en est mediocrement large, le panache en est gros, mais non pas bien détaché, sa plante est délicate, ou la trouve à Amiens: Laissés 4. boutons sur son dard.

S.

Superbe de France, est un violet & blanc, la fleur n'est pas bien large, mais le panache est regulier: sa plante est sujette à prendre le blanc. On le trouve en Flandre; il faut lui laisser 4 à 5. boutons.

Scarbourg, est un beau pourpre enfoncé qui porte une fleur large, tracée de gros panaches sur un fin blanc; sa plante est d'un beau vert. Il ne casse point, & on peut en espérer la graine & lui laisser 4. à 5. boutons.

Superbe Verdier, la fleur en est fort grosse, c'est un violet sur un fin blanc, à panaches détachés, ses marcottes sont fortes, il ne casse point en lui laissant cinq boutons.

Souveraine Royale, est une grosse fleur panachée de violet & blanc: sa plante est si délicate, qu'on ne peut l'élever que difficilement: Elle vient de l'Isle, ne casse point dans ses boutons, pourveu qu'elle n'en porte pas moins de 4. à 5.

T.

Tresorier, est un tres beau pourpre brun sur un fin blanc, se trouve à Compiègne, sa fleur est fort large, tracée de panaches de pieces emportées. Ne creve pas, en lui laissant 5 à 6. boutons sur son maître dard.

V.

Unique de Flandres, est un pourpre & blanc, large & bien détaché; élevé à l'Isle. Sa plante est assez délicate, difficile à prendre racines, porte graine, ne creve pas, en lui laissant jusqu'à 5. boutons.

Unique imperial ou Royal, c'est un violet & blanc, semblable au *Primo*, large, tranché de gros panaches, sur un fin blanc, il porte graine, & ne se fend pas dans ses boutons, qui ne lui seront pas ôtés jusqu'à 4. à 5.

Unique Triomphane, violet & blanc régulièrement tranché à gros panaches, se trouve à l'Isle, sa plante est robuste, sa fleur hâtive, ne creve pas en lui laissant 5. boutons.

Victoire de Mâstrich, c'est un tres beau pourpre, sur un fin blanc, gagné après la conquête de cette ville; ses panaches sont gros, il fleurit tres bien, ne creve point en lui laissant 5. boutons.

Unique.

Unique Dauphin, Est un violet brun sur un fin blanc, sa fleur est petite mais délicate, sa plantenc n'est pas moins, étant sujette à la pourriture & aux pucerons. Il ne lui faut laisser que 3. boutons.

Ocillets Rouges.

A.

L'*Auguste*, est un cramoisi & blanc, qui porte une grosse fleur, qui casseroit si on lui laissoit moins de 5 à 6. boutons. Sa plante est vigoureuse & se trouve en Flandres.

Aimable Orphée, est aussi un cramoisi & blanc, sa fleur n'est pas bien large. mais bien tranchée, sa plante est d'un beau vert, abondante en marcottes, élevée à l'Isle. Il ne lui faut laisser que 3 ou 4. boutons.

B.

Beau Cramoisi, autrement appelé *Grand Chambelan*, *Balas*, porte sa couleur par son nom, mais ce qui lui est de particulier, c'est son blanc qui pourroit le disputer avec la neige: ses panaches sont emportés, si on en a jamais veu, extrêmement détachés sans mouchetures, sa fleur tres large, garnie d'une tres grande quantité de feuilles, aussi il faut se défier de son bouton & ne lui en laisser que six, pour l'empêcher de créver: Sa plante est vigoureuse & d'un beau vert. Il vient de l'Isle. Son défaut c'est 1. qu'il ne graine point. 2. que sa fleur n'est pas hâtive. 3. son plus grand défaut c'est que comme les feuilles de sa fleur sont fort délicates, elles se renversent, en sorte qu'il faut les soutenir par de petits cartons, il n'est pourtant pas toujours necessaire, parce que quelquefois les fleurs se soutiennent, sur tout lors qu'on a le soin de baisser les extremités de la Cofse.

Baradas, est un rouge brun dont la fleur est fort large, & garnie de quantité de feuilles, qui lui font faire un dome au milieu de sa fleur: ses panaches sont gros, mais non pas fort détachés: son blanc n'est point carné, il n'est pas aussi fin: ce qu'on peut dire, c'est que sa fleur est grosse & d'un beau rouge: sa plante est sujette au blanc: Il lui faut laisser 4 ou 5. boutons.

Beauté triomphante, est un rouge de sang, sur un blanc de lait, ses panaches sont petits aussi bien que sa fleur, qui n'est point garnie de beaucoup de feuilles: L'ocillet est pourtant fin & sa plante vigoureuse. Il ne lui faut laisser que 3 ou 4. boutons. Se trouve à l'Isle.

Bel inconnu, rouge clair sur un beau blanc, sa plante est délicate, sujette aux tâches grisâtres & difficile à prendre racine. Trois boutons suffiront pour son maître dard.

Beau Tresor, c'est un beau rouge sur un grand blanc, sa fleur est ronde & large, ses panaches détachés; il graine & ne crève pas, & se trouve à l'Isle. Il est hâtif, abondant en marcottes, sujet à dégénérer & au blanc. 4 boutons suffisent.

Belle Esceffoise, c'est un même ocillet que le *bel inconnu*, sous différent nom.

Baravie, est un rouge fort clair, qui prend un peu de couleur de rose. Il est fort large sur un blanc qui n'est point fin. Il casse facilement si on ne lui laisse au moins six boutons. La beauté de sa fleur est sa grosseur. Il a porté 14. pousses de tour. Sa plante est néanmoins foible & sujette au blanc, ne portant pas facilement ni marcottes ni graine. Il vient de Noyon.

C.

Conquête Malin, est un cramoiſi hâtif, ſur un blanc paſſable, aſſez large, ſa plante robuste. Il ſe trouve à l'Iſle.

Couronne Royale, c'eſt un cramoiſi ſur un fin blanc, ſes panaches ſont fort détachés, ſes fanes bien conditionnées, ſon bouton gros, qui donne une fleur large, hâtive & qui graine. Cinq boutons lui ſuſſent.

Cloris, est un cramoiſi blanc & paſſable, ſa fleur n'eſt ni petite ni large, ſes panaches aſſez détachés, mais ſa plante ſoible. Il ſe trouve à l'Iſle. 4 ou 5. boutons ſuſſent.

Conſtantin, est un rouge brun ſur un blanc de lait, portant de gros panaches de pièces emportées ſans mouchetures, il a peine à fleurir, ſa fleur'étant fort tardive; Il rejette ſes ſeuilles, qui ſont delicates & il a beſoin du ſecours du Fleuriste. Il crève ſi on ne lui laiſſe 5. ou 6. boutons.

Conquête rouge, c'eſt une même eſpèce d'œillet, que lebel Inconnu & la belle Eſcoſſoiſe.

Cardinal de Bouillon, est un beau rouge panaché ſur un blanc de lait: Sa fleur est large, bien tranchée, il porte graine, & ne crève point, ſi on lui laiſſe 4 à 5. boutons. Il ſe trouve à l'Iſle.

D.

Duc d'York, est un beau rouge ſur un fin blanc, bien détaché, ſes panaches petits, auſſi bien que ſa fleur, mais elle est fine & porte graine. Son ſeuillage est beau & ne crève point.

Dupe Philippe, C'eſt œillet, pour avoir eu différens noms, comme de *Prince d'Epiny*, qui est ſon véritable nom, & de *Saint Felix*, n'a point été changé en nourrice, c'eſt un rouge de ſang ſur un fin blanc, ſa fleur est large, quoi qu'elle ne ſoit pas chargée de ſeuilles, ſes panaches ne ſont pas gros, mais fort diſtincts & détachés, ſa plante qui est vigoureuſe a l'ambition de ſe vouloir élever au deſſus de toutes les autres plantes d'œilllets, on a peine à lui trouver des baguettes aſſez hautes. Ses fanes ſont d'un beau vert & ne ſont pas ſujettes aux taches. Tout ſon défaut c'eſt d'être plat, car il ne caſſe point, ſi vous lui laiſſez 4 ou 5. boutons.

Duc d'Anjou, est un rouge clair ſur un blanc aſſez fin, ſa fleur est médiocrement large, mais fort ronde & bien garnie de ſeuilles, ſes panaches bien tranchés. Il graine, mais ſa plante est ſujette au blanc & difficile à conſerver. Il faut lui laiſſer 4. boutons.

E.

Eleve Desgranges, c'eſt un rouge brun tirant ſur le pourpre extrêmement enfoncé ſur un blanc aſſez fin: ſes panaches ſont fort gros & de pièces emportées, mais un peu confus, & accompagné de mouchetures. Mr. L'Abbé Desgranges l'a élevé dans Paris: ſon montant s'élève fort haut, ſes fanes ſont fort vertes & ſa fleur hâtive & médiocrement large. Il est tout ſemblable à l'œillet qu'on appelle *Le Soldat*, tant par ſa couleur, que par ſa façon de fleurir & par ſon ſeuillage. Il ne crève pas, en lui laiſſant 4. à 5. boutons.

Etendant Royal, est un cramoiſi blanc bien tranché de gros panaches détachés, ſa fleur est hâtive, ſon ſeuillage d'un beau vert & ſa plante forte; il ſe trouve à l'Iſle, il ne crève pas, lui laiſſant 5. boutons.

F.

France triomphante, c'est un tres beau cramoiſi ſur un ſin blanc, large & panaché regulierement, ſa plante eſt d'un beau vert. Elle ſe trouve à l'Isle. 3 ou 4. boutons lui ſuſſent.

G.

Grand Maréchal, eſt un rouge brun ſur un blanc, qui n'eſt point ſin : ſes panaches ne ſont point entierement détachés, mais c'eſt une fleur large, ronde & garnie de beaucoup de ſeuilles qui ſortent en dome & qui graine. Il ſe trouve à l'Isle, & ne caſſe pas, ſi on lui laiſſe 4 à 5. boutons.

Guimberlin, c'eſt un Morillon fort ſemblable au Morillon de Gand, ou au Touriſien rouge. Il vient de Normandie, ſa fleur eſt autant large qu'un Morillon le peut être, ſon blanc eſt de laiſt & ſon rouge ſi bien détaché, qu'on le peut admirer, comme une rareté ſurprenante. Son défaut eſt. 1. qu'il eſt ſujet au blanc & à la pourriture. 2. que ſon bouton creve, ſi on n'a ſoin de l'en empêcher, il ne faut pourtant pas lui en laiſſer plus de 5. ſur ſon montant, puſſe qu'il ne donneroit point une fleur auſſi large, qu'on le doit ſouhaitter. C'eſt une fleur tres ſine, tardif à porter ſa fleur.

Grand Argentier, eſt un rouge brun tout ſemblable au Grand Maréchal.

Grand Cramoiſi de l'Isle, ſon nom porte ſa couleur & le lieu de ſa naiſſance : ſon blanc eſt admirable, tant il eſt ſin, ſa fleur large, tracée de gros panaches, non confus. Il graine & ne creve pas, ſi vous lui laiſſés ſix boutons.

Grand Admiral de France, eſt auſſi un cramoiſi ſur un beau blanc; ſe trouve à l'Isle, ſa fleur eſt hâtive, ſa plante robuste & abondante en matcottes, ne creve point, ſi on lui laiſſe 4 à 5. boutons.

Grand Chambellan, c'eſt le même œillet que le beau Cramoiſi.

L.

Louis Triomphant, cramoiſi & blanc, ſa fleur n'eſt pas bien large, mais ſa plante porte beaucoup de matcottes; il eſt ſin, il porte graine, ne creve pas, ſi on lui laiſſe cinq boutons.

M.

Morillon de la Croix, il a beaucoup de reſſemblance au beau Cramoiſi & au Grand Chambellan; il differe pourtant en quelque choſe, mais non pas en beauté, & en couleur; car ſon cramoiſi eſt tres viſ ſur un blanc de neige; ſes panaches ſont pièces emportées, détachés autant qu'on le peut ſouhaiter, ſa fleur fort large & garnie de ſeuilles, qui ſont foibles & délicates au point qu'elles ſe renverſent ſur ſa coſſe; ſa tige eſt groſſe & ſes marcotes vigoureuſes. Il ſe trouve à l'Isle. Il faut lui laiſſer ſix boutons pour éviter qu'il ne creve.

Morillon Bellonne, ſon rouge eſt tout particulier, parce qu'il n'eſt point fait en forme de panaches, mais en forme de points : ſon blanc eſt de laiſt, ſa fleur n'eſt pas bien large, mais fort tardive, ſujette à crever & au blanc. Se trouve à Amiens. Il faut lui laiſſer 6 à 7. boutons au moins.

Morillon Magnifique, c'eſt un rouge de ſang ſur un blanc de laiſt, ſa fleur n'eſt pas bien large, ni garnie de ſeuilles : ſes panaches ne ſont pas gros, mais il eſt extremement rond & détaché; il eſt difficile à cultiver. Il ſe trouve à l'Isle. 4 ou 5. boutons lui ſuſſent.

Morillon de Gand ou Touriſien rouge, ne ſont pas beaucoup differens du *Guimberlin*, ſi ce n'eſt que le dernier eſt tant ſoit peu plus large : le reſte de la fleur eſt ſemblable.

Morillon d'Espagne, c'eſt un rouge cramoiſi ſur un ſin blanc, à gros panaches détachés & de pièces emportées, ſa fleur eſt large & porte graine, ne creve

point, si on luy laisse 5. boutons.

Morillon du Mont, Morillon d'Irlande, sont deux beaux œillets semblables, cramoisi & blanc, ses panaches sont fort gros & detachés sur un grand blanc, larges, portant graines, non sujets à crever avec six boutons sur le maître dard. Ils se trouvent à l'Isle.

Morillon de la cour, c'est un cramoisi & blanc fort nouveau.

Marquis d'Humieres est une production du grand maréchal, & il est rouge brun, tout semblable, sauf qu'il n'est point si large & sa plante n'est pas si vigoureuse.

P.

Le Prince d'Epinoi, voyés cy dessus le drape philippe.

Procris est un rouge brun pourpre sur un beau blanc, il n'est point dissemblable de l'élevé *Dégranges & du soldat* puis que sa couleur & son blanc se ressemblent beaucoup, Sa tige s'éleve de même & son fanage n'est pas fort différent.

Saint Paulin est un œillet monstrueux en grosseur, mais non point chargé de panaches qui sont tres petits, il est suiet à crever.

R.

Roy d'Alger, est un rouge tirant sur le cramoisi portant de beaux panaches sur un fin blanc & nullement confus. La fleur est large mais tardive, se trouve à l'Isle & graine. La plante produit beaucoup de marcottes, mais elle est fort sujette, au blanc, il ne luy faut laisser que 4. boutons.

Roy d'Angleterre est un œillet tres rare d'un tres beau rouge cramoisi sur un blanc de lait, sa fleur est assez large, mais ronde au dernier degré, sa plante est vigoureuse, qui ne produit pas beaucoup de marcottes. Il faut luy laisser 4. boutons.

Roy de Flandres c'est un rouge brun, mais d'une grosseur prodigieuse, son blanc n'est pas bien fin, mais sa fleur porte le plus souvent 14. pouces de tour: ses panaches sont gros, sa plante forte, mais qui ne produit pas beaucoup de racines, elle ne creve pas, luy laissant 5 ou 6 boutons.

Oeillets Incarnats

B.

Beau Daumont n'est autre que l'incarnat *Laubinoy*, c'est un second nom qu'on luy à imposé avec celui de *L'Epicier*, c'est un tres bel œillet élevé à Paris, sa couleur est de feu assez vif, son blanc n'est pas des plus fins, mais un peu carné, sa fleur est large, quoy qu'elle soit platte, mais ce qui luy est de propre, c'est qu'il graine facilement, a de gros panaches d'une couleur fort recherchée, sa plante est delicate, sujette au blanc & même à la pourriture, il ne creve point d'ordinaire, il faut pourtant luy laisser 5. boutons.

Benjamin est un incarnat clair sur un fin blanc, sa fleur est large & tissue de gros panaches, mais elle n'est pas fournie de feuilles, sa plante est delicate, susceptible de pourriture & de blanc, il ne casse pas en luy laissant 4. boutons

D.

Duc de Florence, est un incarnat clair sur un fin blanc, mais ses panaches sont confus, sa plante est assez robuste, mais tardive à porter fleur, ne casse pas si on luy laisse 4. à 5. boutons.

F.

Feu de Ligni, le feu en est vif sur un tres grand blanc, il est large, mais sa plante est foible, se trouve à l'Isle, son defaut est qu'il degene tres-facilement, il graine & ne creve point, si vous ne lui refusés 5. boutons.

Feu & blanc est une belle fleur, ses panaches sont gros, son blanc fin, il est fort large & même monstrueux.

G.

Grand incarnat, autrement *Incarnat Royal*, *Incarnat Imperial*, est un incarnat pâle dont les panaches, ne sont pas gros, mais ellen'est pas fournie de feuilles, elle est tardive & porte graines, sa plante est si vigoureuse, que les fanes sont pres-, que semblables à celles de pourreau, elles sont quelque fois atteintes de taches roussâtres, il ne casse point en luy laissant 5. ou 6. boutons, sur son principal dard, se trouve à l'Isle.

Grand Cyrus, porte une belle fleur tracée d'un gros panache d'Incarnat pâle sur un fin blanc bien détaché, il est sujet au blanc & à la pourriture, il ne creve pas, si on luy laisse 5. boutons.

Grand Albardier c'est un incarnat vif sur un fin blanc, il approche du Tertio de Paris, sauf que son feu n'est pas si vif, son blanc aussi est plus grand: sa fleur est assez large, mais ses panaches ne sont pas bien gros ni détachés, sa plante est vigoureuse & sa tige s'élève extrêmement haut. Il vient de Flandres, cinq boutons luy suffisent pour l'empêcher de crever & en recueillir la graine.

Grand Turc est un incarnat pâle sur un beau blanc, le panache est fort gros, mais confus, la fleur n'en est pas large, il pourroit passer pour un Morillon, sa plante est assez delicate, ne creve pas en luy laissant 4. boutons.

H.

Hipolyte est un incarnat clair sujet au changement, parce que son blanc est quelquefois carné & quelquefois blanc de lait, tracé de gros panaches, quelquefois aussi de petits: il casse facilement si on ne luy laisse 6. à 7. boutons.

I.

Incarnat Imperial, voyés le *grand Incarnat*.

Incarnat Caron, son véritable nom est l'*Incarnat lancille*, autrement le *grand Etendart*, il vient de l'Isle, son blanc est fort fin & ses panaches assez gros, mais il est petit, il est fort rond & sa plante vigoureuse & d'un beau vert, sujette aux poux verts & pucerons, son fanage vert, 4. boutons luy donneront une belle fleur.

Incarnat Cozillie est un gros œiller d'un incarnat pâle, garni de feuilles, sujet à crever, son blanc est assez fin & sa plante aussi forte qu'on la puisse desirer & abondante en marcottes, sa fleur est hâtive & six boutons luy suffisent.

Incarnat des Femmes, c'est un incarnat venu de l'Isle chez son parrein Monsieur des Femmes, son panache est assez regulier, mais il est suivi de quelques moûchetures qui en diminuent la beauté, sa plante est mediocrement forte, & porte des marcottes abondamment, il faut luy laisser 4. boutons.

Incarnat Rully, est un gros incarnat sur un fin blanc, originaire de Flandres, large qui ne creve pas, en luy laissant 5. boutons bons pour la graine, sa fleur est assez bien tranchée, sa plante assez vigoureuse.

Incomparable, est couleur de feu & blanc, mais le blanc n'en est pas bien fin, ni le panache détaché, il a pourtant sa beauté, qui consiste dans sa couleur, rondeur & grosseur, sa plante d'un beau vert, sujette au blanc, au chancre, autrement appellé la pourriture, il graine, il faut luy laisser 4. à 5. boutons.

Incarnat Blonne, est un incarnat pâle, mais le blanc en est tres-fin, son parti-culier, c'est d'estre un tres-gros œiller, garni de feuilles & d'avoir un panache fort détaché. Il se trouve à l'Isle, il ne creve point en luy laissant 4. à 5. boutons, sa plante n'est pourtant pas robuste, étant sujete à la pourriture.

Incarnat D'Arb, est incarnadin sur un fin blanc, il porte une tres large fleur fort détachée & tranchée de gros panaches, il se trouve à l'Isle, sa plante est vigoureuse, pas sujette aux maladies; Il faut luy laisser 4. à 5. boutons.

M.

Monstre pâle, est un incarnat pâle, d'une grosseur prodigieuse, sujet à crever; il se trouve à l'Isle. Il faut luy laisser 6. boutons.

P.

Polyphile, est de couleur de feu sur un grand blanc, ses panaches fort detachés, son particulier est que toutes ses fleurs paroissent en même temps, & que la dernière est aussi large que la première; il faut le laisser fleurir en Soleil. Il graine, mais sa plante est difficile à conserver étant sujette au blanc & à la pourriture.

S.

Le Sauvage à pris sa naissance à Paris, il porte son nom de celui qui la élevé, quelques uns l'ont nommé le *Dromadere*, d'autres l'ont appellé le *Grand Louys*, c'est un œillet admirable; son incarnat n'est pourtant pas vif, mais son blanc est extrêmement fin, les feuilles de sa fleur sont larges & épaisses, ses panaches sont fort gros & de pieces emportées, sa rondeur est à estimer, mais sa grosseur quelquefois de 14. pouces de tour & sa façon de fleurir en forme d'une espece de Dome, le rendent sans prix: sa plante est forte & robuste, dont les marcottes prennent facilement racine, son défaut est qu'il casse, si on ne luy laisse plusieurs boutons, jusques à 6. ou 7. & on s'en trouvera bien.

T.

Le Tertio de Paris, c'est le frere du sauvage, ayant été élevé au même lieu, leur couleur est pourtant différente, mais non pas leur beauté, celle-cy est d'un incarnat vif brun surpassant, c'est à dire de couleur de feu ponceau enfoncé; son blanc n'est pas fin, mais un peu carné, sa fleur n'est pas large comme celle du sauvage, mais ses panaches ne sont pas moins gros ni detachés & sont pieces emportées, les feuilles n'en sont pas si larges ni si épaisses, d'ou vient qu'elles se renversent & qu'on est obligé de se servir de cartons: Il ne casse pas aussi comme le sauvage, & 4. ou 5. boutons luy suffisent: sa plante est assez robuste, quoy que son vert ne soit pas des plus beaux, ses marcottes prennent racines facilement & ne sont pas sujettes aux maladies, sa fleur n'est pas si hâtive que celle du Sauvage.

V.

Victorieux, est aussi appellé le *flamboiant*, & par d'autres l'*incarnat à doubles feuilles* d'autres l'ont nommé le *petit Sauvage*: c'est un incarnat vif sur un fin blanc tracé de gros panaches de pieces emportées, mais sa fleur est plate, n'étant pas garnie de beaucoup de feuilles, elle est pourtant assez large, sa plante est robuste & son feuillage assez particulier, étant fort court & fait en forme de petit cypres, il ne creve pas. Il ne luy faut que quatre boutons.

Oeillets de Couleur de Rose & de Chair.

C.

Celimene est un œillet de couleur de rose fort large, mais confus, sujet à crever, il graine, sa plante est vigoureuse, laissés luy huit boutons.

Oeillets
de Cou-
leur de
Rose & de
Chair.

Celadon est de couleur de chair tirant sur celle de Celadon, son blanc tres fin & sa fleur assés large, mais comme sa couleur est tres-pâle, elle ne donne pas dans les yeux & on n'en fait pas grand cas.

Comtesse d'Hollande, est de couleur de rose pâle ou de chair vive: elle est fort large

large & son blanc fort fin tracé de panaches détachés, sa plante delicate, mais abondante en marcottes, il faut luy laisser 6. boutons. Il se trouve à l'Isle.

D.

Doralice, est un œillet de couleur de rose vive, tirant sur l'Indicose, son blanc est fin & sa fleur fort large, mais sa plante est delicate, & si sujette au blanc & à la pourriture qu'à peine peut on la conserver. Il luy faut quatre à 5. boutons.

G.

Grosse Madelon autrement *Tour de babel*, c'est un œillet d'une grosseur prodigieuse, mais c'est tout, car il creve, son blanc n'est pas fin, il est broüillé & confus, ne graine pas, mais il porte 14 à 15 pouces de Tour: Il faut luy laisser sept ou huit boutons, sa plante est extrêmement forte.

I.

Indicose ou Rose Indique c'est un œillet le plus charmant qui se puisse rencôtrer d'as les couleurs douces, il est fort large, extrémement rond & garni de feuilles, son blanc de lait, les panaches gros & fort détachés, qui paroissent d'abord de couleur de cerise, en suite de couleur de rose, & sur la fin de couleur de chair. Il ne creve pas si on luy laisse 5 ou 6 boutons: sa plante porte un large feüillage vigoureux & sujet pourtant aux taches, qui paroissent comme le blanc d'abord, mais qui n'ont rien de méchant. Ses marcottes ont peine à prendre racines & sont sujettes à la pourriture, sa fleur est printaniere, aussi on l'a doit planter en Automne & la preserver des trop grandes pluyes, se trouve à l'Isle, Amiens, &c.

Isabelle, est de couleur de rose pâle ou chair, son blanc tres fin & ses panaches de pieces emportées, sa fleur fort large & garnie de feuilles qu'elle renverse quelquefois, ne casse point avec cinq ou 6. boutons; produit beaucoup de marcottes, qui sont sujettes aux taches blanches rougeâtres, c'est à dire à la gâle & au roux, qui est une espèce de gale: sa fleur est le plus souvent hâtive.

M.

Madame d'Humieres, est de couleur de rose claire, sa fleur d'un grand blanc tracé de gros panaches, large, mais tardive, sa plante, extrêmement difficile à prendre racine, elle est forte & robuste & creve si on ne luy laisse cinq boutons: se trouve à l'Isle.

Madame d'Orieux, ne differe en rien de l'œillet précédent, sinon que sa couleur est plus pâle.

R.

Rose d'Istrie, c'est une couleur de rose pâle ou de chair sur un fin blanc. Comme les panaches sont d'une couleur fort pâle, ils ne paroissent pas beaucoup sur un si grand blanc, sa fleur est large garnie de beaucoup de feuilles: sa plante qui paroît robuste, ne l'est pourtant pas, parce que les marcottes, qui sont atteintes de gâle, ne prennent que difficilement racines: il ne creve point avec cinq boutons.

Rosalinde a la même ressemblance que l'*Isabelle*, sauf qu'elle ne fleurit pas si large ni si bien.

Rose d'Hollande, c'est la même que la *Rose de Jerico*, sa couleur fort pâle, mais son blanc de lait, il ne creve point avec cinq boutons.

Rose Royale, c'est une tres grosse fleur, d'un blanc tres fin & regulièrement tranché, sa plante est vigoureuse, fertile en marcottes & d'un beau vert: il vient de l'Isle. 5. boutons feront éclore de belles fleurs, elle n'est pas hâtive.

Rose permanente, est une fleur fine, pas beaucoup large, mais delicate: Elle

O

ne cas-

ne casse pas en luy laissant cinq boutons : elle demeure toujours de couleur de rose, ne changeant pas sa couleur, sa fleur dure longtems, elle se trouve à l'Isle.

Oeillets Blancs.

B.

Oeillets
blancs.

Belle Douce, est une grosse & large fleur garnie de beaucoup de feuilles, dont la plante est forte & vigoureuse, elle ne crève point avec cinq ou six boutons.

Blanc Racine, est un blanc aussi large que le premier. Monsieur Racine à fait la conquête de cet Oe.lier.

Blanc de Paris, il est commun à Paris.

Blonde de perle, est un blanc de perle fort large & d'un beau vert, elle se trouve à l'Isle.

Rose Blanche, c'est une véritable rose blanche, parce qu'il n'est rien plus large, ni plus feuillu que la Rose Blanche, sa plante est foible, mais sa fleur ne casse point luy laissant cinq boutons.

Oeillets Piquetés.

Auguste Triomphe, est un des plus beaux picquetés, à cause de sa largeur & de la quantité de ses feuilles, mais il est fort tardif à fleurir à cause de la foiblesse & délicatesse de sa plante. Il faut luy donner du soleil jusques à midi & le planter dans une terre legere & luy laisser cinq ou six boutons, autrement il creveroit : il se trouve à l'Isle, à Paris &c.

Astre du monde, est un piqueté extrêmement moucheté sur l'extrémité de ses feuilles : sa fleur n'est pas fort large, mais fort ronde & bien prise dans ce qu'elle contient, sa plante n'est pas fort robuste; Elle est susceptible de blanc & de pourriture. il se trouve à l'Isle, à Amiens &c.

Astre triomphant, il est large & fort picqueté, sa plante médiocrement forte, il est à l'Isle, il luy faut 4. boutons.

Amarillis, *Agreable*, *Belle Aminte* & *l'Etoile du jour*, sont 4. piquetés à peu pres de mesme sorte & ne different que par leur couleur & leur feuillage, mais non pas en largeur, ni en grosseur, il faut leur laisser 4. à 5. boutons, se trouvent à l'Isle.

Apollon, est un piqueté de brun sur un fin blanc : l'œillet est petit & sa plante fort sujete au blanc & à la pourriture. Il est à l'Isle, il ne lui faut laisser que quatre ou 5. boutons

Beau-piqueté, fort semblable à la verdure luisante. Il est piqueté de pourpre clair, fort gros & large, mais sujet à crever, si on ne luy laisse 6. ou 7. boutons. Il pousse aussi quelque fois deux boutons dans sa fleur. Il prend aussi quelques fois panaches.

Eudoxia est un œillet tres-fin, le blanc en est beau, il fleurit facilement, sa fleur est médiocrement large & sa plante est fort delicate, sujete à la pourriture & porte graine. 4. boutons suffisent.

Eminentissime, c'est un tres bel œillet, il est bien piqueté sur un beau blanc assez large, sa plante vigoureuse, se trouve à l'isle, 4. à 5. boutons luy suffisent.

Gros piqueté, un tres rare œillet par sa grosseur, qui est prodigieuse pour un piqueté, & par son blanc qui est tres fin. Il est difficile à élever, sa plante étant si foible & sujete à pourriture, qu'à peine peut on le conserver: il faut luy laisser 4. ou 5. boutons.

Indimion est un piqueté de brun sur un fin blanc, large & ne cassant point; sa plante est d'un beau vert, qui n'est point sujette aux maladies: il se trouve à l'Isle 4. boutons luy suffisent.

Jupiter, Junon, Mars, Mercure, Venus, sont toutes divinités piquetées de brun sur un fin blanc, mais les fleurs en sont petites: elles se trouvent à l'Isle.

Lys parangoné cet œillet est parfait quant à sa fleur; car il est tres bien piqueté, large & garni de feuilles, son blanc est fin, mais sa plante est delicate, sujette à pourriture, & les marcottes ne prennent racines que dans sa couche, si on ne le marcotte dans le commencement de Juillet; il creve si on ne luy laisse au moins 6. boutons: il se trouve à l'Isle.

Piqueté Tournay, il est d'un beau vert, facile à prendre racine, sa fleur mediocrement large, son blanc est fin, il se trouve communement dans la Picardie, 4. boutons luy suffisent.

Piqueté du change, sa fleur est fort mouchettée, large, mais tardive, il ne creve point avec 6. boutons.

Pulcheria, est un œillet fort piqueté, mediocrement large, la plante peu seconde en marcottes, sa fleur est tardive, & 5. boutons luy suffisent.

Piqueté Belmans, est gros & large, sa plante est fort delicate & ses marcottes difficiles à venir.

Piqueté Pourpre est fort bien piqueté d'un beau pourpre mediocrement large; sa fleur fort ronde, sa plante foible mais d'un beau vert, se trouve à l'Isle.

Triomphe de l'Isle est un piqueté fin sur un beau blanc, sa fleur large; sa plante vigoureuse: il veut 4. boutons.

Verdure Luisante, voyés le beau piqueté.

Oeillets Tricolor, Quadricolor, Quincolor.

Tricolor de Compiègne, il est pourpre, de couleur de rose pâle & blanc, le Pourpre est enfoncé & le blanc tres fin, mais ce qui est de surpassant pour un tricolor, c'est qu'il est gros & large, sa fleur fort ronde, fournie de beaucoup de feuilles tracées de gros panaches de pieces emportées, qui se facedt les unes aux autres, c'est à dire qu'un panache de pourpre suit celuy de rose pâle sur un fin blanc, qui doit passer plutôt pour un panache que pour le champon: le fond de l'œillet, ne creve point avec 5. boutons: ses marcottes ne sont pas fortes, la pourriture attaque le tricolor, c'est pourquoy il faut le preserver des méchantes pluies.

Tricolor Poncet, ne differe du premier qu'en grosseur, n'estant pas si large ni son blanc si fin, ni ses couleurs si bien détachées.

Quadricolor, & Quincolor d'Amiens, ils seroient beaux, s'ils étoient détachés & gros, mais ils sont confus & peu larges & sujets à degenerer, ne se maintenans plus de deux ans dans la même fleur.

La diversité des trois couleurs, cet œillet est fort bizarre, mais qui porte une grosse fleur, qui à sept couleurs fort distinctes & separées: son blanc est fin, sur lequel paroît un brun noir & un beau rouge; sa plante est mediocrement forte: il se trouve à l'Isle: il ne creve point avec 5. boutons qui grèneront.

La Ioliete ou Ioliveté des 4. couleurs, est un œillet panaché d'un beau pourpre fort brun d'un beau rouge & de couleur de rose, sur un fin blanc mais routes, ses couleurs sont tres bié & également distinctes & détachées: il se trouve à l'Isle facilement.

La Chinoise, est un tricolor rare, son blanc est de lait tranché de gros panaches noirs, comme s'ils étoient noirs & de couleur de rose, sa fleur large se trouve à

L'isle. 5. boutons suffisent.

Le Zelandois, c'est un quincolor degeneré. on en fait cas à cause de sa couleur qui est fort bizarre.

La Conqueste de Los, est de couleur d'Ardoise, & se trouve à l'isle.

CHAP. I.

De L'Oreille d'Ours.

Oreille
d'Ours.

L'Oreille d'Ours est françoise: Il s'en trouve dans les prés de plusieurs Provinces de France, mais avec cette difference de celles des jardins, que *les premières* sont toutes deméchantes couleurs & tres petites cloches, & *les autres* triées parmi de bonnes semences, ont ces qualités desirables dans les fleurs qui sont plaisir à voir.

Quoy qu'elle soit Françoise, les François ne sont pas les premiers qui en ont reconnu les beautés, les Flamans y sont plus attachés qu'eux, ce sont eux qui ont élevé à L'ille en Flandres les premières panachées. Ils les appellent *Auricules*.

CHAP. II.

Qualités que doivent avoir les belles Oreilles d'Ours.

Puis que la fane basse & point embarrassante rend une fleur recommandable, l'oreille d'ours l'emporte sur plusieurs.

La fane qui s'étend est un peu plus agreable que celle qui est si droite.

C'est un grand défaut à la tige de la fleur quād elle est si deliée qu'il faut la soutenir; aussi bien que quand elle est si courte qu'on ne voit quasi point le bouquet: une juste proportion est à desirer en toutes choses, & principalement en celles qui sont destinées au plaisir de la vûe.

Plus les cloches sont grandes & ouvertes, plus l'oreille d'ours est estimable.

Il y en a beaucoup qui se gaudronnent, c'est un defect.

Il faut que la queue de la cloche réponde à la largeur de la fleur. Vne tres grande fleur qui auroit la queue de sa cloche tres courte, déplairoit plus que si elle étoit proportionnée.

On leur souhaitte l'œil grand & bien arrêté, point baveux ni imbibé.

L'œil est ce petit rond du milieu de la fleur qui est presque toujours ou jaune ou citron.

On ne fait cas que des panachées. Si l'on estime quelques pieces, ce sera à cause d'une largeur extreme, ou d'une couleur si bizarre, qu'on espere qu'à force d'en semer la graine, il pourroit en venir quelque panachée qui en tiendrait.

Entre toutes, *les lustrées, les satinées, les brillantes & les bizarres*, sont toujours les plus belles.

Plus cette fleur a également de panache & de couleur, plus elle est belle.

Il faut s'attacher à trouver des couleurs differentes en oreilles d'Ours, car plusieurs se ressemblent aussi bien que les œilliers, il y en a beaucoup plus de fleur à fleur que de visage à visage, mais il faut avoir des varietés promptement sensibles à tout le monde.

La nature ne s'épuîsera jamais, elle nous montre toujours quelque chose de nouveau

nouveau dans ses productions. Il y a à present plusieurs oreilles d'Ours doubles & panachées. Il y en a même qui font quelquefois jusques à trois cloches les vnes dans les autres, elles sont rares & cheres. A force de semer ce progrès pourra aller plus loing.

Plus l'oreille d'Ours a de clochettes sur la même tige & plus elle est belle. Quand elle fait un gros bouquet de cloches tout au tour de sa tige, on l'appelle *Polyanthée*.

CHAP. III.

De la terre propre aux Oreilles d'Ours, de leur gouvernement en pot & en fleur & de la maniere de les œilletonner.

Cette plante est gourmande & aime la fraîcheur, il luy faut un peu plus de ^{Terre} terre franche qu'à l'œillet. ^{propre}
 Sur quatre panerées de terre franche, il en faut trois de terrot de fumier de ^{aux Oreil.} cheval & deux de terrot de fumier de vache. ^{les d'Ours}

Après avoir dit que l'oreille d'ours aime la fraîcheur, on devoit peu parler de son gouvernement. On peut bien juger qu'il ne la faut pas laisser exposée au Soleil ardent: Cependant pour instruire davantage il vaut mieux estre un peu plus prolix.

Dès le commencement du printemps avant la fleur, mettez vos pots d'oreille d'Ours au Soleil le vant ou couchant, sur des aix élevés sur des tréaux ou du moins sur des carraux de peur qu'étés posés à platte terre, le ver n'entre par le trou du pot, qu'il ne mouline & ne renverse incessamment la terre. Essayés de les placer de sorte que le Soleil ne les voye que 3. ou 4. heures du jour, ils s'en conservent beaucoup mieux, & le coloris de la fleur en est plus velouté & plus foncé.

Ne leur donnés de l'eau que quand ils en ont besoin; trop les pourriroit, trop peu aussi les feroit languir. Pour éviter un danger, ne tombés pas dans l'autre.

Lors qu'elles sont en fleur, il faut avoir soin d'ôter de vos pots les oreilles d'ours dont tous les œilletons pouffent entieremēt purs, & à moins que ce ne soit une espeece tres-rare, il ne faut pas planter le pied à part en pleine terre pour attendre qu'il repousse quelque œilleton panaché.

S'il n'y a qu'un œilleton pur & un autre panaché, il faut détruire le pur & conserver l'autre: Le même qui est devenu une fois pur ne devient jamais panaché. Pour détruire un œilleton pur ne déplâtes pas votre plâte, mais arrachés-là feuille à feuille & quand il n'a plus que le tres petit cœur, & que vous ne pouvés plus tirer de feuilles, coupés adroitement ce petit cœur sans endommager le collet ou haut de la plante, car c'est ce que les nouveaux œilletons repouffent & c'est ce qu'il faut conserver.

Si le pied qui est dans votre pot est garni de plusieurs œilletons & que vous ayés envie de multiplier l'espeece, attendés que la fleur soit passée, posés votre pied d'Oreille d'Ours quand sa terre ne sera point mouillée, secoués la si bien que toutes les racines en soyent nettes, partagés votre pied en autant de parties qu'il aura de fors œilletons, & faites de chaque œilleton une portée differente, laquelle reproduira de même de nouveaux œilletons, & ainsi avec un peu de soin vous ne sçauriés manquer de plantes.

Pourveu que chaque œilleton que vous replanterés ait seulement un filet de racines, il suffira pour le faire reprendre. S'il en a d'avantage ce sera tant mieux. Il est aisé de donner ordre que chaque œilleton ait beaucoup de racines, parce que s'il ne se separe pas aisément de luy meme, il faut fendre le navet de la plante tout au milieu, cela ne l'endommage point : ainsi si sur un même pied vous avies quatre œilletons euine se partageassent point coupés librement votre navet en quatre, vous estes le maistre par là de laisser autant de racines que vous voudrés à chaque œilleton.

Après avoir coupe le navet, plantés votre œilleton jusques tout au haut du collet, qu'il ne sorte seulement que les feüilles, arrosés le fortement & laissés votre pot à l'ombre au moins un mois, il faut pendant ce temps-là donner de l'eau un peu souvent pour faire facilement reprendre, mais il n'en faut pas donner chaque fois abondamment.

Lors que vos pots qui ont bien fleuri ont fait leur devoir sur votre theatre, remettés les au même lieu ou ils ont fleuri, conservés leurs graines & pour avoir des nouveautés, semés abondamment. En cette plante-là & entoute autre, c'est par là qu'on s'enrichit le plus.

Il faut dans les grandes chaleurs de l'Été ôter vos pots du lieu où ils étoient & les mettre tous à l'ombre : Cette precaution est de consequence. Le grand Soleil & le grand chaud fond fondre les Oreilles d'Ours & les tuent entierement.

En Autonne remettés les en leur place ordinaire, & en hyver exposés les au Soleil du midi, elles en ont besoin alors. Quelque soin que vous preniés de bien situer vos Oreilles d'Ours, il s'en pourrit sans cesse beaucoup de feüilles, épluchés les en toutes saisons, & comme on ébranle souvent le pied en arrachant les feüilles, raffermilés le en appuyant le doigt au tour, & quand ou par les arrosemens ou autrement la terre s'abaisse & que le collet se découvre remettés de la terre sur votre pot pour les regarnir.

La terre dans laquelle on plante les Oreilles d'Ours est un peu forte, & si on ne la couvroit pas sur son pot, elle se fendrait, ou elle se décoleroit, ou se durceroit : Pour empêcher ces inconveniens il faut mettre sur le pot un bon doigt de sable noir ; le sable blanc ou iaune feroit le même effet à l'égard de la plante, mais il en feroit un mauvais à la fleurisō. Le rapport de sa couleur à la plus part des fleurs des Oreilles d'Ours diminueroit le Coloris. Il semble que cette remarque soit petite, mais dans la pratique elle est fort grande.

Ce sable qu'on met sur la terre du pot de l'Oreille d'Ours entretient sa fraîcheur, aide à faire entrer aisément les arrosemens & empêche plutôt le pied & les feüilles de pourrir que si on se servoit de quelque terrot que ce fût : Plus on craint la pourriture, plus on doit éloigner le fumier.

Parce que vos pots sont souvent à l'ombre, le dessus se moisit & produit une verdeur désagreable à voir, ratissés la & remettés de nouveau sable : la beauté ne va jamais sans la propreté.

L'Oreille d'Ours ne craint point ordinairement la gelée, cependant si vous avés de la place de reste dans vos serres, crainte de la pourriture ou de quelque nouvel accident, ferrés vos belles, ce soin leur vaut beaucoup.

CHAP. IV.

De la graine d'Oreille d'Ours, la maniere de la semer & d'en élever le Plan.

Il faut particulièrement s'attacher à recueillir la graine de vos plus belles plantes, de vos plus grandes cloches, de vos plus veloutées, & sur tout des doubles & des triples: negligés donc la graine des plantes ordinaires, semés plutôt moins, & semés bon.

Cette graine veut être semée au commencement de Septembre.

La maniere de la semer est vétillardé, mais faute d'en faire routes les petites façons, de grands curieux en ont semé plusieurs années de suite, sans qu'il leur en soit levé une seule. Elle craint tout à fait d'être couverte de terre, elle aime beaucoup la fraîcheur, & demande à cause de sa petitesse plus de precaution que toute autre.

Emplissés de tres bonne terre legere & finement passée des terrines ou des caisses plattes, appuyés la main sur la terre pour la presser, afin qu'elle ne fonde pas lors de l'arrosement, & pour toute preparation, à la reception de vos graines quand vôtre terre est bien vñiment pressée, faites de legeres fentes avec le tranchant d'un couteau, que ces fentes soyent tres pressées & peu profondes, semés en suite vôtre graine un peu claire, & repassés tres legerement la main sur vos fentes pour les unir: Ou la graine est tombée dans vos petites fentes, ou elle se trouve enveloppée de la terre que ces fentes avoyent élevée, & cela suffit pour la faire germer. Arrosés aussi tôt vos terrines ou caisses avec un petit arrosoir de fer blanc à pompe dont les trous soyent tres petits, afin que l'eau tombe déliée & qu'elle ne batte point la terre, mettés vos graines semées à l'ombre, qu'elles n'en sortent point que quand vous les voudrés replanter en planches, ayés soin qu'elles soyent toujours humides.

Elevés sans y manquer vos terrines ou vos caisses, dans lesquelles vos graines sont semées; à moins qu'elles n'ayent des pieds tres hauts, car les vers entrent ou par les trous des terrines ou par les fentes des caisses, & remuant la terre quand la graine germe, ils la déracent, la renversent & la font perir absolument.

Quelquefois la graine leve dès la même année que vous l'avés semée: ordinairement elle leve à la fin du Printemps de l'année suivante, mais on en a veu qui n'a levé que la seconde année.

Quand elle est forte & en état d'estre replantée, il faut la mettre en planche en quelque endroit frais du jardin & à la premiere fleur la traiter selon son merite & la planter dans des pots, si elle est panachée,

*De L'Orchis de Serap.*Orchis
de Serap.

Il est le plus estimé de tous les Orchis, il produit autour de sa tige un bouquet de fleurs blanchâtres, qui ont cela de propre, que le jour elles ne sentent rien, mais la nuit elles repandent une tres agreable odeur.

Il aime l'ombre & l'humidité; il luy faut une forte terre, cinq doigts de profondeur & autant de distance, On le leve tres rarement,

De

De *L'Ornithogalon.*

Il y a plusieurs sortes d'Ornithogalon, mais l'*Arabeſque* que l'on appelle autrement *Lys d'Alexandrie* & l'*Etranger*, que l'on appelle auſſi *Ornitogale d'Inde*, ſont les plus eſtimés.

Ornithogalon.

Le premier produit à l'extrémité de ſa tige, comme une groſſe grappe de fleurs, qui s'ouvrant chacune avec ſix petites ſeuilles blanches, entourent un bouton vert brun, que pluſieurs appellent, *les larmes de Nôtre Dame*: Elles commencent à fleurir par le bas, & à meſure que les unes fleurifſent, les autres ſe paſſent.

L'*Etranger*, que l'on appelle d'*Inde*, eſt encor plus beau & plus eſtimé que le precedent. A l'extrémité de ſa tige, il fait monter un épi pointu & long d'un demi pied, autour duquel viennent petit à petit pluſieurs fleurs blanches, qui decouvrent un bouton vert qui eſt au milieu.

L'*Ornithogalon* demande du Soleil, un terroir à potagers, quatre doigts de profondeur, & un empan de diſtance, on le leve tous les ans parce qu'il multiplie beaucoup.

L'*Etranger d'Inde*, veut auſſi du Soleil, mais il le faut mettre dans des pots, pour le ſerrer l'hiver, parce qu'il craint beaucoup le froid: Il luy faut une bonne terre, deux doigts de profondeur ſeulement & un empan de diſtance: mais il vaut encore mieux le mettre ſeul dans un pot; On le leve rarement, mais quand la graine eſt meure, on la ſeme: On la replante auſſi-tôt, parce qu'alors il prend bien plus facilement racine.

Du *Panache de Perſe.*

On l'appelle auſſi *Lys de Suze*, il jette autour de ſa tige grande abondance de petites fleurs pendantes en petits frifons, qui forment une longue pyramide: cette fleur ne paroît jamais ſi belle que lors que ſa tige ſe ploie, & qu'elle retombe en bas, car pour lors il ſe forme tant de petits bouquets, & il s'éleve du fond tant de petites pointes dorées, qu'il ſemble que la Deſſe des fleurs, ait pris plaifir à y repandre tous ſes tréſors.

Cette fleur ne veut avoir que mediocrement de Soleil, une terre de potagers, la profondeur de 4 ou 5. doigts & la diſtance d'un empan. Et comme ſon oignon n'a point de robe non plus que celui de la Couronne Imperiale, quoi qu'il ſoit un peu plus long & plus élevé, on le tire de terre très-rarement, & cela ſe fait au mois de Septembre & il faut le replanter auſſi-tôt.

De la *Paralyſe.*

De la Paralyſe.

Il y a de deux ſortes de Paralyſe, la ſimple & la double: La ſimple éleve ſa tige à la cime de laquelle elle produit un petit bouquet de fleurettes d'un blanc pâle, qui ſe renverſent par le bord des ſeuilles.

La double eſt différente de la ſimple dans la couleur auſſi bien que dans la figure: Car outre qu'elle tire au Citron, elle produit des fleurs les unes dans les autres, c'eſt pourquoi on lui a donné le nom de *L'un dans l'autre*.

Elles veulent toutes deux être miſes en bonne terre, fort au Soleil, & être gouver-

gouvernées comme les *marquites*.

De la fleur de la Passion.

Cette fleur que les Indiens apellent *Marocato* & que nos jardiniers modernes nomment *Grenadille*, est considérée comme un miracle sur lequel Dieu a distinctement figuré les principaux mysteres de la mort & passion de Nôtre Seigneur: Car si nous regardons les feüilles qui environnent cette fleur, elles nous representent l'habit, dont les Juifs le revetirent par derision: Ces pointes aiguës qui paroissent à leurs extremités, ne sont elles pas la figure des piquantes épines dont il couronnèrent sa tête: & ces petits filets tachés de couleur de sang qui s'épandent tout au tour, nous representent les foüets avec lesquels il fut cruellement flagellé. Cette petite colonne qui s'éleve au milieu de la fleur, nous montre celle à laquelle il fut impitoyablement lié chez Pilate. Le Chapeau qui est au dessus, marque l'éponge trempée dans le fiel & le vinaigre, qui lui fut présentée. Ces 3 ou 4 petits piquets qui s'élevant au dessus de la colonne, forment les clous pointus dont on lui perça inhumainement les pieds & les mains. Les feüilles pointües par le haut, & qui par le bas tiennent à la tige, sont l'image de la lance qui lui ouvrit le côté. Il n'y a que la croix qui ne se montre pas imprimée sur cette fleur; comme tous les autres instrumens de la passion.

De la
fleur de la
Passion.

Cette fleur veut être au grand Soleil, dans une terre grasse & bien detrempée: Pour bien planter la racine, il la faut courber de la profondeur de trois doigts, puis la couvrir avec de la même terre: Elle vient bien dans des pots & dans des planches, mais il les faut soigneusement border avec des tuiles, d'autant que cette plante étant fugitive, cherche tousjours la liberté, dès qu'elle commence à pousser, il faut mettre une petite perche, à laquelle on la lie avec du filet.

Du Piment Royal.

Le *Piment Royal* que l'on apelle *Rhus* a plusieurs petites branches, auxquelles sont attachées de feüilles deux à deux & semblables à celles du Cornier. Il fleurit au mois de May: au bout de chaque branche, il vient une grappe qui est verte au commencement, & croissant peu à peu prend une couleur vermeille, & à la fin cette fleur qui est semblable à L'Amarante, est d'un pourpre éclatant & velouté, meslée de quelques petits grains de jaune doré, qui la rendent encore plus belle.

Du Piment
Royal.

De la Plumelle ou Cornette.

Il y a la simple & la double, parmi la simple celle qui est violette est la plus belle, & parmi la double, l'incarnat est la plus estimée. Elle differe de la Giroflée en ce qu'elle a les feüilles plus étroites & plus tranchées: Elle veut pourtant avoir en tout la mesme culture.

Des Renoncules de Tripoly.

La Plante que Charles de l'Ecluse nomme des ses livres, *Ranunculus Asiaticus grumofaradice*, est ce qu'on apelle en François, *Renoncule de Tripoly*. Il y en a de diverses especes, les uns portent des fleurs simples, les autres de doubles.

Renoncu-
le de Try-
poly.

P

Pour

Pour bien entendre la description qu'on en va faire, il faut savoir qu'il y en a qui ne portent qu'une seule couleur: les autres en portent plusieurs, le dehors des feuilles de la fleur se trouve quelquefois d'une couleur, mais le dedans de l'autre. Parlant de ces derniers, on commence à nommer la couleur du dehors la première, parce que c'est celle-là qui s'aperçoit la première, lors même que la plante n'est encore qu'en bouton, puis la couleur qui est par le dedans: Le bouton noir en forme de Turban qui est au milieu de chaque fleur des simples où se forme la semence, ne varie point de couleur, c'est pourquoi on n'en parlera pas en décrivant leurs fleurs cy-après.

On commencera par ceux qui ne portent qu'une couleur & sont simples.

Les Ranoncles simples de Tripoly de simple couleur, sont de cinq espèces, sçavoir *Le Blanc*, *Le jaune doré*, *le jaune pâle*, *le couleur de citron*, *le Rouge brun*, qui est odoriférant.

Les Ranoncles simples de double couleur, sont,

L'Africain, qui est jaune doré, marqueté de nacarat, sur un fond jaune.

L'Aurore, est jaune panaché de nacarat par le dehors de la fleur, sur un fond jaune d'aurore.

Le Bisson, est d'un jaune pâle, marqueté de rouge, sur un fond jaune.

Le Calabrois est chamois bordé de rouge, sur un fond chamois.

Le drap d'or, est jaune doré, mêlé de rouge par le dehors de la fleur, de sorte qu'il ressemble à du drap d'or, ce qui est cause qu'on le nomme ainsi.

Le Melidor, est rouge cramoisy, bordé d'Isabelle par dehors de la fleur seulement, le fond est Isabelle.

Le Parmesan, est jaune doré, bordé de rouge, sur un fond jaune.

Le Passe-rose, est de couleur de rose vermeille, nué de blanc, sur un fond blanc.

Le Romain, est chamois, marqueté de rouge par le dehors de la fleur, le fond est chamois.

Le Rosé frisé, est blanc & couleur de rose par le dehors seulement sur un fond blanc.

Le Satiné, est blanc, marqueté de rouge par le dehors, sur un fond blanc.

Le Sydonien, est chamois, marqueté de rouge, sur un fond chamois.

Les Ranoncles doubles de simple couleur sont.

Le Rouge cramoisy ou sang de bœuf.

Le Géant ou *Peone de Rome*, est tout rouge, fait grosses fleurs, mais les feuilles n'en sont pas bien unies.

Le Géant de Constantinople, qui porte ses fleurs plus grandes que le précédent, aussi ses feuilles sont mieux rangées.

Le jaune à feuilles de rue, celui-ci porte ses fleurs plus petites que les précédentes.

Le jaune d'Italie, à feuille d'ache, ses fleurs ressemblent à celles des grands basifinets doubles.

Les Ranoncles doubles à double couleur, sont.

Le Basuel, celui-ci provient du petit rat orange vulgaire, lequel s'est rayé de jaune.

Le Géant ou Jauns de Rome, rayé de jaune, il est sujet à varier, portant quelquefois plus de rouge que de jaune, & quelquefois plus de jaune que de rouge.

Des Roses & Rosiers.

Il y a plusieurs fortes de Roses; *La Rose odorante & la Rose sans odeur.* *La Rose* Des Ro-
les ou Ro-
siers. *d'Hollande à cent feuilles, les Roses blanches de laïc, la blanche rouge* que plusieurs appellent *Rose de Virginie.* *La blanche tachée, les Rouges pâles, les Roses de couleur de chair, les Rouges couvertes* apellées de *Provins.* *Les roses Panachées, les Roses simp'es de couleur de Velours rouge, le dessous des feuilles de couleur de jaune sale, & des Roses de tous les mois, qui est une espèce de muscades rouges, portant ses fleurs par bouquets.* *La Rose jaune, qu'on appelle la grande, Les Roses de Damas ou muscades.*

Toutes les roses veulent beaucoup de Soleil, une bonne terre forte; on les plante au mois de Novembre & de Février de la profondeur d'un empan & à trois pieds de distance les unes des autres: on les taille au mois de Mars; on les arrose dans l'Été & dans l'Autonne, on ôte la vieille terre pour en mettre de nouvelle.

A toute sorte de Rosiers, il n'y a point d'autre façon que de leur donner quelquefois un léger labour, les nettoyer & décharger du trop de bois & de celui qui est mort.

La Rose de tous les mois veut être exposée en bel air, en plein Soleil, dans une terre douce, & sablonneuse pour porter tous les mois, & quand ses premières fleurs sont passées, on les taille au noeud, au dessous où étoient lesdites fleurs, & ainsi faisant après chaque portée de fleurs, vous en aurés huit mois durant, sçavoir depuis les premières, jusques environ la nôtre Dame de Décembre.

Si ces *Roses* ou *Rosiers* ne sont pas en terre propre, exposés & taillés comme on a dit, ils ne portent qu'une fois non plus que les autres.

Où bien on les taille proche de terre au mois de Novembre, & les branches qui renaissent & qui se renouvellent, apporteront des fleurs avec plus de force.

On les retaille encore de nouveau trois jours avant la pleine lune de Mars, laissant seulement un œil ou deux à chaque branche, après on déchausse le Rosier tout autour, & on ôte la vieille terre pour en mettre de la nouvelle & on l'arrose quand il en a besoin. Quand elle commence à fleurir, il en faut cueillir tous les boutons avant qu'ils s'ouvrent, & cela leur fait produire tout l'été plus grande quantité de fleurs.

Si vous n'avez pas naturellement de la terre de la qualité cy-dessus marquée, pour les susdits Rosiers, vous pouvés leur faire un fond artificiel en les plantant dans du sable amandé & en quantité suffisante.

La Rose d'Hollande à cent feuilles, celle qui sent ou celle qui n'a point d'odeur, demandent une même culture, elles veulent un lieu frais, peu de Soleil & une terre forte. On les taille au mois de Mars & on ne coupe que les extrémités qui sont sèches. Elles peuvent porter en Autonne, quand on les taille au Printemps à un pied, ou un pied & demi près de terre.

Les Rosiers d'Hollande, se plantent si l'on veut aux pied des arbres de haute tige & on les fait monter sur ces arbres, où ils étalent leur belle & delicate marchandise en la saison, ce qui est bien agreable.

La Rose jaune double, ne veut du Soleil que médiocrement, elle aime le froid

P 2 & veut

& veut être en liberté, c'est pourquoi il ne la faut ni lier ni serrer. Quand on la taille, on n'en coupe que l'extrémité des branches qui sont seches, elle veut être garantie des grandes pluyes, autrement les fleurs pourrissent & n'épanouissent pas bien, c'est pourquoi on leur fait un abry, quand les années sont trop pluvieuses: Pour la faire mieux fleurir & empêcher que les boutons n'avortent, il est bon d'en ôter une bonne partie, avant que de les laisser ouvrir.

Pour les faire porter tous les ans, il faut après que les fleurs seront passées, les tailler assez court, & s'ils poussent beaucoup de bois en Autonne, vous les taillerés encore en Février ou en Mars suivant.

Les Rosiers panachés sont des especes de Nains: (comme les Batavis] on peut les mettre dans des pots, si l'on veut, où ils font bien de même qu'en pleine terre.

On peut greffer un Ecusson de ces Rosiers & d'autres sur des Rosiers communs, & ces écussons ne manquent jamais de porter l'année suivante, s'ils sont dormans, les poussans portent en l'Autonne de leur même année.

Ce qui est plus avantageux que de les avoir de plan, où ils sont deux ou trois ans sans porter.

Les Rosier musquats blancs, veulent être taillés tous les ans en l'Autonne ou au Printems à un demi pied près de terre, il faut les couvrir de long fumier pendant l'hyver de crainte qu'ils ne gélent & au Printems vous leur donnez un léger labour, lors que vous leur ôtés ledit fumier.

Et quand les fleurs commencent à paroistre, s'il y a des jets qui n'en ayent point il faut les tailler à un pied & demy de bas, & à chaque œil il poussera un jet, qui donnera aussi beaucoup de fleurs vers l'Autonne.

De la Rose de la Chine.

De la Rose de la Chine.

La Rose De la Chine qui d'abord a eu le nom de *Barbare de Fuso*, est appellée aujourd'huy par quelques uns *Mauve d'Inde* & *Mauve du Japon*, mais elle est plus connue par le nom de *Rose de Siemie* Elle s'éleve avec le temps à la hauteur d'un arbre, dont l'écorce du tronc est pâle & de la couleur du figuier & les feüilles routes semblables. Elle jette plusieurs branches, qui se chargent par le bout de plusieurs boutons ronds de la grosseur d'une noix, qui s'ouvrent & s'étendant à la largeur d'une rose à cent feüilles, & elle est assez fournie de feüilles crépues & frisées.

Elle fleurit dans l'Autonne & sa fleur ne dure que deux ou trois jours, mais elle a des couleurs si belles & si variées, qu'on ne la peut voir sans l'admirer. Au commencement elle est blanche, puis elle rougit & enfin elle se charge & devient d'un beau couleur de pourpre.

Pour en perpetuer la race, il en faut semer la graine ou en planter les branches.

On en seme la graine au mois de Mars à la fin de la Lune: On la met loing à loing en bonne terre legere, qu'il faut avoir passée dans un crible fin & l'ayant préparée dans des pots, on y met la graine que l'on recouvre d'un doigt de la même terre: On l'arrose à petites gouttes & on lui donne peu à peu du Soleil, au bout de trente jours elle commence à lever & quand ces petites plantes sont devenues plus grandelettes, on leur met un peu de terre au pied de même qualité que la première, afin que les racines se fortifient & soient plus profondes.

Finale-

Finallyment pour les defendre de la rigueur de l'Hyver on les ferre dans un lieu chaud & aëré.

Au bout de l'an on les tire du pot & on les met en pleine terre fort au Soleil, dans laquelle pourveu qu'elle soit bonne elle apportera des fleurs au bout de deux ou trois ans.

La Bontures'en plante au mois de May ; Et pour cela il faut prendre de jeune bois qui soit sur du vieux, qu'il faut replanter incontinent apres l'avoir coupé dans un lieu fort au Soleil & en bonne terre de la profondeur d'un demi pied ou plus selon la grosseur du brin duquel il faut couper l'extremité avec tous les yeux & il faut couvrir les playes avec de la cire d'Espagne pour les defendre du chaud, du froid & des pluyes qui lui pourroient nuire. Ainsi en six mois il prend racine & au bout de l'an il produit des fleurs admirables.

De la Rose de Gueldres ou Suseau Rosal.

Cette plante s'étend de toutes parts avec ses branches d'une maniere, qu'il est très aisé de la reduire à la grandeur d'un arbre: il produit des fleurs qui ont chacune cinq petites fleurs blanches, & quelquefois soit par nature ou par hazard, il s'en trouve d'une couleur vineuse. Ces petites parcelles de fleurs s'amassent toutes ensemble, font comme de grosses bales rondes, qui sont sur l'arbre, comme autant de globes soutenus par un Atlas.

Il veut peu de Soleil, un terroir humide & fort: On le taille au mois de Mars & on n'en coupe que ce qui est sec.

Du Saffran.

Le Saffran fleurit au Printemps & en Autonne, il est aussi changeant dans sa fleur que dans ses couleurs, car quelquefois il devient simple & d'autrefois il est rempli de feuilles. Du Saf.
fran.

La Scabieuse que plusieurs appellent la Fleur de Veuve, est de deux sortes: Car il y en a de commune, & c'est celle-ci que par excellence on nôme la belle Scabieuse. Elles n'ont rien de different dans leurs fleurs, sinon que celle-ci est bien plus couverte & qu'elle est comme d'un violet cramoisy marqueté. Elle a une certaine odeur comme de Musc, qui est agréable de loing, mais que tout le monde n'aime pas de prés.

Elle veut beaucoup de Soleil, une terre à potagers. On l'arrose quand elle en a besoin: Cette fleur dure trois ans, c'est pourquoi pour en avoir, il la faut semer.

De la Sgarza odorata.

Elle élève quelquefois sa tige à la hauteur de plus de deux pieds; Au bout elle pousse quelques boutons longuets, qui renversent des feuilles jaunes qui forment comme des lys: Du fond il sort comme de petits brins de la même couleur. Quand cette fleur n'auroit rien de recommandable que son odeur, c'est assez pour la faire estimer. Elle se cultive comme la scabieuse dont on a parlé ci-dessus.

De la Speronelle ou Esperon de Chevalier:

La Speronelle, que les Allemans appellent Ritter Sporn, c'est à dire Esperon de Cheva-

Chevalier, est encore appelée *Consoude Royale*, la fleur en est double ; Il y en a de *Blanche*, de *Turquoise*, d'*Incarnate* & d'autres couleurs. Elle a les brins déliés, revêtus de petites feuilles longues & étroites torses & jointes ensemble.

Pour en avoir de la race, il en faut semer la graine : Elle veut un grand air, une terre à pouagers, & quand le besoin le demande, elle veut être abondamment arrosée.

Du Soleil nommé Tournesol & la grande Plante.

Du Soleil
nommé
Tournesol.

Cette grande plante a plusieurs noms, *Matthiole* l'appelle, *Couronne Royale* & *Coupe de Jupiter* : Les autres *Soleil d'Inde*, *Bulbe de Plin*, *Cloche d'Amour* & *Rose de Perse*. Il leve la grosse tige boutonneuse quelquefois jusques à la hauteur de six ou sept pieds, à l'extrémité de laquelle il produit une grande fleur, qui répand par le dehors tout à l'entour un cercle de feuilles d'un beau jaune d'oré dont tout le dedans est rempli d'une certaine graine brune obscure. Et parce que comme *l'Heliotrope* se tourne toujours aux rayons du Soleil, quelques uns l'ont appelée pour cette raison *Tournesol*. Quelquefois la tige se separe en plusieurs branches, qui portent chacune une fleur.

Cette grande plante veut un grand Soleil & une terre bien grasse, & comme elle vient de graine, après qu'elle est levée & qu'elle est grandeleste, on la transplante dans un lieu où domine le Soleil, & on l'arrose dans les temps.

Du Treffle des Maréts.

Cette plante qui sur chacune de ses queues produit trois petites feuilles rondes en ovale, leve sa tige à la hauteur d'un pied & demi, du milieu de laquelle elle se charge jusques à la cime de certaines petites fleurs blanches qui ressemblent aux *Jacinthes* avec certains petits filets comme les *capriers*, qui sont fort agréables à voir & sentent admirablement bon.

Elle se plaît plus à l'ombre & à l'humidité qu'au grand Soleil.

De la Tubereuse.

De la Tubereuse.

Cette fleur s'appelle aussi *Jacinte d'Inde*, parce qu'elle en est la 2. Espece. Elle leve au dessus de sa tige un bouquet de plusieurs fleurs, qui ne s'ouvrent pas toutes à la fois. Mais comme les choses les plus belles & les plus estimées veulent être veües longtemps, elle n'ouvre que quatre ou cinq de ses feuilles à la fois, qui ont la figure & la blancheur des *Jacinthes blanches orientales*, mais elles ont les bords moins renversés & sont une fois aussi grandes : Et bien que les premières fleurs se passent, cela n'empêche pas que les dernières ne soyent d'une beauté incomparable, & d'une si longue durée, qu'encore qu'elles fleurissent tout l'Esté on en voit encor durant toute l'Automne. On dit qu'il y a des Tubereuses rouges.

La Tubereuse veut être dans un endroit fort découvert dans une terre grasse & bien détrempée : elle se conserve mieux dans des pots qu'en pleine terre. Il ne lui faut pas plus de 3 ou 4. doigts de profondeur, il la faut mettre seule, ou si on la met avec d'autre, il lui faut donner un empan de distance des autres oignons.

Pendant l'Été il la faut arroser continuellement & abondamment tous les soirs (même à midi.) Durant l'Hyver pour ne l'a pas exposer aux injures du vent, du froid & des pluyes, il la faut ferrer dans un lieu à couvert, qui ait néanmoins bien du Soleil & qui soit bien aëté.

Afin que son bouquet ait plus de fleurs, les Peres Chartreux, mettent au fond du pot le tiers de terrer de fient humain consumé de plusieurs années.

Au mois de Mars à la fin de la Lune, il faut les lever & en ôter les cayeux pour planter dans d'autres pots à part, & ayant choisi les meilleurs oignons, on leur ébarbe les longues racines & puis on les replante, mettant premièrement un peu de terre sur laquelle on repose l'oignon, afin que les cheveux & la racine y entrent, & s'y étendent plus aisément & qu'elles en reçoivent plus de nourriture.

Maniere de planter & de conserver la Tubereuse.

Après que la fleur des Tubereuses est passée, il faut renverser le pot & le mettre dans un lieu sec, puis en tirer l'oignon sur la fin du mois d'Octobre, & le garder pendant l'hyver jusqu'au mois d'Avril: Et avant que de le mettre dans un pot, il faut durant quatre jours le faire tremper dans du vin & en suite le planter.

Tubereuse
sc.

Il faut aussi prendre garde que l'oignon ne gèle pendant l'Hyver.

CHAP. I.

De la difference des Tulipes & de leurs especes.

Monsieur Ménage dit que les Tulipes sont originaires de Turquie; On les appelle Tulipes parce qu'elles ont quel que rapport avec la figure d'un Turban, qui en Italien est appellé *Tulipano*.

Tulipes
sc.

Encore que toutes les Tulipes foyent d'une seule espece [c'est à dire Tulipes] néanmoins il est certain qu'il y en a de plusieurs sortes; des *Blanches*, des *Fauves*; les *Rouges* communes sont Tulipes, mais de trois sortes, qui ne changent jamais, & sont les plus communes, aussi sont elles estimées les moindres.

Il s'en voit d'autres de divers rouges, les unes plus enfoncées, les autres moins, les unes plus éclatantes & les autres plus foibles, & quand de ces sortes il s'en trouve dont le fond est selon que la connoissent les Curieux, alors ils les laissent grener, & ce sont de ces graines que viennent les meilleures couleurs.

On remarque de deux natures de Tulipes, les unes *Printanières*, & les autres *Tardives*, nous en voyons encore d'une autre sorte, qu'on peut dire, *Méridionales*, d'autant qu'elles fleurissent entre les *printanières* & les *tardives*, & de toutes les trois nous en voyons de diversement colorées.

Des *Printanières*, il s'en voit de plusieurs couleurs, & de parfaitement belles; dont les unes sont merveilleusement bien panachées & les autres simplement bornées: La fleur s'avance d'environ trois semaines ou un mois avant les autres, & pour cela se nomment *Printanières*. Pour les *Tardives*, les plus belles sont celles qui ont la couleur fort éclatante, le bord grand & coupé nettement.

Des

Des Tardives, aussi bien que des *Meridionales*, il y en a de plusieurs sortes de couleurs, dont les premières sont simplement bordées, elle sont un peu plus en estime que les *blanches Jaunes & Rouges*: Les unes sont *rouges bordées de Rouge*, & ce qui les fait un peu considérer, c'est que la couronne qui est dans la fleur est parfaitement ronde,

La seconde sorte, sont couleurs qui nous viennent par le moyen des graines & de celle-cy il s'en trouve de si diversement colorée, qu'il est impossible aux peintres & aux Teinturiers d'en imiter les couleurs: Et ce sont de ces couleurs que viennent les plus belles par l'industrie des curieux qui savent aider à la nature; par un artifice que l'industrie & le temps leur a appris: Et quoy, que ces couleurs, comme couleurs, soyent des moindres en beauté, neantmoins ce sont les plus belles comme seules capables de se changer en mieux, meilleures pour cœuilleir les graines. Il s'en rencontre aussi de *Glacées* entre ces couleurs, qui est comme une espèce d'ombre, de moindre couleur que celle du corps.

La Troisième sorte, sont celles qu'on nomme *Panachées*, entre lesquelles il y en a encore de plusieurs sortes, dont les premières & les moindres sont les *Paltots* de couleur rouge & jaune & de couleur blanche, & rouge & dont il y en a de deux sortes ou de 2 classes.

La première se nomme *Paltody*, il a les mêmes couleurs que le *Paltot*, mais il est bien plus fin & bien plus nettement panaché, il faut que celui ci ait les paillettes noires ou brunes, si ce n'est lors qu'ils ont un fond noir, il faut que les paillettes soient jaunes.

La Deuxième sorte de Panachées se nomme *Morillon*, il n'a que deux couleurs en sa fleur, Il y en a encore de deux classes, dont la seconde s'appelle *Morillon*, il est beaucoup plus fin que le *Morillon*, & ses panaches sont plus nettement coupées.

La Troisième sorte de panachées se nomme *Agates*: Il en est encore de deux sortes, dont la première n'a que deux couleurs, & la deuxième, qui se nomme *Agatine*, en a trois & quelquefois plus. *L'Agatine* est sans comparaison la plus belle *Agate* & ses couleurs sont plus distinctes & parfaitement détachées les unes des autres.

La Quatrième sorte est la plus belle de toutes & se nomme *Marqueline* ou *Marquetrine*: C'est cette sorte de Tulipe qui emporte le prix sur les autres: Il s'en voit de 4. & 5. couleurs, & quelquefois davantage. *La Marquetrine* est la plus belle, ses panaches sont détachés les unes des autres sans aucune diminution, sont nettes en leurs couleurs & arrêtés par un petit bord, comme un filet de soye bien delié: Et c'est à quoi on connoît les plus belles.

Il s'est trouvé encore une sorte de Tulipe d'une forme extraordinaire, elle est bizarre en ses couleurs & affreuse à voir, & pour cela s'est fait donner le nom de *Monstre*: On en voit de diverses couleurs.

Il en est d'autres qu'on nomme *Iaspées*, lesquelles ont bien plusieurs & diverses couleurs, qui ne sont pas séparées les unes des autres, mais se mélangent ensemble comme dans le jaspe.

Il s'en voit encore que l'on peut dire *doubles*, puis qu'elles portent jusques à plus de vingt feuilles.

Il s'en est veu & on en voit encore, qui ont les feuilles de la fleur *vertes*, de deux couleurs, on les nomme *feuilles rayées*, mais il s'en trouve peu de belles.

CHAP. II.

Qualités que doivent avoir les belles Tulipes.

IL est à souhaiter que la forme & le vert des Tulipes, ne soit ni trop long ni trop court, ni trop large, mais un peu frisé, & qu'il se couche sur terre, s'il est rayé il en est plus beau.

Qualités
que doi-
vent avoir
les belles
Tulipes.

La Tige est mieux quand elle n'est ni trop haute ni trop basse.

La portee ordinaire du plus grand nombre des belles Tulipes doit régler cela, on ne peut en prescrire une mesure juste, parce que la terre des Jardins étant différente, ou bonne ou mauvaise, elle fait des tiges ou plus hautes ou plus basses. Il faut aussi dans sa hauteur, qu'elle soit assez forte pour soutenir la fleur: Elle seroit un peu difforme si elle étoit trop grosse.

La Forme de la fleur, est tout à fait à rebuter quand elle est pointue: La connoissance de la curiosité, la doit rendre supportable dans une couleur quand elle est camuse, parce que la feuille s'allongeant un peu en se panachant, cet effet corrige ce petit défaut. Il ne faut point du tout que la forme soit échangée par le bas de la fleur, mais il faut que les feuilles soient larges à proportion de leur longueur. Les plus grandes fleurs bien proportionnées sont les plus belles.

Les Tulipes doivent avoir six feuilles, trois dedans & trois dehors. Si elles en ont règlement ou plus ou moins, c'est un défaut, celles de dedans doivent être plus larges que celles de dehors: Si elles étoient toutes six égales, elles en feroient mieux, mais ce seroit un défaut, si celles du dedans étoient plus petites.

Il ne faut point estimer celles dont la forme est belle en entrant en fleur, mais qui 2 ou 3. jours après s'allonge & se gâte.

Non plus que celles qui étans fleuries, renversent leurs feuilles par dedans ou par dehors, ou qui se godronnent ou cofinent.

Il est de conséquence que la feuille de la fleur soit épaisse & étouffée, pour durer long-tems en fleur, une Tulipe qui y dure peu n'est point considérée, quelque beauté qu'elle ait, & les Tulipes dont les feuilles de la fleur sont minces, sont quelquefois grillées par lardeur du Soleil avant que d'être fleuries.

Toutes les Tulipes ont du dos, celles qui en ont le moins sont les plus belles. Les couleurs bizarres sont certainement les plus belles. Les plus nuancées sont les plus beaux panaches. Plus leurs couleurs s'éloignent du rouge, plus elles sont à priser, parce que les fleurs sont de plus beaux éfets, avec cette exception néanmoins que les rouges à fond blanc ne sont point à rejeter. Parmi les Rouges les couleur de feu & de grenade sont les plus belles. Les Fortes bizarres à fond tout blanc & les grises à fond tout jaune sont rares, & fort recherchées.

Plus le Coloris est lustré & satiné, plus il est estimé, s'il est terne c'est un tres grand défaut.

Les Tulipes qui étans fleuries ne conservent point leurs belles couleurs pendant onze ou douze jours, ne doivent guères être prises, celles qui les gardent jusques à la fin de la fleur, sont les plus belles.

Les plus petits fonds sont les meilleurs pour faire de beaux panaches.

Les fonds qui panachent le mieux sont d'une même couleur, tant dedans que dehors. Il faut bien comprendre cette règle, c'est tout le fin de la connoissance, pour le jugement le moins incertain, de ce que doivent faire les couleurs. *Le dehors du fond*, sont les plaques cerclées ou étoilées qui sont au bas des feuilles dans le vase, & *le dedans du fond*, c'est l'épaisseur même du bas des feuilles qui est couverte par la plaque, de sorte que si les plaques sont blanches, & qu'en les levant avec l'ongle, ce dedans qu'elle couvre soit jaune, ce jaune en montant dans le panache s'éteindra en passant par le blanc de la plaque, si bien que pour n'avoir point de pareil accident à craindre, il faut que le dehors & le dedans du fond soit de même couleur.

Les plaques qui couvrent le dedans du fond de la fleur ne montent jamais dans le panache, mais seulement le blanc ou le jaune qu'elles couvrent, & les autres couleurs qui y sont contenues par une vertu secrète, de laquelle on ne s'aperçoit point, comme en *la solitaire* qui panache de pièces emportées & séparées par de grands traits noirs & dont le dehors & le dedans du fond sont blancs.

Quand les plaques ou dehors du fond demeurent toujours bien distinctes d'avec la couleur & le panache, c'est une esperance tres forte que la Tulipe se parangonnera, c'est à dire qu'elle reviendra tous les ans nettement panachée, mais quand le panache & la couleur s'imbibent avec les plaques, il faut craindre qu'il n'y ait moins de netteté au panache en de certaines années qu'en d'autres.

Les paillettes ou Etamines, doivent être brunes, & non pas jaunes, mais il n'importe pas de quelle couleur sont les pivots.

Il y a des couleurs de Tulipes qui aprochent si fort les unes des autres, quoi que de différente espece, que vous ne sçauriez les distinguer que par ces paillettes ou ces pivots. Or la distinction des especes est tres necessaire à sçavoir, car quand une espece panache a merveille & que vous voulés conserver plusieurs oignons de sa couleur, si elle ne differe d'avec 10 ou 12 autres especes que par les paillettes & par les pivots, comment feriez vous pour la démeler, si vous ne sçaviez par les examiner. Prenés donc garde que les pivots de l'une seront plus gros & plus longs que de l'autre, qu'ils seront plus jaunes, ou plus clairs, qu'ils seront entierement d'une couleur ou brunis à demi, ou brunis par en haut ou par en bas, ou enfin par d'autres distinctions qui se rencontreront. Examinés de même les paillettes par leur couleur, la largeur & la longueur & les fonds à plusieurs differences qui les distinguent & soyés certain que jamais les fonds, les pivots & les paillettes ne sont tout à fait conformes aux especes diferentes, quoi que les fleurs se ressemblent tout à fait.

Quelques Curieux qui ne sçavoient pas le secours des differences des pivots & des paillettes pour démeler leurs especes, vouloient les reconnoître par la difference de l'odeur, mais c'est une connoissance foible & incertaine & y en ayant d'assés, il faut y recourir.

Les Tulipes panachées doivent avoir les mêmes qualités que les simples couleurs, quant au vert, à la tige, à la forme & au fond.

Le premier Panache est celui qui vient par grands traits, de differentes figures bien coupés & séparés de leurs couleurs & qui ne prend point de fond.

Le second est le panache qu'on nomme à yeux ou à Isle, qui est par grandes pièces emportées nettement & qui ne vient point du fond.

Le troi-

Le troisième est celui qui vient en grande broderie bien détachée de ses couleurs, & qui ne prend point du fond. Il est parfaitement beau quand il vient sur des bizarres bien nuancées.

Le quatrième est celui de petite broderie, quand il est net & qu'il perce bien les couleurs, il est agréable, mais il ne l'est que sur les bizarres qui ont plusieurs nuances, quand il vient sur d'autres couleurs, il ressemble trop au drap d'or, ou au drap d'argent.

Les autres panachées dont le panache prend du fond ne laissent pas d'être quelquefois assez belles, quand elles sont bien nettes & partagées de leurs couleurs.

Toutes les panachées qui sont également partagées & entrecoupées de panaches & de couleurs, sont les plus agréables chacune en son espèce.

Quant il se trouve beaucoup plus de panaches que de couleur dans une Tulipe, cela gâte la fleur & la perd d'ordinaire, sans qu'elle puisse jamais se rétablir, elle dégénère en blanc & en jaune, c'est pourquoi il vaut mieux que la couleur soit dominante, parce qu'on en peut espérer une belle Tulipe, lors qu'elle prendra plus de panache, ce qui arrive souvent.

Les panachées dont le panache s'imbibe & se perd dans la couleur ne valent rien, on peut néanmoins garder leurs couleurs, si elles sont belles à cause des graines & point autrement.

Il faut toujours préférer les Tulipes qui panachent de riches couleurs, quand elles ne seroient pas si bien panachées, pourvu qu'elles soient de belle forme & bien taillées, parce qu'elles peuvent en faire de plus rares & de plus belles.

Les panachées bizarres qui ont les couleurs les plus distinctes & les plus éloignées les unes des autres, sont les plus belles.

Les Brunes violettes panachées de jaune ou de blanc sont plus belles, que celles qui sont moins brunes, quand elles sont d'ailleurs également conditionnées.

Tout panache broüillé ne vaut rien.

Ce n'est pas qu'il faille jeter la tulipe, dont le panache n'est pas net la première année, il y a des panaches qui se nettoient, c'est ce qu'on appelle se rectifier. Il faut mettre les hazards un peu broüillés pour les examiner l'année en suite: & s'ils ne se rectifient point, il les faut ôter. Par ce mot de *hazard*, on entend une Tulipe qu'on trouve panachée, qui ne l'étoit pas l'année précédente.

CHAP. III.

De la Terre propre aux Tulipes.

Les Tulipes viennent partout, néanmoins les terres sablonneuses & légères les conservent mieux que les terres fortes: Mais ces terres un peu fortes étant bien soulagées par les terrots de fumier de cheval consommés de deux ans, mêlés ensemble & passés à la claye, les conservera comme les autres terres.

Il faut fumer vos planches en luin, si tôt que vous aurez déplanté vos tulipes, & les labourer cinq ou six fois avant que de remettre vos oignons dedans, afin que le terrot soit extrêmement mêlé & consumé, crainte que s'il ne l'étoit pas, sa graisse n'engendrât la pourriture & des vers qui s'attachent plutôt aux belles Tulipes qu'aux moindres.

Si vous pouviés un an auparavant fumer vos terres à part pour les rapporter dans vos planches, quand vous auriés déplanté vos Tulipes, après en avoir ôté la terre qui auroit servi, cela en iroit mieux, ou si vos sentiers étans aussi larges que vos planches, & qu'ils eussent été fumés un an devant, vous en jetteriés un pied du dessus dans les planches, d'où vous auriés ôté la vieille terre, qu'on remettroit sur le sentier à la place fumée & reposée, & continuer ce déplacement de terre fumée d'année en année, cela seroit bon.

Choisissés la matiere qui vous conviendra le mieux, mais souvenés vous que la Tulipe aime une terre legere & fumée de fumier leger consommé de long-temps.

Il y a une observation generale à faire à l'égard des terres pour toutes sortes de plantes: c'est que les terres qui n'ont point servi auparavant aux plantes où vous les destinés, y sont beaucoup plus utiles que d'autres, la raison est qu'il y a un sel propre dans toute terre pour toute plante, & que si vous semés dans une terre où il y ait eu des choux, le choux n'y ayant use que le sel propre aux choux, les Tulipes y feront mieux que s'il y avoit toujours eu des Tulipes, qui auroient consumé le sel propre aux Tulipes, & si dans les terres où on met toujours des Tulipes les frequents engraissemens des terrots n'en remplaçoient les sels, les Tulipes periroient à la fin.

De quelque maniere que vous accommodiés vos terres, ne manqués pas dès le tems même que vous les accommoderés, à en écrire toutes les circonstances, de ce tems & de cet accommodement, afin que si vos plantes reussissent, vous puissés continuer & aussi afin que si vous avez fait quelque faute en fumant trop ou trop peu, ou mêlant certaine terre ou terrot, avec d'autres, qui nes'accorderont pas, vous puissés recourir à votre Memoire & vous corrig

C H A P. I V.

Du Temps & de la maniere de Planter les Tulipes.

Tems &
maniere
de planter
les Tuli-
pes.

IL fait bon planter les Tulipes depuis la my Octobre, jusqu'à la fin de Novembre, quoi qu'il y en ait qui veulent qu'on laisse le commencement de Novembre pour les paresseux & la fin pour les nonchalans.

Si on ne peut avoir de la terre preparée comme on a dit au chapitre precedent, il faut immediatemét apres qu'on aura leve les tulipes, bien soisir & varerer les terres du moins à trois tours, les bien éplucher de pierres, de racines & d'herbes, & ce qui seroit à souhaiter les cribler même, de crainte qu'un oignon ne se blesse contre une pierre en grossissant.

Vos planches étans labourées & dressées au rateau, il faut tirer dessus au cordeau des traits en long, de cinq pouces en cinq pouces, & refendre ces traits par d'autres en travers aussi de 5 en 5 pouces, afin que de tout sens vos oignons étans placés aux endroits où les traits auront croisé, ils soient dans une distance égale.

Si vous n'êtes pas contraint de faire vos planches plutôt d'une largeur que d'une autre, faites les de deux pieds & demi de large, & de long tant qu'il vous plaira, vous mettrés cinq oignons de front sur cette largeur, & vous avés ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre, vos panachées ou

vos

vos couleurs, ce qui est extrêmement utile.

Vos oignons se doivent mettre tous sur vos planches, avant que d'en enfoncer aucun en terre, de crainte que si vous enfonciés d'abord vos premières plantes, les oignons qui resteroient pour les dernières, se trouvant trop foibles ou de quelque triage que vous auriez oublié, vous ne voulussiez changer votre plantage, à quoi il n'y auroit plus de remède, mais quand on voit tous ses oignons sur terre, on change, on mele, & enfin on accommode mieux le tout à sa volonté.

Il ne faut guères enfoncer les Tulipes plus de trois bons doigts en terre. Il y a des pareilleux qui enfoncent leur oignon sans plantoir, en le poussant & luy faisant faire son trou par luy même; cette maniere est blâmable, un oignon peut rencontrer du vert ou des pierres & se briser: Il luy faut faire son trou avant que de le mettre en terre avec le plantoir & qu'il soit à peu près de la profondeur de cinq ponces, pour qu'il en reste trois lors que l'oignon sera au fond, & faut toujours bien placer sa Tulipe en l'enfonçant sur l'endroit où les traits marqués se croisent.

Au lieu que les piquets ou plantoirs ordinaires des Jardins sont pointus par le bout, il faut que celui des Tulipes soit rond, afin que le trou étant fait & l'oignon mis dans icelui, ils'ajuste bien au fond, & qu'il ne reste point de vuide au dessus ni aux côtés, en sorte que le trou étant rempli de terre deliée, l'oignon soit tellement couvert, qu'elle la touche tant par dessous que par dessus.

Si vous étiez assez exact pour ne pas souffrir à la fleurison des places vuides dans vos planches, principalement dans celles des belles panachées, il faudroit prévoir en plantant vos planches, de planter aussi des oignons dans des pots pour mettre au lieu de celles qui seroient pourries, mais il faut que ce soit dans des pots nommés bonnets, plus hauts pourtant d'un tiers qu'à l'ordinaire & que le dessous du pot soit presque tout à jour: c'est à dire qu'il n'y ait au cul qu'une bande large d'un doigt pour soutenir la terre du pot, quand on le levera; la raison de ce pot plus haut d'un tiers qu'à l'ordinaire, est qu'un oignon de Tulipe produit également sa fleur quand il a de quoi enfoncer sa racine, au lieu de l'élargir, sinon il ne fait qu'une petite fleur. Et la raison du cul à jour, est que le soufle ou esprit vivifiant qui sort de la terre, attiré par le Soleil pour la nourriture des plantes, trouvant passag: à travers de ce cul à jour, nourrit cet oignon pendant qu'il travaille à sa fleur, & au contraire si ce cul étoit tout fermé la fleur seroit maigre. Qu'on ne croye pas cet advis inutile, sur ce qu'on voit des Anemones & des Ranoncules aussi grosses dans un pot ordinaire qu'en pleine terre. Il n'en est pas de même de la Tulipe, elle a plus de besoin qu'une autre plante pour son accroissement de ce soufle ou esprit vivifiant de la terre. Quand vous aurés planté vos oignons de reserve dans autant de pots que vous aurés souhaitté, un oignon seul dans chèque pot, il faudra enterrer tous ces pots en planches, pour les gouverner comme les autres oignons jusqu'à la fleur.

Vos belles Tulipes panachées doivent être toutes décrites. Pour les mettre en ordre par terre, si vos planches ont cinq rangs de front, il faut avoir de grands tiroirs plats separés par cinq rangs de petits quarrés de la longueur qu'il sera nécessaire. Si votre planche a cinquante rangées de longueur & que vos tiroirs n'en puissent tenir que dix de longueur, il faut cinq tiroirs pour mettre toute votre planche en son ordre. Vous devés en mettant vos oignons dans

les quarrés de vos tiroirs pour les arranger , les assortir par la difference & par le mélange des couleurs , ce qui est très-agréable quand les fleurs sont venues.

C H A P. V.

Gouvernement des Tulipes depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.

Gouvernement
des Tulipes.

Les Tulipes sont robustes, mais elles s'en trouvent considérablement mieux quand on les choye, & qui en aura de tres belles, fera fort bien de les conserver. Il faut les couvrir à plat pendant les galées avec du fumier éteint, particulièrement les panachées & les oignons de reserve dans des pots.

Quand les boutons veulent sortir de terre au Printems, il faut commencer à arroser fortement vos Tulipes, à moins qu'il ne pleuve, premièrement parce que le bouton sortant de terre ne doit pas trouver sec le dessus de la terre, il se desecheroit. D'ailleurs cet arrosement battant la terre allegée par les gelées garnit la plante: outre qu'il l'humecte dans le tems qu'il fait sa fleur & lui donne le moyen de faire un bouton plus nourri. De plus le commencement du Printems étant sujet d'ordinaire au grand hâle du Soleil qui attire doucement la vapeur de la terre moüillée, il nourrit de cette vapeur le bouton rendre, au lieu que son ardeur peut le faire avorter sans ce secours.

Arroses d'abord dans le déclin de la Lune, ou dans un temps doux, le jugement vous doit regler. Si vous arrosés à contretems, il pourroit arriver des gelées, qui incommoderoient vos Tulipes, que vous ne couvrés plus quand elles sont en fannes.

Arroses toujours en suite quand vous croirés que vos fleurs en auroient besoin. L'Oignon d'une Tulipe s'altère par la soif comme une autre plante, & vos fleurs durent beaucoup plus quand l'oignon est humecte, que lors qu'il souffre par la chaleur.

Avant que d'arroser vos Tulipes la première fois, regarnissés vos places où il y aura des oignons pourris, & en faisant vos trous pour y mettre les pots de reserve, prenés garde d'eventer ou d'endommager les racines des Tulipes voisines.

C H A P. VI.

Des remarques nécessaires pour éviter les Tulipes quand elles sont en fleur: Du choix de celles, qui sont propres pour graine & des theatres des fleurs:

LA fleur étant venue, si vous avés mis dans votre Jardin des Tulipes de nouvelle acquisition ou de present, ou de vos graines, il faut soigneusement arracher les oignons, dont les fleurs n'auront pas les qualités cy-devant décrites pour la beauté.

Il faut remarquer séparément les couleurs, & les panachées printanieres, les hazards parfaits pour première planche, ceux d'après pour les secondes planches, les couleurs triées dont on fera toujours des planches à part, & les Tulipes dont vous voulés reserver les graines.

Voilà de six sortes de Tulipes qu'on peut marquer avec trois couleurs de lai-

ne. On a son memoire sur lequel on écrit. Les Tulipes liées de laine blanche, sont les couleurs printanieres, celles qui sont liées de laine noire, sont les panachées printanieres, celles qui sont liées de laine rouge sont les hazards parfaits; celles qui sont liées de laine blanche & de laine noire, sont les hazards pour la seconde planche, celles qui sont liées de laine blanche & de laine blanche & de rouge, sont les couleurs triées, & celle qui sont liées de laine rouge & de laine noire, sont les Tulipes pour graine.

Il faut donner des noms à vos plus belles Tulipes, vous pouvez attendre si vous voulés que vos hazards ayent panaché nettement deux années de suite, afin de ne les point nommer inutilement; mais il faut décrire vos principaux hazards parfaits pour voir l'année, ensuite leur constance, leur progrès & leur diminution. Auquel cas au lieu de leurs laines, il faudra y lier au pied de petits morceaux de cartes sur chacun desquels il y aura un chiffre relatif à votre memoire, sur lequel vous ferés leurs portraits.

Ainsi par exemple, il faudra écrire numero 1. couleur bizarre nuancée de tané brun & clair, panachée de tres beau jaune d'or par grandes pieces emportées, moyen vase ou grand vase, belle forme, haute tige, ou moyens, fond vert cerclé ou autrement, estamine de bleu enfoncé, pivots jaunes clairs, brunis par en haut hazard de 1694. & de même des autres numeros. Il ne faut pas manquer de faire des planches de couleurs arrangées. Mettés donc par rang cinq oignon d'une même espece de vos couleurs, ou davantage selon la largeur de vos planches, & décrivez sur vostre memoire toutes les particularités de l'espece, accomodés en 10 ou 12 especes par année, afin de ne vous point trop embarasser à la fois, & quand un ou deux de vos oignons panacheront, vous verrés si le panache pourra ou sera devenu parfait, pour conserver tous les oignons que vous aurés de cette espece, il vous sera alors aisé de les reconnoître, en cueillant une fleur de vos 5 oignons, qui n'auront pas panache, & en l'aportant pour la confronter à toutes les couleurs de votre jardin, & si vous trouvés que le panache broü lle ou s'imbibe, ou que la forme se gâte en panachant, ou enfin qu'il y ait d'autres défauts essentiels, ôrés de votre jardin tous les oignons que vous y aurés de cette méchante espece; Ne vous faites point de peu du soin & de l'équipage necessaire en déplantant ces couleurs arrangées pour les conserver en leur ordre; On met les 5 oignons de chaque espece dans un même cornet de papier, sur lequel on décrit, *premier rang des couleurs arrangées*, & ainsi de suite. Et par la relation de cet ordre avec votre memoire, vous connoissés vos plantes, si vous n'avez pas cinq oignons de la même espece, décrivez toujours ce que vous avés & multipliez par les cayeux, le tems amène tout.

Le choix des Tulipes que vous reserverés pour graine, demande un peu d'usage & de bon goût: l'instruction qu'on peut en donner est, qu'il faut en marquer de plusieurs especes des plus belles formes, des plus nuancées, des plus satinées & sur tout des plus bizarres; les claires y sont aussi necessaires comme les brunes, & la huislée, est une bizarre nuancée qui n'est pas brune.

Vos Tulipes pour graine étans marquées, rompés les têtes de toutes les autres, afin de les empêcher de travailler inutilement, en produisant beaucoup de graine qu'on jetteroit, l'oignon s'emploie à la conservation & à la nourriture qu'il lui auroit fallu pour ces graines.

Cela fait il faut laisser mourir les oignons, en leur laissant prendre leur faoul de terre: Et cette maturité se remarque, lors que la tige ne recevant plus de nourriture

nourriture de l'oignon, il a comme réservé sa vertu en lui & la laisse secher.

Monsieur de Valnay a inventé une maniere de théâtre tout a fait jolie, pour faire voir ensemble & commodement un amas de panachées mêlées suivant leurs couleurs différentes & arrangées les unes près des autres, de maniere qu'assis a l'ombre & d'un seul coup d'œil vous vous divertissés la veüe de tout ce qu'un tres grand jardin peut produire de ratés.

Au milieu d'une sale sur une tres grande table, il fait un theatre de 5 ou 6 gradins de 4 a 5. pouces & élève les uns des autres de même hauteur, il les couvre d'un tapis vert, & il cueille les panachees parfaites, qu'il met chacune dans une petite phiole avec de l'eau apres les avoir entierement épanouïes: Il arrange ensuite toutes ces phioles sur des gradins; I. cueille pour cela ses Tulipes quand elles ont été, quelque tems en fleur, s'il les coupoit trop tôt, elles ne se tiendroient pas épanouïes dans l'eau, elles se resseroient incessamment. Pour empêcher encore qu'elles ne se referment, il les met si tôt qu'elles sont cueillies dans un pot plein d'eau, de sorte que toute la queue y trempe jusques a la fleur, il les y laisse un jour entier. Par ce moyen la fleur se saule d'eau, se gouverne plus aisément & demeure tendue & ouverte. Ces theatres bien servis de la main, à proportion que quelque fleur se dérange, font un effet extraordinairement agréable.

On peut faire de pareils theatres d'Anemones & si l'on ne se soucie point des graines, on en peut faire aussi d'œillets & d'oreilles d'Ours, qui auroyent beaucoup plus de propreté, que ceux où l'on met les pots.

CHAP. VII.

*Du Temps auquel se déplantent les oignons, leur ordre & leur conservation.
Des graines & de leur conservation. Du tems de les semer & de leur Culture.*

LE tems de déplanter vos Tulipes est quand la tige de la fanne se sèche. Choisissez de beaux jours, afin qu'on serie vos oignons secs, ne les laissez au Soleil en les déplantant que le moins que vous pourrés, parce que le Soleil les tue, pour peu que ses rayons donnent dessus à nud. C'est pourquoi si le tems est trop ardent, il faut differer & en attendre un plus moderé: si mieux on n'aime prendre le matin & travailler jusques à 7 ou 8 heures, & recommencer apres midi, environ sur les cinq heures.

Tems auquel se déplantent les oignons.

Vos oignons levés, mettez les sur le plancher d'une chambre & les étalés, si vous les laissés en tas, le feu s'y mettroit & ils periroient, laissés les à découvert afin qu'ils se dessèchent de l'humidité superflue qu'ils pourroient avoir retenus de la terre & par ce moyen, ils se conserveront fort bien. Il faut pourtant de tems en tems les visiter & tourner doucement, afin que s'il s'en trouvoit quelqu'un de blessé ou de malade, on tâchât d'y remedier, en luy ôtant l'écorce ou plutôt la blessure, ou bien en le mettant en terre, ou sans doute il reprendra sa vigueur.

Conservés toujours les ordres de vos marques: séparés les oignons de chaque sorte & mettez une carte écrite sur chaque sorte, pour les distinguer.

Un mois

Un mois ou deux après, quand ils sont bien secs, il faut les éplucher & prendre garde de leur ôter la dernière peau, sur tout celle qui tient au cul de l'oignon dont le dépouillement est mortel pour cette plante. Quand les oignons sont épluchés, mettez les dans des paniers, plutôt que dans des boîtes, parce que les oignons y ont plus d'air; laissez les en repos jusques au tems de les planter.

En déplantant vos belles panachées, il faut suivre le même ordre que vous avez tenu en les plantant, & remettre dans chaque carré de vos tiroirs l'oignon de son rang.

Il ne faut pas lever les oignons réservés pour graine, que le châton qui la contient ne vous montre en s'ouvrant, qu'elle est meure & sèche, l'ayant cueillie, laissez la une couple de mois dans son châton, cassés le ensuite pour l'en tirer toute & la nettoyer.

Vous semerez votre graine de Tulipe au mois de Septembre, il n'importe en quel tems de la Lune: Préparez bien une planche de terre, répandés votre graine dessus la moins épaisse que vous le pourrés, parce que vos graines pour grossir, doivent être au moins deux ans en terre sans les lever. Couvrez votre graine semée d'un petit doigt de la même terre que celle de dessous.

Ces graines ainsi semées, leveront au mois de Mars suivante, & si-tôt que leur fane, [qui ne paroitra pas plus que la petite feuille de poreau] fera sèche, metrés un bon doigt de terre sur la planche & les laissés-là. Après leur seconde feuille, si vous voyés que les oignons ayent suffisamment grossi, pour ne vous point trop donner de peine par leur petitesse à les tirer de terre & a les replanter, tirés les de leur pepinière & les plantés par planches, pour les déplanter toutes les années comme les autres, ils rapporteront fleur plus viste, que si vous les laissés toujours dans la pepinière.

Ayés soin d'arroser vos graines dans les temps chauds, lors quelles en auront besoin, tenés les toujours nettes de mauvaises herbes & les couvrés à plat dans les fortes gelées.

CHAP. VIII.

De la Culture des Cayeux & comme ils conservent constamment les couleurs de leur mere.

LEs Cayeux sont un autre moyen que la graine, dont la nature se sert pour la conservation & l'augmentation des Tulipes, mais differens de graine, en ce que la graine ne produit pas toujours une Tulipe semblable à celle qui l'a enfantée, mais bien souvent different, tant de couleur que de forme, au lieu que les cayeux tiennent toujours de la nature de la Tulipe qui les a engendré sans se changer, ni diversifier aucunement. En sorte que pour conserver toujours les especes des Tulipes qu'on veut garder & dont on se veut rendre fort, il les faut planter curieusement, cette voye est la plus assurée pour les augmenter, comme les graines sont aussi la voye la plus assurée pour en avoir de nouvelles.

De la Culture des Cayeux.

R

De tous

De tous les *Cayeux* qui ontiront des Tulipes, on en peut faire une ou deux planches selon la quantité, & on les peut planter assez proche les uns des autres, ce qui sera comme une pepiniere, dont on levera tous les ans quantité de Tulipes portantes, & comme les *Cayeux* n'ont ni la force ni la vigueur des gros oignons & même qu'il s'en rencontre de si petits & de si foibles, qu'ils periroient s'ils étoient longtems hors de terre, il les faut replanter dès la fin d'Aoust, ou même quinze jours après les avoir tiré hors de terre, par ce moyen ils se conserveront & porteront beaucoup plustot, que si on attendoit à les replanter au temps des Tulipes portantes, auquel temps ils s'en trouveroit beaucoup de fleuris & même plusieurs de morts. On les peut laisser deux ans en terre sans les lever mais il faut bien cercler & tenir vos planches nettes.

Il est certain que les *cayeux* conserveront la même nature de l'Oignon qui les a engendré sans degenerer.

CHAP. IX.

Qu'il est necessaire de lever tous les ans les Tulipes.

C'Est une necessité absolue de lever tous les ans les Tulipes, ce qui se fait environ à la fin de Juin ou au commencement de Juillet, lors qu'après avoir porté leurs fleurs, elles ont laissé secher leurs riges, non seulement pour plusieurs inconveniens qui pourroient arriver à l'oignon, tant par pourriture que par d'autres accidens, mais encore à cause que naturellement l'oignon de plusieurs Tulipes s'enfonce & coule dans la terre, en sorte que qui les laisseroit plusieurs années sans les lever, il en perdroit beaucoup sans doute, & puis comme l'oignon s'en porte beaucoup mieux, c'est une chose necessaire. Joignés à cela, que toutes les plantes & particulierement les Tulipes, se perdent ou degenerent par la négligence de ceux qui les cultivent, étant certain que si cette fleur n'est transplantée tous les ans avec grand soin & dans la saison, ses perfections diminuent & la fleur perd beaucoup de son lustre & de sa beauté, au lieu qu'en les replantant tous les ans, trouvant une terre nouvellement labourée & bien varetée à trois ou quatre tours, cela aide beaucoup à leur embellissement.

CHAP. X.

Des Maladies des Tulipes & de leur remede.

Maladies des Tulipes. **C**ommençant par les Tulipes qu'on élève de grain, les oignons étans encore petits & foibles, n'ont ni la force ni la vigueur pour resister aux accidens qui leur peuvent arriver, soit par la rigueur du froid ou par l'excès de chaleur, qui sans doute en font perir plusieurs, par l'alteration qu'ils leur causent, c'est pourquoi ayant à remedier à ce défaut, il faut avoir soin de les conserver durant l'hyver avec des aix ou des nattes, pour les preserver des plus fortes gelées, des neiges & des verglas, & même du Soleil de l'hyver qui tue autant que les plus rigoureuses froidures.

Le gouvernement des petits *Cayeux* se doit faire de même, car en ayant une planche ou deux, qui sont comme une pepiniere, il faut les couvrir avec le même soin, pour les preserver de semblables accidens.

On re-

On remarque qu'au commencement de l'hyver, il leur survient une maladie qui est contagieuse, & leur arrive lors que l'oignon poussant ses feuilles hors de terre, il entre des eaux froides qui coulent entre leurs peaux & descendans jusqu'au cœur, les font pourrir, ce qui se voit par une couleur rougeâtre, mais blafarde qui paroît au bout des feuilles, en sorte qu'en les tirant elles quittent l'oignon, & font paroître la pourriture qu'il a jusqu'au cœur; & cette maladie est si maligne qu'elle infecte toutes les autres. Pour remedier à cela il sera bon de lever l'oignon avec un déplantoir, tel que celui des melons, afin qu'en les tirant avec sa terre cette peste ne passe pas plus avant & n'infecte pas le reste: Ou bien faire une tranchée autour de la largeur de demi pied & de 10 à 12. pouces de profondeur, afin que celle qui est déjà gâtée ne gâte pas celles qui sont saines.

Le mal que la rigueur du froid ou l'excès des chaleurs a apporté à nos Tulipes, paroît aussi dans le tems qu'on les leve de terre, car alors on trouve les petits Cayeux dépouillés de leur peau, ce qui est une marque d'alteration & de foiblesse, qui leur cause un détachement qui les fait perir.

Pour remedier à ce mal, il faut si-tôt qu'on les aura levées, prendre les Cayeux, ou même les meres, s'il s'en rencontre, & les mettre incontinent dans le sable, ou en terre en quelque lieu à l'ombre, afin de les conserver par une agréable fraîcheur & si l'excès des chaleurs étoit si violent qu'elles desséchassent par trop, pour lors il les faudroit arroser légèrement, & continuer ce gouvernement avec jugement & avec prudence jusques au mois de Sept. qu'on les plantera ailleurs.

Le dépouillement de la peau qui survient aux Tulipes, proced de ce qu'on ne les plante pas assez avant en terre; & n'ayans pas toujours la force de s'enfoncer eux mêmes, il arrive qu'ils grossissent beaucoup & crévent leur peau qui est assés tendre, & de là procedent les chancres, où s'engendre en suite une gangrène qui les fait enfin mourir, mais si-tôt qu'on s'aperçoit que ce chancre commence, il faut couper jusqu'au vif, & pourveu que le bas de l'oignon demeure encore entier; le remettant en terre, il se peut garantir.

Si l'on ne tenoit pas les Tulipes couvertes durant les mois de Fevrier & de Mars, il leur pourroit encore survenir plusieurs accidens par la rigueur des grêles, qui leur donneroit un mal qu'on appelle *tâche de Mars*; qui est une pourriture qui attaque leurs premieres feuilles à fleur de terre, ce qui leur est causé par des coups de grêle & par des froidures qui tombent sur elles, ce qu'apercevant il faut exactement ôter la pourriture, & pour cela dégrader & ôter de la terre jusques où on jugera nécessaire, pour pouvoir couper & racler jusques au vif le chancre que ce mal y pourroit causer: Car si on laissoit quelque tems le chancre croupir sur la Tulipe, il s'écouleroit jusques au cœur de l'oignon & le feroit mourir.

La principale marque de santé aux Tulipes, est lors que les tirant de terre, on trouve les oignons durs & leur peau d'une couleur rougeâtre tirant sur celle de châtagne, car cette couleur est celle que doivent avoir les oignons de Tulipes saines, que s'ils sont molasses & leur peau blafarde ou noirâtre, sans doute il y aura de l'alteration.

Les plus célèbres Curieux ont trouvé un moyen de conserver leurs Tulipes blessées & les oignons offensés immédiatement après qu'elles sont levées, ils les arrangent sur terre à l'ombre, comme s'ils les vouloient replanter, & laissent seulement un travers de doigt de distance entr'elles: Alors ils reprennent leurs forces & leur point de perfection.

Mais parce que quelques animaux, comme Mulots, Limaçons ou autres les

pourroient endommager. ils ont une équarrie de bois, de la grandeur du lieu où sont les Tulipes malades & de hauteur d'environ quatre pouces, où l'on fait au dessus un treillis de fil de fer, dont les trous sont étroits, afin qu'étans enfermés dans cette machine, tels animaux n'y puissent passer pour les endommager.

CHAP. XI.

Liste de plusieurs noms de Tulipes, avec la quantité & distinction de leurs couleurs.

Liste de
plusieurs
noms de
Tulipes.

- A.
- L'**Agate d'Als, Rouge, pourpre, rose sèche, & blanc.
- L'**Agate Amirale, gris de lin, flamette, rouge vif & blanc.
- L'**Agate Armand, gris de lin sale, Colombin & blanc.
- Agate d'Arquelaine**, colombin obscur, colombin clair & blanc.
- L'Agate Royale**, n'a que trois couleurs, mais parfaitement distinctes & séparées les unes des autres, elle a un pourpre clair avec du rouge, qui s'étendent en panaches dans beaucoup de blanc. C'est une des plus belles Tulipes du tems.
- L'Agate Brosset**, rouge fort enfoncé, colombin clair, & blanc d'entree.
- Agate Brillet**, colombin, & blanc, printaniere.
- L'Agate Brabançonne**, Rouge obscur, Colombin clair & blanc obscur.
- L'Agate Bruue**, rouge sur brun & colombin clair.
- L'Agate Chapelle**, rouge colombin & blanc.
- L'Agate Coste**, gris de lin chargé, rouge vif & blanc de satin.
- L'Agathe de Coïnte**, Colombin obscur, colombin clair & blanc terni.
- L'Agathe Chon**, Colombin, minime & couleur de Citron terni.
- L'Agate Castlain**, Colombin, Rouge pâle & blanc.
- L'Agate dentelée**, a du colombin chargé de rouge avec du blanc.
- L'Agate du Dru**, Couleur de rose mêlé d'incarnat, Colombin, couleur de citron & blanc terni.
- L'Agate Datte**, gris lavandé & pourpre cramoisi.
- Agate d'Epine**, blanc de lait & tacheté de rouge cramoisi clair.
- L'Agate Ferrans**, pourpre enfoncé, couleur du Vice-Roy & peu de blanc.
- L'Agate Frieul**, gris de lin enfumé, tritamin & couleur de citron broüillé.
- L'Agate Guernu**, Fûeille morte & blanc.
- L'Agate Gobelet**, Rouge cramoisi, colombin, blanc & jaune.
- L'Agate Goblin**, est ornée de cinq couleurs, sçavoir d'incarnat, rouge, jaune & laque, chargé de charmois.
- L'Agate Gorle**, Rouge sang de bœuf & blanc.
- L'Agate Govion**, Rouge obscur, colombin & Citron.
- L'Agate la deserte**, colombin & peu de blanc, printaniere.
- L'Agate lianze**, Amarante & blanc, non d'entree.
- L'Agate Lionnoise**, Couleur de brique, colombin & blanc tout broüillé.
- L'Agate Lorney**, Colombin & blanc, non d'entree.
- L'Agate Minime**, a quatre couleurs assez distinctes, qui sont, gris de lin, jaune, amarante, & du rouge.
- L'Agate Monsieur de Chartres**, Colombin obscur, gris lavandé & blanc.
- L'Agate Magnin**, Colombin obscur, mêlé d'un colombin clair & blanc.
- L'Agate de Mare**, Gris cendré, gris violet & peu de blanc.
- L'Agate Mole**, Colombin obscur, Colombin clair & blanc.
- L'Agate Morin**, a du pourpre & gris sale dans beaucoup de blanc.
- L'Agate Molard**, Colombin obscur, gris lavandé & blanc.

L'Agate

L'Agate Ochie, Tristamin, rouge & chamois.
L'Agate la Piemando, Gris de lin, colombin, rouge & blanc.
L'Agate Proserpine, minime brûlé, jaune & citron terni.
L'Agate Patin, Couleur de rose, Colombin & blanc, *non d'entrée*.
L'Agate Picoz, Colombin obscur, Colombin clair & blanc terni.
L'Agate de Qyibly, Gris de lin, Colombin obscur, colombin clair & blanc d'entrée.
L'Agate Rossy, Rouge brun, Colombin & blanc d'entrée.
L'Agate Riviere, rouge brûlé, colombin obscur & peu de blanc terni.
L'Agate Robain, a du pourpre, rouge & blanc, mais quoi qu'elle aye les couleurs de *L'Agate Royale*, néanmoins elle est beaucoup differente, d'autant que l'Agate Royale a bien plus de blanc & les panaches ne sont pas semblables.
L'Agate R maine, est colombine avec un peu de la copie & du blanc.
L'Agate Saint Marc, est gris de lin, incarnat & blanc.
L'Agate sans pareille, rouge cramoisi, colombin & blanc d'entrée.
L'Agate Saunier, Gris de lin clair, Colombin & blanc d'entrée.
L'Agate sauvage, violet, pourpre enfoncé & blanc.
L'Agate du Vasseur, est d'un gris violet, avec du blanc & un peu d'incarnat.
Adimion, est amarante, avec un peu de rouge & du blanc de lait.
Albertine, a de petits traits pourpres par menus panaches, avec gris de lin clair & blanc.
Alidore, est de couleur de feu avec un gris de lin enfoncé, sur chamois blanchissant.
Alzrite, est panachée de jaune, & rouge.
Amerantine, est panachée de pourpre sur & blanc.

Amerante, a un fond blanc sur lequel s'étendent des panaches amarante.
Amarillis, rose sèche, pourpre enfoncé & blanc.
Ambriſe, est colombin, rouge & blanc.
Amiable, bl. de lait, rouge brun velouté.
Amiral d'Angleterre, rouge brun, colombin vif & blanc.
Amiral Castelin, est colob. rouge pale, & bl.
Amiral Chrétien, Colombin pâle, mêlé d'un colombin obscur & blanc d'entrée; *printanière*.
Amiral de Boiffiere, rouge brun, colombin & blanc d'entrée.
Amiral de Delf, rose rouge & blanc.
Amiral Fray, gris lavendé, minime brûlé & blanc.
Amiral de France, pourpre obscur, colombin clair & blanc, *non d'entrée*.
Amiral Fournier, tristamin rouge, & jaune blanchissant.
Amiral d'Hervert, pourpre obscur, violet clair & blanc d'entrée. *Printanière*.
Amiral de Hollande rouge & blanc.
Amiral de Mars, rouge de sang & blanc.
Amiral Poncet, fleur de lin, colombin & blanc d'entrée.
Amiral Triverman, couleur de rose, colombin & blanc, *non d'entrée*.
Amiral Vallier, orange, couleur de rose, citron & blanc sale.
Amiral Villiers, pourpre colombin & blanc d'entrée.
Amiral de Vesnes, rouge triste, rose & chamois blanchissant.
Angloise, est d'un beau colombin, rouge & blanc.
Argentier, pourpre colombin & blanc. *Printanière*.
Argus, couleur de feu, gris de lin & & blanc de lait.
Auguste le grand, couleur de rose éclatante, & blanc, *non d'entrée*.
Auguste, Colombin, blanc & rouge.
 B.
Baloise, est de trois couleurs, rouge, colombin & blanc.
Esre, tient sur le rouge, colombin clair

- clair & blanc.
Beau Courroy, pourpre obscur violet clair & blanc terni.
Beaupré est rouge & blanc.
Belin ordinaire, rouge, Colombin & blanc.
Belin Trelon, violet, peu de rouge & blanc.
Bellissime, couleur de pécher, fleur de lin & blanc d'entrée.
Belle d'Anvers, gris de lin, pourpre & blanc.
Belle Helene, rouge enfoncé ou sang de bœuf & blanc d'entrée.
Belle Morine, rouge cramoisi & beaucoup de blanc d'entrée.
Belle la Barre, a des couleurs de la Brabançonne, qui sont pourpre, rouge & blanc, mais il y a de la difficulté aux panaches.
Belle Perlée, incarnadin éclatant, & beaucoup de blanc d'entrée.
Bellincourt, est de couleur de feu & blanc de lait.
Bizarre du Cadet, feuille morte, rouge brûlé & jaune enfumé.
Bolhuert, incarnat & blanc.
Boulonnoise, rouge pâle & blanc.
Bourbourg, gris lavandé, colombin obscur, colombin clair & blanc.
Bourgeoise, rouge vif tirant sur l'orange & blanc.
Bosuel, est rouge de sang & jaune.
Brabançonne, est blanc de lait, pourpre & un peu de rouge.
Brandebourg, rouge pâle tirant sur le Colombin & blanc terni.
Brantion, nacarat & blanc.
Brantion Morin, rouge, colombin & blanc. *Printaniere*.
Bruxelles, rouge obscur, colombin clair & blanc.
 Il y a encore la beauté de *Charvres*, Belle mignonne, belle Calite, belle Tragene, belle mariniere, Blanche printaniere, blanche tardive, Bordée & rebordée, Brantion de Boh. Brantion de l'Aublepinc.
- C.
- Cadette*, pourpre & beaucoup de blanc.
Cesar, lacque chargé & beaucoup de blanc d'entrée,
Caillarde, colombin chamois, incarnat & jaune doré.
Caliste, pourpre & blanc.
Cannette, incarnat rougissant & blanc de lait.
Canelée, gris, incarnat, & jaune.
Canette, beau violet & blanc.
Canite, gris lavandé, incarnat & blanc.
Carlée, gris rougeâtre & chamois.
Carmelite, est jaune paille, & incarnat fort éclatant.
Cartie c'est la *carlée*.
Cadenulle, a un nom fort convenable à sa beauté, puis qu'elle ne cede à nulle autre, en la forme de fleur, soit en l'agreable disposition & assortiment de ses couleurs, qui sont un pourpre violet, avec peu de rouge, & beaucoup de blanc.
Celeste, gris lavandé, un peu de rouge & blanc de lait.
Cermoise, incarnat tirant au colombin, avec du blanc de lait.
Chanceliere, violet & blanc.
Chamois, bordée d'écalarte.
Chartreuse gris de lin, peu de pourpre & blanc de lait d'entrée.
Chameau, rouge gris de lin & blanc.
Chinoise, colombin grisâtre, rouge & chamois.
Citadelle, pourpre, gris de lin & blanc.
Colombin & blanc à grand bord. *Printaniere*.
Colombin & blanc à grand bord. *Tardive*.
Columelle rose rouge blanche.
Concubine, colombin & blanc.
Couronne ardente, blanche & par les endroits de couleur d'agriote *Printaniere*.
Corinthie, laune doré, blanc & rouge.
Cupidon, violet d'Evesque, pourpre clair & blanc.
Curé printaniere, gris de lin fort pâle & blanc.
Curé Tardive, gris de lin fort pâle & blanc.
Confidente, *Couronne royale*. *Cardinale*.
- D.
- Dalepon*, couleur de brique, le fôd noir.
De Lauroy, pourpre, gris de lin & blanc.
Denellée, rouge pâle & blanc sale.
- Devi-*

Devifée, blanc & rouge.

Diligente, rouge colombin & blanc de lait. *printaniere*.

Doblan, diametre, & blanc. *printaniere*.

Dom Château, violet cramoisi, pourpre & blanc.

Dolincourt, pourpre, rouge & blanc.

Dorade, rouge & chamois blanchissant.

Doramie, pourpre, gorge de pigeon, & jaune blanchissant.

Dorilée, violet & blanc de lait.

Dorimène, lacque, violet & blanc.

Dorinde, colombin, rouge & jaune blanchissant.

Doris, est d'un blanc de lait, comme à piece emportée avec du rouge tres vif.

Drap d'or, d'argent, panaché, Printaniere.

Drap d'arg. nt de Valentienne, Drap d'argent du Pasteur.

Drap d'argent du Berger.

Druide, rouge terni, colombin obscur, & blanc.

Ducalé, est d'un beau rouge & blanc.

Du Chêne, pourpre, rouge & blanc.

Dulcinée est d'un blanc de lait & couleur de lacque.

Du Lesme, Lacque, blâc tres net & rouge.

Du Pont, colombin, rouge chargé avec du jaune blanchissant.

Du Pouffin, Duc à grand bord. Printaniere.

Duc à grand bord. Tardive, Duc à petit bord. Tardive. Dom Federic. Dom Jérôme, Dom François. Dom Pierre. De Clermont. De Malines. Droleffe.

E.

Elifée, a du pourpre violet & blanc dès son entrée.

Erimante, rouge feuille morte & jaune.

Eristie, est pourpre & blanc.

Efpérance, tristamin, rouge & jaune.

Estampe, colombin, blanc & incarnat.

Estoilée, a presque les couleurs de la *Dorillée*, qui sont un beau violet & blanc

Enfrasque, rouge & blanc de satin.

Eugène, rouge brun & blanc.

Eurifée, colombin mêlé de blanc & de fin panache.

Eufébe, Colombin, rouge & chamois.

F.

Faufline, est d'un colombin rougeâtre & blanc satiné sur un fond bleu & est fort bien panachée.

Felicité, rouge mort, & jaune bordé d'un filet rouge.

Fenix, se panache d'un beau rouge brun, sur un blanc de satin.

Feuille d'Estine est d'un beau nacarat & rouge brun.

Flandre a ses panaches tres fins, d'un beau pourpre sur du blanc.

Flamboyante colombin & blanc.

Flamboyante blanche, est panachée d'un beau rouge brun sur du blanc.

Flamboyante Colombine, est d'un beau colombin & blanc.

Flamboyante Maximis, minime brûlé, feuille-morte & citron, le tout broüillé.

Flamboyante du fantier, rouge & jaune fort vif.

Flamboyante de Tuder, rouge & jaune reguliere.

Flamboyante de Tunis, rouge brûlé & jaune broüillé, tirant sur la couleur de citron.

Fleurdelifée, couleur de rose, tirant sur le colombin & blanc.

Fleuricourt, a ses panaches d'un beau pourpre sur un beau blanc de lait.

Fleurimont, est d'un haut pourpre & blâc.

Fleurifete, gris, incarnat & chamois.

Florentine, colombin clair & beaucoup de blanc.

Forté à connoitre, rouge & blanc.

Frangée, chamois blanchissant & rouge brun.

Frere André, rouge obscur mêlé de blanc. *Printaniere*.

Frere Claude, couleur de rose, rouge & bleuë, le tout broüillé.

Frere Jean, couleur de lacque vif & blâc.

Frigienne, est panachée d'un beau rouge d'écarlate sur un blanc de lait.

Frôteval, est rouge, couleur de rose & blâc.

G.

Galatée est panachée, d'une Isabelle, blan-

- blanchissant, avec du jaune doré.
- Gentile*, colombin rouge & blanc, & n'est gueres fautive.
- Gent*, couleur d'agriore, tirant sur le colombin & blanc terni.
- General Gouda*, est un incarnat fort éclatant & blanc.
- General Pisot*, est d'un blanc de lait, panaché d'un beau pourpre.
- Genevoise*, colombin obscur, colombin clair & blanc.
- Genoise*, tristamin rougeâtre & jaune.
- Gentille*, colōbin changeant & chamois.
- Gentilly*, est rouge, flamet, e & blanc.
- Glorieuse*, est une belle Tulipe & a pour couleur une Isabelle qui rire un peu sur le jaune & un rouge doré.
- Grande Brabançonne*, rouge cramoisi, colombin & blanc non d'entrée.
- Grand Cornard*, rouge tirant sur le colombin & jaune citron.
- Grand étendard*, tane, rose & jaune blanchissant.
- Grinsec*, incarnat & blanc. *Printaniere*.
- Grise Orientale* ou *Agathe Orientale*, est d'ũ beau gris de lin & lacque obscure.
- Gris Orientale second*, gris de lin & lacque obscure & blanc. H.
- Hazard Dru*, incarnadin, couleur de rose, nacarat, colōbin & blac d'entree.
- Hazard Robin 1.*, rouge cramoisi & blac.
- Hazard Robin 2.* colōbin, gris de lin & bl.
- Helene* est de couleur fort aprochate de la *Geade*, savoir, rouge, colōbin & blac
- Heliodore*, est de quatre couleurs assez distinctes, savoir orangé, jaune, gris de lin & rouge.
- Hercan* est panaché d'un rouge brun avec chamois, qui blanchit en deux ou trois jours.
- Herculle* est panachée d'un rouge de sãg & de blanc de lait. I.
- Jacobée*, est rouge, brun & chamois blanchissant.
- Jaspée Angloise*, est tristamin & rouge & jaune blanchissant.
- Jaspée Haulan* est tristamin couvert, semé de larmes rouges.
- Jaspée Marceau*, gris lavandé, colom-
- bin & blanc.
- Jaspée premiere* est rouge mort & chamois
- Jaspée Ravascol*, rouge pâle, gris de lin & blanc.
- Jaspée S. Jean*, colōbin minime & blanc.
- Jaspée Truder*, est tristamin, rouge mort & jaune blanchissant.
- Jean Le Févre*, rouge & jaune.
- Jean Gueret*, est d'un beau violet & blac.
- Ignace*, rouge mort sur fond chamois, est tres fin panaché.
- Imperiale*, est d'un pourpre brun, un peu de rouge et blanc de lait.
- Infante*, Isabelle foietée de blanc.
- Iolicourt*, couleur de tuile, & jaune.
- Iosophe*, Isabelle rougeâtre, panchée de laune, avec un peu de rouge.
- Iris* est tristamin, rouge & laune.
- Juliane* colombin, blanc & gris.
- Iustine* est panachée de deux rouges sur le fond de satin. L.
- Lachance* est de couleur flamet, blanc & rouge.
- La Blin* est d'un beau violet séparé d'un blanc naissant par un peu de rouge.
- La Duchesse* à les couleurs de la *Brabançonne*, mais elles sont differemment assorties & sont blanc, pourpre & rouge.
- L'Amis* ou *Agathe Perruchot*, est gris de lin & blanc par meme Panaches.
- Lapponiz*, colōbin blanc & rouge.
- Larmoye*, gris de lin & blanc de larmes
- Leandre*, colombin rouge & chamois.
- Lindot*, rouge brun & blanc.
- Lionne*, incarnat, rouge & blanc.
- Lisa*, rouge, orange, & jaune parmémes panaches.
- Livia* ou *livia* a de fort jolis panaches violets sur du blanc.
- L'œuf de Pâques*, rouge enfoncé & blanc d'entrée.
- Lucque* est panaché de gris de lin sur un beau blanc.
- Lyanie*, amarante tirant sur la violet & blanc.
- Lypy*, rouge brûlé & jaune terni.

M.

Marbrée de Bôte est un gris de lin montant, un beau rouge & relevé d'un incarnadin fort éclatant.

Marbrée Grenier, rouge, colombin & blanc.

Marbrée sans Germain, gris meurant, incarnat & rouge.

Mariffière a un rouge ferme, un peu de rouge couvert, & un tres beau blanc & bien net.

Marquisé, rouge, rose seche, & jaune blanchissant.

Mayerce entre en fleur incarnatte & chamois, puis elle fait paroître du colombin & du rouge.

Méridionale, pourpre couleur d'Evêque & blanc non d'entrée, *printanière*.

Melidor, est panachée d'incarnat sur du blanc.

Meline a pour couleurs un beau pourpre rouge tres vif & un beau blanc de lait.

Meliffée, couleur de rose, incarnat & blanc.

Mercre, rouge incarnat & chamois.

Merveille d'Amsterdam, gris de lin, couleur forte & vive & blanc.

Merveille de Camp, colombin, couleur d'agriote & blanc. *Printanière*.

Merveille de Harlem, colombin obscur & colombin clair tems.

Mestre de Camp, colombin, couleur d'agriote & blanc. *Printanière*.

Morillon d'Anapes est un chamois blanchissant, sur lequel est un incarnat bien mélangé.

Morillon d'Aquin, couleur d'agriote claire & blanc.

Morillon Brun, est d'un beau rouge brun & blanc.

Morillon Brun Robin, rouge d'agriote & & blanc.

Morillon des champs, couleur de grenade & blanc.

Morillon chirat, incarnat tirant sur la couleur de rose & blanc.

Morillon Cloutier, est panaché d'un beau nacarat & incarnadin sur du blanc.

Morillon Dru, couleur de grenade, jau-

ne, citron & blanc.

Morillon Dry, incarnadin tirant sur la couleur de rose, & blanc nō d'entrée.

Morillon de Fleurs, incarnat & beaucoup de blanc.

Morillon de Flien, gris lavandé, colombin obscur, colombin clair & blanc.

Morillon Jacquet, couleur de rose & blanc.

Morillon Madame, rouge & blanc non d'entrée.

Morillon Médical, rouge cramoisi, colombin & blanc.

Morillon Nacarat est nacarat & blanc,

Morillon parfait, rouge cramoisi & blanc

Morillon Pascal, colombin obscur tirant sur le rouge & blanc.

Morillon Picard, rouge tirant sur l'incarnat & beaucoup de blanc.

Morillon Rosan, couleur d'agriote claire, tirant sur l'orangé & blanc.

Morillon sang de bœuf, rouge cramoisi obscur, & blanc non d'entrée.

Morillon Studer, couleur rose obscure & beaucoup de blanc.

Morillon sur brun, rouge cramoisi, sang de bœuf & blanc fort vif.

Morillon superlatif. Dit le petit *Auguste*, incarnadin & beaucoup de blanc non d'entrée.

Morillon Tournay, violet obscur, colombin obscur & peu de blanc.

Morillon Zuret, rouge, couleur de rose & citron terni.

Morine, a un incarnat chargé assez beau & bien panaché sur un beau blanc d'entrée.

Morinette, incarnat vif & blanc.

Montfort a ses panaches d'un gris de lin chargé & mêlé de rouge sur un beau blanc.

Monstereulle est panachée d'un cramoisi vif, sur beaucoup de blanc.

Monstre simple est ainsi nommée pour la grandeur de sa fleur, elle est rouge & jaune, comme d'un drap d'or.

Monstre double, est une Tulipe qui satisfait peu, d'autant que sa fleur, vient rarement en perfection; elle est fort double & a plus de cent ou cent & vingt feuilles & a pour couleur,

S rouge

- rouge orangé & jaune.
- Moulette*, orangé tirant sur la brique & blanc, est *printanière*. N.
- Nantaise*, est d'un gris de lin chargé & mêlé de rouge qui se panachent assez bien sur du blanc.
- Nevers* a les mêmes couleurs que la *Nantaise*, mais elle a ses figures & panaches différentes, ses couleurs sont gris de lin, rouge & blanc.
- Nicée* rouge sur fond blanc satiné.
- Noiron* a un rouge sang de bœuf & colombin, chargé sur du chamois.
- Noirlis* est rouge, gris de lin & blanc.
- Nouvelle de Hollande*, blanche & picottée de pourpre clair. O.
- Oculus*, a un beau rouge brun sur du blanc de lait.
- Olinde* a de menues panaches de rouge & incarnadin sur le bord des feuilles qui sont blanches.
- Olympe* est mêlée de chamois avec une couleur de gorge de pigeon sur du blanc.
- Ondée*, cette Tulipe est admirable principalement à cause de ses feuilles qui sont d'une belle largeur, du même vert des feuilles d'œillets, toutes bien godronnées & environnées d'une bande aussi blanche que des lys, sa fleur est toute blanche.
- Opâle* est de quatre couleurs, colombin chargé, jaune doré, rouge & blanc.
- Orientale Morin*, est de trois couleurs distinctes, gris de lin, blanc & pourpre.
- Ourlée* est d'un beau rouge sur du blanc
- Ourlée rectifiée*, rouge brun tirant sur le cramoiis & beaucoup de blanc d'entrée.
- Palamede*, colombin, rouge & blanc, sa fleur est ample & s'éleve assez haut de terre.
- Palas*, pourpre & blanc.
- Paltot Cadons*, rouge obscur & jaune. *Printanière*.
- Paltot de trois couleurs*, colombin pâle, couleur de soufre, & rouge.
- Paltot enfumé*, minime, feuille-morte le tout brouillé.
- Paltot Laydane*, rouge brûlé, citron, couleur de suif, le tout brouillé.
- Paltot Ledarus*, rouge tres vif & jaune clair. *Printanière*.
- Paltot Pluton*, rouge brûlé & jaune.
- Paltot Quictor*, minime brûlé, feuille morte claire, le tout brouillé.
- Paltot Robin*, faurif.
- Paltot S. Joseph*, rouge & jaune. *Printanière*.
- Paltot Saint Paul*, rouge tirant sur l'incarnat & jaune de soufre.
- Paltot Saint Philibert*, couleur de rose obscure, rouge & citron brouillé.
- Paltot S. Pierre*, rouge enfumé, colombin & jaune citron brouillé.
- Paltot Tenebreux*, rouge brûlé & jaune tirant sur le chamois.
- Panachée d'Arras*, pourpre clair, violet & blanc. *Printanière*.
- Panachée de l'Aube*, rose, rouge & blanc non d'entrée.
- Panachée de Caën*, rouge éclatant & blanc à grandes panaches.
- Panachée de lief*, rouge brun tirant sur le colombin & blanc.
- Panachée de Paris*, est d'un rouge fort éclatant, avec un beau blanc d'entrée.
- Panachée Robert*, incarnat & blanc non d'entrée.
- Pansitie* porte un beau gris de lin bordé de pourpre, panachée de blanc de lait, à grandes pieces, comme appliquées.
- Papillone* a ses panaches tres fins & a les mêmes couleurs que la *Galatée*, qui sont Isabelle jaunissant, & rouge doré, mais les figures sôt différentes.
- Paramgon d'Acofte*, pourpre, rouge cramoiis gris & blanc.
- Paramgon S. Maudé*, incarnat & blanc.
- Parangen Viltons*, rouge tirant sur le colombin & blanc vif.
- Passe Citadelle*, est d'un beau gris de lin, pourpre & blanc, & les couleurs sont beaucoup plus vives que la *Citadelle*.
- Passe Rosée*, rouge & blanche.
- Passe Tuilloise*, colombin clair, colombin obscur & blanc sale.
- Passe Zablon* est d'un beau pourpre violet & blanc.
- Paysane*, rouge sang de bœuf, colombin & blanc, *Peintre*,

- Peintre*, colombin vif & b'anc. *printaniere*.
Pensée ou *beile pensée*, est de couleur de pensée avec du blanc de lait.
Periandre, tres beau paltot, est panaché rouge brun, avec du jaune doré.
Petit Alexandre, colombin clair & blanc d'entrée.
Petit Auguste, flamet, incarnadin vif & blanc d'entrée, *fort cardif*.
Petit Suisse, rouge, brun & jaune.
Pierrot est panachée de rouge & un peu de gris de lin sur du blanc.
Pisanelle, est rouge mort & chamois.
Pommée, incarnat & blanc.
Prevoisale d'Abbeville est colombin, incarnat chargé & sale.
Présidente couleur de rose tirant sur l'incarnat & blanc d'entrée.
Prezende est bien panachée d'un beau laque sur du blanc.
Princesse, incarnadin, feuille morte, couleur de citron & blanc nō d'entrée.
Proserpine est rouge, chamois & jaune doré.
Pucelle de chon, rouge d'écarlate, colombin & blanc non d'entrée. Q.
Quirinus, rouge velouté, colombin & blanc de lait.
Quaricolar, a quatre couleurs, qui sont couleur de feu, colombin chargé, chamois & blanc sale ou jaunissant. R.
Ramonneuse, colombin obscur, colombin clair, & peu de blanc.
Raphaële, rouge, orangé & jaune.
Ravennoise num. 1. ou *Chapelle*, rouge, colombin & blanc.
Raymonde est blanche & rouge.
Recrocedée est panachée de colombin sur du blanc.
Reguliere, colombin clair, rouge & beaucoup de blanc.
Reine, amarante, pourpre & blanc d'entrée, tirant sur la Robinette.
Richemont a de belles panaches de gris de lin & rouge sur du blanc.
Richeval, est tres richement panaché de violet lané sur du blanc.
Robine, amarante & peu de blanc.
Robinette, amarante, rouge, pourpre & blanche non d'entrée.
- Rochefort*, rouge, Isabelle & gris.
Rose, est couleur de rose, incarnat & blanc sale. S.
Sabine, est panachée d'un beau gris sur du blanc.
Satinée est d'un tres beau blanc de Satin, sur lequel elle se panache de rouge.
Savoysarde est d'un Isabelle couvert rouge mort & jaune.
Scipion, rouge vif & jaune blanchissant.
Seigneur rouge clair, & chamois blanchissant.
Sergent, jaune & rouge. *fort cardif*.
Solimene, est de petite stature & ses couleurs sont un beau pourpre & blanc.
Specieux est d'un beau pourpre violet avec panaches blanches, & les étamines d'un bleu si brun & si enfoncé, qu'elles paroissent noires.
Specieuse d'Haart, pourpre, rouge clair colombin & blanc. *Printaniere*.
Suisse du Château, rouge brûlé & jaune pâle.
Suisse de Portugal, rouge brun, peu de colombin & blanc terni.
Sultane, rouge brûlé, gris lavante obscur & blanc. T.
Tamise est panachée de pourpre, violet & blanc.
Tautre, rose seche, couleur de rose & blanc.
Tarante est blanche panachée de rouge.
Tenebreuse, est une espece de Palrot panachée de rouge & de jaune.
Toujours belle, est contente à ne point changer & ses couleurs de blanc naissant & rouge pâle, ne diminuent jamais depuis la naissance jusqu'à la mort.
Travesti, gris lavandé pâle, rouge obscur & blanc, le tout broüillé.
Tuilloise, colombin, rouge & blanc.
Tulipe de Candie, colombin clair, fait sa fleur en forme de Colchique Troyenne. V.
Valée est d'un beau pourpre sur du blanc.
Veuve commune, rose seche & blanche.
Veuve des vignes, est pourpre brun, rose seche & blanc.
Venitienne, rouge en ses panaches, sur un beau chamois blanchissant.

Venez en Ciprine, couleur de soufre, colombin vif & rouge.

Verinois, colombin clair, couleur de rose, & blanc terni.

Viceroi, pourpre violet & beaucoup de blanc.

Virginie, est panachée d'incarnadin sur du blanc, avec des pièces détachées qui semblent des gouttes de sang.

Ville-neuve, rouge terni, colombin & blanc.

Villemarets, violet clair, peu de pourpre & blanc tres vif.

Vigni, Colombin clair, rouge & jaune.

Unique d'Ablin est panachée d'un beau pourpre violet, d'un rouge éclatant sur de beau blanc.

Unique de Caen, est panachée à grands panaches d'un rouge éclatant sur de

beau blanc.

Unique de Delphe est d'un beau violet & blanc, partagé par un peu de rouge.

Z.

Zamet, colombin tirant sur la couleur de rose, chamois & rouge clair.

Zaiblon commun, violet commun, peu de rouge & de blanc.

Zaiblon rectifié, violet, pourpre & blanc de lait.

Zelane a de grandes panaches violet d'Evêque bordées de couleur de feu sur un beau blanc.

Zurandale commune a ses panaches rouges distinctement séparées d'avec du blanc sur lequel elles s'étendent.

Zurandale rectifiée, rouge clair & beaucoup de blanc non d'entrée.

Zurandale de Goa, colombin & blanc.

De la Violette double.

La violette double qu'on cultive dans les jardins est semblable à celle qui vient d'elle même dans les champs, sinon que celle cy est simple, & que celle-là est double, & tantôt blanche, tantôt rouge & tantôt violette & de plusieurs autres couleurs: Elle court en terre & talle l'une comme l'autre.

Elle veut du Soleil médiocrement, la terre bonne & forte: on l'arrose dans les tems, elle se conserve mieux dans les pots qu'en pleine terre, parce que l'hiver on la peut serrer. Comme elle ne graine point on l'a détaile & on en replante séparément les talles.

De la Violette en Pyramide.

Elle s'appelle aussi *Violette Arborée*, Elle élève une ou plusieurs tiges, qui depuis le pied jusques à la cime se chargent d'une quantité de petits boutons en forme d'une longue pyramide. Ses boutons, qui sont longuets & cannelés, s'élargissent sans font comme autant de petites étoiles bleües, du milieu desquelles il s'élève un petit filet blanchâtre: Ces fleurs sentent comme le storax; cette plante doit être considérée, parce que par fois plus de six mois durant elle est en fleur.

Elle veut avoir du Soleil médiocrement, une bonne terre forte, il faut l'arroser abondamment: Elle ne graine point mais on la multiplie par le moyen des racines qui sont pleines du lait, on les rompt en morceau, elles reprennent, s'élèvent & portent les fleurs.

F I N.



