No. 285 b

Za. 50 b.
2.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0002

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0005

Frontisp. du Tom. 2.



P. Yver fecit.

La Vigne
plantée dans les Gaules.

Vopiscus
dans la vie de Probus.

LE SPECTACLE DE LA NATURE, OU ENTRETIENS SUR LES PARTICULARITÉS DE L'HISTOIRE NATURELLE,

Qui ont paru les plus propres à rendre les Jeunes-Gens curieux, & à leur former l'esprit.

TOME SECOND.

PREMIERE PARTIE.

Contenant ce qui regarde le dehors & l'Intérieur de la terre.



A UTRECHT,
Chez ETIENNE NEAULME.

M DCC XXXV.

Universitäts- und Landesbibliothek Zweigstelle Aufklärung
KÖNIGLICH UNIVERS. ZWEIGSTELLE
Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0008

PREFACE.

DANS le dessein d'exercer l'esprit des Jeunes-Gens sur des matiéres amusantes, & de faire servir l'attrait du plaisir à les rendre attentifs aux merveilles de la Providence, nous avons employé le premier Tome de cet ouvrage, à faire la revûe de la plûpart des animaux dont elle a peuplé en notre faveur, les différentes parties de la nature. Nous avons ensuite entamé la matiére des plantes qui sont pour nous une autre source de secours & d'agrémens. Mais nous nous sommes contentés d'en entrevoir la structure générale, & d'en effleurer fort légérement les espéces les plus estimables. Il n'étoit pas tems d'en dire plus sur un si vaste sujet. Laissant donc aux Savans le soin de former des écrits Savans par des divisions exactes, & par des traités qui embrassent tout, nous avons crû nous rendre plus utiles aux jeunes Lecteurs que nous

avons en vûe, en leur épargnant toutes les questions épineuses, & en choisissant dans les meilleurs livres d'histoire naturelle, ce qui étoit propre à intéresser leur curiosité.

Sans négliger ce moyen toûjours sûr, nous nous proposons d'en mettre un autre en œuvre; c'est de les intéresser par la reconnoissance. Ce moyen n'est pas moins propre à les toucher que le premier: & il a cet avantage sur l'autre, qu'allant également à former la raison, il tend encore plus directement à former le cœur, & à faire germer les premiers sentimens de l'homme de bien.

Il n'y a aucun de nos Lecteurs qui ne souhaite naturellement d'être riche, distingué, puissant, heureux. Cet ouvrage leur découvre une foule de richesses, & de libéralités dont les dehors & les dedans de la terre ont été remplis en leur faveur, & une souveraineté très-réele & très-honorable qu'ils y exercent conjointement. Mais avant que de commencer la revûe de tous ces biens, il est à propos de détruire une idée fausse que nous nous faisons presque tous de notre état, dont nous ne sentons ni la dignité, ni les avantages.

Nous ſommes communément fort jaloux & fort fiers de cette petite portion de biens que nous pouvons poſſéder en propre: au lieu que nous n'avons que des idées baſſes & languiſſantes de ce que nous poſſédons en commun. Nous croyons ne rien avoir que ce qui nous eſt acquis dans ce petit coin du monde auquel nous ſommes attachés, & nous regardons tout le reſte de l'Univers comme perdu pour nous, parce que nous n'y avons part qu'avec la ſociété de tous les hommes. Mais ce n'eſt point un bout de terre qui fait notre domaine: c'eſt toute la nature. Notre héritage ne nous fournit qu'une petite partie des choſes dont nous avons beſoin, c'eſt la terre entiére qui nous les donne. C'eſt donc de toute la terre que nous ſommes Rois: & bien-loin que la Société nous dépouille de notre Souveraineté, c'eſt cette Société qui nous en aſſûre la jouiſſance.

Pour nous en convaincre, entrons un moment dans une ſolitude profonde: rompons avec le genre humain, eſſayons de poſſéder notre patrimoine à l'écart, & d'y regner ſans concurrens. Réduits à nos ſeuls

bras, destitués d'avis & de supports, de voitures & d'instrumens, c'est une nécessité que nous manquions de tout. La terre aussi-tôt se hérisse autour de nous de chardons & de ronces. C'est pour d'autres qu'elle prodigue ses fleurs & ses fruits. C'est pour d'autres que les rosées tombent du ciel, que les campagnes se couvrent de moissons, que les rivières coulent, que les climats varient leurs productions, que toute la nature est animée. Avec la société nous perdons la communication de tous ces secours, & nous ne les recouvrons qu'en y rentrant.

Pour qui en effet ouvre-t-on les ports, les marchés, & les places publiques? Pour qui les grandes routes ont-elles été allignées & affermies? Pour qui les ponts unissent-ils les deux bords des rivières? Pour qui les barques & les voitures publiques partent-elles à des heures réglées? Pour qui les vaisseaux fendent-ils les flots? Pour qui les productions de tous les climats sont-elles portées par tout? Il est visible que c'est pour chacun de nous. Toute la terre est donc à notre service, & bien-loin que les hommes nous en ôtent ni l'usage, ni la pro-

priété par la communauté, c'eſt au contraire cette communauté qui nous mèt en poſſeſſion & dans l'éxercice de tous nos droits.

Puiſque l'habitant du monde en eſt auſſi le Souverain, il eſt juſte qu'il reconnoiſſe une fois les dehors & les dedans de ſa demeure; qu'il aille faire le tour de ſon domaine; & qu'il prenne connoiſſance de ce qui eſt ſoûmis à ſon pouvoir & à ſon gouvernement.

Pour faire la revûe de tous nos biens ſans fatigue, comme ſans confuſion, nous ſuivrons l'ordre aiſé & agréable qu'ils tiennent dans la nature. Nous nous promènerons ſucceſſivement dans tous les lieux qui les raſſemblent. Nous commencerons donc par les productions que la terre nous offre dans nos propres demeures, c'eſt-à-dire par les fleurs & par la verdure de nos jardins. Quoi! vous débutez, dira t-on, par ce qui n'eſt qu'un amuſement? Mais c'eſt le premier objèt que la nature mèt ſous nos yeux. Le Spectateur de la nature n'arrange rien: il trouve tout arrangé, & nous n'avons qu'à ſuivre. Après nos parterres & nos boſquets, nous trouverons nos potagers, & Tome II.

nos jardins fruitiers. Pour n'y être pas embaraſſés de nos propres richeſſes, nous nous bornerons par-tout à l'excellent, & au néceſſaire. Nous nous garderons bien de vouloir trouver tout dans un potager. Mais par le ſage retranchement du médiocre, & de l'inutile, nous parviendrons à faire enſorte qu'il répande ſes préſens ſur toute l'année, ſans laiſſer aucun vuide. De là nous pourons paſſer dans nos terres labourables, puis viſiter nos vignobles, & éxaminer les productions de ces deux fonds ſi importans, ſans perdre de vûe l'induſtrie avec laquelle l'homme ſait les mettre en œuvre, puiſque la façon nous en intéreſſe autant que la choſe même.

La vûe de nos bois nous rappelle enſuite à l'eſprit une foule de nouveaux avantages. Nous trouvons d'au-
Tome III. tres richeſſes dans nos prairies, d'autres au bord des rivières, & juſques ſur le ſommèt aride des montagnes. La nature donne plus dans un endroit, moins dans un autre : mais elle donne par tout. Nous la trouverons libérale juſques dans les landes.

De la revûe de tant de plantes

bienfaiſantes dont la terre eſt couverte, nous paſſerons à la conſidération des fontaines & des rivières dont elle eſt arroſée. Nous ſuivrons avec quelque ſoin le mouvement de ces eaux qui ont reçû ordre de balayer nos demeures, de fertiliſer nos plaines, de déſaltérer les animaux, de donner l'accroiſſement aux plantes, de fournir à nos tables des poiſſons d'un ſuc excellent, & de lier les différentes régions du monde par la facilité des tranſports réciproques. Nous tâcherons enſuite de découvrir l'origine de leur cours. En perçant dans les entrailles des montagnes & des plaines, nous pourons entrevoir la ſtructure merveilleuſe des réſervoirs qui contiennent les eaux. Nous obſerverons la deſtination des montagnes qui les raſſemblent, l'artifice des canaux qui les diſtribuent, la nature, l'uſage, & les productions du vaſte baſſin où elles ſe vont rendre. Nous riſquerons un eſſai ſur l'opération de l'air qui recommence ſans ceſſe à les pomper, & ſur la force mouvante qui les élève aſſez pour en pouvoir arroſer les montagnes mêmes, & les diſperſe ſuffiſamment, pour entretenir par une diſtilation

toûjours nouvelle, tant le cours des fleuves, que la verdure de la terre.

Après avoir parcouru ce qui nous a été donné de meilleur dans les dehors de notre globe, nous en irons visiter l'intérieur. Là, comme dans un vaste magasin, nous trouverons en réserve, pour tous nos besoins, différens sucs huileux, des sels féconds en mille effets, & des terres dont les secours se multiplient comme les propriétés. Nous descendrons enfin dans les carrières & dans les mines, où nous continuerons, comme dans ce qui précede, à remarquer le rapport que Dieu a mis entre son présent & notre besoin. Nous éxaminerons d'abord les pierres, & les métaux tels que la nature nous les donne, & ensuite les principaux usages que nous en savons faire.

Voilà nos richesses. La revûe en seroit bien frivole, si l'ostentation, ou la seule curiosité en étoit le motif. Elle doit être annoblie par une toute autre fin. Toutes ces richesses ne nous ont pas été données sans dessein: & la moindre chose que nous puissions faire en les recevant, est de connoître l'intention de notre Bienfaicteur.

Quoique la parole ſoit le principal moyen dont les hommes ſe ſervent pour s'expliquer entr'eux, ils s'entendent par bien d'autres ſignes. Mais il n'y a point de langage plus intelligible que celui des préſens. Lorſque nous recevons un vin délicieux, ou des étoffes brillantes d'un ami abſent, il ne nous faut ni écriture, ni meſſager pour comprendre ce qu'il nous veut dire : & plus le préſent eſt beau, plus nous ſommes flattés de la place honorable que nous tenons dans ſon cœur. Nous avons tous un ami auſſi bienfaiſant, que puiſſant, qui eſt l'Auteur de la nature. Il paroît abſent : mais il eſt ſans ceſſe occupé de nous, puiſqu'il nous donne ſans ceſſe. Il nous parle à chaque inſtant par des libéralités qui ſont inépuiſables, qui couvrent toute la terre, & qui n'y ſont que pour nous, puiſque ſi nous n'y étions pas, toutes ces richeſſes ſeroient ſans poſſeſſeurs, & ſans admirateurs. Il entretient ainſi avec nous le commerce d'une amitié toûjours tendre, & toûjours agiſſante. Comme ce langage eſt également clair, & touchant, il y auroit de la ſtupidité à ne pas l'entendre, & à n'y pas répondre. La

lettre qui finit le troisième tome de cet ouvrage, & que nous avons intitulée ; *L'usage du Spectacle de la Nature*, expose les intentions & la fin de tous ces présens que Dieu adresse aux hommes. On y explique les engagemens tacites que contractent ceux qui les reçoivent. On y donne, pour ainsi dire, les premiers élémens de la langue que Dieu nous parle, & dans laquelle nous devons lui répondre.

On ne trouvera donc pas ici ce qu'on peut appeller l'éloquence de la piété, & l'effusion de la reconnoissance. Nous nous proposons plus de faire sentir aux jeunes-gens ce qu'ils ont reçû, que de leur apprendre à remercier. Ce seroit avoir beaucoup gagné que de les bien convaincre de la tendre complaisance de Dieu pour eux, & d'avoir mis dans leur cœur les premiers motifs d'un juste retour. Le cœur leur apprendra le reste: il est le plus grand de tous les maîtres.

Nécessité de savoir les choses les plus communes.

Après le désir d'accoûtumer la jeunesse à reconnoître la voix & la volonté de Dieu dans tout ce qui tombe tous les jours sous nos yeux, nous n'avons rien eu plus a cœur

que de lui procurer la connoiſſance même des choſes de la vie les plus communes & les plus ordinaires. C'eſt un bonheur de trouver des maîtres qui puiſſent nous apprendre des choſes ſublimes, difficiles, rares. Mais on ſe plaint tous les jours de n'être pas au fait de celles qui ſont le plus d'uſage, & les Savans ſont peut être ceux qui ont le plus de ſujèt de ſe faire ce reproche.

On tient avec raiſon les jeunes-gens à l'écart pour ne les point diſtraire dans leur travail par une trop grande variété d'objets. Au ſortir de leurs études ils ſe livrent entiérement, ou à quelque ſcience qui eſt de leur choix, ou aux devoirs de l'état qu'ils embraſſent, & trop ſouvent à leurs plaiſirs. La vie ſe paſſe ainſi ſans connoître la plûpart des choſes qui en ſont le ſoûtien. D'ailleurs ces choſes ſont diſperſées, & il arrive rarement qu'on les aille chercher où elles ſe trouvent, ou qu'on les remarque quand elles ſe préſentent. Tel qui connoît les ormes de ſes avenues, ou qui a ſouvent vû l'érable & le chêne dans ſes bois, ne connoîtra ni le pin, ni le châtaigner. Celui qui a ſouvent remarqué le

tréfle dans ſes prairies, ne connoît peut-être ni le ſainfoin, ni la luzerne. L'un a vû les dehors d'un vaiſſeau: mais il n'en connoît pas l'arrangement intérieur. Celui qui a vû les vaiſſeaux du Havre, ou de Dieppe, ne ſait pas quelle eſt la forme des galéres de la Méditérranée. Il peut donc y avoir un avantage conſidérable pour bien des lecteurs de trouver la plûpart des choſes uſuelles, & dont on parle tous les jours, rapprochées dans un ouvrage portatif, & rendu ſenſibles par le ſecours de la peinture.

C'eſt dans cette vûe que nous avons fait graver ſur des deſſeins, la plûpart d'après nature, les fleurs les plus belles que les curieux cultivent par préférence; les divers arrangemens que nous donnons à nos parterres, à nos boſquets, & à nos terrains les plus irréguliers: enſuite les divers feuillages des arbres toûjours verds, & autres dont nous compoſons nos paliſſades & nos allées; les feuillages des bois de charpente, de charonage, de menuiſerie & de chauffage que nous abbatons dans nos forêts; les preſſoirs qui ſervent à exprimer le jus des raiſins, des pom-

mes, & des olives; enfin les herbes les plus souhaitées dans nos prairies. A la suite de ces objets qu'on connoît si peu, quoi-qu'on les trouve par-tout, viennent ceux qui ont rapport aux riviéres, à la mer, & à l'intérieur de la terre. On trouvera d'abord la disposition des couches de différentes matiéres qui s'étendent les unes sur les autres dans le cœur des montagnes, & sous les plaines; le cours que cette disposition fait prendre aux eaux qui coulent sous terre, ou dans les dehors; ensuite les poissons qui ne vivent que dans l'eau douce; ceux qui passent de la mer dans les riviéres, & les principales pêches. Après avoir rassemblé ce que la mer a de plus curieux, comme sont ses poissons d'une figure éloignée de l'ordinaire, ses plus belles espéces de coquillages, ses principales plantes, & la pêche du corail, nous aurions crû en parlant des avantages de la navigation avoir omis un point fort peu connu, quoiqu'on en parle sans cesse, si nous n'avions fait graver les dehors & les dedans d'un grand bâtiment de mer, d'une galère, & des plus petits vaisseaux, avec la maniére de les lancer à l'eau.

Les pierreries, les pierres, & les métaux ne pouvant tirer aucun secours de la gravure, comme on peut s'en convaincre en jettant les yeux sur les magnifiques & inutilites planches du troisiéme Tome de l'histoire du Danube par M. le Comte de Marsilli, de toutes les singularités qu'on trouve sous terre, nous avons crû ne devoir faire graver que les diverses pétrifications, & les pierres figurées, parce que représentant des animaux, ou des plantes, elles deviennent reconnoissables, & que d'ailleurs elles donnent lieu à diverses questions curieuses. On trouvera l'explication des planches à la fin de chaque volume.

Pour rendre l'accès de toutes ces choses aisé & agréable, nous avons eu recours, autant qu'il a été possible, à des figures de grandeur naturelle, toûjours plus propres à fixer le souvenir de l'objèt que toutes les descriptions qu'on en pouroit faire. Qu'on parle à un jeune Lecteur de feuilles grêles, charnues, oblongues, sinueuses, laciniées: tous ces mots savans le déroutent, & convertissent son amusement en une étude sérieuse. Montrez lui le feuillage de la

plante : il comprend ſur le champ la différence de l'orme au charme, & du tilleul au bouleau. Par la ſuite il les reconnoîtra ſans effort. Il dira en paſſant dans un bois, ou ſur une prairie : voilà du ſainfoin : voilà du tremble. Ceci eſt un chêne verd : cet arbre eſt un ſapin.

Toutes ces familles ont une livrée qui les rend d'abord réconnoiſſables. Les honnêtes gens qui en raiſonnent tous les jours, s'en tiennent pour les démêler à la figure du feuillage & de la graine. Nous pouvons bien nous en contenter ici, & ce n'eſt pas ſans deſſein que nous avons évité de ranger méthodiquement chaque plante dans la claſſe, dans le genre, & dans l'eſpéce où M. de Tournefort l'a placée. On auroit été effrayé de ces diſtributions de fleurs ſimples, & de fleurs compoſées ; de ſimples ſtériles, & de ſimples fécondes ; de compoſées monopétales, & de compoſées polypétales ; de monopétales réguliéres, ou ouvertes en cloche, en entonnoir, en roſette ; d'irrégulières, ou formées en maſque, en gueule, &c. Ces diviſions, & ſubdiviſions ſuivies de beaucoup d'autres ſont

estimables pour former un herbier, ou pour régler le dictionaire d'un botaniste : mais comme elles auroient été ici extrémement déplacées, le reproche qu'on pouroit nous faire d'y avoir manqué, le seroit encore plus.

La plûpart des matières de ce second tome, & une partie du troisième étant de pratique plûtôt que de simple curiosité, dans la crainte de faire des méprises capables de nuire à mes Lecteurs, j'ai eu recours à M. Le Normand, Directeur du Potager de Versailles, & à M. Bernard de Jussieu, Démonstrateur au Jardin Royal. J'ai trouvé dans la politesse & dans les lumières de ces Messieurs, toute l'attention & les secours dont j'avois besoin. Ils ont bien voulu revoir tous les entretiens qui roulent sur les plantes, & me mettre en état d'accuser juste. Cette remarque étoit doublement nécessaire. Mes Lecteurs y trouvent leur intérêt, & j'y acquitte avec plaisir ma sincére reconnoissance.

LE

LE SPECTACLE DE LA NATURE.

LES FLEURS.

LA COMTESSE, LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

PREMIER ENTRETIEN.

Le Chev. JE n'ai pas perdu au change, en remettant au mois de mai le voyage que je devois faire ici en septembre : j'y trouve tout embelli.

LES FLEURS.

La Comt. Graces au printems & au retour des fleurs.

Le Chev. Celles qui bordent le parterre forment un coup d'œil raviſſant : mais je ne les ai encore vûes que de deſſus le balcon.

La Comt. Nous pouvons deſcendre & les voir de près. M. le Prieur, dites-moi je vous prie, d'où vient qu'à l'ouverture d'un jardin fleuri chacun reſſent une joie ſubite, & pourquoi ſans avoir aucune penſée diſtincte on goûte dans ce moment une ſatisfaction que l'on n'éprouve pas ailleurs ? Je n'en dois, ce me ſemble, chercher la cauſe que dans les riches couleurs qui viennent fraper nos yeux. Ce n'eſt pas ſans deſſein que des fleurs ont été ſi magnifiquement parées.

Le Pr. Qu'en penſez-vous, M. le Chevalier ?

Le Chev. Jamais, je vous l'avoue, il ne m'étoit venu en penſée de chercher du deſſein dans les fleurs : mais, à en juger par le plaiſir qu'elles me font, elles ſont faites pour nous réjouir.

La Comt. Cette penſée eſt flateuſe : mais ne ſeroit-elle que flateuſe ? & faut-il la prendre pour une illuſion de l'amour propre ?

Le Pr. Je ſuis bien éloigné de le croire ;

tout est lié dans la nature, & quoique chaque chose y ait sa fin particuliére, ou sa correspondence avec quelqu'autre, nous les voyons toutes se rapporter à l'homme en dernier lieu. Elles se réunissent en lui comme dans leur centre; il est la fin de tout, puisqu'il est ici le seul qui fasse usage de tout. C'est pour lui que le soleil se leve, c'est pour lui que les étoiles brillent: & si les corps les plus éloignés de lui le servent si régulièrement, à plus forte raison ce qui a été placé auprès de lui est-il destiné pour son usage. LES FLEURS.

La Comt. Les fleurs en particulier sont visiblement faites pour lui plaire: elles n'ont même de l'agrément que pour lui. Ses yeux sont les seuls qui en jouissent. Les animaux ne paroissent goûter aucun plaisir à la vûe des fleurs: ils ne s'y arrêtent jamais: ils les confondent avec l'herbe commune: ils foulent aux piés les plus belles, & n'ont pour cet ornement de la terre que la plus parfaite indifférence. L'homme au contraire, parmi cette foule d'objets & de richesses qui l'environnent, démêle & recherche les fleurs avec une complaisance singulière.

Le Pr. Aussi y a-t-il entr'elles & nos yeux une agréable simphathie, un attrait puissant qui nous invite à nous en appro-

LES FLEURS.

cher. Si nous en cueillons quelques-unes, nous leur reconnoîtrons de nouvelles perfections à mesure que nous les considererons de près. La plûpart d'entr'elles ne se bornent pas à contenter notre vûe par la beauté de leur arrangement & de leurs couleurs : elles s'emparent doucement de notre odorat par un parfum exquis : & après qu'elles ont rassasié nos sens d'une satisfaction innocente, l'esprit y découvre encore des merveilles qui le raviſſent.

Premiere fin des Fleurs.

Si je veux suivre cette fleur dans sa naissance, dans ses progrès & dans ses suites, je trouve qu'elle a coûtume de paroître dans l'endroit où la graine se montrera ; & que par tout où la fleur manque, il n'y a point de graines à espérer. Les arbres des forêts, les arbres fruitiers, les légumes & les herbes des champs se couvrent tous les ans de fleurs plus ou moins éclatantes, pour étaler ensuite un fruit ou une graine, qui communément ne manque à se former que quand la fleur elle-même n'a pû s'épanouir ou être suffisamment conservée. Je cherche le rapport qu'il y a de la fleur à la graine : & en examinant de près la structure de chaque fleur, j'y trouve toûjours un ou plusieurs étuis destinés à loger ces graines. J'y apperçois des étamines qui soûtien-

nent, aux environs de cet étui, plusieurs paquets de poussieres qui y tombent de toute-part. Le tout est environné d'un calice ou d'un manteau qui s'ouvre & se ferme avec une sorte de précaution, selon la disposition de l'air. Tous ces rapports me parlent & m'instruisent. Je ne puis douter enfin que ces piéces disposées avec tant d'artifice & de régularité, & qui se séchent autour de l'étui quand la graine y est formée, ne contribuent à la génération de cette graine. Je découvre ainsi la premiere destination des fleurs. Dieu en accordant à l'homme la verdure de la terre, a perpétué son présent pour tous les siécles par la commission qu'il a donnée aux fleurs de renouveller chaque plante d'année en année, en y rendant la graine féconde. LES FLEURS.

Le Chev. Voila une fonction bien noble : mais si elles sont faites pour rendre la graine feconde, pourra-t-on dire encore qu'elles sont faites pour notre plaisir?

Le Pr. Cette importante & premiere destination de procurer l'immortalité aux plantes n'en empêche pas une seconde qui est de récréer la vûe de l'homme. Dieu a voulu en créant les fleurs joindre les délices à l'utilité. S'il ne les avoit destinées toutes qu'à fournir à chaque plante un Seconde fin des Plantes.

LES FLEURS.

germe réproductif, il ne les auroit pas relevées la plûpart par des formes si gracieuses & par des couleurs si touchantes. Il en eut été comme des racines qui étant destinées à servir la plante dans l'obscurité, n'ont été pourvûes d'aucune parure : au lieu que la main qui a formé les fleurs semble avoir pris plaisir à les découper & à les peindre la plûpart de la maniére la plus propre à réjouir la vûe de l'homme & à décorer son séjour.

La Comt. Nous pouvons aujourd'hui nous occuper moins de cette admirable structure des fleurs qui produit des effets si utiles : nous nous en sommes suffisamment entretenus autrefois. Arrêtons-nous plus particulièrement au plaisir qu'elles sont chargées de nous procurer.

Tom. 1. Entr. 14.

Il y a d'abord un très-grand nombre de fleurs qui ne paroissent avoir d'autre emploi sur la terre que de présenter à l'homme un bouquet, & tandis que les autres lui préparent un fruit, dont il fera usage après la fleur, celles-là ne lui sont rien moins qu'indifférentes, quoiqu'il ne leur connoisse d'autre mérite que celui de plaire : mais elles se présentent à lui les unes & les autres avec un si grand air de bienséance & de propreté, qu'il est aisé de voir qu'elles viennent toutes lui faire leur cour.

LES FLEURS.

Le Pr. A peine pourroit-on croire juſqu'où a été portée l'attention de réjouir l'homme par la beauté & par la multitude des fleurs. La multitude en tient du prodige : on croiroit qu'elles ont reçu ordre de naître ſous ſes pas : nulle partie dans la nature qui ne lui en offre tour à tour : elles naiſſent au haut des arbres & ſur l'herbe qui rampe : elles embelliſſent les vallées & les montagnes : les prairies en ſont émaillées, il les cueille au bord des bois & juſques dans les déſerts, la terre eſt un jardin qui en eſt tout couvert : & afin que l'homme ne ſoit point privé de cette vûe délicieuſe lorſqu'il ſe renferme dans les bornes étroites de ſa demeure, elles ſemblent vouloir la lui rendre plus aimable, en ſe réuniſſant dans ſon parterre & en s'y plaiſant plus qu'ailleurs

Multitude des Fleurs.

La Comt. Ne diroit-on pas que les plus belles au moins, ſéparées du vulgaire des fleurs, pour former une ambaſſade brillante, viennent rendre hommage à leur Seigneur, & ſaluer par députés le Roi de la nature ?

Le Pr. Il eſt exactement vrai que la beauté des fleurs ne tend qu'à inſpirer la joie, & que les plus belles, après bien des épreuves, ne ſe ſont trouvé propres qu'à repaître nos yeux. Auſſi la vûe en eſt-elle

Beauté des Fleurs.

LES FLEURS.

si touchante & le pouvoir si sûr, que la plûpart des arts, qui veulent plaire, ne croient jamais mieux réussir qu'en empruntant leurs secours. La sculpture les imite dans ses ornemens les plus legers. L'architecture embellit souvent de feuillages & de festons les colonnes & les faces trop nuës de ses édifices. Les plus riches broderies ne sont gueres que des feuillages & des fleurs. Les plus magnifiques étoffes en sont toutes parsemées: & on les trouve belles à proportion qu'elles approchent de la vivacité des fleurs naturelles.

Celles-ci ont été de tout tems le symbole ou marque de la joie: elles étoient autrefois la parure inséparable des festins, & elles se montrent encore avec applaudissement sur la fin de nos repas lorsqu'elles viennent avec le fruit ranimer la fête qui commence à languir. Elles sont tellement faites pour les réjouissances, qu'on les trouve incompatibles avec le deuil. La bienséance, instruite par la nature, les écarte de tous les lieux où régne la douleur & les larmes.

La Comt. Au contraire les fêtes de la campagne ne se passent point sans guirlandes. Les fêtes des personnes polies commencent par une fleur: si l'hyver la

refuse, l'art sait la contrefaire. Une jeune épouse, magnifiquement parée au jour de ses nôces, croiroit qu'il manque une partie nécessaire à sa parure, si elle n'y ajoûtoit un bouquet. Une Reine même dans les plus grandes solemnités, quoique chargée des pierreries de la couronne, ne dédaigne pas cet ornement champêtre. La grandeur & la majesté ne lui suffisent point : elle aime à y joindre par le moyen des fleurs un air de douceur & de gayeté. LES FLEURS.

Le Pr. La religion elle-même, quoique si recueillie, si simple, si ennemie d'un appareil théatral, qui seroit plus propre à dissiper le cœur qu'à l'occuper des saints mysteres ou de ses propres besoins, ne laisse pas dans certains jours de fête de permettre l'usage des rameaux, des bouquets, & des chapeaux de fleurs.

Le Chev. Il n'y a personne qui ne soit touché de la beauté des fleurs : c'est bien dommage que nous les perdions si vîte.

La Comt. Il est vrai que l'on pourroit dire de chaque fleur en particulier ce qu'on a dit d'une autre beauté :

. . . . . *Les plus belles choses* *Malherbe.*
Ont le pire destin :
Elle a vêcu ce que vivent le roses,
L'espace d'un matin.

LES FLEURS.

Succession des Fleurs.

Mais la plûpart des fleurs étant chargées de parer la demeure de l'homme, au moins pour un tems, elles se gardent bien de s'y montrer toutes de compagnie, ni dans une même saison: elles sont de service auprès de lui tour à tour: elles conviennent entr'elles pour embellir les différentes saisons, & se succedent sans laisser aucun vuide: rarement se plaint-on de leur absence quand elles sont de quartier.

Variété des Fleurs dans chaque saison.

Le Pr. Les fleurs par cette succession nous donnent une magnifique fête composée de décorations qui se suivent dans un ordre réglé. Les hépatiques, les primeveres, les violettes, les jacintes, les oreilles d'ours, les muguets, les narcisses, les anémones, nous donnent, pour ainsi dire, le premier acte.

Celles-là disparoissent pour la plûpart pour faire place aux couronnes impériales, aux lilas, aux iris, aux tulippes, aux jonquilles, aux renoncules, & à toutes les fleurs qui couronnent à présent ce parterre. Dans le lointain les arbres fruitiers mélangent les couleurs les plus tendres avec la verdure naissante, & relevent de toutes parts la garniture du parterre.

Vous voyez en même tems monter le feuillage des rosiers, des lys, des juliennes, des giroflées, des boutons d'or, des

tlaspis, des pavots & des œillets: leurs tiges & leurs boutons se fortifient par des accroissemens insensibles, c'est-là que se font les préparatifs des parures de l'été. LES FLEURS.

L'automne ensuite étalera les pyramidales, les balsamines, les tournesols, les tubéreuses, les amarantes, les œillets d'Inde, les colchiques, les tricolors, & cent autres especes. La fête continue sans interruption: celui qui y préside offre toûjours du nouveau, & prévient par d'agréables changemens les dégouts inséparables de l'uniformité.

L'hyver ramenant les frimats & les brouillards, baisse enfin son noir rideau sur la nature & nous en dérobe le spectacle: mais en nous faisant souhaiter le retour de la verdure & des fleurs, il procure quelque repos à la terre épuisée par tant de productions.

La Comt. Nous sommes si sensibles à la beauté des fleurs, que nous avons appris à nous les donner malgré l'hyver. Nous sauvons les débris de l'automne, & nous parvenons souvent à faire éclore des fleurs printanieres sans attendre le retour des zéphirs toûjours trop lents à revenir. Les tubéreuses, les immortelles, les géranions & d'autres fleurs bien gouvernées peuvent ne paroître que fort tard: on les fait durer

LES FLEURS.

avec le sédon, jusqu'à ce que le laurier-thin fleurisse dans nos appartemens à l'abri de la bise. Les anémones & les violettes aidées de la moindre chaleur, les jacintes & les narcisses mises à un air chaud & dans un peu d'eau qu'on renouvelle tous les jours couronnent nos cheminées dans les mois les plus tristes: nous rapprochons ainsi l'automne & le printems, ils semblent se donner la main.

Le Pr. Ce n'est pas seulement d'une saison à l'autre que les fleurs se diversifient: celles-mêmes qui paroissent ensemble dans chaque saison ont une variété de formes qui démontrent & l'invention inépuisable de l'Ouvrier, & l'intention qu'il a eüe de multiplier les embellissemens de notre demeure. Il est impossible de nombrer les différens plans sur lesquels toutes les especes de fleurs ont été faites, sans qu'aucun de ces plans soit la répétition ou la copie d'un autre. Tout est original & particulier à chaque espece: elles diffèrent entr'elles par la découpure des pétales *, par la légèreté des dentelles ou des franges qui les bordent, par la disposition des étamines qui accompagnent le cœur, par la structure du calice qui réunit toutes ces pieces, par la taille des tiges

* Les feuilles qui composent le vase de la fleur.

qui les soûtiennent, par la forme de la fanne, c'est-à-dire, du feuillage verd qui les environne, sur-tout enfin par les couleurs, & par les airs qui leur sont propres. Arrêtons-nous un moment à la beauté qui résulte de l'assemblage de tant de riches couleurs. LES FLEURS.

Je ne sais à quoi les fleurs gagnent le plus, ou à être vûes ensemble, ou à être considérées séparément. Ensemble, elles forment un assortiment où tout est d'accord. Rien n'y paroît rude, mal placé, ou tranchant. * Il résulte du concours de toutes ces couleurs une sorte d'armonie fort variée, dont l'œil est parfaitement satisfait. Prises séparément, il n'y en a aucune qui ne se fasse valoir par un agrément qui lui est propre, & qui n'ait, pour ainsi dire, son mérite personnel. Cueillons à l'avanture la premiere qui nous tombera sous la main. C'est une des dernières anémones panachées. Elle m'offre seule ce que j'ai admiré dans le parterre entièr. J'y apperçois des couleurs toutes différentes, & des nuances de ces mêmes couleurs qui s'affoiblissent par dégrés, se fondent sans rudesse les unes Les Couleurs.

* On appelle couleurs tranchantes celles qui sont tout-à-fait opposées, & dont l'union est dure: tel est l'assemblage du noir & du blanc, du rouge & du jaune.

LES FLEURS.

dans les autres, & vont se noyer imperceptiblement dans les teintes voisines. La tulippe au contraire coupe sa couleur par un panache * nettement distingué: & l'opposition marquée qu'elle met entre l'un & l'autre, relève encore le brillant & la vivacité de tous les deux.

La forme des Fleurs.

Si la sagesse divine s'est jouée dans la distribution des couleurs dont les fleurs sont parées; quel nouvel agrément n'a-t-elle pas mis dans l'air & la figure qu'elle a donnés à chacune d'elles? Voyez d'un coup d'œil toutes les fleurs qui remplissent les piéces de ce parterre. Les unes s'élevent avec un port plein de dignité & de grandeur. D'autres sans faste & sans étalage attirent les yeux par la régularité de leurs traits. Quelle noblesse se fait sentir dans le maintien de ces tulippes! Quelle élégance & quelle simétrie dans les piramides sur lesquelles paroîtront bien-tôt les lis! Au pié de ces fleurs majestueuses, j'apperçois une pensée. Celle-ci ne s'annonce point: on croiroit qu'elle a peur de paroître. De loin elle promet peu: de près elle nous réjouit par une douce odeur & par des graces singulières.

Eloge de la Pensée.

La Comt. Vous me faites plaisir de l'avoir démêlée dans son obscurité. C'est

* Grandes rayes qui traversent les feuilles de la tulippe.

ma fleur favorite : non seulement parce qu'elle est de toutes les saisons, & toûjours prête à remplacer les autres fleurs qui nous manquent ; mais parce que rien n'égale la finesse de son étoffe, ni le vermeil de sa pourpre. Le plus beau velours rapproché de celui-ci, n'est plus qu'un tissu grossier : c'est un sac ou un cilice. LES FLEURS.

Le Chev. Il est vrai que nos étoffes ne sont, ni aussi douces, ni aussi brillantes que les fleurs : mais elles ont un avantage que les fleurs n'ont point. Elles changent : on en invente de nouvelles. Au lieu que les fleurs sont toûjours les mêmes. Il y a tant de plaisir à changer !

La Comt. C'est un plaisir que nous avons grand soin de nous donner dans tout ce que nous faisons. Habits, meubles, musique, langage, façon de bâtir, toutes nos inventions sont dans un mouvement perpétuel : on ne s'y fixe à rien : une mode en chasse une autre, & nos plus beaux ouvrages ne sont sûrs de plaire, ni dans cent ans, ni à cent lieues d'ici. Nous tournons & retournons les mêmes choses en cent façons. Enfin, après bien des réformes, nous nous trouvons aussi incertains, & aussi peu avancés que le premier jour. Il en est bien autrement de l'habillement des fleurs : l'étoffe, la cou- Uniformité des Fleurs.

LES FLEURS. leur, la taille, tout en est toûjours le même, à quelques mouchetures près, qui peuvent varier dans un petit nombre, & tout en plaît toûjours. On n'est tenté, ni d'y ajoûter, ni d'y retrancher: ce seroit tout perdre, & le modéle en est si beau qu'on ne s'avise pas même d'y rien souhaiter de plus. Les roses n'ont point changé depuis le commencement du monde, & depuis le commencement du monde les roses ont toûjours plû.

Le Pr. Voilà donc des beautés qui, sans apprêts, sans recherches, & avec une extrême simplicité, ont atteint à la perfection, & sont fixées au vrai.

La Comt. D'où peut naître la vraie différence de la beauté si constante des productions naturelles, d'avec la beauté si changeante, & si passagère des productions humaines.

Source du beau. *Le Pr.* Il ne faut pas être surpris si les hommes sont bornés, stériles & peu arrêtés dans leurs inventions: ils ne vont qu'à tâtons dans la découverte du beau. Cette matiere qu'ils taillent en mille & mille façons pour se faire des maisons des meubles & des habits, n'est pas leur ouvrage. Ils n'en connoissent pas même le fond: elle les contredit souvent: elle se détruit, ou plûtôt se dérange dans

leurs mains. Ils cherchent à la remettre en œuvre d'une façon qui leur promette plus de succès, mais la forme qu'ils lui rendent fait naître de nouveaux inconvéniens, & de nouveaux dégoûts. LES FLEURS.

On voit tout le contraire dans les ouvrages de Dieu. Tout ce qu'il a fait a une beauté déterminée & persévérante. Sa volonté fait la regle du beau. Ce qu'il a fait une fois ne change plus, & plaît toûjours. On sent qu'il est le maître de la nature, & qu'il la tourne à son gré. Cette matiere souple & promte à exécuter ses ordres, prend toutes les formes qu'il souhaite, & produit à coup sûr les effets qu'il a voulu. Il y imprime selon son bon plaisir les caracteres les plus marquées, & les plus opposés. Il met sur la face du lion, du tigre & du léopard un assemblage de traits fiers, des linéamens terribles qui portent l'épouvante dans les ames les plus fermes. Mais quand cette main savante tire de la même matiere les fleurs qu'il destine à réjouir notre vûe, il les taille d'une autre façon. Il leur donne une forme élégante & légère : il y répand la douceur & les attraits : il y peint des caracteres aimables, dont la seule vûe inspire la joie : & au lieu qu'il relégue bien loin de l'homme les figures effrayantes, en les chassant

LES LLEURS. dans les bois & dans les déſerts, il verſe au contraire à pleines mains la verdure & les fleurs dans nos campagnes, dans nos prairies, dans nos jardins, & tout autour de nous. L'homme ſe voit ainſi environné d'objets, qui ne ſe montrent à lui, que pour le conſoler dans ſon travail, en lui offrant par-tout des plaiſirs, qui l'amuſent ſans le corrompre.

La Comt. Les fleurs ſon tellement deſtinées à parer la terre par leurs brillantes couleurs, que la plûpart pour rendre la fête plus belle, répandent de toute-part une odeur dont l'air ſe trouve parfumé, Il ſemble même qu'elles prennent à tâche de conſerver particulierement cette odeur pour le ſoir & pour le matin, où la promenade eſt plus agréable : au lieu qu'elles ont aſſez peu d'odeur durant la chaleur du jour, lorſque nous les viſitons le moins. Les fleurs ont-elles de l'intelligence pour nous ſervir ſi obligeamment ?

Odeur des Fleurs.

Le Pr. Il ſe fait de la ſéve des fleurs une tranſpiration perpétuelle, qui augmente à proportion que le ſoleil eſt ardent. Ces eſprits qui ſont eſſencés ou aromatiques dans bien des fleurs, ſe diſperſent aiſement dans un air raréfié par les chaleurs, & alors ils affectent foiblement l'odorat : au lieu qu'ils ne percent qu'a-

vec peine l'air qui est resserré par le retour de la nuit. L'action du soleil qui les détache est trop foible le soir & le matin pour les écarter à une grande distance, & par leur réunion ces esprits font sur nous une impression plus forte. LES FLEURS.

De l'écoulement de ces petites parties hors de la fleur, il se forme autour d'elle un tourbillon qui se disperse, ou se resserre, tantôt plus, tantôt moins, selon l'action du soleil & de l'air. Tourbillons autour des Fleurs.

La Comt. Il faut que les esprits qui composent ce que vous appellez le tourbillon d'odeur, soient bien fins & bien legers, puisque la seule lumiere du jour suffit pour les dissiper dans certaines fleurs. J'en cultive une qu'on nomme le géranion triste, qui n'a point d'odeur durant le jour, & qui en a une exquise durant la nuit. Le Geranion triste.

Le Pr. Tout démontre dans les fleurs une dissipation d'esprits qui s'augmente à proportion que le soleil agit sur elles. Mais, Monsieur le Chevalier, ne nous en tenons pas là. Dans l'étude des choses naturelles, la bonne philosophie ne se borne pas à y voir le méchanisme : elle y remarque encore le bienfait. On apperçoit aisément la liaison qui se trouve entre le soleil, l'air & les fleurs : mais y peut-on méconnoître une bonté attentive à

LES FLEURS.

faire tourner ces correſpondances à l'avantage de l'homme ? C'eſt en tout qu'il a été traité en Roi : non-ſeulement on a parſemé ſon chemin de fleurs, pour contenter ſes yeux : mais on a pris ſoin d'embaumer, & en quelque ſorte de purifier l'air qu'il reſpire, en répandant les plus doux parfums ſur ſon paſſage : on croiroit même que les fleurs s'acquittent de ce devoir avec intelligence, en réſervant leurs exhalaiſons les plus gracieuſes & les plus ſenſibles pour les momens du ſoir, où elles voient l'homme venir au milieu d'elles ſe délaſſer de ſon travail.

Autres qualités des Fleurs.

La Comt. Elles ne bornent pas leurs ſervices à faire le plaiſir de la vûe & de l'odorat : les autres ſens en peuvent encore tirer avantage. Elles nous donnent des pâtes qui enrichiſſent nos deſſerts, des poudres qui parfument nos armoires, des ſirops, & même des remedes qui nous ſoulagent dans nos maladies. Les violettes, les jonquilles, les fleurs de pêchers, les roſes, les jaſmins, les œillets, & ſur-tout les fleurs d'orange, nous fourniſſent des conſerves, des confitures, des eſſences, des eaux diſtilées, qui nous font jouir des odeurs & des autres bonnes qualitez des fleurs, long-tems après qu'elles ſont paſſées.

LES FLEURS.

Le Chev. J'ai toûjours aimé les fleurs : mais j'en avois une idée trop basse. Je les regardois comme de petites productions du hazard, venues ça & là par caprice, & à l'avanture. A présent que je les vois paroître à dessein de me faire plaisir, je les regarde avec admiration, & avec reconnoissance.

La Comt. Rien n'est plus juste. A quoi servent les lumieres, quand elles ne sont pas accompagnées de sentimens ?

Le Pr. Mon cher Chevalier, les fleurs qui nous servent si bien, en immortalisant les plantes, & en embellissant la nature, ont encore une fonction plus utile & plus noble.

Le Chev. Que peuvent-elles faire de plus ?

Le Pr. Elles nous instruisent : elles nous conduisent sans effort à la connoissance du premier Etre, qui a daigné les tailler, les peindre, & y mettre tant de beauté. Quelle beauté est-il lui-même pour être ainsi la source d'une infinité d'autres, ausquelles il ne cesse de communiquer un éclat qui est encore le même que le jour où elles parurent pour la premiere fois sur la terre ? Et s'il veut bien habiller si magnifiquement des créatures si peu durables qui seront séchées demain & foulées aux piés, com-

LES FLEURS.

me l'herbe des champs, que fera-t-il pour nous qui sommes l'objet de sa complaisance? Quelles richesses ne nous prodiguera-t-il pas, quand il remplira les désirs qu'il a lui-même mis en nous, & *lorsqu'il embellira les esprits?*

Ouvrage des six jours.



LE PARTERRE
OU
LA PLACE DES FLEURS.

SECOND ENTRETIEN.

LE COMTE, LE CHEVALIER.

Le Chev. SI je voulois devenir fleuriſte, Monſieur le Comte ſeroit-il mon maître?

Le Comt. Quel uſage ferez-vous de la culture des fleurs? Vous partez dans un an pour l'Italie: à quoi bon vous parler de fleurs, lorſque vous ſongez à moiſſonner des lauriers?

Le Chev. Mais cette moiſſon ne dure pas toûjours: je juge par votre exemple, que l'ombre des lauriers & les fleurs peuvent fort bien s'accorder. On trouve tant de momens de reſte à la campagne: rien n'eſt ſi propre à les remplir que la culture d'une fleur.

LE PARTERRE.

Le Comt. Vous avez bien raison, mon cher Chevalier, je me ferai un vrai plaisir de vous en donner les premiers connoissances.

Utilité de la culture des fleurs.

La culture des fleurs est un exercice qu'on ne peut trop louer, quand il sert de délassement à un travail plus nécessaire. Il fournit à nos maisons un grand ornement, & nous procure un bien que nous pouvons sans perte partager avec d'autres. Le goût des fleurs & le plaisir de les faire voir étant deux choses presqu'inséparables, on peut en regarder la culture comme un agréable lien de la société. Mais elle charme également la solitude, & tient lieu de compagnie à ceux qui n'en ont point.

Le Chev. Voilà mon amusement bien annobli : mais je crains d'oublier ce que vous m'aurez appris, j'écrirai tout.

Le Comt. C'est bien fait. J'éviterai cependant les menus détails: il suffira de vous mettre sur les voyes : la pratique vous apprendra mieux le reste, où chacun se règle suivant sa propre expérience. Commençons par préparer la place des fleurs.

Quelque brillantes qu'elles soient par elles-mêmes, on fait pour elles ce qu'on fait pour les diamans. Quand on les veut mettre en œuvre, on ne manque pas d'ajoûter

joûter à leur beauté naturelle l'avantage d'une belle situation : il faut les monter. Les fleurs ne paroiſſent nulle-part avec plus de ſuccès que dans les compartimens & dans les plates-bandes d'un parterre régulier. Je ne vous expliquerai point ce que c'eſt qu'un parterre. La plate-bande eſt cette longue bande de terre qu'on fait régner autour du parterre, & dans laquelle vous voyez tant de fleurs. Les compartimens ſont les petites pieces ou enceintes de buis diverſement figurées dont certains parterres ſont compoſés.

LE PARTERRE.

Les Parterres.

Quand le terrain qu'on deſtine aux fleurs eſt fort petit, au lieu de faire régner, autour des pieces qui le partagent, une bordure de buis ou de gazon, qui occuperoit trop de place, & uſeroit inutilement la terre ; on ſe contente d'une ſimple bordure de planches peintes en verd. La propreté en eſt toûjours la même, & l'on ſe trouve déchargé pour vingt ans des ſoins & des frais de l'entretien.

Enceintes de planches peintes.

Si l'on eſt maître d'un terrain ſpacieux, on en prend la partie la plus voiſine du corps de logis, & l'on y trace un parterre en broderie ou en ſimple gazon. Ce parterre peut contenter l'œil & préſenter un beau point de vûe à l'appartement, avec des plates-bandes garnies de fleurs com-

LE PARTERRE.

munes, pourvû que le mélange en soit bien entendu, & la régularité de la figure pourra suffire pour orner encore toute la place, lorsque le tems des fleurs sera passé.

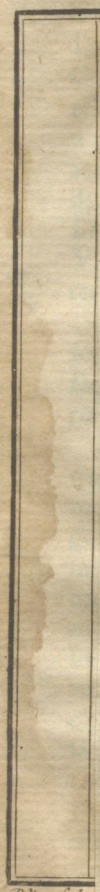
Le Chev. J'ai vû quelques Gentilshommes vanter beaucoup leur parterre où ils avoient fait répréſenter en buis leurs armoiries avec les suports, & ....

Parterre en broderie.

Le Comte. Il y a long-tems qu'on a renoncé dans les broderies des parterres aux figures trop composées, & aux desseins chargés: c'étoit autant de labirintes où l'on se perdoit. On a senti peu à peu qu'il n'y a point de vraie beauté où régne la confusion; & là, comme par tout ailleurs, on a cru s'éloigner du gotique à proportion qu'on devenoit retenu dans l'usage des ornemens.

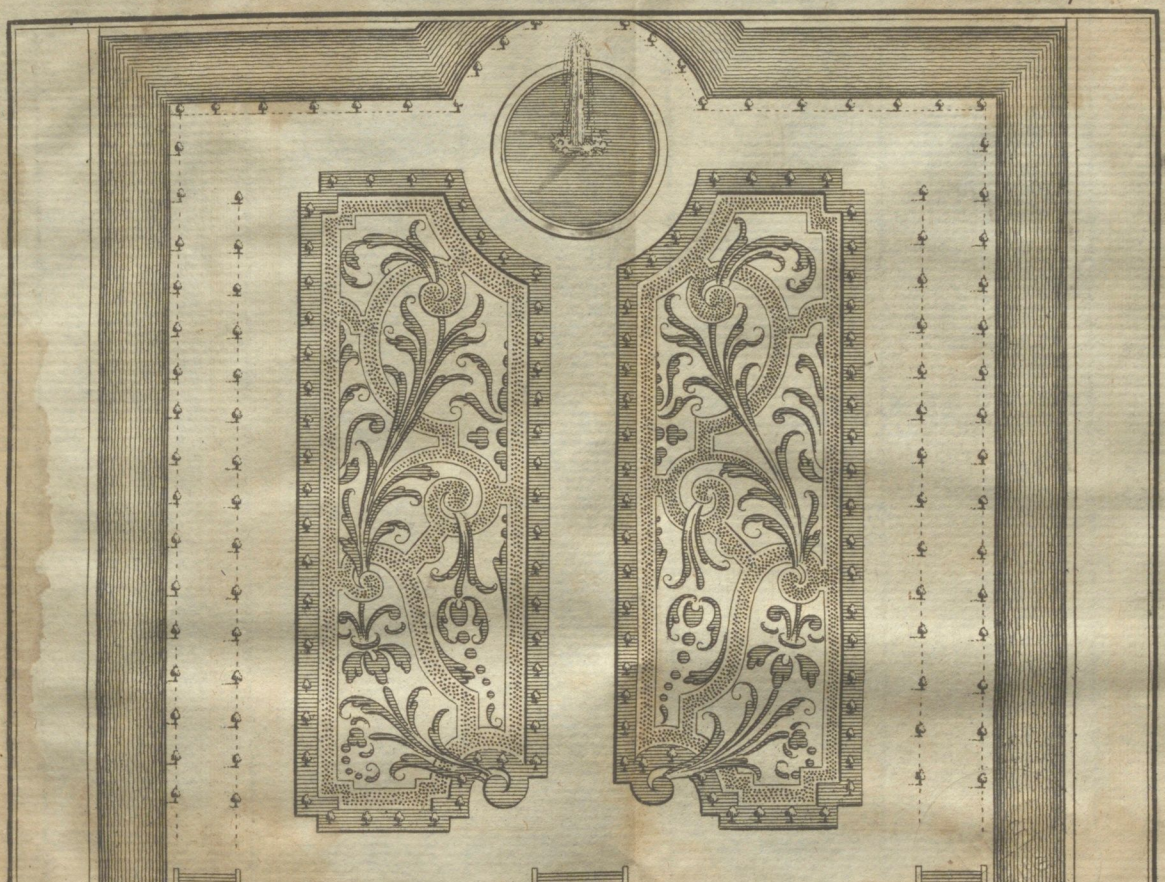
Le terrain destiné au parterre se partage, si l'on veut, en plusieurs quatrés longs, ou en différentes piéces triangulaires qui se correspondent régulièrement. Quelques traits de buis accompagnés pour l'ordinaire d'un cordon ou enroulement de gazon, y forment un fleuron, ou une palme, ou un rainsseau * simple & dégagé, qui s'élance d'un bout du quarré à l'autre. Si la place est fort grande, on peut faire régner le massif de gazon tout au tour de

* Espece de rameau.



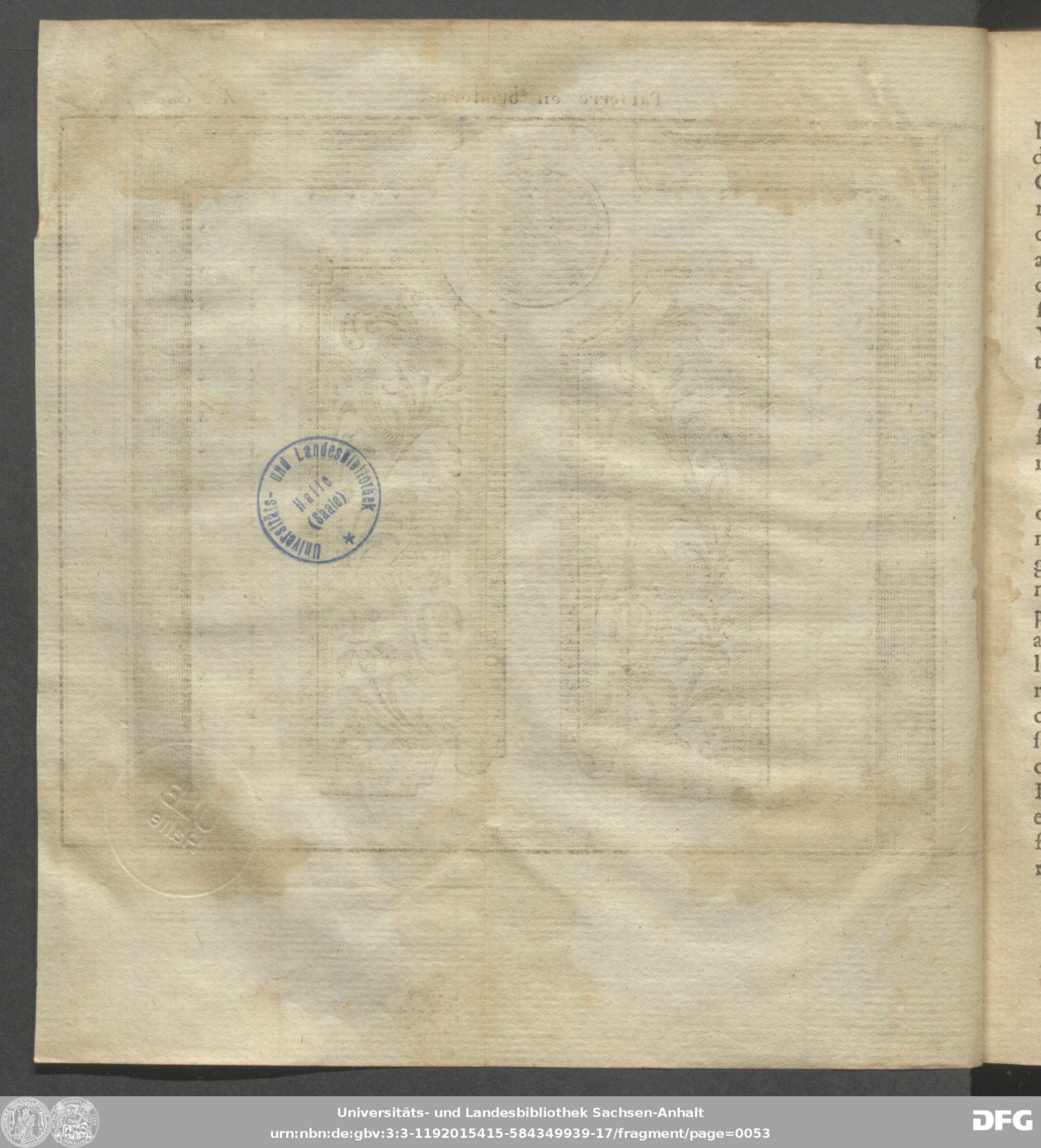
Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

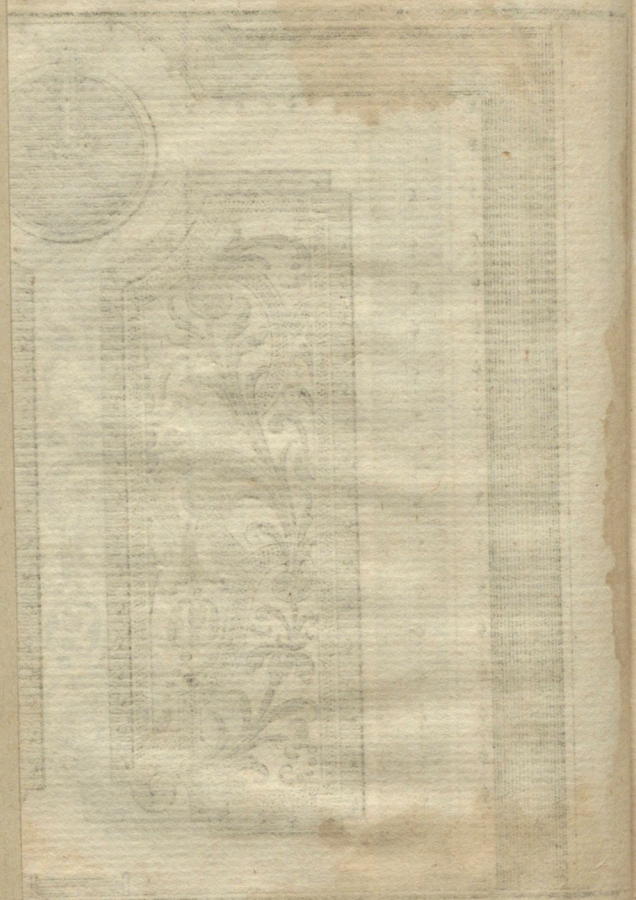
Parterre en broderie. *To. 2. Entr. 2. p. 26.*



P. Yver sculp. direx.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0052


Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)



la broderie, en le séparant par un sentier d'avec la plate-bande qui borde le quarré. Cette figure nette, facile à saisir en entier, relevée, si l'on veut, par un fond de sable d'une belle couler, n'a besoin d'aucun accompagnement que de celui des fleurs de la plate-bande: & ce peu d'objets suffit pour enrichir un très-grand terrain. Vous trouvez ce que j'ai dit dans le parterre que vous avez sous les yeux. LE PARTERRE.

Le Chev. Celui qu'on vient d'achever sous les fenêtres de votre cabinet est d'une façon toute différente. Il est sans broderie.

Le Comte. Quelque noble & gracieuse que soit la simplicité de cette première méthode, bien des personnes de très-bon goût, ce me semble, & tout particulièrement la nation Angloise, s'en tiennent au parterre de gazon, souvent tout uni & sans aucune autre figure que celle du quarré long, avec un bassin au milieu. L'intérieur des quarrés n'est qu'une pelouse; c'est-à-dire, une herbe fort courte qu'on sépare de la plate-bande par un sentier couvert de sable ou de brique broyée. Pour garnir le cœur de la plate-bande qui entoure ce tapis de verdure, au lieu des fleurs qu'on a coutume d'y planter, il vaut mieux se contenter d'y alligner un massif Parterre de gazon.

LE PARTERRE. de gazon séparé des deux bordures de buis par un double sentier sablé.

Le Chev. Cette longue ligne de gazon dans toute la plate-bande peut être tenue fort propre : mais cela est bien nû.

Le Comte. Aussi ne s'en tient-on pas-là. Le long de ce massif, à des distances réglées, on éleve un nombre de petites pyramides d'ifs, entre lesquelles sur des dez de pierre ou sur de petits quarrés de verdure, on pose des caisses ou de grands vases pour y placer, dans des mannequins ou paniers d'ozier, quelques gros bouquets de juliennes, de giroflées, d'œillets, de géraniums, de jasmins d'Espagne, ou d'autres fleurs qu'on varie selon la saison.

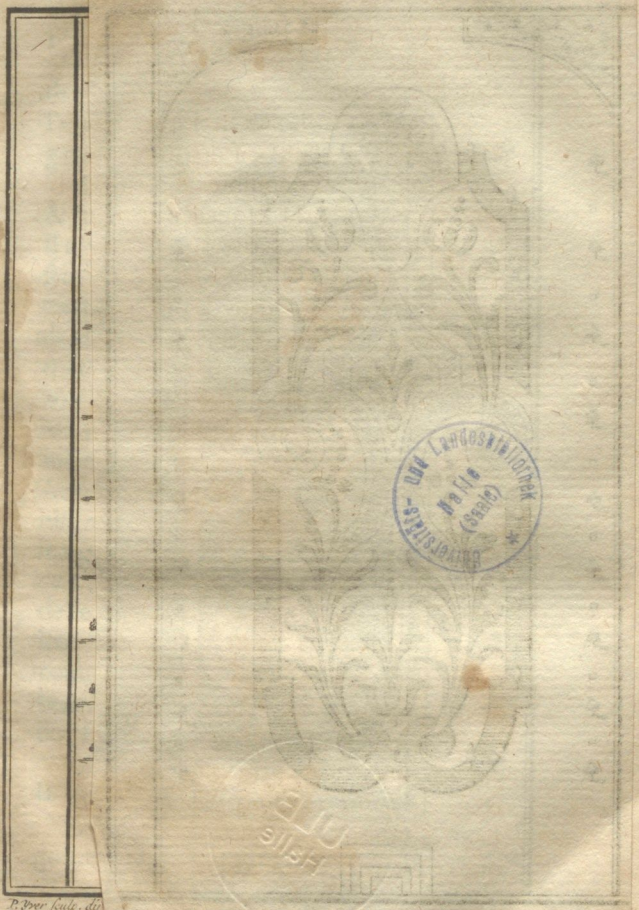
Le Chev. Je suis pour le goût Anglois. Je trouve cet arrangement simple, & cependant magnifique.

Le Comte. Les beautés de ce caractere sont toûjours les plus durables, parce qu'elles sont plus que toute autre selon la méthode & dans le goût de la nature. Ce parterre a un autre avantage : comme il demande peu de soins, on s'en accommode mieux à la campagne où l'on n'a pas toûjours un jardinier qui ait beaucoup de loisir à donner à la culture des fleurs. On s'en trouve bien à la ville, parce que ce parterre, quoique bien orné, vous

avec u

P. Yver sculp. di

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)



Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0057

Parterre a l'Angloise.
avec un massif de gason dans la plate-bande.

Parterre mèlangé.
de Broderie et de Gason.



P. Yver sculp. direx.

Tom. 2. Entr. 2. pag. 29.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0058


Universitäts-
Landesbibliothek
Halle
(Saale)

épargne le renouvellement perpétuel, & la mal-propreté presque inévitable des plates-bandes à fleurs. LE PARTERRE.

Le Chev. Il me semble avoir encore vû des parterres d'une troisiéme espéce où l'on fait un fleuron ou une écaille avec le gazon.

Parterres mélanges, ou parterres en compartimens.

Le Comte. Pour contenter tous les goûts, & sur-tout les personnes qui croient qu'où il n'y a point de broderie, il n'y a ni dessein ni beauté; on a inventé une troisième sorte de parterre qui est un mélange des deux précédentes, & qui réunit quelques traits de broderie avec une piéce de gazon figurée par manière de treste, de fleuron, d'écaille, de cartouche, ou de tel autre ornement qu'on voudra imaginer. Le gazon même n'est pas toujours la fourniture de cette piéce: on peut l'emplir de marguerites, de mignardises ou de staticées, qui plaisent dans la saison par l'émail de leurs fleurs, & le reste de l'année par leur verdure: mais les broderies & les compartimens veulent être exécutés avec beaucoup de légèreté, & entretenus avec des soins toûjours nouveaux.

Le Chev. Je m'en tiens au parterre de la seconde espéce.

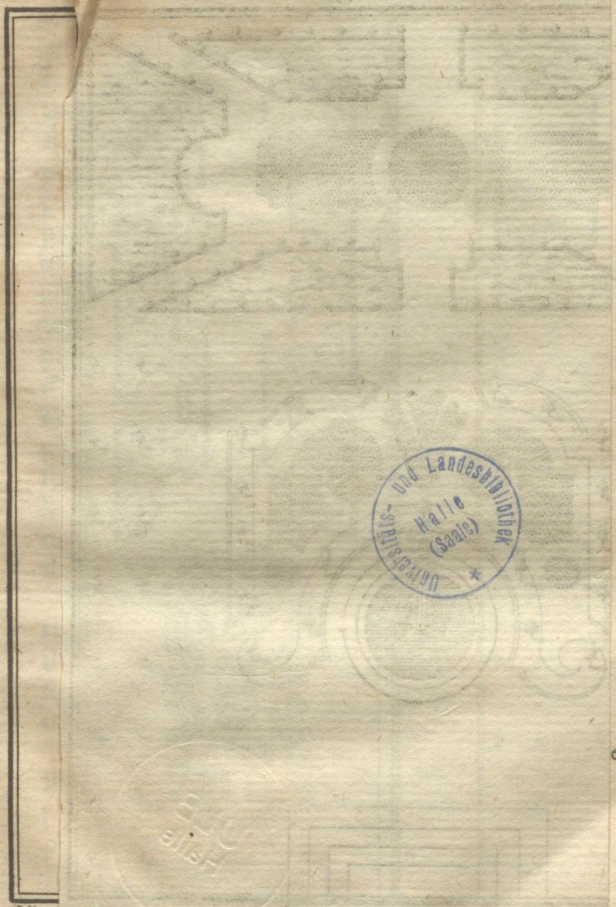
Le Comte, C'est celui dont on se dégoûte le moins.

LE PARTERRE. Parterre par découpés.

Si vous avez un grand nombre de fleurs, & que vous soyez curieux d'en rendre l'émail plus vif en les rapprochant, votre parterre alors pourra se faire par découpés. Autour d'une statuë ou d'un bassin, ou de quelque autre centre commun, vous partagerez votre terrain en plusieurs quartiers de figure quarrée ou triangulaire. Vous distriburez dans chaque portion un égal nombre de découpés, c'est-à-dire, de petites enceintes de buis, les unes quarrées, les autres rondes; celles-ci ovales, d'autres échancrées, & formant ensemble un tout juste & bien compassé. On les tient toutes séparées par des sentiers égaux de part & d'autre: ce qui sert à rendre le dessein régulier, & en même tems à faciliter au fleuriste l'accès & la jouissance de ce qu'il possède.

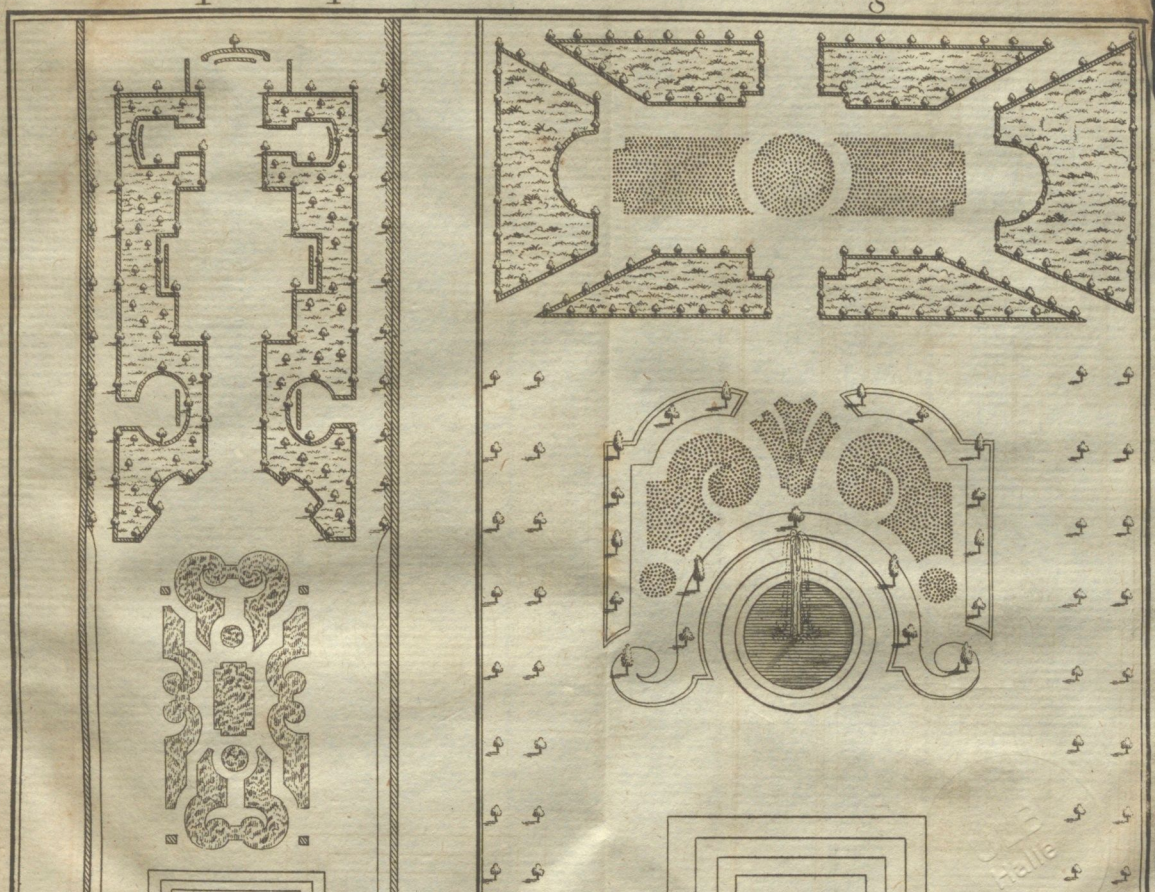
Le Chev. Que pensez-vous, Monsieur, de tant de tours & de détours? Je doute que cela soit de votre goût.

Le Comte. Au lieu de vous dire le mien qui ne fait loi à personne, je vous avourai que ceux qui passent pour l'avoir bon ne s'amusent plus à compasser toutes ces petites figures, & qu'un jardin partagé tout uniment en plusieurs quarrés longs qu'on soutient avec un bord de bois peint, est, selon eux, ce qu'on peut voir de plus propre & de plus beau.


Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

Parterre par dècoupés.

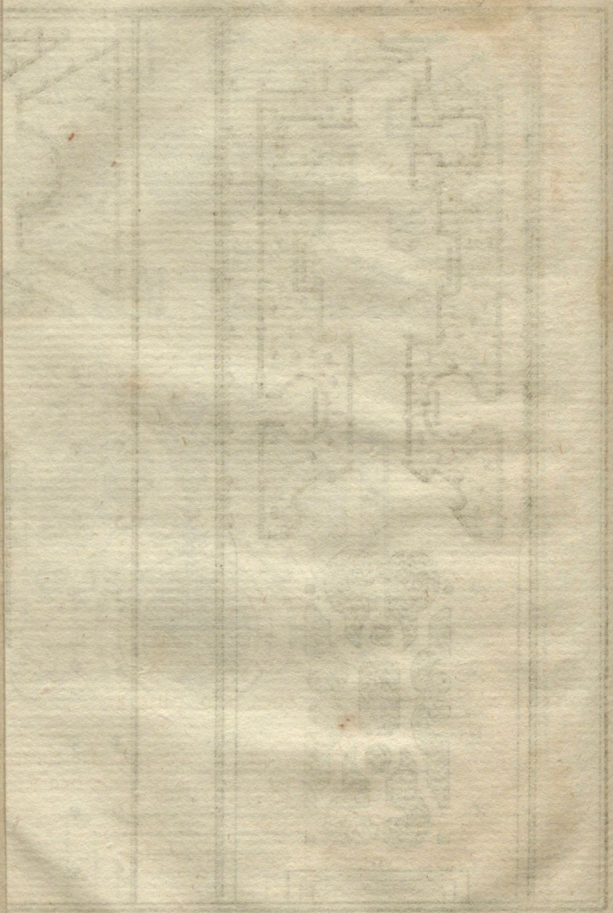
Parterre mèlangé.



P. Pyer sculp. direx.

Tom. 2. Entr. 2. pag. 30.

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)



Le Chev. Pourquoi, s'il vous plaît, tient-on toûjours les piéces de terre où l'on met les fleurs, plus élevées que l'allée? LE PARTERRE.

Le Comte. Soit qu'on diſpoſe les fleurs le long des plates-bandes qui enferment une broderie, ſoit qu'on les plante dans des compartimens, ou dans des découpés, ſoit enfin qu'on ſe contente de les placer ſous ſes fenêtres ſur de longues plates-bandes inſolées, & ſans mettre en œuvre aucune eſpéce de parterre; le terrain de ces piéces doit toûjours s'élever vers le milieu, & deſcendre en un double glacis, c'eſt-à-dire, s'abaiſſer de part & d'autre de pente. Cette diſpoſition donne l'écoulement aux eaux qui pouriroient le pié des plantes par un trop long ſéjour ſur un terrain uni, & elle dégage toutes les fleurs qui s'élevent ainſi à découvert les unes au deſſus des autres par maniere d'amphithéatre. Glacis.

Le Chev. M. le Prieur fait encore autrement. Outre les fleurs de ſon parterre il en a une multitude qu'il loge à part ſur différens dégrès où elles ſont plus à découvert.

Le Comte. C'eſt la ſeconde façon que les curieux, & ſur-tout les fleuriſtes de profeſſion, mettent en œuvre pour voir plus commodément, & pour cultiver plus Le theatre de fleurs.

LE PARTERRE.

librement certaines fleurs favorites. C'eſt ce qu'on nomme le théatre de fleurs. Il conſiſte en un aſſemblage de planches ou de dégrés qui vont toûjours en s'élevant les uns derrière les autres, en ſorte que l'œil & la main puiſſent ſe porter par tout ſans obſtacle: on le réſerve particuliérement pour les oreilles d'ours & pour les œillets: & comme ces fleurs ont plus beſoin que les autres d'être garanties à propos du grand ſoleil & de la pluie, le théatre eſt toûjours accompagné d'un petit toît de planches ou de toile cirée. On ne cole pas le théatre au mur, on fait en ſorte que l'air circule librement à l'entour: & de peur que les perce-oreilles, les limaçons, & les autres vermines n'y puiſſent monter, on poſe les piés des treteaux qui le ſoutiennent, dans des vaſes de plomb qu'on tient toûjours pleins d'eau. Ces inſectes mal-faiſans s'en retourneront plûtôt que de ſe mettre à la nâge pour aller butiner ſur vos flenrs.

Pyramide de fleurs.

Le Chev. Il y a des curieux dans le voiſinage qui ont encore une autre eſpéce de theatre qu'ils appellent *la pyramide de fleurs*. Après que les plus belles ont paré quelque tems leur parterre, ils les coupent & les expoſent dans des phioles ſur les dégrés d'une pyramide qu'ils ſont con-

struire exprès au milieu de leur sale, & là avec le secours de l'eau & de l'ombre ils en prolongent de beaucoup la durée. LE PARTERRE.

Le Comte. Cette invention peut rapprocher sous le même coup d'œil les différentes beautés qui demeuroient éparses dans le parterre. On jouit deux fois.

Enfin on employe les vases de terre cuite, de fonte, de plomb laminé, ou d'autre matiére & de toute grandeur, pour garnir de fleurs les parterres mêmes, les murs d'apui, les terrasses & les balcons. Ils servent à étaler les fleurs d'une façon noble & avantageuse, & ils en facilitent le gouvernement par la liberté qu'ils donnent de les mettre au soleil ou à l'ombre, suivant le besoin & la saison. Les vases.

Le Chev. N'y auroit-il pas un autre avantage dans l'usage de ces pots qu'on transporte où l'on souhaite?

Le Comt. Quel est-il?

Le Chev. C'est de pouvoir rapprocher les fleurs comme on veut, pour varier les couleurs de celles qui proviendront de leur graine; & peut-être de conserver les plus belles sans mélange ni changement d'un année à l'autre, en les tenant à l'écart.

Le Comte. Comment concevez-vous qu'une fleur se sente ou non du voisinage d'une autre?

LE PARTERRE.

Le Chev. Hier il passa ici un Anglois qui ayant entendu parler de vos fleurs demanda à les voir. Nous primes plaisir, M. le Prieur & moi, à l'entretenir. Il nous dit qu'il étoit persuadé que les poussières qui tombent de dessus les étamines étoient souvent portées plus loin par le mouvemet de l'air; & qu'agissant sur le pistile d'une autre fleur de même espece, mais de différente couleur, elles y donnoient la fécondité à quelques graines, & causoient une nouveauté dans le coloris de la fleur qui provenoit de cette graine.

New improvements, &c. by Rich. Bradley fellow of the royal Society. tom. 1.

Le Comte. On pourroit, semble-t-il, justifier ce que vous dites par les variétés étonnantes qu'on remarque tous les ans dans les fleurs provenues de la semence de celles qu'on avoit mises ensemble au theatre, ou qu'on a élevées sur une même planche. *

Le Chev. Notre Anglois nous dit quelque chose de plus, & qui pourroit être d'usage, si l'épreuve en étoit certaine. Il assure qu'ayant coupé les étamines de plusieurs fleurs, avant leur première ouverture, il avoit mis ces fleurs à l'écart loin des autres, & qu'il n'en avoit point recueilli de graine; qu'ayant coupé les étamines de quelques autres, & les ayant laissées

* Une planche, en terme de jardinage, est un morceau de terre cultivé entre deux sentiers.

dans la planche commune avec leurs compagnes, il leur avoit trouvé à toutes de la graine, provenue apparemment des poussières des fleurs voisines; qu'enfin après avoir coupé les étamines d'une fleur à la première ouverture, il en avoit poudré le cœur ou le pistile avec les poussières d'une autre fleur de même espéce bien épanouie, & qu'il étoit parvenu à causer un changement remarquable dans les fleurs de la graine qu'il en avoit recueillie. Mais ce qui nous surprit beaucoup est ce qu'il ajoûta, savoir que la même épreuve faite sur des fleurs de deux natures totalement différentes, lui avoit procuré des graines dont les fleurs étoient mélangées de ces deux diverses natures; mais que ces nouvelles fleurs, dont il n'avoit jamais vû les pareilles, n'avoient point donné de graines pour l'année suivante, & ne s'étoient point perpétuées. LE PARTERRE.

Le Comte. Si ce fait étoit véritable, il auroit quelque rapport à la naissance & à la stérilité des mulets qu'on peut regarder comme des monstres, parce qu'ils proviennent d'animaux qui diffèrent non seulement en espéce, mais en nature. Il n'y a au reste que des expériences réitérées qui pourront nous apprendre quelles conséquences & quelles pratiques on pour-

LE PARTERRE.

roit tirer de la connoissance de la structure des fleurs.

Le Chev. J'ai dessein de faire toutes ces épreuves avec toute la précaution possible.

Le Comte. Coupez, coupez bien des étamines : faites bien des tentatives : elles ne sont pas dangereuses en ce genre. Ni votre argent ni votre tems n'y courront jamais de risque. Quoique j'aye quelque usage de la conduite des jardins, je serai charmé d'apprendre quelque chose de vous : & comme je suis fort éloigné de me livrer avec crédulité à la première idée flateuse qu'on me présenteroit, je crois aussi qu'il y auroit une présomption blâmable à s'en tenir tellement à ses premières connoissances, qu'on ne voulût jamais entendre parler de recherches ni de découvertes nouvelles. Nous en sommes encore à la naissance des arts.

Le Chev. Mon observateur Anglois a piqué ma curiosité : mais la manière commune d'élever les fleurs est à présent ce qui m'intéresse le plus.

Le Comte. Deux sortes de soins sont nécessaires aux fleurs : les uns sont généraux ou communs à toutes, les autres sont particuliers à chaque espece. Les premiers, auxquels nous nous bornerons aujour-

d'hui, sont la prépartion des terres, la multiplication des fleurs par la graine & en dernier lieu l'entretien de la plante. LE PARTERRE.

D'abord on prend soin d'amasser de bonne heure de la terre franche & vigoureuse, de la terre légère & sabloneuse & du terreau qui est un fumier de couche entièrement pourri & usé, à quoi l'on peut utilement ajoûter une provision de cendres. On passe ces terres par la claye, ou même par un crible de fer, en les mélangeant par égales portions, ou en faisant dominer la terre grasse dans un tas, & la maigre, ou bien le terreau dans les autres. Ces terres doivent être reposées au moins l'espace d'un hyver pour se pénétrer intimement, & se bien lier ensemble avant que d'être mises en œuvre. Il y a beauconp de fleuristes qui leur donnent deux ans de repos, & même plus. Vous savez que les fleurs viennent toutes ou de plantes qui ont des racines, ou de plantes bulbeuses, c'est-à-dire, qui sortent d'un oignon. On employe ordinairement la terre grasse pour les racines & la terre légère pour les oignons. Préparation des terres.

Mais il ne suffit pas d'avoir fait une première fois ce mélange. Comme les plantes attirent continuellement les sucs de la terre, elles l'épuiseroient promtement si on Renouvellement.

LE PARTERRE. ne prenoit soin de la renouveller. Il faut donc entretenir ces provisions de terres prudemment mélangées, & en rapporter de tems en tems auprès des plantes, soit en ménageant la motte & s'abstenant de la découvrir trop, quand c'est une racine; soit en levant entièrement la plante hors de terre au moins une fois en trois ans, quand c'est un oignon.

Nécessité de semer. Le second soin communn à toutes, ou à presque toutes les fleurs, est de les multiplier de graine, quoi-qu'il y ait d'autres voyes de les multiplier. La graine est le moyen sûr d'avoir l'abondance, la variété & des nouveautés.

Lorsque le jardinage commença à briller sous le dernier règne, qui en toutes choses a réveillé & ranimé le bon goût, on tiroit de Flandres & de Hollande les fleurs les plus rares. Il y avoit dans ces Païs-bas plusieurs curieux qui découvroient fréquemment de nouvelles espéces en tout genre de fleurs par l'usage qu'ils avoient de semer. Ils étoient mêmes les seuls qui eussent cet usage: soit qu'on ne s'en avisât point parmi nous, soit que notre impatience naturelle s'accommodât peu des épreuves lentes & des succès trop longtems attendus. Enfin on se lassa d'acheter à grands frais de l'étranger le beau & le

nouveau qu'on pouvoit trouver chez soi. Les fleuristes de Paris & de quelques provinces, sur-tout de Normandie, & en particulier de Caën, se mirent à semer comme faisoient les Flamands, & même en plus grande quantité : ce qui avec la douceur de notre climat nous produisit des richesses supérieures à tout ce qui nous venoit des Païs-bas. Nous n'avons plus besoin des étrangers, & ils viennent quelquefois nous faire la cour. LE PARTERRE.

Les graines des fleurs veulent être cueillies & conservées au sec. Lorsque les tiges qui les portent commencent à jaunir, ou qu'on peut juger que les graines sont mûres, on coupe le haut des tiges, & on laisse les graines dans les capsules ou poches naturelles qui les renferment. On les expose durant plusieurs jours au grand soleil. L'écorce des graines en devient plus dure, & conserve mieux ce qu'elle contient. Les graines.

On seme ou au commencement du printems pour mettre les jeunes plantes en état de se soûtenir pendant la sécheresse de l'été: ou bien on les seme en août & en septembre pour leur donner le tems de se fortifier contre la gelée. Mais comme chaque graine a une saison qui lui est propre, & où elle réussit mieux, lorsque vous serez Tems de semer.

LE PARTERRE. dans l'incertitude du tems qu'il faut prendre, ou quand il vous viendra des graines étrangères, & dont vous ignorerez le gouvernement, faites-en trois portions dont vous semerez la première au printems, la seconde en été, & la troisième en automne. On s'assure par ce moien de la jouissance de ce qu'on a acquis.

On peut semer ou sur couche lorsque le fumier a perdu sa grande chaleur; ou en pleine terre, dans des rayons espacés de quatre ou cinq doits; ou dans des caisses plattes & portatives, dont le fond ait été percé de plusieurs trous de terriere, & couvert d'un pouce ou deux de charbon de terre ou d'autres matières poreuses.

Le Chev. Cette précaution sert apparemment à faciliter l'écoulement de l'eau?

Le Comte. Elle refroidiroit tout en y séjournant trop.

Le Chev. Pour quelles graines réserve-t-on ces caisses portatives?

Le Comte. Pour celles dont l'éducation est délicate, ou qui nous intéressent le plus. Ces petites caisses sont un berceau commode pour l'enfance: on la met par ce moien au soleil ou à l'ombre, à la rosée ou à couvert, selon qu'on le juge nécessaire.

La terre de ces caisses ne sçauroit être trop meuble & trop facile à percer. Les

fleurs mêmes avec leurs racines la demandent légère : à plus forte raison les filets délicats qui sortent des graines redoutent-ils de rencontrer des masses trop serrées qui les meurtriroient par leur résistance. LE PARTERRE.

On séme les graines presque à fleur de caisse en les recouvrant d'un demi doit de terre qu'on y laisse tomber au travers d'un crible. Un peu de paille étendue pardessus, empêche l'eau des arrosemens, d'emporter les graines, & les préserve aussi du hâle qui pourroit, ou les brûler elles-mêmes, ou dissiper tous les sucs dont elles vivent.

Le Chev. Mais quel usage peut-on faire de tant de fleurs venues de graines ? le nombre en devient embarassant.

Le Comte. C'est le nombre même qui met en état de trier & de ne choisir que du beau. Après qu'on a replanté les espéces estimables & vigoureuses, on s'applique à les servir chacune selon son tempérament, ou selon l'éxigence des saisons. A proportion de leur délicatesse, on les couvre plus ou moins le long de l'hyver, soit de paillassons soûtenus sur des fourches de bois, ou sur des cerceaux ; soit de simple paille ou de fumier sec. Les rafraîchissemens sont réglés sur le dégré de la sécheresse. Dans les arrosemens on Entretien de la plante.

LE PARTERRE.

fait moins usage de l'arrosoir à bec, dont l'eau déchausse la plante par un cours trop violent, que de celui d'où l'eau s'échappe par une pomme criblée. Cette eau rompue en cent filets, devient une pluie douce qui humecte à la fois la plante & la place entiere. En rendant à toutes les jeunes plantes de fréquentes visites, on les delivre tantôt d'un limaçon ou autre vermine qui les ronge; tantôt d'une feuille pourrie, ou malade, qui pourroit porter la cangrenne jusqu'au cœur.

Quand il faut les emporter, on couvre l'ouverture du fond des pots, de façon que l'eau s'en puisse écouler, mais que les vers n'y puissent pas entrer. Aux approches des fortes pluies, des grêles & des orages, on peut utilement mettre les pots sur le côté, & en opposer le fond au vent.

Le Chev. On peut épargner par-là bien des coups à la jeune plante. Mais je vois tout communément enfoncer ces pots dans terre: autant vaudroit ne pas transplanter dans des pots.

Le Comte. On les enfonce quelquefois dans une couche pour les échauffer; quelquefois en pleine terre, afin qu'ils profitent d'un certain esprit qui s'éleve de terre, & qui est très-propre pour la végétation: on les transporte ensuite à l'ombre: on

les gouverne par ce moien comme on veut, & on accorde aisément à la plante, tout ce qu'on voit qu'elle demande. LE PARTERRE.

Quant aux soins particuliers qu'il faut donner aux plus belles fleurs, vous trouverez aisément à vous en instruire ici, même en mon absence. Madame aime les fleurs avec passion : il ne faut pas lui ôter le plaisir de vous en entretenir.

LE GOUVERNEMENT DES FLEURS.

TROISIEME ENTRETIEN.

LA COMTESSE, LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

La Comt. MOnsieur le Chevalier a fait choix du printems & de notre campagne pour étudier la nature. Il faut donc que chacun ici lui faſſe part de ſa ſcience. La mienne, par exèmple, eſt le ſoin des fleurs. Je veux qu'on en trouve d'un bout de l'année à l'autre dans les parterres, dans les appartemens, & dans tous mes deſſerts. Depuis que j'ai pris ce ſoin, ma maiſon eſt une fois plus riante. Savez-vous bien que l'humeur noire & les idées ſombres, ne peuvent pas tenir devant les fleurs. Il ne faut que la vûe ou l'odeur d'une jonquille pour chaſſer la mélancolie; & aſſurément on ne s'aviſa jamais d'aller bouder auprès du jaſmin & des roſes. La

tristesse n'entre point ici : j'ai mis des fleurs par tout, & je prends plaisir à cultiver moi-même les plus belles. Voilà ma philosophie. Elle est peut-être un peu rustique : mais elle m'amuse, & vous voyez qu'elle n'est pas inutile. Je vous en livrerai trois ou quatre articles, si vous voulez ; comme l'oreille d'ours, l'anemone, la renoncule & l'œillet. M. le Prieur y joindra le gouvernement des tulippes. Vous en contenterez-vous ? LA CULTURE DES FLEURS.

Le Chev. Si je m'en contenterai ? Voilà la plus agréable philosophie du monde. On ne se plaindra pas que celle-là soit hérissée.

Le Pr. La philosophie la plus hérissée ne me déplairoit pas, si elle produisoit toûjours quelque chose d'aussi estimable qu'une tulippe.

La Comt. Commençons par les oreilles d'ours. Il en reste encore ici quelques piés, dont la vûe peut nous aider à nous faire entendre : voyons-les. Cette fleur a plusieurs qualités qui l'ont mise en honneur. On estime la force de ses couleurs, la douceur de son parfum, la variété de ses espéces, & la durée de ses bouquets. Quoique les plus belles disparoissent avant la fin du printems, en voilà quelques-unes qui tiennent encore bon : il y en a même qui dureront jusqu'en été. M. le Prieur L'OREILLE D'OURS.

LA CULTURE DES FLEURS.

Hiſtoire de l'oreille d'ours.

nous racontoit il y a quelques jours, l'hiſtoire de cette fleur. J'ai oublié le païs d'où elle vient.

Le Pr. L'oreille d'ours vient naturellement dans les Alpes. Bien des gens la croient Françoiſe, & aſſurent en avoir trouvé pluſieurs piés dans nos prairies. Des marchands Flamans touchés, dit-on, du luſtre & de l'odeur de ces bouquets naturels, qu'ils rencontroient ſur leur route, en déplanterent quelques piés qu'ils emporterent à Lille en Flandres. Ils en ſemerent la graine, & prirent ſoin de tout ce qu'il en provint de beau. Il n'eſt pas croiable combien cette fleur ſauvage & abandonnée ſe diverſifia & ſe perfectionna par la culture.

La comt. Elle revint de Lille dans ſa patrie, avec tout le mérite de la nouveauté. Mais ſi nous l'avons bien reçûe, ce n'eſt pas ſeulement comme étrangère : c'eſt dans la vérité parce qu'elle eſt parfaitement belle.

Qualités d'une belle oreille d'ours.

Le Chev. Qu'y ſouhaite-t-on, je vous prie, pour faire une eſpéce parfaite ?

La Comt. Ce qu'on y ſouhaite le plus, c'eſt d'abord que la tige en ſoit forte & épaiſſe ; enſuite que le nombre des cloches qui s'élevent ſur cette tige ſoit grand, & forme un bouquet qui ſe préſente de bonne



P. Ihrer sculp. direx.

ULB Halle

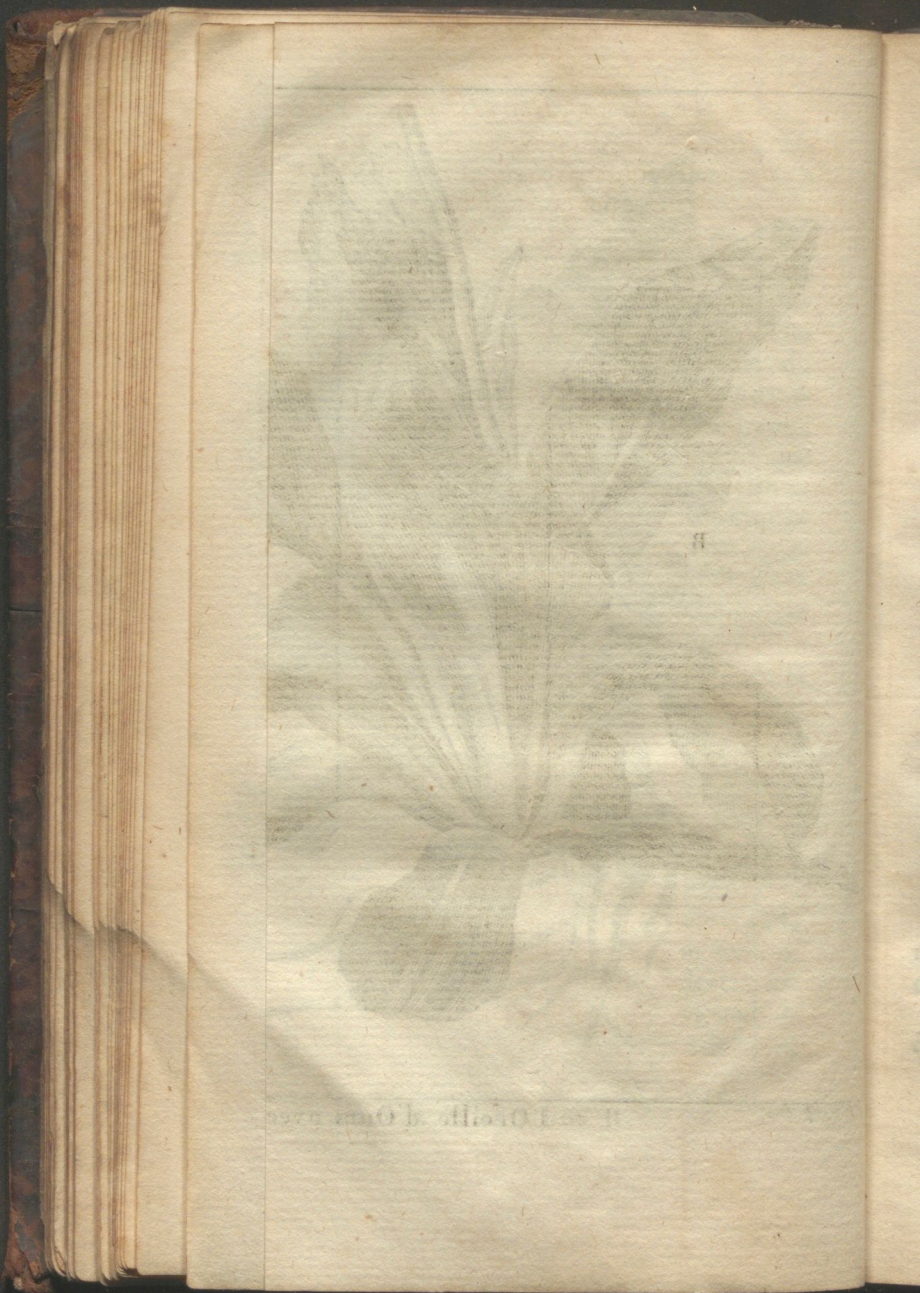


P. Yver sculp. direx.

l'Oreille d'Ours avec sa racine A. et sa fanne B

ULB Halle

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)



grace, sans pancher trop vers la terre. L'OREIL-LE D'OURS.

Le Pr. C'est ce qui arrive, comme vous le pouvez voir sur ce pié-ci, quand les pédicules, c'est-à-dire, les petites queues qui soûtiennent les cloches sont trop longues ou trop maigres.

La Comt. On veut ensuite que les fleurs soient larges, bien étoffées, & d'une forme régulière; que les feuilles de la fleur ne soient point frisées, mais unies, & que les couleurs en soient fort brillantes; que les paillettes, c'est-à-dire, les étamines ne soient pas rétirées au fond du vase, mais qu'elles paroissent à l'entrée, rangées comme un petit soleil. C'est un grand défaut que le piquot ou pistile y paroisse, & que les paillettes soient cachées: on veut enfin que l'œil qui tapisse le fond de chaque godet soit exactement rond, à moins qu'il ne forme une étoile parfaite, ce qui n'est point désagréable. Le point essentiel est, que cet œil soit large & le plus blanc, ou du moins le plus clair qu'il est possible.

Le Chev. Ne sont-ce pas là des modes qui passent? Peut-être voudra-t-on dans quelque tems, que le piquot se montre plûtôt que les paillettes: peut-être trouvera-t-on la fleur plus belle, à proportion que l'œil sera petit, & entamera peu la couleur.

LA CULTURE DES FLEURS.

La Comt. Il y a peu d'apparence. On veut que les paillettes sortent, parce qu'autrement elles laissent dans la fleur un vuide qui la défigure: on demande que l'œil soit large & clair pour donner plus de relief à la couleur principale.

Le Chev. Préfère-t-on les panachées aux couleurs toutes unies?

La Comt. On les estimoit beaucoup plus autrefois: mais on a appris par expérience, que les panachées se soûtiennent moins. Le panache en absorbe assez souvent toute la couleur en s'étendant d'année en année. On fait plus de cas des couleurs pures & sans mélange quand elles sont vives & animées. Celles qui imitent l'éclat du satin & du velours tiennent le rang le plus distingué. Les bizarres y jettent une agréable variété. Vous en voiez là quelques-unes dont les gobelets sont élevés l'un sur l'autre à double & à trible étage: mais c'est un dérangement dans la fleur, plûtôt qu'une beauté.

Le Chev. L'oreille d'ours demande-t'elle une terre & une culture particulière?

Le Pr. C'est une plante gourmande: elle demande une terre forte, mêlée de terreau de vache pour l'entretenir douce & onctueuse, & de terreau de cheval ou de sable, pour l'entretenir meuble & légére. Elle aime la fraîcheur, & ne peut

s'accommoder

s'accommoder long-tems du soleil, sur tout à midi, si ce n'est en hyver. L'ORELILE D'OURS.

Outre la graine, on la multiplie d'œilletons, c'est-à-dire, qu'on sépare & qu'on transplante ces petits rejettons qui naissent du pié, à côté de la tige principale. Sa racine, qui est une espéce de navet, se tranche impunément quand on ne peut détacher autrement la portion de filets ou de racines nécessaires à chaque œilleton. Dans cette opération, on ménage avec soin les boutons de la principale tige, qui sont l'espérance des années suivantes. Et lorsqu'on replante cette tige & les œilletons, on tient toûjours hors de terre le collet qui fait la jonction du navet avec la tige.

La Comt. Passons aux anémones. Quoique leur tems s'avance, nous en avons encore beaucoup de belles. Cette fleur se contente d'une terre légère & sabloneuse, nourrie de quelque terreau. Nos gens n'y apportent, ce me semble, aucune autre préparation: & pourvû qu'ils lui épargnent le grand froid & le grand soleil, je vois qu'elle leur réussit presque toûjours. L'Anémone.

Le Chev. Voilà une charmante fleur: mais je voudrois savoir pourquoi elle me charme.

La Comt. La beauté de l'anémone résulte de la juste simétrie de toutes les parties qui Qualités d'une belle anémone.

LA CULTURE DES FLEURS.

Le verd. La tige. La tête. Les couleurs. Le manteau. La pluche. Le cordon.

la composent. Sa fanne doit être basse, bien garnie & fort frisée, ou finement découpée ; sa tige forte pour soûtenir la fleur sans plier sous le fardeau ; sa tête bien ronde & bien pommée ; ses couleurs vives & bien lustrées. En général les couleurs ternes sont à rejetter. Les grandes feuilles qui enveloppent les dehors de la fleur, & qu'on appelle le manteau, ne doivent être ni pointues, ni étroites ; mais larges & bien arondies. La pluche de l'anémone est cet amas de béquillons, ou de moindres feuilles qui couvrent tout l'intérieur de la fleur. Il faut que cette touffe de béquillons forme le dôme en s'arondissant & en se courbant un peu vers le cœur. Plus ces béquillons sont larges, plus l'anémone a de grace. Quand ils sont étroits & pointus, on la jette ; c'est un chardon, Le petit cordon qui est au cœur, doit être d'une couleur différente de celle de la pluche. Il ne doit se montrer que peu ou même point du tout, ne point faire le bourlet, & sur-tout ne pas monter plus haut que les béquillons. Dès que ce bourlet s'enfle, & qu'il commence en se dégageant à montrer le grain ou les sommets dont il se couvre, c'en est fait de l'anémone : elle commence alors, & continuera d'année en année à se vuider de plus en plus de ses béquillons,

dont le nombre & l'épaisseur faisoient sa principale beauté. L'ANEMONE.

Ce n'est pas assez de connoître les belles anémones, il faut savoir en former une belle planche. Deux choses y contribuent: l'une, est de bien mélanger les couleurs, en plaçant après les incarnates, les couleurs de feu; après celles-ci les blanches; après les blanches les violettes, les bizarres, les brunes, les panachées, les pictées, les nuancées. L'autre soin, est de couper avec des ciseaux, toutes les tiges foibles qu'on apperçoit sur chaque pie: ce qui procure aux autres une nourriture abondante, & mèt de l'embonpoint par tout.

Le Pr. Tous les ans, quand la fanne commence à se sécher, on leve de terre les pattes d'anémones: c'est le nom qu'on donne à la racine de cette fleur. On replante ces pattes en autonne ou en février. Mais de crainte que quelque accident n'échaude & ne fasse périr ce qui a été planté avant l'hyver, on prend la précaution de conserver toûjours au sec un bon nombre de ces pattes, qui ne poussent pas au grenier comme les oignons, & sont encore bonnes après deux & trois années de repos. Elles peuvent remplacer au printems celles qui viendront à manquer

LA CULTURE DES FLEURS.

Le Chev. Voilà une précaution que je n'oublierai pas. Mais vous parlez des anémones comme si elles ne venoient qu'au printems : j'en ai cependant vû en autonne.

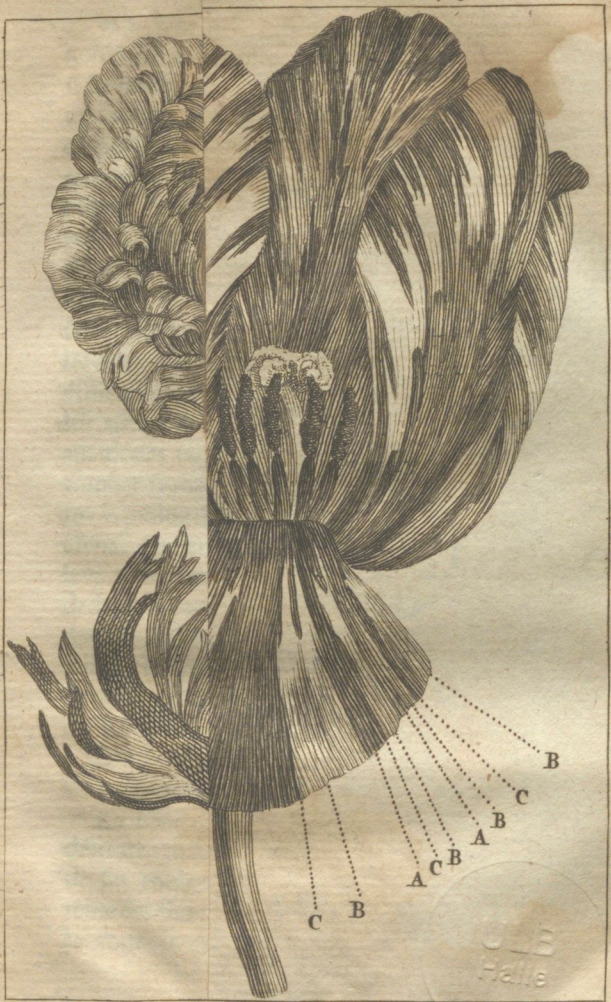
La Comt. On ménage si l'on veut, une agréable succession d'anémones pour toute l'année. Il suffit d'en planter dans les différens mois du printems pour en avoir toûjours de nouvelles depuis la S. Jean jusqu'à la fin de l'été. Ce qu'on plante en juillet & en août, continuera à embellir la fin de l'autonne, & le cœur même de l'hyver. C'est un plaisir trop facile à acquerir, pour se le refuser.

Histoire de l'anémone.
Fushii hist. Lant.
Il paradiso de Fiori.

Le Chev. Sait-on d'où nous vient l'anémone?

Le Pr. Elle est connue de tout tems parmi nous. Tous nos vieux traités d'histoire naturelle en parlent.

La Comt. Les belles espéces d'anémones ne sont pas anciennes. J'ai oui dire que c'étoit M. Bachelier fameux fleuriste de Paris, qui nous les avoit apportées des Indes Orientales, il y a environ quatre-vingts ans. Il y a des gens qui sont charmés, quand ils possedent quelque chose de beau, d'en faire part, & d'en communiquer l'espéce à tout le plus de personnes qu'il leur est possible : c'est le goût le plus



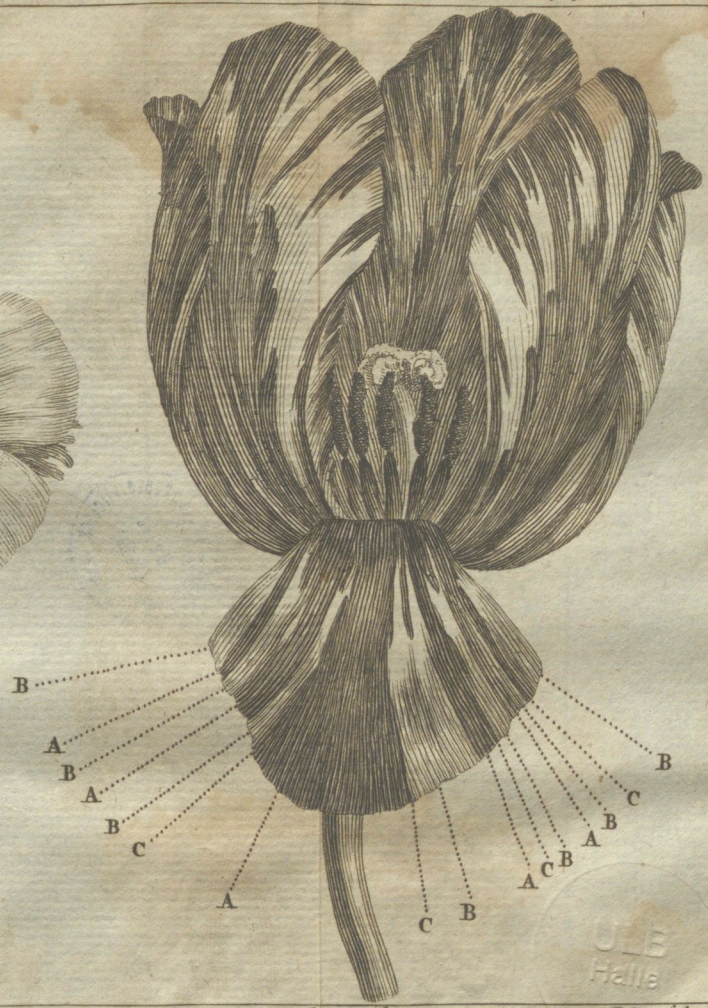
a Tulipe.

P. Yver sculp.

Halle



l'Anemone.



la Tulipe.

P. Yver sculp.

U_B Halle

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0094

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0095



noble, & ce sera sans doute celui de M. le Chevalier. Il y en a d'autres qui possedent un fruit & une fleur, avec avarice, comme on possede l'argent qu'on ne peut donner aux autres, sans le perdre soi-même. M. Bachelier étoit peut-être de ce caractère. Au reste il fut dix ans sans communiquer à personne, ni la moindre patte d'anémone double, ni la graine des simples. Un Conseiller au parlement, chagrin de voir dans les mains d'un seul homme, un bien qui étoit de nature à être mis en commun, alla lui rendre visite. En passant auprès de ses anémones en graines, il laissa adroitement tomber sa robe sur la bourre, c'est-à-dire, sur la graine de quelques-unes, qui s'y attacha. Son laquais, qui avoit le mot, releva promtement la robe, & replia par dedans, sans qu'on s'en apperçût, l'endroit où la graine s'étoit arrêtée. Le Conseiller, l'année suivante, recéla son larcin dans les mains de tous ses amis, & par eux en fit part à l'Europe entière. L'Anémone.

Le Chev. C'est un peu dommage pour les anémones, qu'il y ait ici des tulippes. La Tulippe.

La Comt. L'anémone a la forme plus délicate : mais la tulippe l'efface par l'éclat de ses couleurs. A cet égard elle est la reine des fleurs. M. le Prieur la cultive & la connoît mieux que moi.

LA CULTURE DES FLEURS.

Le Chev. En Voici plusieurs qui font bande à part : les a-t-on séparées des autres, parce qu'elles sont moins belles ?

Le Pr. C'est la pépinière. Ce sont celles qu'on nomme les couleurs.

Le Chev. Je n'entends point ce terme : faites-moi la grace de me l'expliquer.

Couleurs.

Le Pr. Voici ce que c'est. La tulippe se multiplie par ses graines & par ses cayeux.

Tulippe venues de graines.

La graine donne un petit oignon qui se replante au bout de deux ans, & qui ne fleurit qu'au bout de cinq ou six. Ce qui en provient paroît grossier & mépriſable. Ce n'est qu'une grande fleur grise, violette, ou de quelqu'autre couleur terne & lugubre, montée sur une tige énorme. Mais ces couleurs se façonneront merveilleusement par la suite, & produiront une magnifique variété. Les tulippes venues de graines, sont ce qu'on appelle *couleurs*, jusqu'à ce qu'elles soient nettement marquées de quelque trait de panache ou de couleur nouvelle. Celles qui viennent de Flandres se nomment *baguettes*, à cause de la force & de la hauteur de leur tige.

Quand après avoir été levées & replantées plusieurs années de suite, les tulippes de graine commencent à mêler leur couleur, ou comme on dit, à se panacher : on les nomme alors *conquêtes*, ou plus

communément *hazards*: parce que c'eſt un bien ſur lequel on ne comptoit pas. Le nombre des années, la maigreur de la terre & les tranſplantations réiterées, contribuent peu à peu à altérer ou à tacher parci par-là la couleur dominante: en ſorte que le panache peut-être regardé, non à la vérité, comme une maladie, mais comme une ſorte d'affoibliſſement dans la plante, & comme l'effet d'une ſéve plus fine ou plus modérée. C'eſt quelque choſe d'aſſez ſemblable au gris & au blanc qui altèrent la couleur naturelle de nos cheveux aux approches de la vieilleſſe. Il y a des têtes ſur leſquelles ce changement ne meſſiéd point. Souvent même il apporte avec lui des graces ſingulières. LA TULIPPE. Hazards.

Le ſecond moien de multiplier les belles tulippes, ſont les cayeux; c'eſt-à-dire, ces petits oignons qui naiſſent au pié des gros & qu'on en détache tous les ans. Les plantes qui ont un oignon pour racine, ont coûtume de ſe perpétuer par ces eſpéces de rejettons, qui ſont comme les cadets ou comme les collatéraux de l'oignon principal. Tandis que celui-ci s'épuiſe & ſe deſſéche pour nourrir la fleur, le plus fort ou le plus avancé des cayeux devient le principal oignon. Quand on le leve, on en détache les autres, qui étant replantés quel- Cayeux.

LA CULTURE DES FLEURS.

que tems après, donneront des fleurs la seconde ou la troisième année.

La Comt. Vous m'aidez, ce me semble, à entrevoir l'explication d'une chose qui m'a souvent embarrassée. Quand un oignon de tulippe pousse, on voit la tige sortir du cœur de l'oignon. Mais quand on le déplante, la tige séchée se trouve couchée sur les dehors de l'oignon. Je vois ce que c'est. L'oignon qu'on léve de terre en été n'est pas celui qu'on y avoit planté en autonne.

Le Pr. Celui qu'on avoit planté en autonne est usé. La tige qui en occupoit le cœur doit donc se trouver à côté de celui qui a succédé au précédent, en devenant oignon, de simple cayeu qu'il étoit. M. de la Quintinye avoue dans ses instructions, que ce déplacement de la tige de la tulippe, étoit pour lui un mystère incompréhensible. Ainsi, Madame, quoique la chose soit tout-à-fait simple, d'autres avant vous y ont été arrêtés.

Le Chev. Des deux multiplications des tulippes, ou par les graines, ou par les cayeux, quelle est, s'il vous plaît, celle qui vous paroît la meilleure?

Le Pr. Les tulippes de graines sont plus de ressource pour vous donner des nouveautés. Mais la multiplication par les

cayeux a deux avantages considérables ; l'un de ne pas attendre long-tems ; l'autre d'en tirer à coup sûr des tulippes de la même espéce, que celles d'où ils sont provenus. Vous pouvez savoir par avance, ce que vous aurez : & en vous faisant une méthode juste d'étiqueter les cayeux, puis de les ranger dans une planche comme vous en avez rangé les noms dans votre regître, vous pouvez les entremêler avec goût, & en disposer l'ordonnance, comme si vous en aviez déja vû les fleurs. LA TULIPPE.

Le Chev. Quel est l'usage de cette petite tente portative, que je vois souvent dans les jardins des curieux ?

La Comt. On la pose sur la planche où sont les belles tulippes : on en hausse & on en baisse la toile, selon le besoin des fleurs, pour les mettre à couvert des neiges fondues, qui les tachent ; des grandes pluies qui les abbattent ; & du grand soleil qui abrége leur vie. Pareille précaution seroit souvent utile à d'autres fleurs, surtout à la jacinte double, & à la renoncule. Couverture.

Le Chev. Apprenez-moi, je vous prie, ce qui fait une belle tulippe ?

Le Pr. Le verd d'une tulippe étoit autrefois l'objet de bien des règles. Aujourd'hui ce verd est toûjours bien quand la tulippe est belle. Qualités d'une belle tulippe.

LA CULTURE DES FLEURS.

La Comt. C'eſt tout le plus court.

La tige.

Le Pr. La tige eſt une eſpéce de colonne qui ſoûtient un vaſe, avec lequel elle doit avoir de la proportion. Trop haute ou trop baſſe, trop groſſe ou trop maigre, elle déplairoit également : à moins qu'on ne veuille dire, que la maigreur en ſoit le plus grand défaut.

Le calice.

Un grand calice plaît toûjours plus qu'un médiocre. La fleur ne mérite aucune eſtime quand elle eſt extrêmement petite. Elle eſt encore plus mépriſable, quand elle eſt pointue ou camuſe. Les feuilles ne doivent ni ſe renverſer en dehors, ni faire le globe en rentrant, mais s'ouvrir avec grace, & régulièrement. Bien loin d'être échancrées ou ſéparées vers le bas, on veut qu'elles ſoient larges, ſur-tout celles du dedans ; toûjours au nombre de ſix, ni plus ni moins ; toutes bien épaiſſes, & de bonne étoffe, pour durer plus long-tems.

Les feuilles.

Les paillettes.

Les paillettes ou étamines ſont mieux de couleur brune qu'autrement : parce que le brun donne de la force aux couleurs claires de la fleur. Il importe peu de quelle couleur eſt le piſtile, que bien des fleuriſtes nomment plus communément le pivot.

La Comt. Venons préſentement à ce qui fait le vrai mérite d'une tulippe. Je vous

avoue que tout ce que j'ai entendu dire là dessus à bien des connoisseurs, m'a paru si confus, que je n'y ai rien compris. Il semble que la connoissance de la beauté d'une tulippe soit une chose élevée au-dessus de la portée des esprits vulgaires. S'il suffit d'un peu de sens commun pour y parvenir, à la bonne heure: apprenons ce que c'est qu'une belle tulippe. Mais si c'est une science, si c'est une étude, j'y renonce

LA TULIPPE.

Le Pr. Cette connoissance se réduit à des choses fort simples. Une tulippe venue de graine, a une couleur toute unie, sale, & pour l'ordinaire assez bizarre. Il y en a de grises, de violettes, de rouges, de couleur canelle, pourpre, musc, gris-de-lin. Plus ces couleurs s'éloignent du rouge, plus elles sont estimées parmi nous. Il y a cependant des rouges de toute nuance, qui font avec le tems, de très-beaux effets. Cette couleur unie, après quelques années, se mélange de certains filets jaunes ou blancs, plus ou moins larges, souvent accompagnés de traits noirs. Voilà ce qu'on appelle le panache. Le panache blanc est estimé à proportion qu'il approche du blanc de lait. Il réussit mieux, & est plus goûté dans les Païs-bas que chez nous. Le panache jaune est estimé à proportion qu'il est vif & bien doré. Il se soûtient

Le panache.

LA CULTURE DES FLEURS.

mieux que le blanc en France, & en Italie.

Qualités du panache.

Dans un tableau, les couleurs ne sont jamais mieux mélangées, que quand le passage de l'une à l'autre n'est point apperçu. C'est tout le contraire de ce qu'on demande dans la tulippe. Bien loin que la couleur & le panache doivent être imbibés & fondus ensemble, il faut que le panache tranche nettement la couleur, & qu'il la perce des deux côtés de la feuille pour jetter un éclat plus vif.

La Comt. J'entens tout cela.

Le Pr. Le panache est beaucoup plus beau & mieux marqué quand il est accompagné de filets noirs qui le détachent encore plus sensiblement de la couleur.

La Comt. Voilà donc trois choses toutes différentes; la couleur principale de la fleur, que vous appellez simplement la couleur; ensuite les filets jaunes ou blancs qui la traversent, & que vous nommez le panache; enfin les traits noirs qui servent à faire mieux paroître le panache.

Le Pr. C'est toute la tulippe. Il peut y avoir une agréable diversité dans l'arrangement de ces piéces. Quelquefois les panaches sont interrompus vers la moitié de la feuille, & ils reparoissent avec leurs filets noirs vers le bord. C'est ce qu'il plaît à

quelques-uns d'appeller les *beaux habits*. Souvent le panache traverse la feuille en entier par grandes piéces, avec des rayes noires, dont les unes séparent nettement le panache d'avec la couleur; les autres traversent le panache même d'un bout à l'autre, au lieu de le border. LA TULIPPE.

La Comt. Voilà des tulippes, où je trouve tout ce que vous dites.

Le Pr. Souvent ces hachûres ou ces filets, soit de jaune, soit de blanc, sont par grandes piéces fort larges. Souvent elles sont étroites & ressemblent à une fine broderie. On voit des tulippes où la couleur domine & occupe beaucoup plus de place que le panache. On en trouve d'autres où le panache absorbe presque toute la couleur, dont il ne reste que quelques franges vers les bords de la feuille.

Autrefois on faisoit cent observations sur le fond des feuilles. On donnoit ce nom de fond à ces petites plaques grises ou violettes que vous voiez au bas des feuilles, & qui ensemble forment une espéce d'étoile autour du pié du pistile. On ne faisoit aucun cas de la plus belle tulippe, dès que le panache entamoit tant soit peu ce fond. Il falloit qu'il s'y éteignît tout d'un coup. L'expérience a détrompé les vrais connoisseurs de toutes ces loix inu- Le fond.

LA CULTURE DES FLEURS.

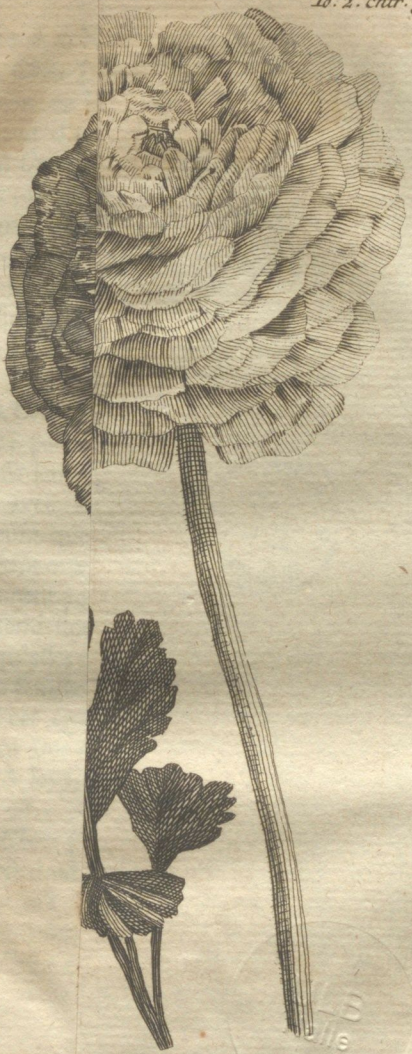
tiles, & qui n'ont point de fondement. Chacun se faisoit des principes à sa mode, & condamnoit conséquemment les fleurs & le goût des autres. Mais par quel droit les Flamans voudroient-ils réformer notre goût? & quel droit avons-nous de blâmer le leur?

La Comt. Ce n'est pas seulement d'une nation à l'autre que le goût change: c'est d'un jardin à l'autre. Mais au lieu de toutes ces règles arbitraires, qui ne servent qu'à nous apauvrir, pourroit-on ramener toute la connoissance des belles tulippes à une méthode courte, simple & facile à entendre.

Règle pour la connoissance des tulippes.

Le Pr. Je n'ai ni méthode ni loi à prescrire à personne. Mais voici ma façon de penser. Par tout où le goût de la belle nature l'emportera sur le jargon des règles, je crois qu'on fera toujours cas d'une tulippe, dont la couleur & le panache sont bien lustrés, bien opposés entr'eux, & relevés de beaux traits noirs: de quelque façon que la nature se joue dans la distribution de ces piéces.

La Comt. Les tulippes ont toûjours été l'affaire de M. le Comte, plûtôt que la mienne. Il y faut trop de soin. Mais une fleur que j'aime à élever & à multiplier tant qu'il m'est possible, c'est la renoncule.



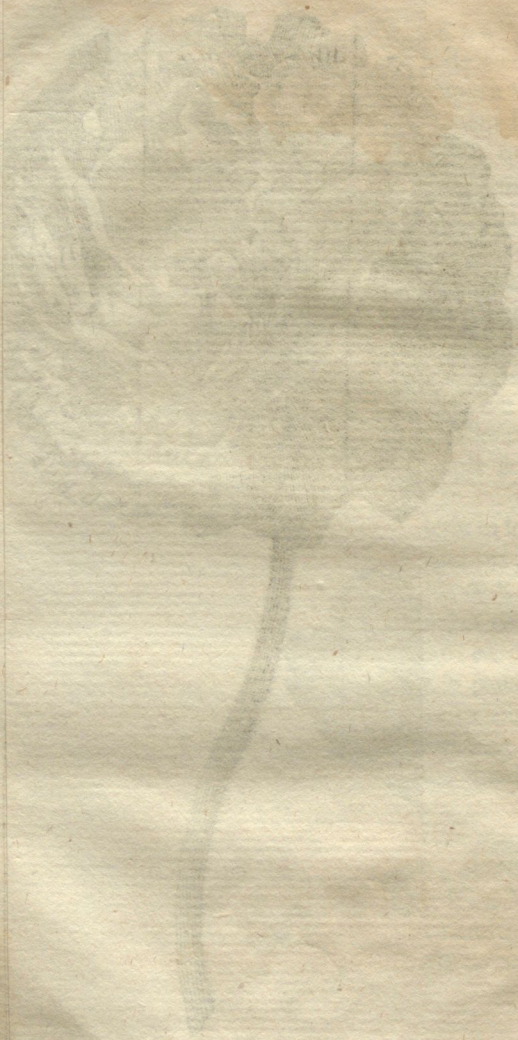
P. Aver sculp.



La Renoncule Semidouble.

P. Yver sculp.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0108



Le Chev. En voici différentes planches : mais on ne ſait à laquelle s'arrêter, tant elles ont d'éclat & de variété. La Renoncule.

La Comt. J'aime cette fleur par préférence, parce qu'elle dégénère moins que l'anémone. Peu s'en faut que la beauté de ſes couleurs n'égale celles de la tulippe. Elle lui eſt ſupérieure par le nombre de ſes eſpéces.

Le Chev. Quelles ſont, je vous prie, celles que vous eſtimez le plus ?

La Comt. La moindre de toute, eſt la rouge, parce qu'elle eſt fort commune. Elle ne laiſſe pas de produire un beau mélange avec les autres doubles. Quelques gracieuſes que ſoient celles-ci, les ſémi-doubles l'emportent de beaucoup aujourd'hui, & tiennent par tout le premier rang. Voici mes ſémi-doubles. Vous pouvez remarquer qu'elles n'ont qu'une médiocre quantité de feuilles, & qu'elles tiennent le milieu à cet égard entre les groſſes doubles, qui ont une multitude de feuilles fort ſerrées, & les ſimples qui n'en ont preſque point. Double. Sémi-double.

Le Chev. J'ai peine à comprendre pourquoi ces doubles ne l'emportent point ſur les autres ? Peut-être n'eſtime-t-on les ſémi-doubles, que parce que c'eſt la mode ?

La Comt. Cette préférence n'eſt pas un

LA CULTURE DES FLEURS.

goût passager & de pur caprice. Elle est fondée sur une variété de couleurs qui tient du prodige. Une même planche de sémi-doubles réunira tout à la fois les blanches, les jaunes dorées, les jaunes pâles, les jaunes-citrons, les rouges-brunes, les couleurs de fleur de pêcher; celles qui sont à fond blanc avec des panaches rouges bien distingués; celles qui sont à fond jaune marqueté de rouge ou de rayes noires; celles, qui par dehors sont de couleur de rose & blanches en dedans. Vous en verrez d'autres de couleur de chamois, bordées de rouge; d'autres de fond rouge cramoisi, bordé.... Mais la liste des sémi-doubles n'a point de fin. Il en éclôt tous les ans de nouvelles. S'il est permis d'aimer le changement, c'est dans les fleurs; & si l'on veut se satisfaire en changeant ce qu'on aime, il faut aimer la renoncule.

Le Pr. Elle a de quoi contenter tous les goûts. La racine d'une belle renoncule perpétue & fait revivre tous les ans la même espéce de beauté: voilà de quoi plaire à ceux dont l'amitié est constante. La graine de la même fleur produit du nouveau d'une année à l'autre: voilà de quoi plaire à ceux qui aiment le changement, & assûrément ils ont à choisir. Je connois une compagnie de fleuristes qui avoient com-

mencé à donner à chaque nouvelle espéce de renoncule, le nom de quelque personne de mérite, distinguée dans le monde. L'une se nommoit le roi Stanislas, l'autre la Czarine; celle-ci le maréchal de Villars; celle-là le prince Eugene; cette autre le maréchal de Berwick, une autre le marquis d'Asfeld. La renoncule, qui sur un beau fond, montroit quelques traits noirs; ils la nommoient, je ne sai pourquoi, la Rousseau. Celle, qui avec l'éclat des roses par dehors, montre en dedans une candeur toute unie, sans fard ni moucheture; ils l'appelloient la Rollin. Celle où les mouchetures sont si multipliées & si serrées l'une contre l'autre, qu'elles empêchent de voir le fond qui le soûtient; c'étoit la de la Motte. Celle qui avec une riche couleur, embellit régulièrement d'un joli panache l'extrémité de chacune de ses feuilles; c'étoit la Fontenelle. Mais nos fleuristes renoncerent bien-tôt à cette pratique: parce qu'en comparant le nombre des grands hommes avec celui des nouvelles renoncules qui paroissent tous les jours, ils virent bien que la plûpart de celles-ci couroient risque de demeurer sans nom. LA RENONCULE.

La Comt. Avec l'avantage d'une variété inépuisable qui change tous les ans les

LA CULTURE DES FLEURS.

décorations de votre parterre ; les renoncules ſémi-doubles ont encore une qualité que les doubles n'ont point. Elles ſont fécondes, & ſe reproduiſent de graines, au lieu que les doubles ſont ſtériles.

Le Chev. Cette ſtérilité eſt-elle particulière aux renoncules doubles ?

Le Pr. C'eſt preſque dans toutes les fleurs, que les doubles ne produiſent point de graines. On y voit, à la vérité, les ébauches d'un piſtile, & de quelques étamines. Mais la multitude de feuilles qui les couvrent pour l'ordinaire, les empêche de mûrir & de fructifier. Et lorſque les doubles, faute de culture ou autrement, viennent à s'affoiblir & à donner moins de feuilles, le cœur de la fleur ſe dégage ; & jouiſſant en liberté de l'impreſſion de la chaleur & de l'air, il donne de la graine, comme font les autres piés.

Le Chev. Sait-on d'où cette fleur nous eſt venue ?

Hiſtoire de la renoncule.

Le Pr. La renoncule paſſe généralement pour avoir été apportée de Tripoli de Syrie, il y a déja pluſieurs ſiècles, & peut-être dès le tems des croiſades. On n'a cultivé que les doubles pendant un très-long-tems. Il n'y a guères qu'une trentaine d'années qu'on nous apporta de Conſtantinople, où les belles renoncules ſont com-

munes, de la graine ou des griffes de sémi-doubles. C'est le nom qu'on donne à la racine de renoncule. M. Valnay, contrôleur de la maison du Roi, est le premier ou un des premiers qui ait formé une planche de ces belles sémi-doubles. Mais ce que les curieux alloient admirer en 1705. & en 1706. dans son jardin du faubourg saint Germain, seroit à peine souffert aujourd'hui dans une planche médiocre & du second ordre, tant la graine des sémi-doubles nous a fait faire de découvertes, & nous a mis en état de choisir. LA RENONCULE.

Le Chev. La culture en demande-t-elle bien des apprêts?

La Comt. Cette charmante fleur, pour vous donner le plus bel émail qui ait encore paru dans une seule espéce, ne vous demande que d'être plantée dans de la terre grasse, avec un peu de cendre ou du bois pourri, & d'être préservée de l'humidité, & des grands froids. Culture de la renoncule.

Le Chev. Madame nous avoit promis de nous entretenir de la culture de l'œillet: mais elle ne nous avoit pas promis de nous en faire voir. En voici de fort beaux. C'est chose bien peu commune, ce me semble, au commencement de mai. L'Oeillet.

La Comt. Il y a une façon de les gouverner qui en fait éclore tous les mois de

LA CULTURE DES FLEURS.

de l'année, jusques dans la serre, même en hyver.

Le Chev. C'est donc la plus parfaite de toutes les fleurs, puisqu'elle a les plus belles couleurs, la taille la plus légère, avec cela une odeur aromatique ; & qu'on peut se la procurer en tout tems. Mais il y en a de bien des sortes. Quelles sont celles dont on fait le plus de cas ?

Qualités d'un bel œillet.

Le Pr. Dans l'œillet, comme dans la tulippe, on veut que les panaches soient bien opposés à la couleur dominante, & nullement brouillés ou confondus avec elle. Mais on veut de plus, que les panaches s'étendent sans interruption, depuis la racine des feuilles jusqu'à leur extrémité. Les gros panaches, par quart ou par moitié de feuilles, sont plus beaux que les petites piéces. La belle largeur d'un œillet, est de trois pouces sur neuf ou dix de tour. Les plus gros en ont quatorze & quinze. On estime beaucoup la multitude des feuilles : parce qu'elle forme une figure plus délicate. Il est beaucoup plus beau quand il pomme en s'arrondissant avec grace en forme de houppe, que quand il est plat. Avec trop de mouchetures, il seroit brouillé : avec trop de dentelles, il seroit hérissé. Quand l'extrémité des feuilles, au lieu d'être proprement arrondie,



Le jardi L Oeillet.

P. Yver sculp.



Le jardin d'hiver. *voyez l'Explic.*

L Oeillet.

P. Yver. sculp.

UB Halle

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0119

s'allonge en pointe, il est affreux. C'est le pire de tous les défauts. L'OEILLET.

Quant à la manière d'élever & d'habiller l'œillet, personne ne l'entend mieux que Madame.

La Comt. Les œillets se peuvent élever de graines, de marcottes & d'œilletons. La graine sert à varier les espéces. La marcotte & l'œilleton perpétuent les plus belles. Marcotte.

On marcotte l'œillet au mois de juillet, & non devant, pour n'endommager ni la fleur ni le pié.

Le Chev. C'est une opération qui m'est entiérement inconnue.

La Comt. Tout consiste à coucher en terre un rejetton, dont on laisse paroître l'extrémité au-dehors, après avoir ébarbé ou racourci le bout des feuilles, & avoir donné dans le nœud qu'on veut couder & enfoncer en terre, un coup de ganif qui en pénétre l'épaisseur jusqu'à la moitié. On arrête cette branche en terre, en l'assujettissant avec un petit crochet de bois. Quand elle aura repris racine dans l'endroit où elle est pliée, ce qui ne tardera pas, on la coupera du côté de la mere plante, pour la sévrer de la nourriture qu'elle en tire. Il est tems alors qu'elle s'entretienne elle-même.

Quand les piés sont si hauts, qu'on n'en

LA CULTURE DES FLEURS.

peut abbaiſſer les rejettons juſqu'en terre ; alors on fait paſſer la marcotte par un petit entonnoir de fer blanc, rempli de terreau fin, & qu'on appuie ſur une fourchette de bois. Lorſque la branche a pouſſé quelques petites racines dans l'entonnoir, on la coupe au-deſſous pour l'emporter.

Le Pr. On peut pouſſer les marcottes en mettant les pots dans une couche médiocrement chaude, & leur donner enſuite les deux grands mobiles de la végétation, le grand ſoleil & l'arroſement fréquent.

Le Comt. Vous avez paru ſurpris de voir de grands œillets de ſi bonne heure. La manière de les marcotter produit cet effet Il y a un profit certain à marcotter en differens tems, depuis juillet juſqu'à la fin de ſeptembre. Il eſt vrai qu'il ſe trouve des eſpéces qui donnent naturellement plûtôt, & d'autres plûtard. On ne manque pas d'en avoir bon nombre, tant des unes que des autres. Mais la voie la plus ſûre pour rendre la moiſſon de vos œillets preſqu'auſſi longue que l'année, eſt d'avoir des marcottes des trois mois d'été. Selon qu'elles ſeront faites, ou plûtôt ou plûtard, elles fleuriront ; les unes dès le printems ; les autres en été ; & les troiſiémes en autonne ſeulement. Celles dont on aura

retranché les premiers montans, donneront des fleurs dans le cœur de l'hyver. L'Oeillet.

Une autre manière de multiplier les œillets, & d'en avoir promtement de beaux, est de détacher les œilletons du pié des espéces dont on est content. Ces rejettons en contiennent souvent d'autres subalternes. On fortifie la mere en la déchargeant de cette nombreuse famille. Le principal œillet ne partageant plus la séve avec tant de collatéraux, acquiert plus de vigueur & d'agrément. Les œilletons de leur côté se fortifieront plus vîte, & donneront bien-tôt des fleurs de la même beauté. Oeilletons.

Mais en séparant les rejettons de la tige principale, chacun avec un petit brin de racine, il est dangereux d'y faire des blessures capables de tuer la mere & les enfans. Il y a à toute chose un art & une dextérité qui est le fruit de la pratique, & que la seule connoissance des règles ne donnera jamais.

Le Pr. Quelques curieux ont essaié de multiplier l'œillet par la greffe en fente, & assurent y avoir réussi. Nous pourrons l'un de ces jours expliquer à M. le Chevalier, ce que c'est que cette greffe. *New improvements, &c. tom. II.*

La Comt. Si la pratique en étoit sûre & éprouvée pour l'œillet, rien ne seroit plus

LA CULTURE DES FLEURS.

commode. Sur un pié vigoureux d'œillets fort communs, on pourroit se donner promtement des œillets de la plus belle espéce : on pourroit faire mieux, on auroit sur le même pié, si l'on vouloit, trois & quatre sortes d'œillets tout à la fois. On formeroit ainsi sur le même vase un bouquet naturel des plus grands & des plus agréablement variés. J'en ferai l'essai : le risque n'est pas grand : mais je crains fort que ce ne soit une belle idée, & rien de plus.

Le Chev. L'œillet demande-t-il une composition de terre qui lui soit particulière ?

Le Pr. L'œillet réussit par merveille en Flandres, où la terre est limoneuse, grasse & humide. Il se déplaît au contraire en Provence, & le long de nos côtes méridionales, où le climat est brûlant, & la terre extrêmement légère. On peut juger par-là qu'il lui faut une terre de marais, une terre noire & pleine de substance, avec un peu de terreau de vache & autant de cheval, pour corriger l'un par l'autre, & empêcher que la terre ne soit trop liée.

La Comt. Aux approches de l'hyver on le sauve dans la serre, où il ne demeure qu'à regrèt. On peut l'aérer & l'arroser

quand le tems est doux; & dès le retour du carême suivant, on lui rendra l'air qu'on voit qu'il redemande, en lui en épargnant avec soin toutes les injures. L'Oeillet.

Quand l'œillet qu'on destine au théâtre est prêt à paroître, comme il n'y monte que pour plaire, on ne manque pas de prendre soin de sa parure, & de prévenir les désordres qui y surviennent quelquefois. Il est sujet à crever le calice qui enveloppe ses feuilles, & à les jetter de côté. On peut avec une éguille faire quelques incisions égales de part & d'autre, afin que sa fraize s'ouvre & s'abbaisse rondement. On la peut soûtenir à l'aide d'un petit cercle de carton, ou d'une ligature de fil, ou avec un anneau, soit d'écorce de saule, soit de robe de féve; qu'on place vers le tiers du dard, & qui n'est pas apperçû, cet anneau étant de même couleur. L'œillet demande alors d'être arrosé tous les jours. Arrangement de l'œillet.

Voilà les cinq genres de fleurs dont les curieux font leur grand amusement. Mais on ne néglige pas les autres, & on en fait élever un nombre proportionné au terrein qu'on possede. Les seules hépatiques, par le mélange qu'on fait de l'espéce bleue avec la rouge & la blanche, suffisent pour embellir durant un mois entier le tour

LA CULTURE DES FLEURS.

d'un parterre ou d'une cour, aussitôt que les néges de février sont fondues. On y peut joindre les primevères qui viennent dans nos prés, & que la culture diversifie & embellit beaucoup. Les narcisses, les violettes double, les jacintes doubles, les jonquilles doubles & simples: les cyclamens, tant les blancs que les rouges, les marguerites mêmes, étant bien choisies; toutes ces fleurs produisent de beaux effets, soit qu'on les loge séparément & par famille, soit qu'on les mélange sur les mêmes planches pour en former une agréable bigarure. Il n'y a qu'une voix pour les juliennes, que j'appellerois volontiers le baume de nos jardins, & qu'on multiplie avec une facilité extrême.

Le Chev. J'en ignore la méthode.

Julienne.

La Comt. Quand les beaux bouquets de la julienne sont passés, on coupe & on racourcit les tiges & les branches qui soûtiennent ces bouquets. On les repique en terre sans autre apprêt, toutes ces branches vous donneront autant de nouveaux piés, pourvû que vous les teniez dans une terre grasse, renouvellée d'année en année, & où le fumier de cheval n'entre point. Sans cet entretien elles dégénèrent promtement, comme il arrive toûjours à Paris où cette fleur n'est presque jamais dans sa beauté.

Le Chev. Les giroflées, ce me semble, méritent encore plus de soin, parce qu'on en jouit plus long-tems. La jaune double, avec une odeur exquise, a tout l'éclat de l'or. La blanche, la rouge, la violette, la panachée forment des têtes magnifiques, & répandent une odeur fort agréable.

LA GIROFLE'E Giroflée jaune, Giroflée panachée.

La Comt. Je ne blâme pas la curiosité de ceux qui cultivent les plantes étrangères. Mais le Perou ni les Indes ne nous envoient rien qui l'emporte sur une belle giroflée: je crois qu'elle seroit un objet d'admiration & d'envie pour les Indiens.

Le Pr. Nous n'avons rien dit des pavots, ni des coquelicots doubles. Ces fleurs ne se multiplient que par leurs graines qui donnent tous les ans de quoi contenter le goût le plus avide de nouveauté.

La Comt. Je ne sai s'il faut les appeller le modéle, ou le déséspoir des brodeurs & des peintres.

Le Chev. Il y a une fleur qui me paroît jetter encore plus d'éclat que toutes les précédentes, & embellir mieux un grand jardin. C'est le lis.

Le Pr. La sagesse elle-même en a fait l'éloge, & en a préféré la parure à la pourpre & à toute la gloire du plus magnifique des rois.

Le Chev. Voyez-vous, je vous prie

LA CULTURE DES FLEURS.

quelque rapport entre ces fleurs & les lis qui sont dans les armes de France.

Le Pr. Le haut d'une feuille de cette fleur, vûe de face, & les deux feuilles voisines, vûes de profil semblent avoir un rapport foible avec le haut de la fleur de lis. Mais ce rapport ne suffit pas sans le secours d'une conjecture historique.

La Comt. En quittant le jardin nous pouvons perdre de vûe la nature. Pour quoi a-t-on donné le nom des lis à une figure qui y ressemble si peu ?

Le Pr. Il y a beaucoup d'apparence que les fleurs de lis ne sont originairement que ces trois petites feuilles, ou cette espéce de fleuron dont on paroit assez ordinairement les courronnes des princes, & qu'on trouve souvent à l'extrémité de leur sceptre dans les monumens de la seconde race de nos rois. Louis VII. surnommé le Jeune, qui alla dans le XII. siècle à la seconde croisade, se distingua, comme c'étoit l'usage alors, par un blason particulier. Il prit pour armoiries ce fleuron, auquel il ajoûta pour support la répétition de la même figure en petit : & comme le peuple abrégeoit le nom de Louis que portoit ce prince en celui de Lis, il est tout naturel de croire que ces fleurons prirent par ce moien le nom de fleurs de lis.

Voyez, *Les Monumens de la Monarchie Françoise de D. Bernard de Montfaucon, tom. 1. & 2.*

LES ACCOMPAGNEMENS DU PARTERRE.

QUATTIEME ENTRETIEN.

LE COMTE, LE CHEVALIER.

Le Comt. QUe voulez-vous faire, Monsieur, de ces bouts d'ardoise que je vous vois arranger avec tant d'application?

Le Chev. Voyez ce que c'est, Monsieur, aiez la bonté de lire.

fritilaire, jacée, martagons, digitales....., j'entends, voilà une liste de fleurs.

Le Chev. On m'en nomme tous les jours ici que je ne connoissois pas, & j'en retrouve plusieurs que je connois de vûe, sans en savoir les noms. Je leur ai fait à toutes leur étiquette que je pique au pié de la plante: en me promenant seul, je les appelle toutes par leur nom à mesure qu'elles se présentent. Si la mémoire me manque, je n'aurai qu'à lire, & j'apprendrai à les distinguer par le simple feuillage.

LES ACCOMPAGN. DU PART.

Le Comte. Vous allez donc faire un livre de tout mon jardin : car je vois que cette précaution ne sera pas moins nécessaire pour une multitude d'autres plantes qui en font l'ornement. Je veux vous aider à les connoître. Le parterre ne fait pas seul un jardin : il a besoin de bien des accompagnemens ; tels que sont les arbrisseaux, les allées, les berceaux, les palissades & les bosquets

Le premier accompagnement du parterre sont les grands arbrisseaux à fleurs, auxquels on joint différentes sortes d'arbustes & de plantes étrangères. Comme le nombre des arbrisseaux à fleurs n'est pas grand, on y supplée par le moien des grandes plantes annuelles.

Grandes plantes annuelles.

Le Chev. Par plantes annuelles, Monsieur entend apparemment celles dont la tige meurt au bout d'un an ou peu après ?

Le Comte. C'est cela même. On fait choix de celles qui forment de belles pyramides, ou qui ont un grand feuillage couronné de riches bouquets. Par-là elles se trouvent propres à couvrir un large vase, & à orner de grandes places. Telles sont les juliennes, les giroflées, les lis, les pyramidales, les œillets d'Inde, les amarantes, les géranions, les tricolors, les sédons, & bien d'autres que vous connoissez

suffisamment. Les Belvédères, quoique sans fleurs, rendent aussi le même service. Les Arbrisseaux à Fleurs.

Les arbrisseaux à fleurs, sont le lilac commun, le lilac de Perse, le grenadier, l'oranger, le citronier, les jasmins, les rosiers, & plusieurs sortes de lauriers. Arbrisseaux á fleurs.

Le Chev. Je vois une infinité d'honnêtes gens se contenter, pour tout parterre, de quelques platebandes qu'ils garnissent de ces arbrisseaux.

Le Comte. Ces magnifiques plantes embellissent encore mieux un jardin que la plûpart de celles qui sont l'objet de la curiosité des fleuristes. Celles-ci sont destinées à être vûes de près. Aussi la nature les a-t-elle peintes en miniature. Elle a travaillé les autres à plus grands traits, ou d'une façon plus simple. Elle en a beaucoup multiplié le nombre sur un même pié, & ne leur a communément donné qu'une seule couleur : ce qui suffit avec la verdure qui les soûtient, pour être vûes de loin & pour parer noblement un terrein spacieux.

Le Chev. Je crains que cette parure ne dure trop peu. On n'est pas si borné en élevant des fleurs : elles se succèdent.

Le Comte. On peut aussi très-aisément faire durer les arbrisseaux à fleurs presque

LES ACCOMPAGN. DU PART.

autant que l'année, avec d'agréables changemens. Après que les lauriers-tins ont fait leur personnage durant les derniers mois de l'hyver, & jusqu'au commencement du printems, ils disparoissent de dessus la scène, & sont remplacés par les lilacs qu'on entremêle, en posant alternativement une caisse de grappes blanches, & une caisse de grappes bleues. Voiez-en l'effet le long de cette terrasse. Ensuite paroîtront les rosiers de Gueldres, les têtes de chrévrefeuille, les jasmins communs montés en tiges, ou disposés en manière de vase autour de quelques cerceaux, les genets d'Espagne, & les lilacs de Perse, avec les jasmins jaunes, les jasmins d'Inde, d'Arabie & de Catalogne, qui durent tous plusieurs mois en fleurs, malgré le tribut journalier qu'ils paient à chaque nouvelle compagnie qui les aborde. On jouit encore dans ce même tems du baume de la fleur d'orange, & de la pourpre de la grenade. On retrouve ensuite durant l'autonne entière le mélange des couleurs les plus tendres par la réunion du rouge & du blanc des lauriers roses.

On entremêle les abrisseaux fleuris de plusieurs arbustes estimables, ou par l'immortalité de leur verdure, ou par l'agrément de leur odeur; comme myrtes,

romarins, halimes, arbres de sainte Lucie *, genevriers, ifs, cyprès, lauriers cerises, & autres de toute espéce. Le houx même, tout hériſſé qu'il eſt, mérite de trouver place dans nos jardins, par une verdure qui se conserve toûjours parfaite, & par des grappes d'un rouge admirable qui réjouiſſent la vûe au milieu de l'hyver. LES ARBRISSEAUX A FLEURS.

Le Chev. Vous ne dîtes rien des roſiers. Ils sont cependant une très belle figure dans votre....

Le Comte. Je ne les abandonne pas. Ils pourroient seuls tenir lieu des autres arbriſſeaux à fleurs. Ce que nous faiſons venir à grands frais des païs éloignés, n'a réellement rien de supérieur, peut-être pas même de comparable à l'agrément d'une belle suite de roſiers bien entretenue. Il y a plus de quinze espéces de roſes, tant simples que doubles, blanches, jaunes, cramoiſies, & panachées. Avec la facilité qu'on a d'en varier les couleurs par le mélange des espéces, on peut encore ménager cette variété sur le pié même, & y faire croître à la fois cinq ou six sortes de groſſes roſes toutes différentes, par le moien de la greffe. ROSIERS.

On en élève si on veut les tiges en les

* Espéce de cerisier de bonne odeur, & dont la fleur a aussi beaucoup d'agrément.

LES ACCOMPAGN. DU PART.

élaguant, & en retranchant tout ce qui pousse du pié. Le point important dans la manière de les gouverner, est de laisser avancer certains boutons, d'en retrancher d'autres, & de racourcir les rosiers, les uns plus, les autres moins. D'où il arrive que les boutons se développent tour à tour; les uns sur la fin de l'été; d'autres en autonne; quelques-uns jusqu'en hyver. Rien de plus simple que le moien de prolonger la jouissance de cette aimable fleur.

Le Chev. Je m'apperçois de plus en plus que les choses les plus communes sont réellement les plus belles; & qu'il ne faut point du tout courir après ce qui est rare ou étranger, pour être satisfait.

Le Comte. Il ne faut que mettre en ordre ce que la nature a placé autour de nous. Vous en jugerez encore mieux par les autres embellissemens de nos jardins. Laissons croître en liberté le tilieul, le coudrier, l'épine blanche, les arbres fruitiers, en un mot toutes les plantes qui sont ici. Nous nous trouverons dans peu logés comme les tigres & les ours: nous nous verrons environnés de brossailles & de haute futaie. Donnons le moindre arrangement à ce que nous avons sous notre main, nos demeures se convertissent en un paradis terrestre.

Le bon sens veut que nous commencions par écarter de dessous nos appartemens tout ce qui peut y faire ombre, ou barrer notre vûe. En y mettant à découvert un terrain raisonnablement grand, il est naturel d'y amuser les yeux par quelque objèt agréable. De-là l'origine des parterres; de-là la légèreté & la délicatesse des ornemens qui les composent. Mais après le parterre, qui est une piéce platte & entièrement découverte, on doit trouver des objets d'un caractère oppose; c'est-à-dire, de grandes pièces de relief, & qui s'élèvent de part & d'autre, soit pour diversifier la vûe, soit pour la terminer, soit pour nous rendre d'autres services. Les Accompagn. du Part.

La disposition de ces accompagnemens du parterre demande encore plus de goût, que celle du parterre même. Je me contenterai de vous dire en deux mots la destination de chaque piéce; le choix des plantes, dont chaque piéce est composée; & enfin la manière d'assembler le tout. Commençons par les allées.

Les allées sont nues ou garnies. Les premières ne consistent qu'en un terrein uni, alligné par quelque bordure de buis, & rempli de sable ou de gazon, pour jouir de la promenade autour des parterres. Les Allées.

Ces allées garnies sont bordées ou de

LES ACCOMPAGN. DU PART.

caisses ou de grands arbres. Les unes sont couvertes pour y prendre le frais : les autres sont tout à jour. Il y en a qui servent à ménager la vûe de la campagne, comme doit être, s'il est possible, l'allée qui fait face au bâtiment, & qui répond au milieu du parterre. Il y en a qui servent à guider l'œil sur un objet intéressant : telle est par exemple celle-ci.

Le Chev. Les deux tours du monastère qui en font le point de vûe, semblent avoir été faites exprès pour l'embellir.

Contre allees.

Le Comte. La maîtresse allée, qui vient pour l'ordinaire après le parterre, est quelquefois accompagnée de deux contre-allées moins larges. Alors celle du milieu est toûjours composée de grands arbres également élagués, & dont les tiges sont en plein air. Les deux contre-allées peuvent être enfermées, l'une à droite, l'autre à gauche, de deux grandes palissades ou murailles de verdure.

Le Chev. Dans les deux allées qui accompagnent vôtre parterre, & dans celle qui perce le bois, vis-à-vis le château ; je ne vois que des arbres d'une même espéce.

Arbres des allées.

L'Ipreau, ou orme à large feuille.

Le Comte. Ce sont tous ormes à large feuille. Ce feuillage uniforme est magnifique, & c'est le plus parfait de tous les bois.

To. 2. Entre. 4. pag. 84.



l'Orme a la Acacia.

P. Yver. sculp.



l'Orme a la grande feuille.

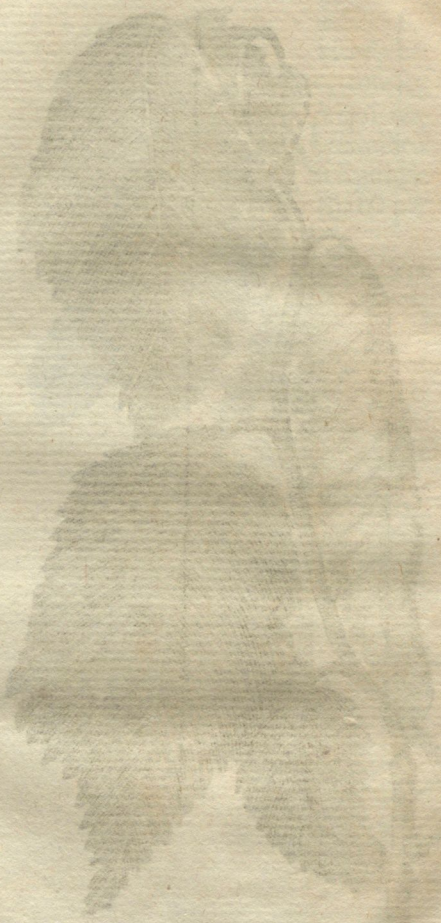


le faux Acacia.

P. Yver fculp.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0138


Landesbibliothek Halle (Saale) Universitätsbibliothek



Le Chev. N'emploie-t-on pas plus communément le maronier pour faire une belle allée ? LES ALLÉES.

Le Comte. Il eſt vrai que le maronier d'Inde orne beaucoup une place par ſon beau verd, par ſes grandes grappes de fleurs, & par ſa belle tête. Avec cela il vient promtement. Mais il eſt ſujet à être rongé par une chenille, qui le dépouille preſque tous les ans de ſa verdure entière dans le cœur de l'été. On ſe plaint auſſi qu'il ſalit les allées dans tous les tems où l'on s'y peut promener. Quand ſes fleurs ſont tombées ſur la fin du printems, il ne tarde pas à laiſſer tomber ſes coques hériſſées. Le fruit tombe à ſon tour en autonne. Il finit par la chûte des feuilles.

Le Chev. Il faut renoncer au maronier d'Inde. Mais n'eſt-il bien remplacé que par l'orme ?

Le Comte. Outre les ormes que nous avons de deux eſpéces ; l'une à petite ; l'autre à large feuille, nous pouvons faire nos allées avec le plane, l'érable, & le tilieul. Quelques-uns y emploient l'acacia.

Le Chev. Je connois l'acacia & le plane. J'ai ſouvent cueilli ſur le premier des fleurs d'une odeur admirable. Le plane a la feuille fort grande & taillée en étoile. L'Acacia.

Le Comte. La fortune du plane a bien Le Plane

LES ACCOMPAGN. DU PART.

changé. Sa belle ombre l'avoit mis en grande vogue parmi les Grecs & parmi les Romains. Ils se plaisoient à en élargir la tête, & à pratiquer au milieu de son feuillage une grande salle à manger. Ils le plantoient dans leurs jardins, dans les avenues des maisons de campagne, & par tout. Vous avez dû voir les plaintes qu'Horace* fait de cet usage.

Plin. hist. nat. l. 12. c. 1. sect. 5. Hardum.

Le Chev. Je me les rapelle. Il trouvoit étrange que le plane qui ne donne qu'une ombre stérile, se multipliât plus que l'orme qu'on rendoit utile & fécond, par son mariage avec la vigne.

Le Comte Aujourd'hui nous emploions assez peu le plane dans nos jardins d'ornemens. Nous n'y faisons guères plus d'usage du grand érable, dont la feuille imite assez celle du plane. Mais on s'accommode mieux du petit érable, du charme, & surtout du tilieul, parce qu'il vient promtement, & qu'il se prête avec soupleſſe à toute sorte de figures, & à toute sorte de terreins. On peut garnir le bas des tilieuls de gros buissons d'ifs ou de rosiers taillés en forme de vases ou de cloches renversées. Les tiges des tilieuls qui s'en élèvent & qui portent des têtes bien arrondies,

Le Tilieul.

* Platanusque cælebs evincent ulmos.
Carm. l. 2. od. 15.



P. Yver sculp. direx.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0143

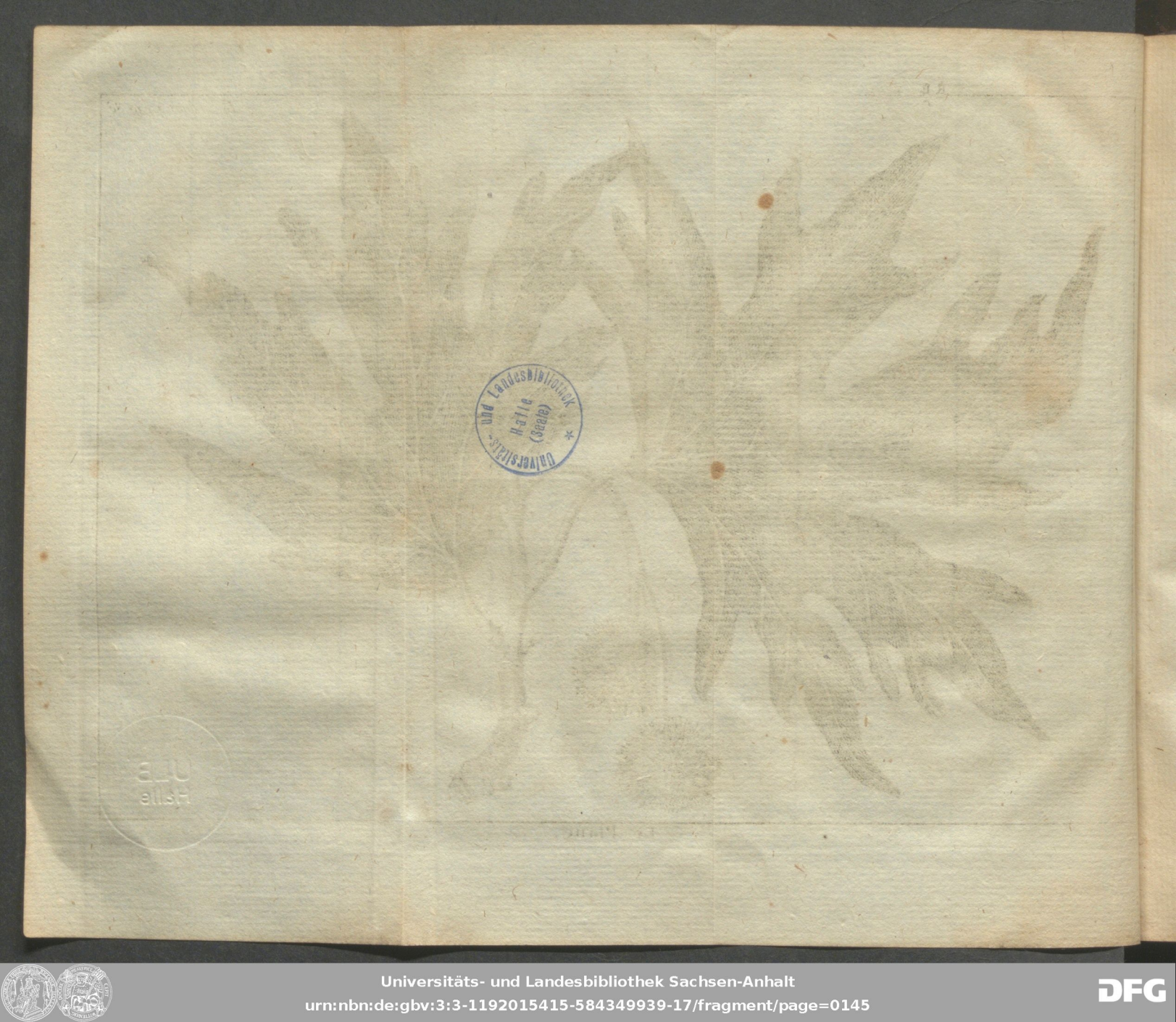


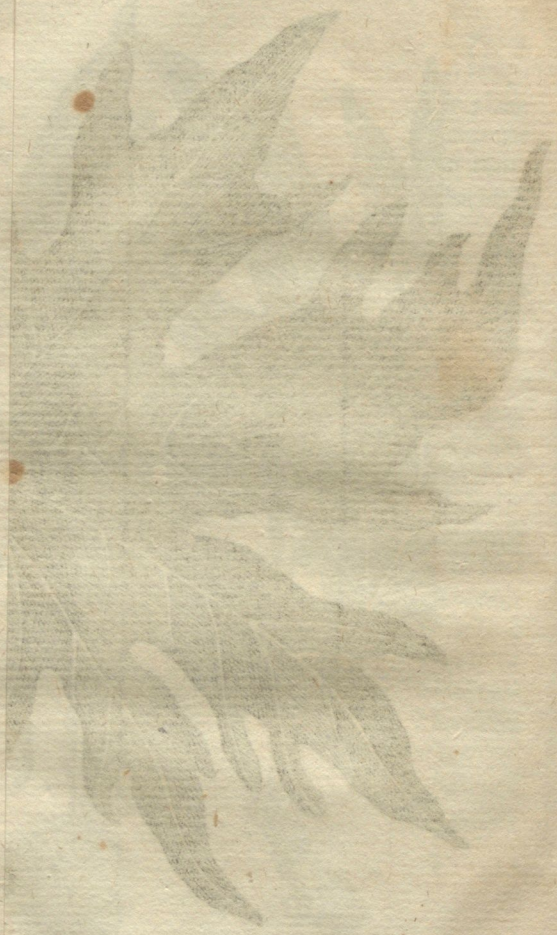
Le Plane.

P. Yver. sculp. direx.

ULB Halle

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0144


Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)
Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0145



imitent de longues enfilades d'orangers encaissés. LES ALLÉES.

Le Chev. Quand ensuite les vases viennent de tout côté à se couvrir de roses, une allée de cette façon doit former un coup d'œil ravissant.

Le Comte. On peut faire encore mieux. Comme on n'est guères en usage d'accompagner les parterres d'arbres de haute tige, si ce n'est dans des jardins extrèmement étendus ; on peut au milieu ou à côté des larges allées qui bordent le parterre, faire planter, sur des lignes droites, de gros buissons de tilieuls, dont on arrête les tiges, pour les faire pousser du pié. On taille ces buissons en manière de grandes caisses quarrées. Au cœur de ces vases de verdure on enfonce & on affermit un grand panier garni d'une touffe de fleurs, selon la saison, ou contenant seulement une belle tête de rosier.

Le Chev. C'est ce que je vois que vous avez fait pratiquer ici sur les deux aîles du grand parterre. Ces jolies allées ne bornent point la vûe, & donnent à toute la place un grand air de magnificence.

Le Comte Il ne m'a fallu, pour me procurer ce plaisir, ni attendre long-tems, ni dépenser en vases de fonte, ni faire venir de loin des arbustes timides qu'on n'ose

LES ACCOMPAGN. DU PART

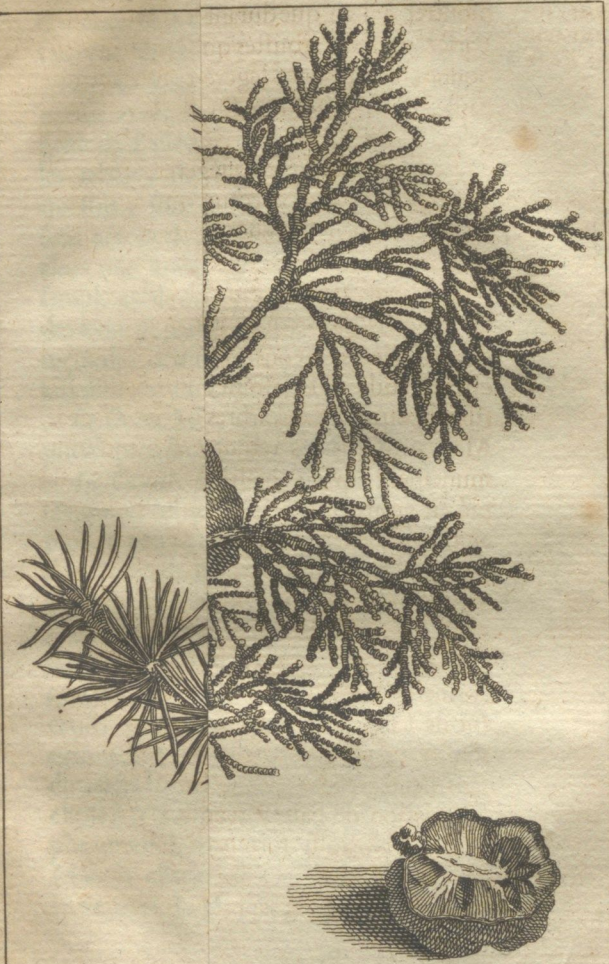
montrer à l'air que durant les beaux jours. Parlez-moi des arbuſtes que le climat nous donne, & qu'une légère couverture de paille préſerve à coup ſûr de la plus âpre gelée.

LES BERCEAUX.

Le Chev. J'admire la légèreté que vous ſavez donner aux berceaux qui terminent ſi agréablement la vûe de part & d'autre.

Le Comte. Les berceaux, les ſales vertes, les cabinets de verdure ſe peuvent garnir de différentes façons. On y emploie le chévrefeuille, le jaſmin, le charme, le tilieul, ou même des arbres toûjours verds. Mais autrefois ces retraites avoient communément un air maſſif & lugubre. Le pié en étoit ſouvent déchauſſé : les côtés en paroiſſoient écorchés : parce qu'on empêchoit la végétation en voulant tout couvrir. On eſt aujourd'hui dans le goût des cabinets découverts par le haut, ou des berceaux tout ouverts par les côtés, en forme de portiques ou de voûtes appuiées ſur de légères colonnes de verdure. On y reſpire un air plus ſain : tout s'y nourrit ſans peine : parce que le ſoleil & la libre circulation de l'air y rendent le feuillage auſſi vif & auſſi fort par le bas que vers le haut.

Le Chev. C'eſt apparemment le trop



n fruit.

P. Ysrer sculp. direx.



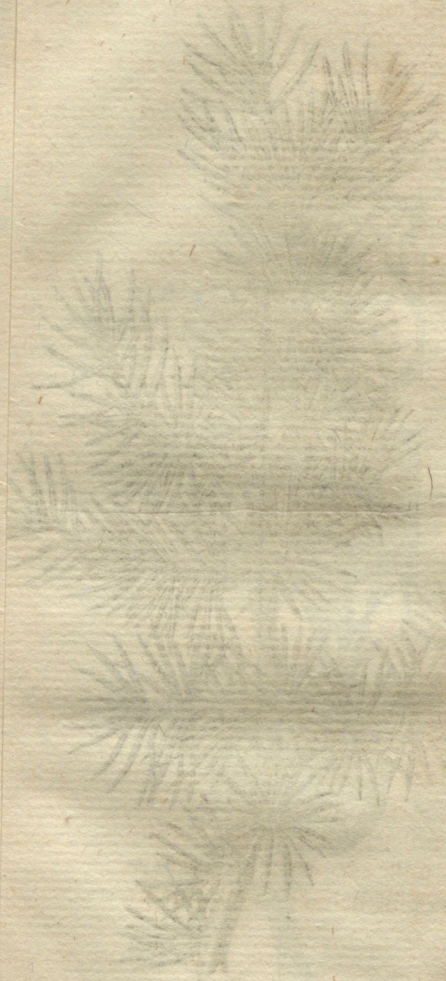
Le Cedre.



le Cyprès et Son fruit.

P. Yver. sculp. direx.

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)



d'ombre & le défaut d'air qui dégarnit si souvent le bas les paliſſades. Les Berceaux.

Le Comte. Les paliſſades ne doivent jamais avoir une hauteur égale à la largeur de l'allée qu'elles bordent. Quand les arbres, dont on les couronne quelquefois, ſont bien élagués, & qu'elles ſont aérées de toutes parts, elles forment alors une vraie muraille de verdure, qui ſemble avoir ſes fondemens en terre. Elles deviennent par-là un des plus grands agrémens des jardins, dont elles règlent, pour aiſi dire, toute l'architecture. Les Paliſſades.

Le Chev. N'y a-t-il que la charmille qui puiſſe prendre cette forme?

Le Comte. Les paliſſades, tant les hautes, que celles qui ne ſont qu'à hauteur d'appui, ſe peuvent faire de tilieuls, d'ormes, de hêtres, de coudriers; en obſervant de n'y emploier d'un bout à l'autre, qu'une ſeule eſpéce: parce que la diverſité de deux feuillages qui ne fraterniſent point, choque d'abord les yeux, & eſt ſujette à cauſer des vuides. Le petit érable a un avantage qui eſt de reſſource dans les jardins déja formés, & où il ſurvient quelque choſe à rétablir. Il croît à l'ombre, & remplit un vuide mieux que toute autre plante. Mais la charmille forme, ſans contredit, la verdure la plus belle & la plus durable.

LES ACCOMPAGN. DU PART.

Les basses palissades se peuvent faire d'ifs, de lauriers, de myrtes, de troêne, d'aubépine: ou si l'on veut du magnifique, on les fait de grenadiers.

Le Chev. Une palissade de grenadiers doit paroître tout en feu au tems de la fleur.

Le Comte. Veut-on cacher des murailles ou des terreins inutiles, irréguliers, peu favorisés du soleil ou d'un aspect peu agréable? On y emploie en forme de palissade ou autrement, les arbres qui viennent dans les lieux les plus froids, qui conservent toûjours leur verdure, & qui peuvent en tout tems étendre une belle tapisserie sur ces endroits disgraciés. Tels sont l'if, l'alaterne, le picéa, le cèdre, le chêne verd, le buis, le houx, & le lierre.

Arbres toûjours verds.

On feroit bien aussi d'emploier des arbres toûjours verds pour former les palissades & les portiques qui doivent servir à borner la vûe d'un appartement: & on en sent si bien l'agrément, qu'on les contrefait par une verdure de bois peint.

Le Chev. Ceux qui embellissent le tour de leur jardin de cette façon, n'ont pas à craindre la chûte des feuilles.

Le Comte. Chacun a son goût, & rien ne doit être plus libre. Mais il me semble qu'en entrant dans un jardin, on s'attend



P. Yver sculp. direx.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0155

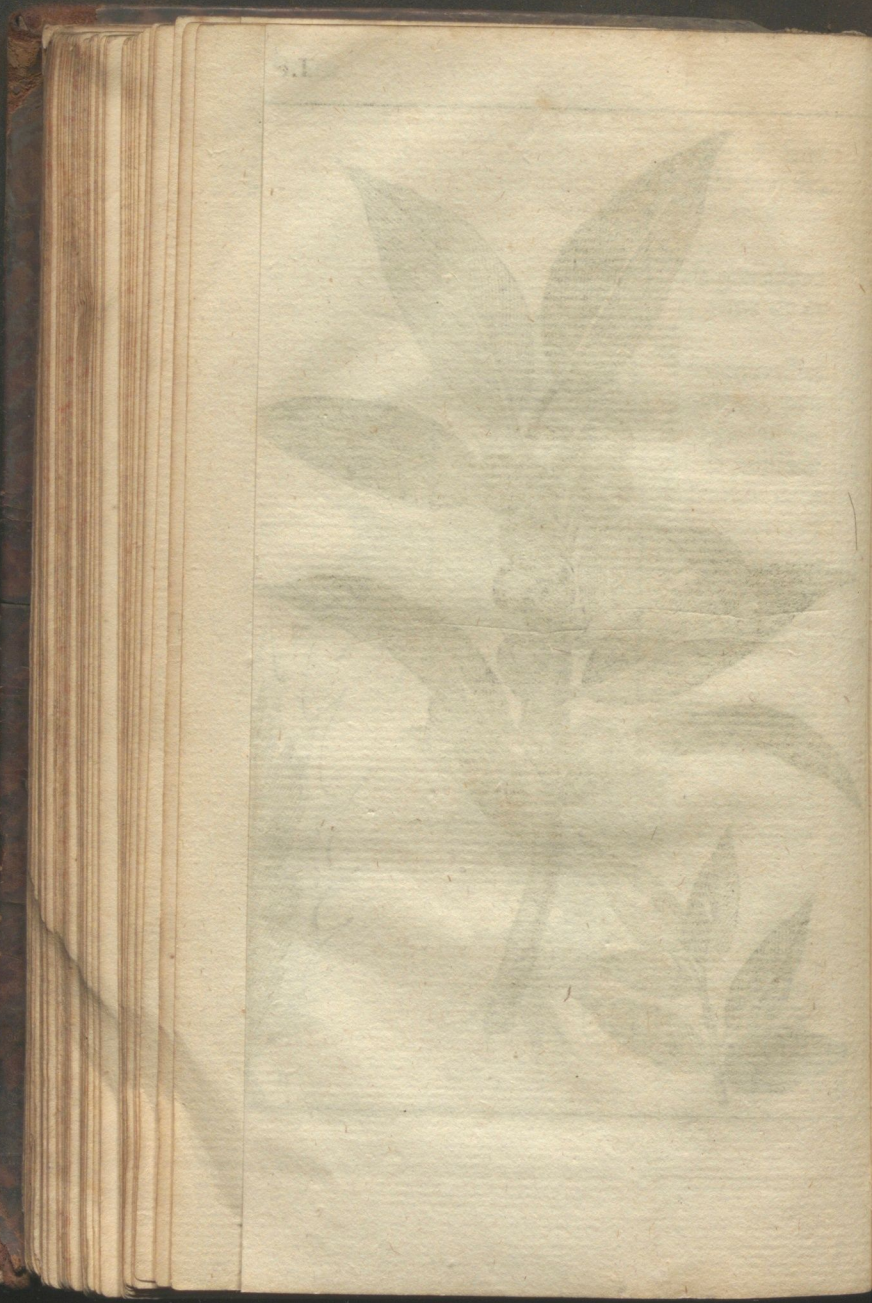


P. Yver sculp. direx.

ULB Halle

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0157



à trouver une verdure réelle, comme en entrant dans une bibliothèque on s'attend à ne pas trouver des livres en peinture. LE PALISSADES.

Le Chev. Si les portiques de bois peint, & dégarnis de feuillages, vous paroissent déplacés dans un jardin; que direz-vous de ceux qui empliſſent leur jardin de marbre & de dorure?

Le Comte. Ces ornemens peuvent être fort beaux: mais je ne sai pas trop si c'étoit-là leur place. En Italie & en France, on donne peut-être un peu trop dans le goût des vaſes qui ne contiennent rien, des ſtatues qui ne nous inſtruiſent de rien, & & des colonnes deſtinées à ne rien ſoûtenir. Mais toutes ces piéces inutiles par elles-mêmes, perdent encore plus de leur prix quand elles occupent la place de la verdure qui nous feroit plaiſir, & qui eſt tout ce que nous cherchons dans un jardin. Je ne déſire d'y trouver ni ſculture ni colonade, ni portique de marbre; non plus que je ne m'attens à trouver un parterre de gazon dans le veſtibule d'un appartement, ni une allée d'arbre dans un corridor.

Le Chev. J'ai quelquefois entendu dire qu'un jardin étoit une imitation de la nature: que les allées & le parterre étoient l'imitation des plaines; que les tarraſſes Les Terraſſes.

LES AC-COMPAGN. DU PART.

étoient l'imitation des montagnes ; enfin les fontaines & les rigoles, une imitation des sources & des rivières. Il est permis d'embellir un peu ce qu'on imite. Une allée est plus belle qu'un grand chemin : une terrasse est mieux rangée que la pente d'une montagne : un jèt d'eau est plus agréable qu'une source qui sort d'un rocher.

Le Comte. Il y a du vrai dans ce que vous dites. Mais permettez-moi de vous faire remarquer qu'un jardin est moins une imitation de la nature, que la nature même rapprochée sous nos yeux, & mise en œuvre avec art. J'ai besoin de prendre l'air : on me le procure par une petite plaine & par des allées découvertes. Je veux jouir un moment de la vûe des productions de la nature : on a mis pour cela sous mes yeux des fleurs & des feuillages rangés de façon, que la vûe des uns n'ôte pas celle des autres. Je souhaite changer de point de vûe, trouver un abri contre le vent, jouir de la solitude, sans ôter aux autres l'usage de mon jardin : les terrasses me donnent ces différents avantages. L'ombre & la fraîcheur ne sont pas moins à désirer : on m'en procure la jouissance en ajoûtant aux piéces précédentes, le couvert d'un beau bois, & le cours d'une eau abondante. L'art qui forme les jardins ne con-



e Sapin.

P. Yver sculp. direx.



l'If. La graine du Sapin. Le Sapin.

P. Yver sculp. direx.

ULB Halle

Universitäts- und Landesbibliothek
Halle
(Saale)



sifte pas à contrefaire ces choses, ni à m'amuser d'une vaine perspective, ou d'une suite d'arcades de bois verd, ou de la vûe d'un salon incrusté de marbre, ou de celle de quelque naïade qui panche avec grace son urne sur un bassin presque toûjours à sec. Le mérite de l'art est de rassembler en effet l'eau & la verdure, de faciliter la promenade, de donner du couvert. L'art n'imite donc point ici la nature, mais il l'y met en œuvre. C'est d'elle seule qu'il emprunte les plaisirs qu'il nous livre. LES TERRASSES.

Rendons justice à l'art. Il peut mettre beaucoup de grace & de dextérité dans l'assemblage qu'il sait faire des productions naturelles. Un propriétaire curieux se trouve réduit à faire son jardin d'un terrein sans largeur, sur une longueur excessive. La chose arrive tous les jours. Rien de plus aisé que de remédier à l'irrégularité de cette figure. Il partage le tout en trois quarrez longs. Du premier il fait un joli parterre; du dernier qui est au fond, un beau potager; de la portion du milieu il fait un bosquet, qui en s'élevant entre deux, romt la vûe de cette longueur ridicule. Le bosquet est traversé d'angle en angle par une croix de saint André; garni par dedans d'une salle verte; & orné par dehors de deux cabinets ou niches de verdure, dont En quoi consiste l'art des jardins.

LES ACCOMPAGN. DU PART.

l'une fait face au parterre, & l'autre au potager. Tout ce qu'on découvre a un air proportionné : & deux allées traversant le tout le long des deux murs fourniſſent au beſoin une longue promenade, & la libre communication des trois différens jardins.

Un autre poſſéde un terrein plus vaſte, mais triangulaire, ou d'une figure encore plus bizarre. Il y prend différentes piéces qui plaiſent toutes par leur beauté partilière, & par leur correſponcance générale. Des deux grandes paliſſades qui borneront ſon partérre, l'une ſera le commencement d'un bois ſpacieux, & coupé de pluſieurs allées ; l'autre couronnée d'arbres auſſi hauts, ſemble annoncer des boſquets d'un autre goût, & qu'on croit de même étendue : tandis qu'elle ſert réellement à cacher, derrière une verdure ſans épaiſſeur, le mur qui rompt le terrein en cet endroit. L'art aggrandit ainſi la place, unit par des liaiſons adroites les lieux les plus mal aſſortis, & en ſauve l'irrégularité ſous une perpétuelle apparence de ſimétrie. Les bouts de terreins qui paroiſſent perdus derrière ces allignemens réguliers ſervent à faire, l'un un verger ; l'autre une pépinière ; une figuerie ; une melonière.

Manière d'unir le tout.

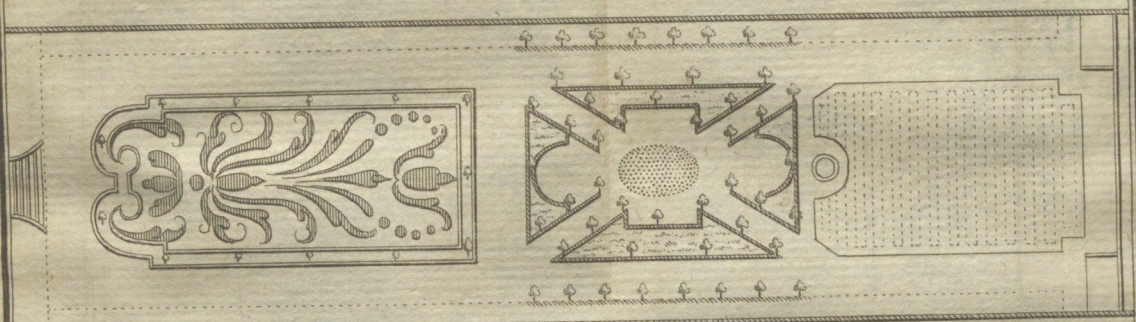
Il y a ſans doute une grande dextérité à pouvoir éxécuter en détail toutes les belles



Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

Echelle de 20 Toises.

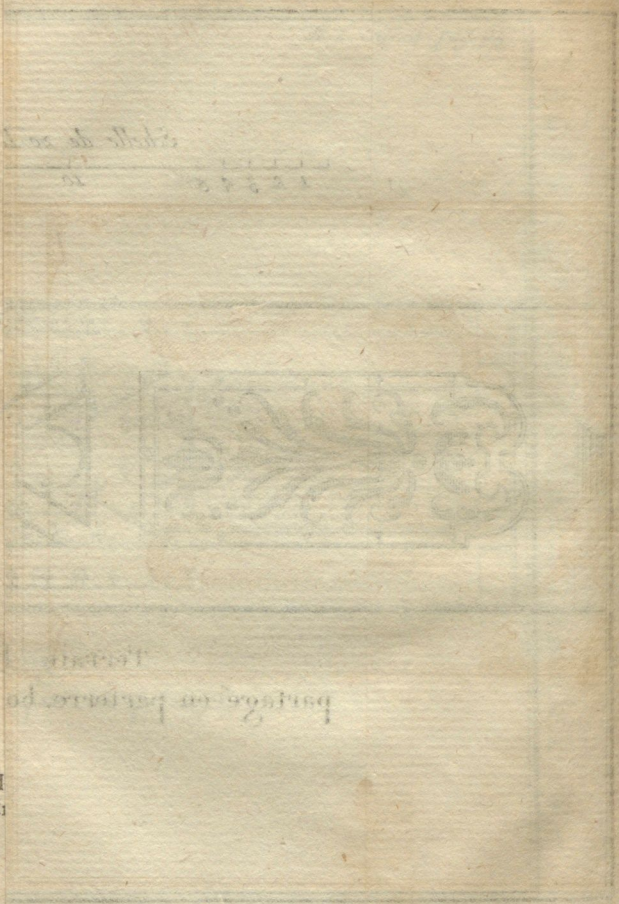
1 2 3 4 5 10 20.

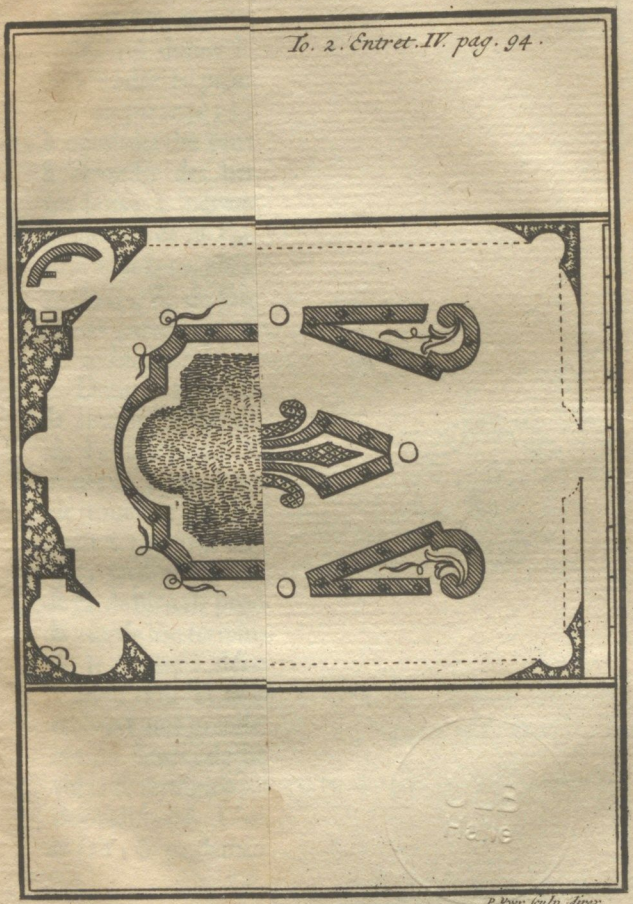


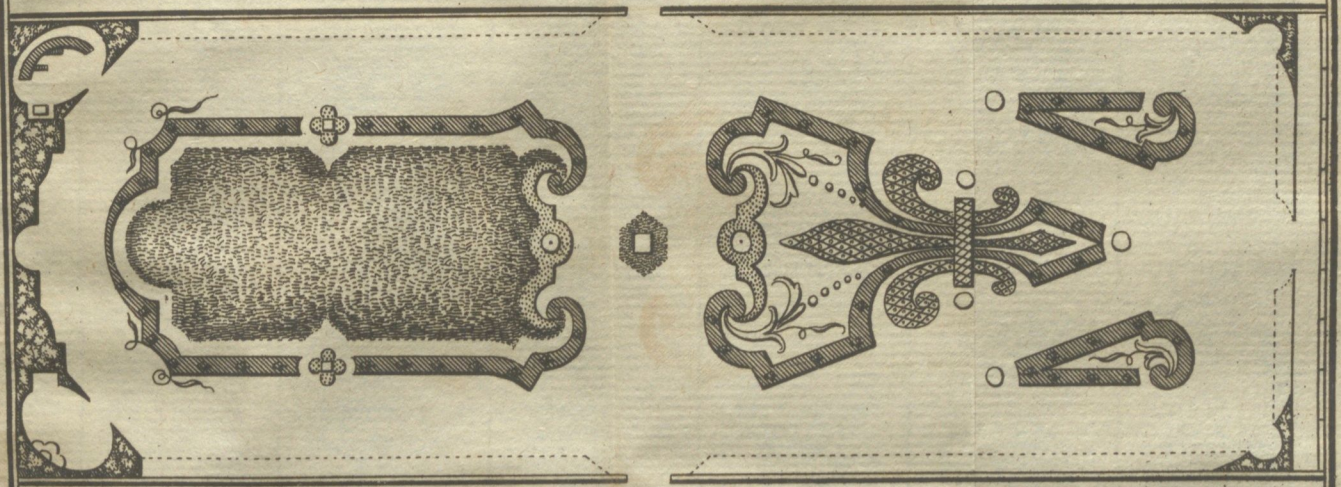
Terrain long
partagé en parterre, bosquet et potager.

P. Yver sculp. direx.

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)




To. 2. Entret. IV. pag. 94.
P. Yver sculp. direx.



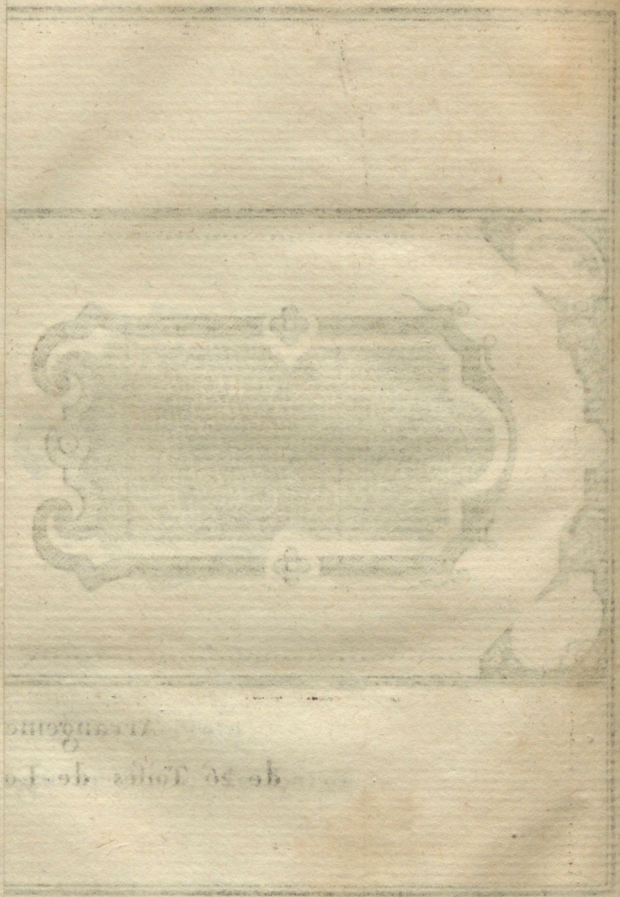
Arrangement d'un Terrain,
de 26 Toises de Longueur sur 9 de Large.

ULB Halle

P. Pour. sculp. direx.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0172





pièces de jardinage; par exemple, à savoir niveller un terrein; à en abbaisser doucement un autre par une pente insensible, qui donne l'écoulement aux eaux, sans rendre la promenade pénible; à tracer un parterre; à bien plaquer le gazon; à conduire des eaux; à alligner des allées; à arrondir des berceaux; à bien percer un bois; à ménager des vûes. Mais le grand secrèt de l'art est de bien sentir ce que vaut la nature, de bien faire valoir ses présens, & de faire de toutes ces différentes parties un tout raisonnable & bien entendu. LES VUES.

Dans un petit terrein, tout se réduit à la simplicité du dessein, & à la propreté de l'éxécution. Dans un terrain vaste, rompu, inégal; un habile homme se sert de tout, & des irrégularités même pour mettre par tout du nouveau, & pour ôter à son jardin une ennuieuse uniformité. Il se garde bien de prodiguer tout d'un coup la vûe de son terrein d'un bout à l'autre, & de le mettre à découvert sous le premier coup d'œil. Il se contente d'en présenter d'abord une grande portion richement parée de fleurs, de belles eaux, d'arbres de tige; & terminée par des berceaux ou par des palissades. L'œil du spectateur est satisfait, & ne demande rien de plus. Mais

LES ACCOMPAGN. DU PART.

peu après il est agréablement surpris de trouver que ce qui terminoit sa vûe, est le commencement d'un nouvel ordre de beautés.

On a évité de même, de lui laisser voir dès l'entrée du jardin toute la campagne voisine. On lui en montre seulement une partie, comme à la dérobée. Par éxemple, vous voiez d'ici a campagne par cette longue enfilade de vûe qui fait face au parterre. Vous la retrouvez plus loin au bout de cette allée de traverse à l'aide d'une palissade à hauteur d'apui, qui a été abbaissée en cet endroit pour unir le jardin avec l'avenue qui y répond au-dehors. Les palissades & les bosquets sont tenus & arrêtés à une hauteur qui n'ôte pas aux appartemens d'enhaut le spectacle de la plaine, & des montagnes voisines. Mais on fait plus souhaiter cette vûe, qu'on ne la met à découvert à l'entrée du jardin. Et dans la vérité il n'est pas avantageux pour nos jardins, qu'on puisse en faire librement la comparaison avec le magnifique jardin de la nature. Les nôtres ne paroîtroient plus rien. Il est bien plus agréable en sortant d'un bosquet, ou au détour d'une palissade, d'appercevoir tout d'un coup une plaine à perte de vûe. Jugez de l'effet que ce ménagement produit, en

passant



P. Myer sculp. direx.



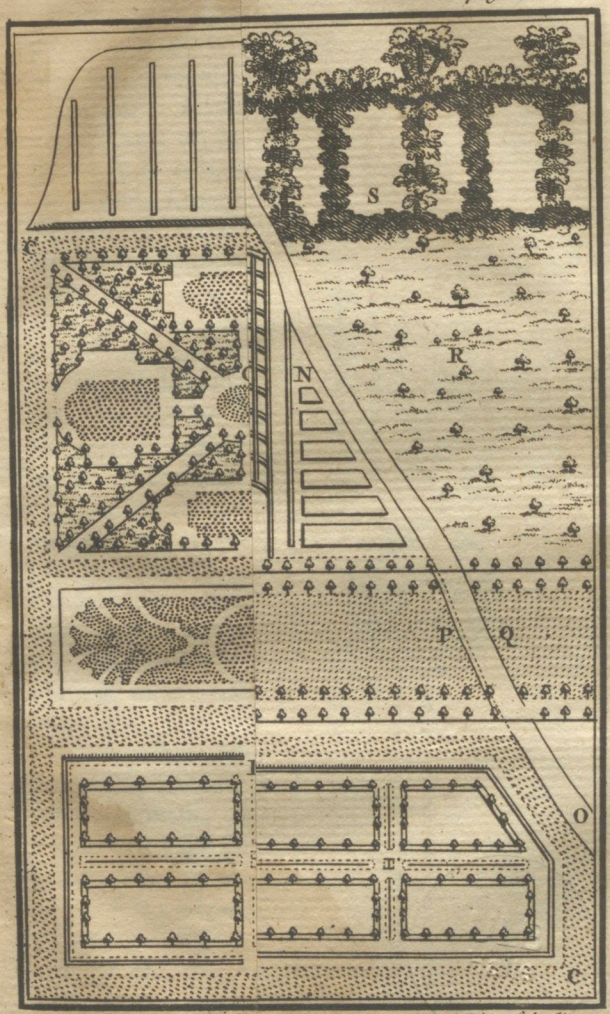
ULB Halle

P. Ives sculp. direx.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0178

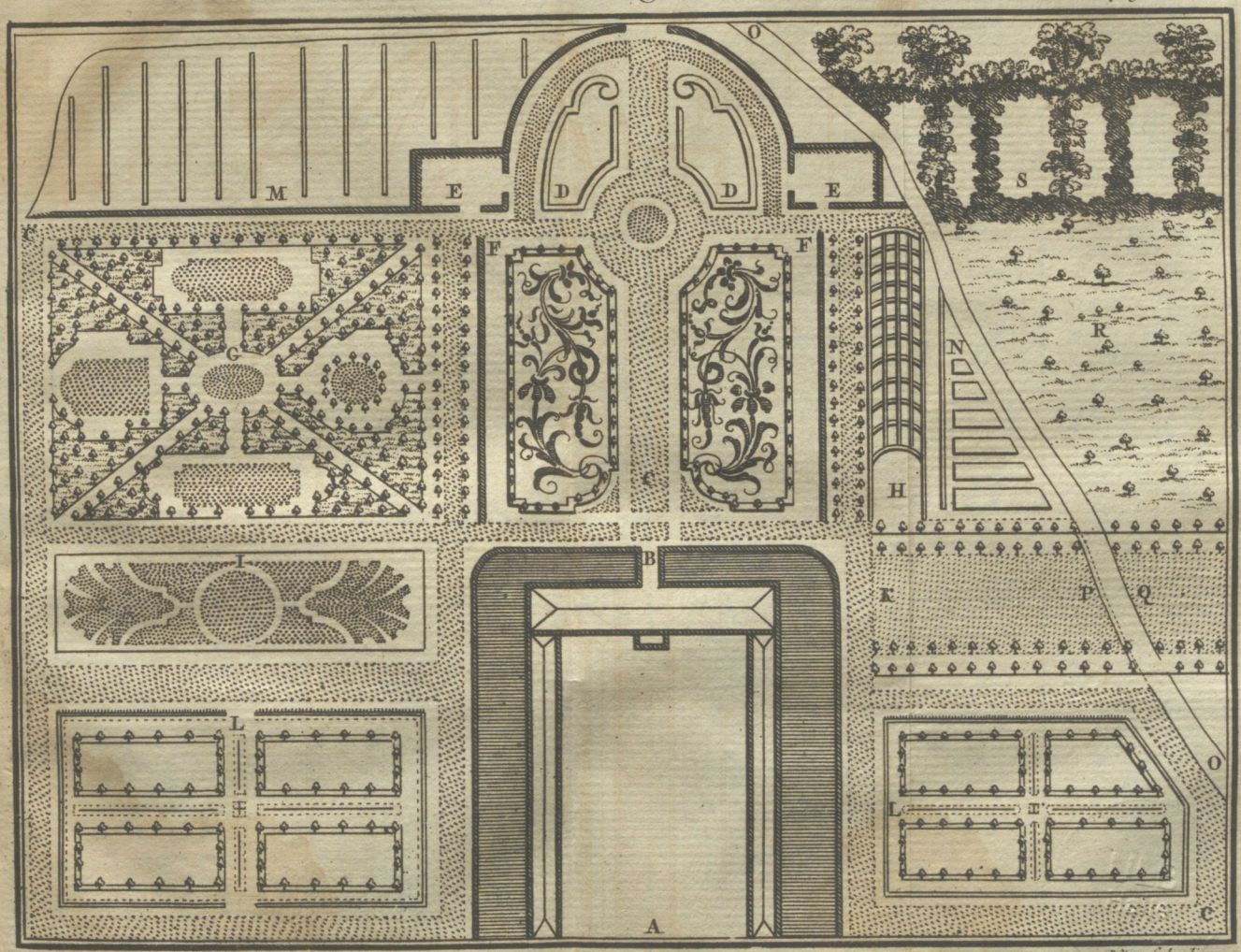

Universitäts- und Landesbibliothek
Halle
(Saale)





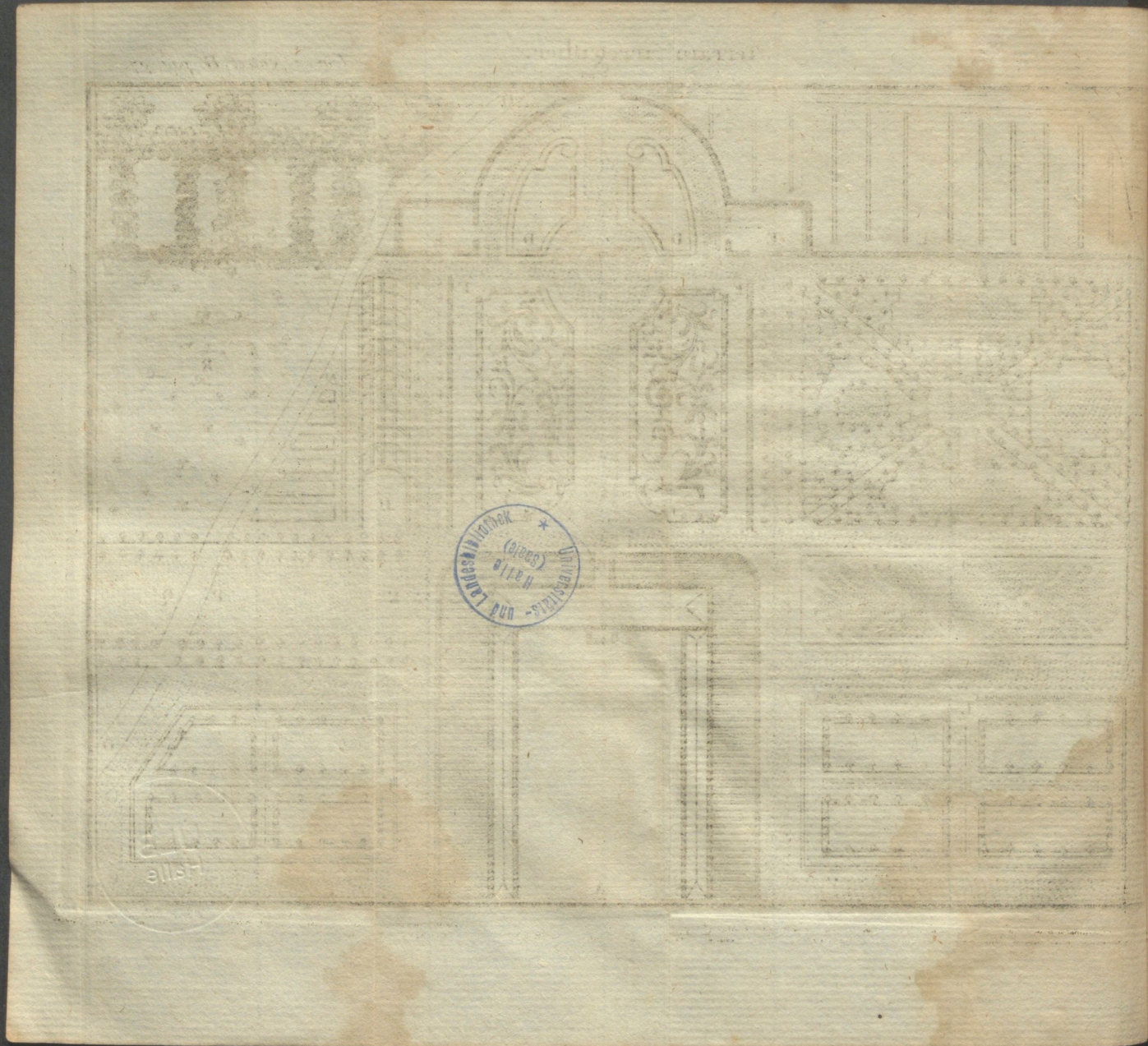
P. Yver sculp. direx.

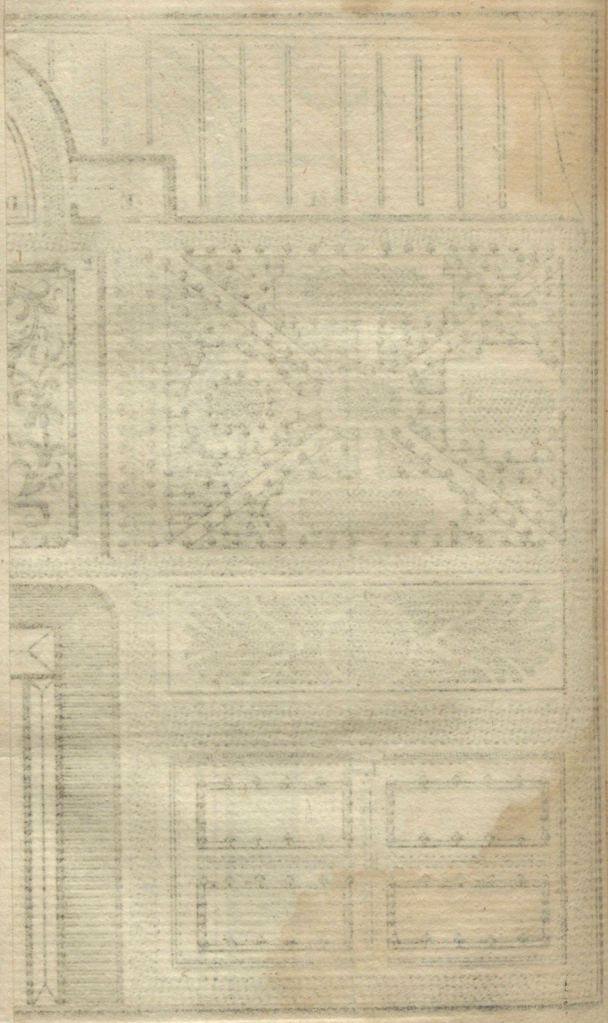
Terrain irregulier.



P. Yver sculp. direx.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0182


Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)



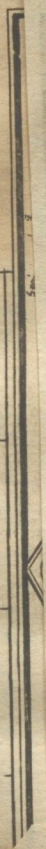
passant derrière ce berceau pour nous asseoir sur la terrasse qui est de l'autre côté. LES VUES.

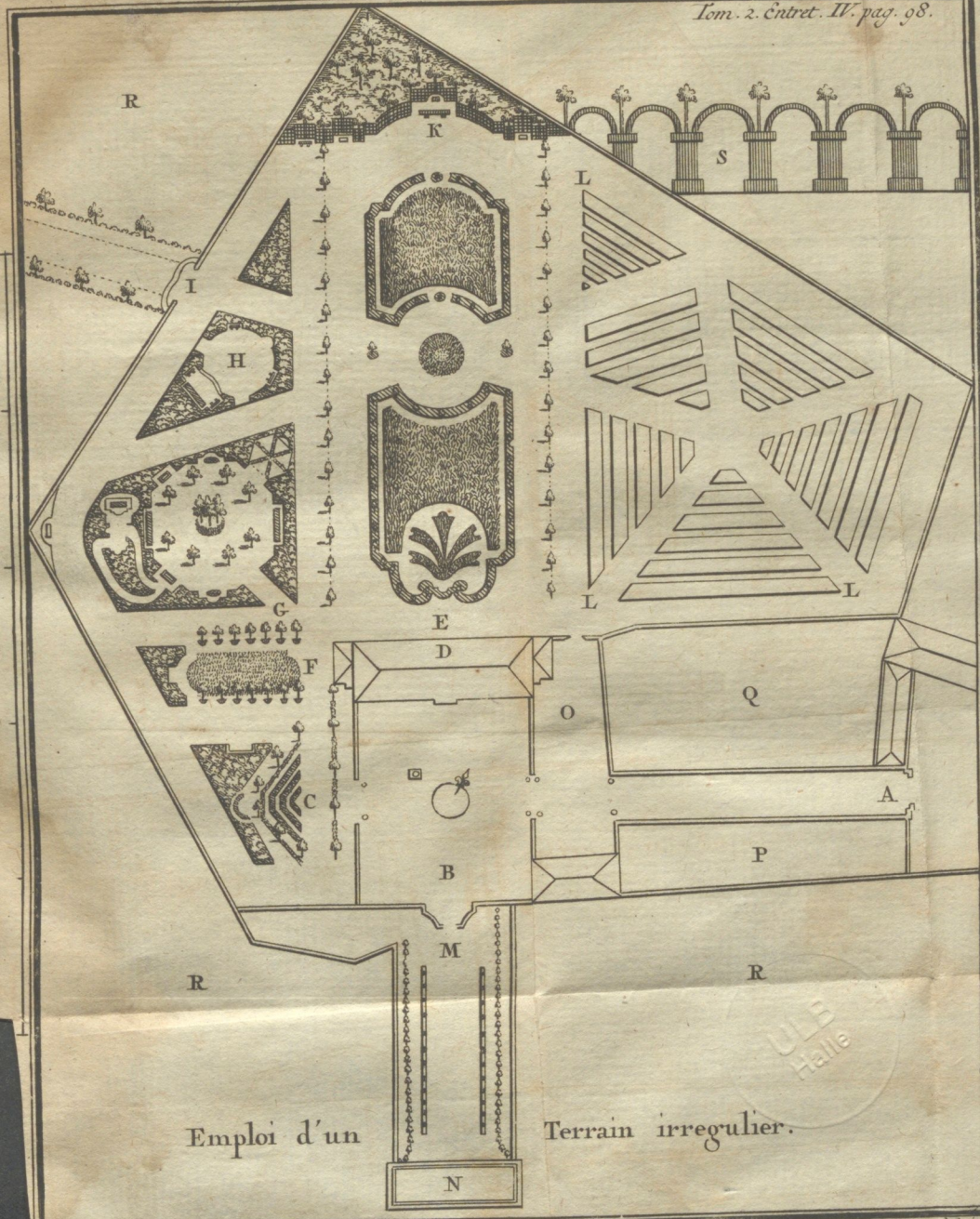
Le Chev. Il me semble qu'on tire de devant nous un rideau qui nous déroboit le ciel & la campagne.

Le Comte. On varie ainsi la vûe, tant qu'il est possible, en passant d'une piéce à l'autre. Nouveau goût, nouveau caractère. Une place a un air de grandeur: une autre plaît par un air plus enjolivé. Ici s'offre une patte d'oye ou une étoile qui vous laisse dans l'incertitude de la route que vous prendrez dans le bois. Dans cet autre terrain enfoncé qu'on a voulu se dispenser de combler, se présente un long boulingrin; c'est-à-dire, un long tapis de verdure, qu'on a tenu ici en manière d'impériale renversée. Les arcades de tilieuls qui le bordent, les vases de fleurs qui ornent chaque arcade, la fraîcheur qu'on y goûte, l'air qui y roule librement, le chant de mille oiseaux qui y font leur séjour; tout vous attire, tout vous arrête sur cette pelouse délicieuse. Un autre endroit a l'air solitaire & sauvage, l'esprit s'y trouve recueilli. Ailleurs il se dissipe & s'égare avec l'œil sur les hameaux du voisinage. Un lieu stérile & battu des vents de nord se convertit en une grotte pour y prendre le frais. Un lieu élevé & de

LES ACCOMP. DU PART.

difficile accès se gagne peu à peu par une rampe tirée de loin, & devient un belvedère que chacun se reprocheroit de n'avoir point vû. En employant ainsi avec prudence tous les terrains & toutes les situations; en achevant enfin de faire de chaque chose ce que la nature avoit commencé à en faire, on diversifie les aspects, on multiplie les beautés, les promenades & les abris, selon les tems & les saisons. Il suffit qu'il ne pleuve pas pour être sûr de pouvoir agréablement prendre l'air, malgré le soleil & le vent. Nous jouissons par ces précautions de tout ce que la nature a de beau; & un seul tour de jardin est un voyage dont on revient toûjours content & utilement exercé.





Emploi d'un Terrain irregulier.

U.B. Halle

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0188

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)


Landesbibliothek
Universitäts- und
Halle
(Saale)

ELOGE
DU JARDINAGE
ET
DU POTAGER.

CINQUIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Pr. COmment, je vous prie, vous est venu l'idée du joli recueil dont vous me parlez ?

Le Chev. C'eſt vous-même, Monſieur, qui y avez donné lieu. Vous me conſeillâtes dans mon dernier voyage de lire, après les Géorgiques de Virgile, les *Jardins* du P. Rapin, & la *Métairie* du P. de Vaniere. Je l'ai fait, &...

Renati Rapini hortor. L. IV. Jacobi Vanierii prædium ruſticum.

Le Pr. Il ne faut pas demander ſi vous êtes devenu partiſan de la vie champêtre.

Le Chev. Après cette lecture on eſt aſſurément tenté de renoncer au ſéjour

ELOGE DU JARDINAGE.

des villes. Ces trois poëmes m'ont tellement enchanté que je ne les puis quitter. J'ai voulu les avoir tous trois ensemble, & je les ai fait relier proprement en un seul volume que voici: il est très-portatif, & je l'appelle ma *bibliotheque de campagne*.

Le Pr. A quelques fables près, où l'on trouve que le P. Rapin a fait revivre les dieux & le langage des payens fort gratuitement, puisque le faux n'y est rachetté par aucune vérité utile: il y a un profit & un agrément perpétuel dans la lecture de ces trois ouvrages. Je sai qu'il n'appartient qu'au public de décider si les *jardins* & la *métairie* méritent exactement de devenir les deux & troisiéme tomes des Géorgiques; mais pour mon usage particulier j'ai dessein de faire comme vous, & de les mettre tous trois de compagnie sous un titre commun. Je n'en prendrai point d'autre que celui que vous m'avez suggéré.

Le Chev. Mais ne pourrions-nous pas grossir un peu cette bibliotheque.

Le Pr. Rien ne nous empêche d'y joindre les endroits de Caton, de Ciceron[a], d'Horace[b] & de Pline[c] le Naturaliste, qui nous présentent les plus belles images de l'agriculture & de la vie champêtre.

a *Cicer. de senect.*
b *H. Sat. 6. & I. Epist. 10. 14. 16.*
c *Hist. nat. l. 18. cap. 2.*

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0192

Le Chev. N'y oublions pas les deux maisons de Pline[a] le Jeune. Il n'y a pas longtems que j'en ai parcouru les appartemens & les jardins avec un plaisir extrême : j'avois pour guide M. Félibien.

ELOGE DU JARDINAGE.

[a] *Plin. Jun. Laurentinum l. 2. ep. 17. & Thusci l. 5. ep. 6.*

V. *Les maisons de Pline par Félibien.*

Le Pr. Voilà ce que nous avons de plus beau & de plus délicat en latin.

Le Chev. Nous pouvons faire un triage semblable en françois.

Le Pr. Croiriez-vous, Monsieur, que notre langue, ou du moins notre poësie françoise n'a pas le moindre ouvrage de goût qui puisse entrer dans votre plan ?

Le Chev. J'en suis fort surpris : la nature est si belle. La poësie y trouveroit un beau champ pour s'exercer.

Le Pr. C'est assûrément la matière des plus riches tableaux. Celui de l'agriculture en particulier est encore à commencer. Nous n'avons aucun poëte françois qui l'ait seulement ébauché. Ce seroit cependant pour un génie heureux, le moien le plus sûr non-seulement de plaire, mais de plaire à tous les lecteurs.

En gagnant peu à peu le potager où nous pouvons faire un tour de promenade, dites-moi, je vous prie, d'où provient le plaisir singulier que vous éprouvez à la lecture des gracieux écrivains qui composent votre petit recueil ? Je sai que

ELOGE DU JARDINAGE.

leur latinité est pure, & que leurs peintures sont vraies : mais ces belles qualités leur sont communes avec d'autres auteurs. Pourquoi donc vous plaisent-ils plus que tout les autres ?

Le Chev. Ce plaisir provient sans doute du choix qu'ils ont fait des objets champêtres.

Le Pr. Je le crois comme vous, & l'on peut prédire qu'ils seront toûjours lûs, parce que la matière qu'ils ont traitée n'est sujette ni à la vicissitude des années, ni au caprice des goûts. Généralement tous tant que nous sommes, nous naissons jardiniers : la culture des fleurs & des fruits est notre première inclination. Nous nous partageons sur tout le reste : le goût de l'agriculture est le seul qui nous réunisse : & quelque diversité que les besoins de la vie, ou les usages de la société puissent mettre dans nos occupations ordinaires, nous nous souvenons tous de notre premier état. L'homme innocent avoit été destiné dès le commencement à cultiver la terre; nous n'avons point perdu le sentiment de notre ancienne noblesse. Il semble au contraire que tout autre état nous asservisse ou nous dégrade. Dès que nous pouvons nous affranchir ou respirer quelque moment en liberté, une pente secrette nous

Genes. 2 : 15.

ramène tous au jardinage. Le marchand se croit heureux de pouvoir passer du comtoir à ses fleurs. L'artisan qu'une dure nécessité attache toûjours au même endroit, orne sa fenêtre d'une caisse de verdure. L'homme d'épée & le magistrat soupirent après la vie champêtre. Il y a au moins quelques mois dans l'année où ils quittent la cour, la ville & les affaires pour jouir des charmes de leur terre. Tous alors parlent jardinage: la plûpart se piquent d'en savoir les plus belles opérations. Il n'y a qu'un goût faux & une délicatesse dépravée qui rougisse de cultiver un jardin. ÉLOGE DU JARDINAGE.

Les plus beaux génies & les plus grands hommes se sont distingués dans tous les tems par une inclination marquée pour la culture de la terre. Cette inclination fait encore aujourd'hui l'éloge de Salomon, du roi Ozias, de Cyrus le jeune, de Fabricius, d'Hiéron, de Massinissa, de l'empereur Probus, de Charles V. de Louis XIV.

Le Chev. Je savois que Louis XIV. avoit fait dresser les jardins de Versailles sur les desseins de M. Le Nôtre: mais je ne savois pas qu'il se mêlât lui-même de jardinage.

Le Pr. Après avoir entendu M. de Turenne, ou M. Colbert, il s'entretenoît avec M. de la Quintinie, & se plaisoit

ELOGE DU JARDINAGE. souvent à façonner un arbre de sa main. Je ne vous dirai point que la terre fût sensible à la gloire d'être cultivée par des mains accoutumées à porter le sceptre : vous n'en voudriez pas convenir : mais vous m'accorderez sans peine qu'une plante ne pouvoit manquer de réussir quand elle étoit gouvernée par la même prudence qui conduisoit l'état. On peut dire même que tout vient plus à souhait sous la main des héros, parce qu'ils mettent plus de recherche & de précaution dans tout ce qu'ils conduisent. Nous voici arrivez au potager : entrons.

Plin. nat. l. 18. cap. 2.

LE POTAGER.

Le Chev. C'est la première visite que j'y rends de l'année. Quel ordre ! quelle netteté !

Le Pr. C'est ici une vraie république. Une main savante a partagé tout le terrain, y a rassemblé tout un peuple de plantes, & leur a assigné à chacune leur quartier & leur demeure propre. Toutes le familles provenues d'une même origine, logent à part dans des cantons distingués, & forment autant de différentes peuplades. La multitude ne mèt ici aucune confusion. Vous voiez régner par tout la police & la propreté.

De peur que les citoiens de cet état ne se nuisissent les uns aux autres, & que les

grands sur-tout n'affamassent les petits en attirant à eux toute la graisse de la terre ; on a assuré aux moindres plantes une portion de place suffisante pour leur entretien, en mettant à part les arbres qui veulent être nourris dans l'abondance, & logés plus au large. Ou, si les uns se trouvent quelquefois raprochés des autres, & sont obligés de vivre ensemble ; on tient les arbres même les plus forts sous des loix si sévères, qu'ils n'apauvrissent jamais le moindre légume, & tous subsistent par les soins d'un bon gouvernement dans la plus parfaite intelligence. ELOGE DU POTAGER.

Le Chev. Ce n'est pas seulement l'ordre qui fait ici l'objet de mon admiration : j'y trouve une beauté dont je ne suis pas moins touché. Beauté du Potager.

Le Pr. Hé ! c'est de l'ordre même que résulte la beauté.

Le Chev. Je remarque effectivement que ces espaliers qui couvrent le haut & le bas des murailles, sont exactement arrêtés à une même hauteur : une feuille n'y passe pas l'autre.

Le Pr. On les prendroit pour des tapisseries proprement tendues.

Le Chev. Les buissons qui bordent les quarrés semblent faits au tour.

Le Pr. Ce sont autant de vases naturels

ELOGE DU POTAGER.

qui embellissent ces allées, & qui me paroissent incomparablement plus beaux que ceux qu'on fait de marbre & de métal bronzé.

Le Chev. Enfin par tout où j'arrête mes yeux dans les allées & dans les planches de légumes, je trouve un alignement juste & une simétrie parfaite. Je ne sai plus auquel des deux du parterre ou du potager je donnerois la préférence, même pour le seul plaisir des yeux: c'est une question que je vous laisse à décider.

Le Pr. Le parterre, il est vrai, a le premier coup d'œil plus brillant, il éblouit. Le potager ne frappe pas tant: mais il attache plus long-tems le spectateur: il le satisfait mieux Le parterre est une beauté un peu apprêtée: le désir de plaire s'y laisse trop appercevoir: mais on pardonne ce foible au parterre qui n'est fait que pour plaire. La beauté du potager quelque chose de plus vrai, de plus solide & de moins recherché. Avec des couleurs douces, de la simétrie & de la grandeur, il possede encore deux qualités plus estimables; je veux dire une extrême simplicité & une grande utilité. La simplicité est le vrai assaisonnement du beau dont elle laisse sentir tout le prix. L'utilité de l'aveu de tout le monde est le comble de la perfection.

Le Chev. Cette simplicité est-elle aussi grande que vous le dites? on ne laisse pas de voir ici bien des fleurs. ELOGE DU POTAGER.

Le Pr. J'en conviens: mais ni l'art, ni l'étude ne les arrange. On n'a point travaillé à les mettre où elles sont. Elles s'y présentent d'elles-mêmes. Elles ressemblent aux graces de la jeunesse que la nature prent soin d'embellir. On n'a jamais plus d'agrément que quand on ne fait point d'effort pour en avoir.

Le Chev. Sur ce pié-là le parterre a perdu son procès. Mais si le potager gagne sa cause dès le mois de mai, que sera-ce au mois de septembre? La fécondité du Potager.

Le Pr. Il y a plus: je ne borne pas son mérite aux fleurs du printems, ni aux fruits de l'autonne: c'est d'un bout de l'année à l'autre qu'il enrichit son maître par des présens toûjours nouveaux.

Tout ce que la terre produit de plus salutaire dans ses différentes parties, dans ses vallées, dans ses plaines, & sur ses côteaux, le potager le rassemble sous la main de l'homme. Il devient son grand magasin de nourritures, de remedes & d'amusemens. L'homme y recueille chaque jour ce que la saison lui produit. Il y voit les ébauches & les accroissemens sensibles de ce qu'il recueillera dans la suite. Il jouit

ELOGE DU POTAGER.

à la fois de ce qu'on lui donne, & de ce qu'on lui promèt. Il ne peut qu'être infiniment flatté d'entrer dans un endroit où tout ce qu'il rencontre lui offre des préſens, & ſemble travailler avec une induſtrie particulière pour remplir tous ſes beſoins, & pour contenter tous ſes goûts.

Les vignes & les terres labourées ne nous donnent qu'une fois l'an : elles demeurent enſuite dans l'inaction pendant pluſieurs mois. Souvent le repos d'une année entière devient néceſſaire pour les remettre de leur épuiſement. Le potager tout au contraire produit récolte ſur récolte. Il continue ſes libéralités juſqu'en hyver, & il ſemble réſerver à deſſein pour ce tems-là des fruits & des légumes qui ſoient de garde, afin que nous jouiſſions toûjours de ſes faveurs, même lorſque l'excès du froid le reſſerre, & interromt ſes ſervices.

Le Chev. Vous prêtez-là au potager les plus belles intentions du monde : mais dans la vérité les choſes ſe font comme ſi on avoit eu ces intentions.

Le Pr. L'intention de nous donner des légumes & des fruits, & celle de nous faire ce bien avec ménagement & à propos, ſont des deſſeins très-réels. Mais vous

savez où ils résident. L'auteur de la nature a mêlé une sage économie à une profusion sans borne. Il ménage les différentes espéces de fruits & de légumes, de manière que nos tables en puissent être couvertes dans toutes les saisons de l'année. Il les fait succéder sans interruption, comme sans confusion, les unes aux autres. Il ne prodigue pas ses biens tout à la fois, jusqu'à nous accabler par la foule. Il les assaisonne plûtôt en leur donnant à tous le mérite de la nouveauté. Il commence par la délicatesse des fruits rouges. Il continue ensuite de mois en mois, ou plûtôt de semaine en semaine à nous en donner de nouveaux de toutes qualités & de toutes couleurs, qui ne sont pas de garde, parce qu'il les remplacera bien-tôt par d'autres. Il réserve pour la triste saison les productions d'une consistance ferme, & lors même que la terre engourdie par le froid ne produit plus rien ; la serre où l'on garde les fruits continue à donner de tems à autre à certaines espéces, la maturité qui leur avoit été refusée sur l'arbre. Cette précaution bienfaisante procure à l'hyver même une récolte qui lui est propre, & des fruits inconnus à toute autre saison. L'année devient ainsi un cercle perpetuel de fleurs & de fruits. Une partie de ce cercle

ELOGE DU POTAGER.

Succession des fruits & des légumes.

ELOGE DU POTAGER.

est souvent dégarnie des fleurs. Mais les fruits n'y laissent aucun vuide. Nous pourrons, quand il vous plaira, justifier cette vérité en examinant en détail la suite des productions du potager: vous trouverez qu'elle n'est jamais interrompue.

Le Chev. Un jardin comme celui-ci, à ce que je vois, est un fonds inépuisable.

Le Pr. Un pareil bien mérite sans doute qu'on fasse quelques efforts pour se le procurer. Il n'y a rien non plus qui soit aujourd'hui plus à la mode qu'un beau potager. Ainsi la raison & la mode sont quelquefois d'accord ensemble.

Le Chev. Nous avons au logis un potager qu'on parle de renouveller en entier, parce que rien n'y réussit. Apprenez-moi, je vous prie, comment vous le voudriez ordonner, s'il étoit à vous. C'est un grand terrain quarré fort étendu. Je commence par faire main-basse sur tout ce qui s'y trouve. Je vous livre la place nette. Vous pouvez à présent alligner & planter: rien ne vous gêne.

Le Pr. Vous me livrez un terrain sur lequel il faudroit peut-être placer toute autre chose qu'un potager.

Le Chev. Mais c'est de toute la terre l'endroit qui a paru le plus propre à l'architecte pour faire une belle figure avec

le reſte. Il n'eſt pas facile de changer.

ELOGE DU POTAGER.

Le Pr. Quand il eſt queſtion de choiſir l'emplacement d'un potager, on dit quelquefois que c'eſt moins l'avis d'un architecte qu'il faut prendre, que celui d'un jardinier; de crainte que quand on s'eſt déterminé au choix d'un terrain par le ſeul motif de la ſimétrie ou de la commodité, vous ne vous trouviez par la ſuite ou accablé de frais pour réformer un fonds infertile, ou éternellement contredit par la malignité d'une nature, qu'aucune induſtrie, qu'aucune culture ne peut ni vaincre ni changer. Je crois qu'il n'en ſera pas ainſi du terrain où vous m'avez rendu maître d'ordonner en toute liberté. Mais voici généralement parlant, ce qui peut faire un bon potager. Il ne ſera jamais de bon rapport qu'on n'ait pris ſoin d'abord d'y réunir cinq choſes toutes différentes. Le bon fonds de terre; l'aſpect favorable; la belle diſtribution du terrain; l'eau; & le choix des plantes. Voilà une ample matière: mais nous remettrons, s'il vous plaît, à demain à nous en entretenir. Achevons notre promenade en reliſant le premier endroit de la métairie du P. de Vaniere, qui nous tombera ſous la main.

Le Chev. C'eſt votre poëte favori.

Le Pr. C'eſt le livre qui commença,

ELOGE DU POTAGER.

lorsque j'étois encore à votre âge, à me donner du goût pour la lecture. Les premières idées qui sont entrées avec agrément dans notre esprit, sont toûjours celles qui s'effacent le moins, & dont le retour fait le plus de plaisir.

L'ORDONNANCE. DU POTAGER.

SIXIE'ME ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Chev. NOus allons réunir le bon fonds de terre, l'aſpect, la belle diſtribution, l'eau & le choix des plantes : nous allons faire un potager parfait.

Inſtruction de M. de la Quintinie. The art of Husbandry by joh. mortimer. fellow of the royal ſociety.

Le Pr. Dans nos converſations nous taillons en plein drap : nous allons au mieux. Sur le terrain on s'arrange le moins mal qu'il eſt poſſible.

Le grain de terre en général peut-être de trois ſortes, ſable, limon, terre forte. Le ſable eſt un amas de petites parties dures, piéreuſes, déſunies, aprochant de la figure ronde, & preſque inaliables entre elles. A meſure que les parties en ſont éloignées de la figure ronde & vont en ſe groſſiſſant, cette terre devient par dégré

Le grain de terre. Sable.

ORDONNANCE DU POTAGER.

arène, gravier, pierrailles. Tous ces différens sols peuvent bien recevoir dans leurs interstices l'eau, l'huile, le sel, le feu, l'air, & tous les principes de la végétation : mais ils ne retiennent rien. Tout en sort presque aussi aisément qu'il y entre, & la culture pour l'ordinaire en est assez infructeuse.

Terre franche.

La terre franche au contraire est un amas de molécules ou petites masses, extrêmement fines, probablement cubiques *, propres à se raprocher éxactement, & à demeurer unies & entassées. A mesure que la terre est d'un grain serré & sans interstices entre ses molécules, elle devient terre forte, argile, glaise, craie. Tous ces sols peuvent retenir les suc, qu'ils reçoivent : mais ils reçoivent difficilement l'impression de l'eau, de la chaleur & de l'air. Les fibres des plantes n'y pénétrent qu'avec peine, & la culture en est ou fort pénible, ou totalement impossible.

Limon.

Le limon ou la terre moienne, est une poudre qui tient de la mobilité du sable, & de la consistence de la terre franche, un composé de petites masses souples ou plantes, un peu spongieuses, faciles à désunir par le labour, & aussi propres à s'ouvrir aux influencss de l'air, qu'à retenir long-

* De la figure d'un dé à jouer.

tems ce qu'elles en ont reçu. Les plantes y pouſſent leurs fibres ſans réſiſtance, & y trouvent une nourriture abondante. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. Heureux celui qui peut aſſeoir ſon potager dans un fonds de cette nature, qui tienne le milieu entre la terre ſerrée & la terre légère. Mais comment connoît-on qu'une terre eſt telle que vous la ſouhaitez? Marques de la bonne terre,

Le Pr. Ce juſte tempérament du ſol, que j'appelle limon, ſe déclare d'un côté par la facilité de le manier, & d'un autre par la vigueur de ſes productions. Mais il n'eſt que trop commun d'avoir en ce genre du trop ou du trop peu: & la terre moienne ſe partage en bien des dégrés qui la rendent ſabloneuſe ſans être ſable: ou qui la raprochent de l'argile, ſans être argile en effet.

Le Chev. Quand une terre eſt trop maigre ou trop forte, ne peut-on pas la réformer?

Le Pr. Les jardiniers tâchent de corriger ces défauts par la diverſité des engrais; c'eſt-à-dire, des fumiers ou des terres qu'ils répandent ſur leur jardin, pour le rendre fertile. Ils mettent du fumier de cheval, qui eſt légèr & ſec, dans des terres franches & ténaces. Ils mettent du fumier de vache, qui eſt gras & lourd, dans les terres ſabloneuſes. Ils tâchent par-là de lier les unes & Engrais.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Mêlange des terres.

de raréfier les autres : ce qui est profitable & bien entendu.

Les propriétaires laborieux emploient un moien qui est plus efficace & plus durable, en corrigeant le principe même du mal. Ils font creuser sous terre, à quelque profondeur, ou dans leur jardin même, ou dans le voisinage, & tâchent de trouver un lit de terre d'une qualité toute différente de celle qui fait le sujet de leurs plaintes. Ils mélangent & épaississent un fonds aride & sablonneux, avec de la terre franche, ou du moins avec de la terre de marais, qui n'est souvent qu'un limon noir & liant. Au contraire ils effondrent & desserrent un terrain argileux en y mêlant une bonne quantité de sable; soit de celui qu'on trouve au bord des rivières; soit de celui qu'on trouve dans des veines graveleuses sous terre. On laisse ces terres mélangées se reposer par tas. On donne à ces natures différentes le tems de se pénétrer intimement. Le soleil, les vents, la gelée, & l'action perpétuelle de l'air acheveront de préparer le tout : on plante alors dans un fonds tout neuf.

Mais comme nous n'acquérons nos connoissances qu'à tâtons, & que nous pourrions aisément nous méprendre dans le choix d'une terre qui nous paroîtroit

ORDONNANCE DU POTAGER.

propre à remédier au désordre de la nôtre, il est de la prudence de faire d'abord ces épreuves en petit, & de s'assurer par des succès marqués qu'on n'entreprendra pas en vain la réforme de la place entière.

Au reste, soit que vous renouvelliez par ces mélanges tout le fonds du potager, soit que vous vouliez les borner à quelques quarrés, ou aux tranchées destinées pour vos arbres; les deux points essentiels sont de donner aux terres mélangées un an de repos tout au moins avant que d'y planter, & de ne point faire ce mélange à regret, mais jusqu'à trois & même quatre piés de profondeur: autrement vos arbres, ou même plusieurs de vos légumes périront sans ressource lorsque leurs racines viendront à percer dans une autre veine de terre qui les blessera par sa dureté, ou qui les affamera par sa sécheresse.

Le Chev. Je comprens que si on mélangeoit les terres jusqu'à cette profondeur, la qualité de l'une réformeroit le défaut de l'autre: mais voila une terrible dépense.

Le Pr. Si le terrain étoit fort grand l'entreprise seroit trop coûteuse: mais il y a d'autres moyens de corriger sans frais une partie des défauts de la terre. Est-elle

ORDONNANCE DU POTAGER.

lourde, difficile à émouvoir, & excessivement spongieuse ? on tiendra les quarrés du potager un peu élevés vers le milieu, & abaissés vers les extrémités en deux pentes imperceptibles. Les eaux qui la réfroidissent en y séjournant trop, s'écouleront vers les allées où l'on peut les recevoir dans une pierrée cachée sous terre pour les conduire hors de l'enceinte dans un fossé.

Quarrés en dos de bahu.

Quarrés en foncés.

La terre est-elle au contraire aride & poreuse ? on tient les quarrés du jardin un peu plus bas & plus enfoncés que les allées : ou même on se contente de tenir les sentiers plus hauts que les planches, pour entretenir par tout un fond d'humidité, & pour conserver aux légumes tout le profit des arosemens.

Pratique pour toute sorte de fonds.

De quelque nature que soit le fonds de terre, c'est une pratique excellente de jetter toute les néges des allées dans les quarrés. L'expérience nous apprend que les terres en deviennent plus fécondes.

Le Chev. Y a-t-il quelques fonds qu'on ne puisse fertiliser ?

Le Pr. Il y en a de deux sortes qu'il seroit mieux d'abandonner que d'y risquer jamais un potager ; c'est la pierraille & le crayon.

Après le grain de terre qui mérite in-

contestablement la première attention, parce qu'il est la principale cause de l'abondance & de la saveur des productions du potager ; rien n'est ensuite plus important que la situation. Elle est bonne à tous égards quand elle délivre le potager des vents fâcheux, & qu'elle le présente à l'aspect du soleil qui lui convient.

ORDONNANCE DU POTAGER.

La situation.

Le Chev. Mais tous les vents ne sont-ils pas pernicieux à mesure qu'ils deviennent forts ? comment s'en délivrer ?

Le Pr. Il faut au moins faire en sorte de n'avoir pas contre soi les plus fâcheux, je veux dire les vents de nord ou de nord-oueſt, & les vents orageux. On pourroit dire du premier ce que l'Ecriture dit d'un grand couquerant que Dieu fait partir dans sa colere : [a] avant qu'il vint, la terre étoit un jardin de délices : après son passage, elle n'est plus qu'un désert affreux. L'haleine du nord-oueſt n'est pas si meurtrière que celle de la bise : mais elle arrête tout ce qui commençoit à fleurir, & son départ est souvent précedé d'une grêle qui anéantit en quelques minutes toutes les promesses du printems.

[a] *Quasi hortus voluptatis terra coram eo, & post illum solitudo deserti.* Joel, 2: 3.

Quoique ces deux vents soient pour l'ordinaire les plus mal intentionnés de tous, si cela se peut dire ; chaque situation peut avoir encore quelques autres vents à

ORDONNANCE DU POTAGER.

redouter. On examine d'où viennent les plus dangereux, & ceux sur-tout qui amènent les orages, & qui dépouillent les arbres de leurs fruits.

Le Chev. A quoi, je vous prie, peut servir une telle connoissance ? On peut bien savoir d'où vient le vent : mais est-on maître de l'empêcher ?

Le Pr. On garantit le potager des insultes des vents les plus à craindre, ou à l'aide d'une muraille fort élevée, ou en leur barrant le passage par un bâtiment spacieux ; ou en leur opposant, comme il est d'usage en Normandie & en Bretagne, un grand bois qui rompe tous leurs efforts ; ou en plaçant le potager sous l'abri d'une colline qui leur ferme toute avenue.

Aspect du soleil.

Autant le potager craint les mauvais vents, autant a-t-il intérêt de jouir de l'aspect d'un beau soleil. L'exposition directe au midi est presque toûjours à souhaiter, à moins que votre terre ne soit extrémement légère & maigre. Elles s'épuiseroit bien-vîte sous un soleil trop brûlant. On préfère ensuite l'aspect du levant à celui du couchant. L'exposition au nord est la pire de toutes, si elle n'est rachettée par un excellent grain de terre.

Le Chev. Je doute qu'un terrain tout à découvert

découvert du côté des vents froids puisse rien produire de bon. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Pr. On voit cependant quelques exemples du contraire. L'excellent vin de Silleri se recueille sur la côte de Verzenai où le soleil ne donne qu'obliquement, & qui s'abaisse sans abri vers le nord.

Le Chev. Ce que vous avez dit, Monsieur, de l'exposition du jardin en entier, on le peut dire apparemment de l'exposition de chaque muraille : ainsi le meilleur espalier sera d'abord celui qui reçoit le soleil de midi ; ensuite la muraille qui regarde le soleil levant. Pour quels arbres, s'il vous plaît, réserve-t-on ces expositions ? J'ai quelquefois vû des pêches & des poires de beuré se cuire à l'exposition du midi au lieu de mûrir. Exposition des espaliers.

Le Pr. On réserve l'espalier du midi pour les bon-chrétiens d'hiver, pour les raisins muscats & pour tout ce qui mûrit difficilement. La muraille que le soleil regarde en se levant sera plus propre pour les pêchers, pour les abricotiers & pour certaines poires tendres & exquises qu'on veut relever en couleur. L'aspect du couchant a encore son mérite. Celui du nord est le moins favorable : à peine le soleil dans les plus grands jours y jette-t-il de côté quelques regards indifférens & dénués de toute chaleur.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. M. le Comte m'a fait remarquer qu'il avoit procuré le soleil à tous les murs de son potager. Au lieu de présenter de face les quatre murs aux quatre points du monde, il y a fait tourner les quatre coins qui réunissent les murs. D'où il arrive que le soleil en se levant échauffe les deux espaliers qui se joignent au point du couchant. Quand il est parvenu à midi il échauffe les deux murailles qui se réunissent vis-à-vis du côté du nord. Enfin lors qu'il abaisse, il porte à la fois ses rayons sur les deux murailles qui s'avancent vers le levant.

Le Pr. De cette façon rien n'échape à son action bien-faisante, & tous les murs sont garnis d'une verdure uniforme.

Crépi. Le grand profit des bonnes expositions étant tout particulièrement pour les espaliers, on fortifie la réfléxion des rayons par un crépi bien blanc & bien uni, dont on remplit exactement tous les trous & les cavités qui pourroient absorber ou détourner la lumière.

Le Chev. On écarte par le même moyen les rats, les souris, les loires, & tous les animaux mal-faisans. Ils vont chercher leur gîte ailleurs. Quel bois employe-t-on pour

Treillage. le treillage qui soûtient l'espalier, & qui embellit toute la place?

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Pr. Du cœur de chêne ou de châtaigner. Le tout doit être bien assemblé & défendu contre la pourriture, premièrement par une couche de blanc de céruse, & ensuite par une ou deux couches de verd de montagne en huile. Ce treillage peut durer trente ou trente-cinq ans.

Fil d'archal.

Le Chev. Comment avez-vous pû donner aux espaliers de votre presbitère un si grand air de propreté sans le secours du treillage ?

Le Pr. J'ai fait ce que bien des connoisseurs pratiquent à présent. Au lieu d'un treillage d'échalas qui donne souvent retraite à bien des ennemis, on peut se contenter d'un treillage de gros fil d'archal. Le service en est aussi avantageux, les frais fort modiques, & la durée toute autre.

Auvent,

Le Chev. Au travers de cette porte à claire voye, qui ferme la melonière, j'apperçois tout au tour des murailles une espéce de petit toît dont je ne comprens pas quel peut être l'usage.

Le Pr. Un officier qui a fait fort longtems de la culture des fruits l'amusement de sa retraite durant la paix, qui mérite par les rares succès de ses soins d'être proposé pour modéle, a ajoûté au crépi & au treillage une espéce d'auvent ou d'avance

ORDONNANCE DU POTAGER.

qu'on a pratiqué ici pour perfectionner les bonnes expositions. On garnit le haut des murs de petites barres de fer ou de bois sortant de la maçonnerie, de deux piés ou environ, & posées de distance en distance pour soutenir une ou deux planches qu'on ôte quand on le juge à propos, pour procurer aux feuilles le rafraîchissement de la pluïe & de la rosée. Cet auvent en arrêtant l'action de l'air par le haut, empêche l'arbre de pousser aussi fort de ce côté, & le fait travailler à droit & à gauche. En second lieu, il aide à couvrir parfaitement les espaliers durant les fortes gelées: il épargne aux boutons & aux fruits bien des coups de grêle: & enfin il écarte de dessus l'arbre l'égoût de la muraille qui en tombant toûjours sur les mêmes branches les pourrit, ou les cave, & les faits gommer.

Distribution du terrain.

Après avoir réglé l'emplacement & l'enceinte, il faut distribuer tout le terrain. On le partage en deux, en quatre ou en six grands quarrés coupés & environnés de grandes allées. Au lieu de quarrés, on peut diviser le tout en quatre triangles qui seront séparés par deux allées en sautoir, c'est-à-dire en croix de saint André. Le centre en est occupé par une fontaine ou par un large bassin.

Il est naturel de trouver d'abord en entrant une allée fort large. Si l'entrée du potager se trouve juste au milieu, ce qui est plus régulier, la distribution par quarrés paroît alors nécessaire pour présenter à ceux qui entrent, une belle allée de face & une autre de traverse. Si l'on est contraint de placer l'entrée du potager dans un coin, on peut alors faire usage de la division en sautoir pour trouver tout d'un coup trois allées en entrant, savoir celles qui régnent le long des deux murs, & celle qui traverse les triangles. Mais comme l'extrémité de ces pièces défigure le terrain par leur forme pointue, on les échancre par un demi cercle qui élargit la place, & rend l'entrée plus gracieuse. ORDONNANCE DU POTAGER. Allées. Entrée.

Le Chev. Je suis assez surpris de voir mettre ici sept ou huit piés de distance entre les murailles & la bordure des allées. Costieres.

Le Pr. On le fait pour y cultiver à l'abri & sous la réfléxion du soleil différentes sortes de légumes hâtifs: & il arrive toûjours que le bénéfice des terreaux, des labours, & des arrosemens qu'on leur réïtère souvent, se communique aux piés des arbres fruitiers.

Le Chev. Je regardois ce terrain comme perdu, mais je vois qu'il est doublement bien employé.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Pr. Revenons aux quarrés. La plate-bande qui les environne, & où l'on dispose les arbres en buissons, est réglée d'un côté par la bordure de l'allée, & de l'autre par le sentier qui termine les planches dont l'intérieur de ces grandes piéces est tout rempli.

Emploi des quarrés.

Le Chev. Je remarque qu'on a planté les buissons assez loin de la bordure, & qu'ils sont fort voisins des planches. Ne seroient-ils pas mieux justement au milieu de la plate-bande?

Le Pr. On les met à cinq piés de la bordure, afin que quand les branches s'étendront, elles n'anticipent point sur l'allée. On est maître alors de reculer le sentier en dedans, en diminuant quelque peu de la longueur des planches.

Bordures.

Le Chev. J'ai vû de beaux potagers dont toutes les piéces étoient réglées par des bordures de buis. Ici toutes les bordures sont composées de quelque plante d'usage.

Le Pr. C'est une épargne. Le buis occupe inutilement la terre: il est vorace & demande bien des soins. Les bordures ne sont-elles pas mieux étant garnies de plantes usuelles & propres à la fourniture des salades, ou du moins estimables, soit par leur odeur, soit par quelque qualité mé-

dicinale? Ici c'eſt une route d'eſtragon, là une enfilade de piés de lavande. On bordera une allée avec du perſil, une autre avec des baſilics, ou de l'abſinte, ou de la marjolaine. Sur une même ligne on fait quelquefois ſuccéder la ſauge à la ſariéte, & le thim à la pimprenelle. On peut faire des bordures de fraiſiers. On y emploie auſſi les violettes de mars, pour en faire du ſirop dans la ſaiſon. ORDONNANCE DU POTAGER.

On garnit quelquefois les allées les moins néceſſaires, ou d'une piéce de gazon, ou d'un tapis de fraiſiers. On peut embellir une allée de traverſe & peu fréquentée, en y ſemant dans le milieu une ligne de coquelicots doubles. On ſémera des pavots dans une autre. On y peut élever des graines d'anémones, de renoncules, d'œillets, de giroflées. Ces forêts de fleurs ornent ſans frais le terrain inutile, & ſont la pépiniére du parterre.

Quant à l'intérieur des quarrés, on les coupe par des planches de quatre piés de large, avec un ſentier d'un pié entre deux. Le jardinier par cette diſtribution, peut de dedans le ſentier porter la main & le plantoir juſqu'au milieu de la planche, & cultiver tout ſans effort. Ordre des planches.

Le Chev. Il y a ici près hors de l'enceinte, un bout de terrain que le jardinier

ORDONNANCE DU POTAGER.

emploie en légumes. Toutes les planches en ſont diſpoſées d'une façon qui m'a paru nouvelle. Elles ſont toutes fort élevées d'un côté, & vont de l'autre en s'abaiſſant en pente. Que gagne-t-il à cet arrangement?

Planches en ados.

Le Pr. C'eſt ce qu'on appelle des planches en ados. Vous avez pû remarquer qu'elles s'élèvent contre le nord, & qu'elles s'abaiſſent vers le midi. En voici l'uſage. Si la terre eſt trop humide, trop engourdie, & ſur-tout expoſée à être batue des vents froids, c'eſt une méthode très-utile & trop peu pratiquée, de mettre pour lors les planches en ados. Cette figure étant uniforme le long d'un quarré, l'œil n'en eſt point choqué. L'eau qui s'écoule néceſſairement dans le ſentier, tiendra toute la planche plus à ſec. La pente des terres préſentera au ſoleil une ſurface où le raion tombera preſqu'à la perpendiculaire; ce qui fortifie la réfléxion & double la chaleur. Un troiſième avantage, & peut-être ſupérieur aux deux autres, c'eſt que la gelée & le vent de biſe rompus contre le dos de ces planches élevées, endommageront beaucoup moins les légumes qui ſe trouveront comme cachés & hors d'inſulte de l'autre côté. Cette pratique des ados eſt une imitation du grand jardin de la nature, où celui qui donne l'accroiſſement aux

plantes, leur a ménagé de distance en distance des colines & des pentes pour recevoir & réfléchir plus vivement les raions du soleil sur les plantes, qui sans ce secours ne mûriroient presque jamais dans des climats tempérés. ORDONNANCE DU POTAGER.

Mais quelque avantageuse que soit la disposition que vous donnez à votre jardin entier, & à chacune de ses parties, vous ne parviendrez à fertiliser le tout, qu'autant que vous aurez à votre commandement une eau toûjours prête à être portée dans tous les quartiers du jardin. L'eau.

Le Chev. Qu'il est agréable de pouvoir comme ici, d'un coup de clef, distribuer l'eau, au bassin du parterre, & aux cuvettes du potager! Eau de fontaine.

Le Pr. Quoique cette eau reposée & échauffée à l'air devienne propre à aider le cours de la séve dans les plantes, je ferois au moins autant de cas d'une eau de rivière, qui recevant sans cesse le sel volatil & les autres influences de l'air, ne peut manquer d'être salutaire aux plantes. La pire de toutes, est celle d'un puits dont le froid peut être mortel aux racines. Le jardinier se garde bien de l'emploier sans l'avoir exposée à l'air. de rivière. de puits.

Le Chev. Approuvez-vous l'usage des citernes? de citerne.

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Pr. L'eau de cîterne, qui n'eſt qu'une eau de pluye ramaſſée, eſt fort légère. Ce peut être une boiſſon ſaine quand on ſait la conſerver pure: mais ſoit qu'on manque d'eau, ſoit qu'on n'en ſoit point entièrement dépourvû, on ſe trouve toûjours bien de pratiquer une cîterne dans l'épaiſſeur de ces terraſſes ſur leſquelles on a coûtume d'élever les belles maiſons de campagne dont on veut rendre le ſéjour ſain, & les vûes dégagées. Une large cîterne va recueillir en un inſtant toute l'eau qu'un orage paſſager répand ſur vos bâtimens, & dans vos cours. Elle mèt à votre portée un réſervoir toûjours ſûr en cas de feu. C'eſt pour vous une reſſource certaine quand la ſéchereſſe târit les puits & les ruiſſeaux. L'eau en eſt admirable pour les arroſemens. Le limon des cours, & le nitre que l'eau balaye de deſſus le toits & de toutes les parties du logis, forment au fond de la cîterne un ſédiment que le jardinier préfere à tous les terreaux & à tous les engrais imaginables, ſoit pour fortifier ce qui ſe portoit bien, ſoit pour ranimer ce qui périſſoit.

Le choix des arbres.

La place, après ces préparatifs, eſt en état de recevoir le jeune plant dont on la veut garnir. C'eſt ici qu'il faut beaucoup de précaution pour n'être pas trompé

dans l'achat des arbres, & pour ne pas attendre des sept ou huit années le fruit d'un poirier qu'il faudra ensuite arracher. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. N'a-t-on pas des marques sûres pour connoître les espéces avant que d'avoir vû le fruit?

Le Pr. Il y a des espéces, même en grand nombre, dont le bois & le feuillage sont si semblables, que les plus habiles y sont souvent trompés. On ne sauroit trop se défier des charlataneries de certains jardiniers, des mépriſes de ceux même qui ont le plus de probité, & enfin de cet abus qui règne dans les noms des arbres fruitiers. Ce qu'on appelle à Paris la Reine-Claude, on l'appelle à Tours l'abricot verd; à Rouen la verte-bonne; à Vitri * la prune-dauphine. Il en est de même des autres fruits. Ils changent souvent de nom d'un jardin à l'autre dans un même lieu.

Le Chev. Voilà le vrai moien de ne savoir ce qu'on achette. Mais le mal est-il sans reméde?

Le Pr. Ce qu'on peut faire de mieux, est de faire ses achats en lieu sûr, de s'expliquer de manière à lever toute équivoque, & ensuite de faire greffer de bonne heure dans une pépinière un grand nom-

* Vilage à une lieue de Paris; où sont les plus belles pépinières du royaume.

ORDONNANCE DU POTAGER.

bre d'espéces éprouvées. Il est même d'usage aujourd'hui pour plus grande sûreté, de mettre ce que la pépinière a de plus beau dans des mannequins, c'est-à-dire, dans des paniers à claire voie, pour remplacer au besoin tout ce qui pourroit manquer & déranger le bel ordre, & la suite que vous voulez mettre dans vos fruits.

Distance d'un arbre à l'autre.

Le Chev. Quand il s'agira de planter les espaliers & les buissons, quelle distance doit-il y avoir de l'un à l'autre? Je trouve ici tous les arbres une fois plus éloignés les uns des autres, qu'ils ne le sont ailleurs.

Le Pr. C'est parce que le grain de terre est excellent. S'il étoit maigre ou peu fertile, on les rapprocheroit davantage.

Le Chev. Il semble qu'il faudroit faire tout le contraire. Pourquoi exiger de la terre qu'elle nourrisse plus à proportion qu'elle a moins de nourriture à donner?

Le Pr. Je vais d'abord vous exposer la pratique qu'on suit: après quoi je vous en rendrai raison.

Muraille basse.

Sur une muraille basse, comme de sept ou huit piés, on sépare les arbres beaucoup plus que sur une haute, afin qu'ils puissent s'étendre sans confusion, & regagner de côté la liberté qu'on leur ôte vers le haut.

Muraille haute.

Sur une muraille haute de douze ou quinze piés, on les serre davantage, en

observant de placer un arbre nain, entre deux arbres de demi-tige, pour garnir & mettre à profit tout le mur. ORDONNANCE DU POTAGER.

Mais c'est la bonté plus ou moins grande du fonds de terre qui doit fixer leur juste distance. Si la muraille est basse, & que le fonds de terre soit très-bon, les poiriers & les pêchers doivent être mis à la distance de neuf piés l'un de l'autre : les abricotiers & les pruniers jettant plus de bois seront espacés de douze piés. Le fonds de terre n'est-il que médiocre ? on les arproche de trois piés ; en sorte que ceux de la première classe soient à six piés près l'un de l'autre ; & ceux de la seconde à neuf. La muraille se trouve-t-elle haute, & le fonds de terre excellent ? on met les hautes & les basses tiges à six piés de distance. Le fonds n'est-il que médiocre ? on les serrera, & quatre piés de distance suffiront.

Le Chev. Je suis impatient de savoir la raison de cette méthode.

Le Pr. La voici. Les fruits ne viennent communément que sur de petites branches foibles, qui périssent la plûpart au bout de quelques années. Les branches fortes & vigoureuses se mettent toutes à bois, & le fruit qui y vient est un trop petit objet pour y faire quelque fonds. Si vos arbres allongent leurs racines dans un excellent

ORDONNANCE DU POTAGER.

fonds, & n'ont qu'un petit espace pour étendre leurs branches, vous serez contraint de tailler celles-ci de court, de peur qu'elles ne se mettent aux prises avec les branches des espaliers voisins, d'où il arrivera que tout ce qu'elles donneront sera très-vigoureux, & se mettra à bois; au lieu qu'en s'étendant à l'aise, elles donneront aussi une multitude de menues branches propres à porter du fruit. Les espaliers s'étendent peu dans les fonds maigres ou médiocres, c'est une suite nécessaire qu'il faille les planter plus serrés.

La liberté est plus grande dans la manière d'espacer les buissons, & on peut les raprocher même dans les bons fonds: parce qu'ils ne s'étendent pas comme les espaliers sur deux côtés seulement; mais de tous les côtés ou en circonférence.

Le Chev. Approuvez-vous la méthode de faire courir des branches de vignes sur le haut des murailles, au dessus des espaliers?

Le Pr. Quand les espaliers sont jeunes, la vigne peut très-bien emplir le vuide, & vous réjouir par son fruit, aussi-bien que par sa verdure.

Le Chev. Quand il s'agit de planter, je vois toûjours faire des tranchées fort pro-

fondes : quelle régle, je vous prie, suit-on à cet égard ?

ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Pr. Pour planter les espaliers, on commence par faire le long de la muraille une tranchée large de six piés sur trois de profondeur. Pour planter les buissons, la tranchée doit être de huit piés de large, sur une pareille profondeur, à moins que cette fouille n'ait été faite d'un bout du jardin à l'autre.

Préparation pour planter.

Le Chev. Les buissons demandent-ils plus de bonne terre que les espaliers ? pourquoi donner huit piés à leur tranchée ?

Le Pr. L'espalier qu'on cole à la muraille, en détourne ses racines, & a besoin de six piés pour les étendre de l'autre côté. Le buisson qu'on place au milieu de la tranchée n'a pas trop de quatre piés de bonne terre de part & d'autre, pour l'entretien de ses racines. Si la tranchée étoit moins large, les racines rencontreroient trop tôt la mauvaise terre.

Quant à la terre qu'on a tirée de la tranchée, on la change de place, & on la retourne sens-dessus-dessous, si elle est bonne ; on bien on en remet d'autre meilleure & préparée depuis long-tems.

Le Chev. On veut être sûr que l'arbre travaillera dans un bon fonds.

Le Pr. Il faut ensuite régler le traitement

ORDONNANCE DU POTAGER. Traitement des branches.

qu'on doit faire aux branches & aux racines des arbres qu'on veut planter. Les arbres étendent leurs racines sous terre pour y sucer continuellement, par le moien de leurs chevelus, l'eau qui contient, avec le sel, l'huile & les principes de leur nourriture. Ils étendent en même tems leurs branches dans un autre liquide, qui est l'air, pour recevoir sur-tout par le moien des feuilles, la fraîcheur, les volatils, & les esprits qui y nagent. Ainsi ce que les chevelus sont aux racines, les feuilles le sont aux branches. Il arrive de-là, que si l'on transplante un arbre avec sa motte, comme on le fait à présent tous les jours, on peut lui laisser son feuillage en tout ou en partie. Ses feuilles sont un des meilleurs moiens pour rendre à la plante l'humidité qu'elle perd de jour par la transpiration, & peut-être même à introduire plus aisément jusqu'au fond des racines, une chaleur & un air dont l'action & l'élasticité mettent la séve en mouvement. Il est au moins d'expérience que le feuillage qu'on laisse à cet arbre, l'aide à fortifier ses racines, & à croître promtement. Mais si la racine a été découverte & dégarnie de sa motte, l'arbre alors est trop affoibli pour lui laisser toutes ses branches à nourrir en le transplantant: & bien inutilement voudroit-on lui laisser son feuil-

lage qui tombera quelques jours après. Il faut donc l'étêter ; ou du moins en racourcir beaucoup toutes les branches, afin que la racine, qui n'eſt d'abord occupée qu'à réparer ſes pertes, & qui n'agit que foiblement, n'ait, au lieu de branches que quelques boutons à nourir, & qu'elle y envoie peu à peu une quantité de ſucs capable d'en faire ſortir des jets vigoureux. ORDONNANCE DU POTAGER.

Le Chev. Mais qu'arriveroit-il, ſi on laiſſoit toutes les branches aux arbres qu'on tranſplante ?

Le Pr. La ſéve, étant trop foible pour produire du bois, travailleroit dans les menues branches, & donneroit du fruit dès l'année ſuivante. L'arbre ſéduiroit par une belle apparence : mais ne produiſant plus de branches à bois, qui ſont la reſſource de l'arbre, & la baſe des branches à fruits, il ne feroit point de tête. Il s'entretiendroit dans une petiteſſe & une langueur extrême : il faudroit enfin l'arracher. La pratique de couper la tête à un arbre qu'on ne tranſplante pas ſur le champ avec ſa motte, n'eſt point conteſtée.

Il n'en eſt pas de même des racines, M. de la Quintinye les traitoit preſqu'auſſi impitoiablement que les branches. A peine en laiſſoit-il deux ou trois : encore les Traitement des racines.

ORDONNANCE DU POTAGER.

raccourciſſoit-il juſqu'à ne leur donner que dix ou douze pouces tout au plus. Sa méthode eſt encore ſuivie dans bien des endroits.

Le Chev. Eſt-il permis de s'en écarter? Il paſſe pour l'oracle du jardinage.

Le Pr. On lui a aſſurément de grandes obligations. Mais des curieux du premier ordre, & en particulier meſſieurs le Normand pere & fils, ſucceſſeurs l'un & l'autre de M. de la Quintinye, ont trouvé après des épreuves reïtérées avec toute l'exactitude poſſible, qu'un arbre planté avec tout ce qu'il a de racines ſaines, réuſſiſſoit beaucoup mieux, & acquéroit promtement une toute autre vigueur que ſon voiſin qui avoit été planté avec un petit nombre de racines taillées de court. Et quand le contraire eſt arrivé, on a preſque toûjours découvert une cauſe ſenſible de cette irrégularité, qui ne provenoit pas du plus ou du moins de racines.

Mémoire de M. le Normand.

Le Chev. On ne riſque rien quand on agit ſur la foi de pareils garants.

Le Pr. C'eſt donc tout le plus ſûr de conſerver aux arbres en les tranſplantant, tout ce qui s'y trouve de racines ſaines; c'eſt-à-dire, ſans écorchûre, ſans meurtriſſûre, & ſans chancre. On peut de même conſerver le chévelu, quand il eſt frais

ORDONNANCE DU POTAGER.

& plein de vie. Dès que les racines commenceront à agir, elles fourniront sans doute plus de séve & de nourriture, que si elles n'étoient qu'au nombre de deux ou trois. Il est de la prudence de ne pas détruire dans un arbre par des règles difficiles & gènantes les racines que nous lui souhaitons, & de ne pas attendre longtems pour en avoir, tandis que nous les possédons *.

Maniere de planter.

Lorsque la place de chaque arbre est marquée, & l'ouverture faite pour le recevoir, on pose chaque pié auprès du trou pour lequel il est destiné.

Le Chev. Ne faut-il pas garnir de fumier tout le fond de cette fosse?

Le Pr. Les personnes intelligentes s'en gardent bien. Les sels descendant toûjours & se trouvant plus bas que les racines, leur deviennent inutiles. Les racines étant environnées d'un marc qui se pourrit, courent risque de s'altérer dans cette pourriture. D'ailleurs le fumier empêche la terre de se lier éxactement autour des racines, & forme des vuides en se dissipant; de sorte que le chévelu porte à faux, & languit ou se séche, ne trouvant rien à saisir. Il n'en est pas de même du fumier des

* Stultum est amittere radices quas habemus, ut acquiramus novas. *Theophr.*

ORDONNANCE DU POTAGER.

graines broiées ou consommées, & des autres amandemens qu'on met au pié des arbres vers la surface. Les sels & les sucs en descendent utilement vers la racine de la jeune plante. C'est d'ailleurs une couverture qui devient souvent nécessaire pour la préserver d'un froid trop pénétrant, ou d'un hâle qui lui seroit mortel dans les premières chaleurs.

Le Chev. C'est un peu dommage que ce fumier au pié des arbres n'embellisse pas le jardin.

Le Pr. On le recouvre de quelques pouces de terre pour en cacher la difformité.

Le Chev. Quel tems choisit-on pour planter?

Tems de planter.

Le Pr. On évite de planter lorsque la terre est trop humectée par la pluie, de crainte qu'elle ne vienne à se durcir, & à se mettre en masses autour des racines, qui n'y pourroient plus introduire leurs fibres. On plante depuis le commencement de novembre jusqu'à la mi-mars; dans les terres maigres, dès le mois de novembre afin que les arbres y poussent toûjours quelques chévelus, & gagnent de l'avance pendant le reste de l'autonne, mais en février ou en mars seulement, dans les terres fortes, où l'extrême humidité pourroit altérer les jeunes plantes durant l'hiver.

ORDONNANCE DU POTAGER.

On choisit encore l'une ou l'autre de ces deux saisons pour transplanter les arbres dont on ne peut rien tirer. Un simple déplacement a souvent suffi pour les mettre à fruit ; ce qui favorise encore le soupçon que j'ai toûjours eu, que la diminution de la quantité & de l'impétuosité de la séve la rend propre à travailler dans les branches les plus menues, où sont les boutons à fruits.

Le point le plus essentiel en transplantant, & sur-tout en transplantant de grands arbres, est de faire en sorte que la terre soit bien liée & raprochée avec la main autour des racines dans toute leur longueur. L'eau qu'on y verse quand on plante au printems sert à délaier la terre, & à la faire descendre autour des racines. Quand on plante en autonne on se décharge du soin de l'arrosement sur l'hiver, qui s'en acquittera toûjours suffisamment.

LES ACCOMPAGNEMENS DU POTAGER.

SEPTIEME ENTRETIEN.

LE COMTE, LE CHEVALIER.

Le Comte. VOilà, mon cher Chevalier, des mémoires que M. le Prieur vous envoie, ne pouvant être des nôtres ces jours-ci.

Le Chev. Mémoire sur la greffe. Mémoire sur la taille des arbres. Je vais joindre ces feuilles à mes remarques précédentes. C'est de l'ouvrage fait.

Le Comte. Nous en allons faire la lecture ensemble. Mais avant que de passer à la culture des arbres & des plantes potagères, je veux vous faire voir quelques accompagnemens qu'il faut joindre au potager, autant qu'il est possible, pour en aider le travail, ou pour en conserver les productions. Vous a-t-on parlé du jardin coupé, du verger, de la pépinière & des différentes serres ?

Le Chev. Je ne connois ces pièces que de nom.

LES ACCOMPAGN. DU POTAG.

Le Comte. Commençons par le jardin coupé. Il arrive souvent que les murs du potager ne sont pas à beaucoup près suffisans pour tout ce qui a besoin de bonnes expositions. Ce ne sont pas seulement les fruits difficiles à meurir qui ont besoin d'être mis en espaliers. La pêche sans ce secours ne prendroit ni la taille ni le coloris qu'on lui souhaite. Les plus excellentes espéces de poires, comme le beuré, la crasane, la poire de saint Germain, la virgouleuse, & autres, sont trop grosses pour être toutes abandonnées au plein vent : elles tomberoient à la moindre secousse. Les cerises précoces, les prunes hâtives, & les perdrigons violets, ne réussissent qu'en espaliers.

Le jardin coupé.

Pour avoir la suite & le nombre des fruits qu'on souhaite, on réserve a côté du potager, comme je l'ai fait ici, quelque reste de terrain où la régulariré n'est point nécessaire. On le choisit exposé au levant ou au midi, & un peu en pente s'il est possible. On y éleve plusieurs petits murs de sept à huit piés de haut, qui avec l'enceinte générale produiront des aspects de toutes les façons : on les tient assez raprochés l'un de l'autre pour concentrer

LES ACCOMPAGN. DU POTAG.

beaucoup de chaleur, & suffisamment écartés pour ne pas jetter leur ombre l'un sur l'autre. Avec le secours de l'auvent & des paillassons tout y est aisément garanti de la gelée & de la grêle. On est presque assuré d'y recueillir toutes sortes de fruits d'une grande beauté, même dans les années où tout périt ailleurs.

Le verger.

Le verger est le second accompagnement du potager. Nous y pouvons entrer.

Le Chev. Ce lieu, tout champêtre qu'il est, a bien de l'agrément. Mais si le jardin coupé est d'un revenu si sûr, qui empêchoit de l'agrandir de ce côté-ci? Il valoit mieux qu'un verger.

Le Comte. Le verger est le lieu destiné pour les arbres de plein vent dont on ne se peut passer. Il n'y a presque point de fruits qui ne soient beaucoup plus fins & d'un meilleur suc en venant naturellement sur une haute tige en plein air; soit parce que cet air circulant à l'entour en liberté, y travaille avec plus de succès; soit parce que l'arbre n'étant jamais taillé, la séve s'y partage dans un plus grand nombre de branches, tant fortes que menuës. Elle se met plus aisément à fruit, & donne, je ne sai pas trop comment, des fruits plus délicats. Comme les hautes tiges qu'on a tant d'intérêt de multiplier, font presque toûjours

toûjours un mauvais effet dans le potager où leur ombre peut nuire aux espaliers & aux légumes, on les relegue dans le verger. On ne manque pas d'y planter les espéces de poires, qui étant estimables par leur chair fondante, courent risque en espalier d'être cotoneuses & d'avoir trop peu de goût faute du plein air : telles sont le doyenné, le besi de la motte & le sucré verd. LES ACCOMPAG. DU POTAG.

On renvoye encore au verger toutes les poires qui par la médiocreté de leur taille sont moins exposées à être batuës par les vents. Les pommiers s'y plaisent aussi plus qu'en buissons ou en espaliers. L'azerolier, le néflier, le coudrier franc & quelques meuriers y trouvent aussi leur place pour donner des variétés dans chaque saison.

Le Chev. Pourquoi, je vour prie, l'alligenement des arbres du verger est-il interrompu ici vers le fond ? Voila une multitude de plantes logées bien à l'étroit.

Le Comte. C'est la pépinière : c'est la ressource du verger, du jardin coupé & du potager. On y éleve une multitude de jeunes sujets destinés à remplacer tout ce qu'il faut arracher ailleurs. De ces jeunes plantes, les unes sont des arbrisseaux venus de pepins ou de noyaux, & qui malgré l'excellence du fruit dont ils provien- La Pépinière.

LES ACCOMPAG. DU POTAG.

nent, ne laissent pas d'être sauvages, & d'avoir besoin du secours de la greffe. D'autres sont des rejettons ou des boutures qu'on a détachées dans les bois sur des sauvageons, c'est-à-dire, sur des plantes dont les fruits sont revêches & peu façonnés. D'autres enfin sont des sauvageons qu'on a greffés de la manière que vous l'allez lire dans votre mémoire. La plûpart de ces derniers sont enterrés dans des paniers. Savez-vous pourquoi?

Le Chev. Je me le rappelle: c'est pour avoir un arbre tout formé prêt à être mis à la place de celui qui vient à manquer. On n'est pas obligé d'attendre, pour remplacer le vuide, & on ne court point le risque d'être trompé. Y a-t-il quelque attention particulière à apporter au choix de la place où l'on mèt la pépinière?

Le Comte. Si la terre d'une pépinière étoit maigre & sans substance, elle ne formeroit que des sujets foibles & languissans dont on ne pourroit jamais rétablir la mauvaise constitution. On ne veut pas non plus que la terre d'une pépinière soit extrèmement grasse & amandée. On s'y contente d'un sol de moyenne qualité, ou qui soit moins bon de quelques dégrés que celui où l'on transplantera par la suite les jeunes arbres, afin que ce passage qui

les affoiblit soit promtement réparé par la bonté d'une nouvelle nourriture, & qu'ils ne dégénèrent pas en passant d'un bon fonds dans un moindre. LES ACCOMPAG. DU POTAG.

Tant que les jeunes plantes sont dans la pépinière, on les tient à l'étroit sous un gouvernement sévère. On les plante sur des lignes distantes de trois piés au plus l'une de l'autre. Les plus jeunes sont encore plus serrées, tant pour ménager le terrain que pour les fortifier de tige, en ôtant au feuillage la liberté de s'étendre. Après avoir reçu dans la contrainte de cette première éducation la forme & le pli qu'on leur veut donner, elles iront prendre une place honorable parmi les arbres faits: & au lieu qu'elles languiroient en quittant une situation trop douce, on les voit prospérer au sortir de la pépinière : elles sentent l'avantage du grand air, & d'un bon établissement.

Reprenons à présent le chemin du logis.

Le Chev. M. le Comte fait aujourd'hui sa promenade un peu courte.

Le Comte. Je ne vous quitte pas encore : je veux vous montrer les différentes serres dont on a besoin pour conserver ce que le potager produit. La première est la fruiterie. On a cherché des moyens pour prolonger le plus qu'il est possible la durée LES SERRES. LA FRUITERIE.

LES ACCOMPAG. DU POTAG.

des fruits. Je veux croire qu'il y a des sécrets pour y réussir. Mais en attendant qu'on les communique, s'ils sont réels, nous ne connoissons point de moyen plus propre que la fruiterie pour assurer à chacun des mois de l'hyver la jouissance des fruits qui leur sont destinés. Vous savez qu'ils mûrissent successivement dans la serre.

Le Chev. Comment se peut-il faire qu'un fruit qui ne tient plus à l'arbre, acquière à l'ombre quelque chose de meilleur que ce qu'il recevoit de la terre & du soleil?

Le Comte. Il n'acquiert plus rien: mais ce qu'il a acquis se façonne, & peut-être vous en rendrai-je raison. Il demeure dans ce fruit un reste d'air qui agit par son ressort. Il y agit beaucoup, ou en se resserrant, ou en se débandant, selon qu'il éprouve fortement les impressions de l'air extérieur. Il n'y agit au contraire que très-foiblement lorsqu'il n'a point de communication au dehors. Cet air enfermé dans le fruit travaille nécessairement sur la séve. Il acheve peu-à-peu d'en rompre & d'en mélanger parfaitement les sels & les huiles. Il émousse la pointe des uns par la douceur des autres, & produit dans un certain tems un dégré de saveur qui n'est ni

âcre ni fade ; mais un agréable assemblage de doux & de picquant qui fait la perfection du fruit. Passé ce tems, tout s'évapore insensiblement : ce n'est plus enfin qu'un marc insipide qui n'est bon qu'à jetter. Ainsi pour ne pas laisser inutile le soin que la nature a pris de ménager pour l'hyver même une succession ou différens dégrés de maturité dans les fruits qu'elle réserve, il faut leur préparer une loge qui les mette à couvert de l'action de l'air extérieur : puisque l'expérience nous apprend que c'est cet air qui les avance trop, & les évente si promtement. LES ACCOMPAG. DU POTAG.

Le Chev. Il faudroit donc que la fruiterie fût fermée comme une glacière.

Le Comte. Une fruiterie pour être bonne doit avoir des murs épais, n'être ni dans un grénier, où l'air est trop froid ; ni dans un cellier où il est trop humide ; mais dans un lieu sec au rès-de-chaussée, les fenêtres tournées au midi ; avec cela bons chassis, doubles portes & doubles rideaux par tout : sans quoi l'humidité pourira une partie du fruit ; le froid flétrira le reste. Pour une sureté plus grande j'ai fait garnir la mienne de grandes armoires éxactement fermées, ce qui m'a parfaitement réussi. On s'en tient pour l'ordinaire à des tablettes garnies d'une

LES ACCOMPAG. DU POTAG

tringle qui empêche la chûte des fruits. On donne aux tablettes un peu de pente, afin qu'en y rendant visite de tems en tems, on y découvre d'un coup d'œil tout ce qui s'altère & doit être mis dehors pour conserver le reste. Une planche nuë est nuisible aux fruits : ils y roulent l'un contre l'autre, & se pourrissent en se touchant. La plûpart pesent assez pour fouler & pour noircir l'endroit par où ils touchent le bois. La paille & la fougère qu'on étend dessous leur a souvent communiqué un goût desagréable. Le sable les altère aisément par l'humidité qu'il contracte à l'ombre. On n'a rien trouvé de mieux en ce genre que le service de la mousse du pié des arbres bien séchée au soleil & bien battue. Le fruit y fait un petit enfoncement où il est mollement couché. On le visite, on le touche, sans qu'il coure risque de rouler & de toucher son voisin.

Le Chev. Nous conservons au logis très-long-tems, & bien avant dans l'hyver, toutes sortes de belles poires en les empaquetant dans une feuille de gros papier qu'on tord & qu'on replie sur la queue du fruit. On les range ensuite sur des clayes pour les conserver à couvert & au sec.

Le Comte. C'est une méthode éprouvée

& il n'y a pas un mois que j'avois de la virgouleuse conservée par ce moyen. LES ACCOMPAG. DU POTAG.

Le Chev. Peut-on savoir l'usage de tous ces sacs suspendus au milieu de votre fruiterie?

Le Comte. Ce sont les différens paquets de graines qu'on mettra en œuvre le reste du printems & de l'été. Le tout est exactement étiqueté. Tout se retrouve au besoin sans confusion.

Une seconde serre aussi utile que la précédente est celle où l'on conserve les légumes. Ce n'est pour l'ordinaire qu'un caveau ou un celier voûté dont on ferme exactement les soupiraux & les avenues durant la gelée & dans les tems humides. On y entretient dans le sable les racines & les légumes d'hyver. On y fait croître & blanchir des céleris & des chicorées sauvages. On y fait même une moisson de champignons sur des couches qui étant mélangées de fumier & de terreaux qui ont été à l'air, contiennent presque toûjours les graines imperceptibles des champignons, dispersées çà & là par le vent. La serre des légumes.

Le Chev. Cette serre est proprement le jardin d'hyver.

Le Comte. On y contrefait les saveurs du printems, & on y prolonge tant qu'on peut celles de l'autonne.

LES ACCNMPAG. DU POTAG.

La troisième serre est celle où l'on renferme durant l'hyver les orangers, les figuiers, les grenadiers, les lauriers & tous les arbustes ordinaires à fruit ou à fleurs qui redoutent le froid. Toutes ces plantes s'accommodent fort bien à l'air de notre ciel. Il suffit que la serre soit bien fermée, saine & tournée au midi pour recevoir en tout tems la chaleur du soleil au travers des vitres, & même pour admettre l'air de tems en tems lorsqu'il est doux & favorable.

La serre des arbustes.

Le Chev. Si l'on mettoit une cheminée dans cette serre, ne s'en trouveroit-on pas bien dans les hyvers fâcheux ?

Le Comte. On se garde bien d'y placer ni cheminée, ni poêle. L'air le plus froid entreroit par les tuyaux des cheminées : le voisinage du feu brûleroit certaines plantes, tandis que d'autres seroient gelées. Les étincelles peuvent mettre le feu aux caisses & à la natte dont on tapisse les murailles de ces places pour les tenir plus séches. La fumée presqu'inévitable est la peste de la verdure, & souvent de la plante même. Ces manières d'échauffer l'air sont inégales. Le feu vient-il à s'affoiblir ou à s'éteindre ? les plantes qui ont ouvert tous leurs pores à une chaleur qui les réjouissoit, donnent plus de prise à la gelée

que si on les avoit laissées sans feu. Le plus sûr est de tenir le tout bien clos, & de redoubler les paillassons sur les fenêtres dans les froids violens. LES ACCOMPAG. DU POTAG.

Le Chev. J'ai cependant vû à Versailles une serre où l'on faisoit usage du poêle. La serre à feu.

Le Comte. C'est une quatrième espéce de serre qui n'est que pour les personnes extrêmement curieuses & riches, ou pour des jardiniers qui en réparent la dépense par le profit. On y entretient pendant six ou sept mois de l'année un dégré de chaleur à-peu-près égal avec le secours des poêles qu'on y place au milieu & aux extrémités. Cette serre doit être tournée toute entière au midi. Elle seroit mieux en demi cercle qu'en ligne droite, pour concentrer la chaleur du soleil depuis le matin jusqu'au soir.

Les murailles en doivent être épaisses pour empêcher le froid d'y pénétrer; & bien blanchies par dedans pour mieux réfléchir la lumière qui colore & anime les plantes. On tient cette serre peu élevée, afin qu'elle n'ait pas un trop grand volume d'air à échauffer. On la tient étroite, afin que le soleil frappe aisément la muraille du fond. Tout le côté du midi doit être en vitrage garni de forts rideaux & presque sans aucuns trumeaux, s'il est

LES ACCOMPAG. DU POTAG.

possible, pour tenir tout également fermé, & également exposé au soleil sans aucune ombre.

Les tuyaux des poêles sont couchés par dedans le long des murs : mais les poêles sont servis par dehors, & pratiqués dans l'épaisseur de la maçonnerie ; en sorte que ni le feu, ni les étincelles, ni la fumée n'aient aucun accès par dedans.

Pour échauffer l'air intérieur d'une façon sûre & régulière, on éleve au dessus du poêle une chambrette ou espéce de fourneau qu'on emplit de cailloutage. Cette chambrette communique par un tuyau avec l'air extérieur, & par un autre canal avec l'air intérieur de la serre. Celui de dehors qu'on laisse entrer dans la chambrette, s'y échauffe en séjournant, & en avançant au travers de ces cailloux brûlans. On le distribue en telle quantité qu'on juge à propos dans l'intérieur de la serre, par un robinet qu'on gouverne selon l'avis du thermomètre, en corrigeant même le trop grand chaud par l'air froid qu'on est toûjours maître d'y recevoir quand on le juge nécessaire. Toute la place peut jouir ainsi d'une température d'air qui approche de la douceur des beaux jours d'été.

J'ai éxécuté ici près cette serre en petit : & au lieu d'un bâtiment solide & d'un

vitrage somptueux posé sur des chassis de fer, je me suis contenté de faire maçonner le côté du nord. J'ai garni le dessus & les trois autres côtés de forts chassis de bois peints en huile, & rompus par manière de mansarde. Voici le poêle qu'on sert par dehors. On peut même sans poêle ni maçonnerie s'en tenir à une loge de chassis vitrés, & assis sur une couche. Le tout se couvre de paillassons au besoin, & jouit du soleil au travers des vitres qui en conservent long-tems la chaleur. LES ACCOMPAG. DU POTAG.

Le Chev. Je ne puis revenir de ma surprise. J'aperçois au travers des chassis des grappes de raisins toutes formées, tandis que la vigne n'est pas encore en fleurs.

Le Comte. Entrons dans la serre, & voyons ce qu'elle contient de curieux. Le premier usage de cette place est de conserver les plantes étrangères qui ne pourroient soûtenir la rigueur de notre air dans la serre commune. Vous voyez quelques-unes de ces plantes que j'ai rassemblées avec soin : j'ai le cierge, l'euphorbe, des ficoïdes, des aloès, un ananas, une tige de caffé, & quelques baumiers. Je ne vous entretiendrai pas pour le présent de l'histoire de ces plantes.

Le second usage de la serre à feu est de nous procurer des nouveautés, comme de

LES ACCOMPAG. DU POTAG.

belles fleurs & des fruits bien mûrs longtems avant la saisons qui nous les donne. On fait, par exemple, passer dans la serre deux ou trois des plus belles branches de cette vigne dont le cep est planté par dehors : & lorsqu'à la fin de mai ou en juin la vigne commencera au dehors à fleurir, ces grappes vertes que vous voyez en dedans seront déja noires & bonnes à manger. C'est par ce moyen que je vous ay fait servir aujourd'hui à dîner une assiette de figues que vous avez trouvé bonnes.

Le Chev. C'est deux ou trois mois plûtôt qu'on ne le recueille naturellement : on n'en mange qu'en juillet.

Le Comte. Lorsque je verrai le froid arrêter les secondes figues en septembre ou en octobre, j'ai dessein de réfugier l'arbre dans la serre, & peut-être pousserons-nous la jouissance de ce fruit jusqu'à la fin de l'autonne.

Les fruits qui viennent ici profitent souvent de la vûe du soleil & de l'action de l'air : ils ont de l'agrément & du goût. Les fleurs qui viennent de même ont des couleurs fort vives. L'industrie qui nous procure ces nouveautés a passé des curieux aux jardiniers. Ce n'est plus un amusement stérile : le public en profite.

Le Chev. Mais n'est-ce pas là forcer la nature ?

Le Comte. C'eſt l'aider. Lorſque la chaleur brûle les plantes, on les refraîchit avec l'arroſoir. Ce n'eſt point forcer la nature. Quand le froid les engourdit, on les ranime en doublant la chaleur par le moyen des cloches & des chaſſis. Ce n'eſt pas la forcer davantage. LES ACCOMPAG. DU POTAG.

Le Chev. Voici encore une autre place à côté de la ſerre?

Le Comte. C'eſt la retraite où avec tous les inſtrumens du jardinier, on loge les trébuchets, les lacets, les épouvantails, & toutes les machines de guerre que le jardinier mèt en œuvre contre les ennemis de ſon travail. Remedes contre les animaux ennemis.

Le Chev. Voulez-vous que j'extermine ici les chenilles, les vers, les limaçons & tous les inſectes mal-faiſans?

Le Comte. Voila de grandes promeſſes.

Le Chev. Je vous tiendrai parole; il faut lâcher dans vos jardins quelques vanneaux ou des pluviers, après leur avoir ôté les plus grandes plumes. Vous les verrez travailler du matin juſqu'au ſoir à tenir la place nette.

Le Comte. Il eſt vrai: j'en avois ces dernières années qui faiſoient merveilles. Des oiſeaux de proye me les ont enlevés.

Le Chev. Je connois un gentilhomme qui fait quelque choſe de mieux. Il a des

LES ACCOMPAG. DU POTAG.

cigognes domestiques qu'on lui a envoyées d'Allemagne & qu'on avoit élevées dans un nid placé au milieu d'un vase, composé de deux cercles de fer. On élève le vase sur un pié qu'on attache à l'endroit du comble où tourne la girouette. Les cigognes observent de là tout ce qui se passe. Elles ont l'œil perçant : elles aperçoivent le mouvement d'un loire, le travail d'une taupe, le passage d'un lézard, d'une couleuvre : elles sont aussi tôt dessus. Elles instruisent leurs petits dans le métier de la guerre.

Le Comte. Ces oiseaux peuvent bien épargner des peines au maître qui les loge.

Voila, mon cher Chevalier, les prémières connoissances générales qui peuvent vous aider à former un jardin. Apprenons présentement à façonner un arbre. Nous pouvons nous asseoir, & vous entendre faire la lecture de vos mémoires.

Le Chev. Je commence par le premier qui se présente.

MEMOIRE SUR LA GREFFE.

De toutes les opérations du jardinage, il n'y en aucune qui ne soit honorable & amusante : mais les deux plus dignes de notre curiosité sont la greffe & la taille,

La greffe est la plus facile des deux : mais c'est en même tems la plus merveilleuse. La taille est la plus difficile ; mais c'est celle qui fait le vrai mérite du jardinier. LA GREFFE.

La greffe se pratique de sept ou huit façons dont il suffit d'avoir d'abord une idée juste. On peut réserver pour la pratique le menu détail de toutes les précautions qu'on y doit prendre.

1°. La façon de greffer la plus ancienne consiste à ôter un arbre entier, ou seulement une maitresse branche, à en fendre la tige avec un fort couteau qu'on enfonce à coup de maillet, à donner ensuite quelque profondeur à la fente par le moyen d'un coin, & enfin à inserer dans cette fente une branche d'arbre de bonne nature qui ait au moins trois bons yeux ; c'est-à-dire trois nœuds ou tumeurs qu'on sait renfermer autant de paquets de feuilles. L'extrémité de la bonne branche doit avoir été applanie à deux faces. On fait en sorte, en la plaçant dans la fente, que l'écorce en soit, au moins d'une côté, justement opposée à l'écorce du sujet qui la reçoit. Greffe en fente.

La nécessité de tenir l'écorce de la greffe exactement placée vis-à-vis celle du sujet, au moins d'un côté, est fondée sur ce que c'est l'union de la fine écorce de l'une *Philosophical transact. abridg'd by John. Lowthorp to. 2. p. 675.*

LE GREFFE. avec la fine écorce de l'autre, qui les incorpore. Cette fine écorce est composée de plusieurs lits très-minces, qui sont appliqués les uns sur les autres, & dont le premier qui est en tour se détache au printems, s'enfle, se grossit & sert à former le nouveau cercle de bois que l'arbre acquiert chaque année. Les fibres qui composent la couche intérieure de la fine écorce, tant de la greffe que du sujèt, étant rompues ou coupées dans l'endroit où l'on le raproche, l'orifice des unes s'applique à l'orifice des autres : le calus qui s'y forme unit ainsi plusieurs canaux du tronc avec ceux de la greffe : d'autres canaux s'entrelacent, & il se forme un tout de ces deux couches si différentes. Quand la jonction ne se fait point sous la fine écorce, il n'en faut espérer aucune ni dans le bois déja formé, & qui n'a plus de souplesse; ni dans la grosse écorce qui n'est guerre moins roide que le bois.

Après que l'insertion est faite on couvre la fente avec quelques morceaux d'écorce croisée, en sorte que rien n'y puisse entrer. Sur ces écorces on étend une mixtion de poix & de cire qu'on a fondues ensemble sur un réchaud portatif; ou bien de la bauge, qui est une terre glaise mêlée avec un peu de foin. On emmaillotte le

tout avec du linge pour écarter plus à coup sûr la pluye & la sécheresse. Voila ce qu'on appelle greffe en fente. La même greffe prend aussi le nom de poupée à cause de son enveloppe. LA GREFFE.

On peut croiser ou traverser la première fente par une seconde pour y loger quatre greffes au lieu d'une, en observant toujours d'unir l'écorce de la greffe à l'écorce du tronc : c'est ce qu'on appeller greffer en croix : mais c'est toûjours la même opération. Greffe en croix.

2°. Si ce tronc est trop épais, & qu'on craigne de le trop ébranler par la fente, alors au lieu de le fendre, on sépare en différens endroits l'écorce d'avec le bois par l'insertion d'un petit coin, pour y enfoncer tout à l'entour huit ou dix greffes qui aient quatre à cinq bons yeux, & qui soient outre cela taillées & applaties par le bout d'une manière proportionnée aux ouvertures. On revêt le tout comme à la greffe en fente. C'est-là ce qu'on appelle greffer en couronne. Greffe en couronne.

3°. Quelquefois au lieu d'insérer les greffes dans la fente, ou bien entre le bois & l'écorce des gros troncs, on fait avec un cizeau de menuisier un cran ou une entaille un peu profonde dans l'écorce & dans le bois ; & après que la piéce en est Greffe à emporte-piéce.

LA GREFFE. emportée, on y ajuſte un rameau dont le bout ſoit coupé de manière à remplir éxactement l'entaille. Il arrive par-là que les écorces ſe joignent. C'eſt ce qui s'appelle greffer à emporte-piéce. Ces trois opérations, dont la première eſt la plus pratiquée, ſe font aux mois de mars & d'avril, lorſque la ſéve commence à couler abondamment.

Greffe en flûte. 4°. Au mois de mai on peut choiſir deux branches; l'une de ſauvageon, l'autre de bonne nature; qui toutes deux par la meſure qu'on en prend, ſe trouvent éxactement de la même groſſeur. On les laiſſe chacune ſur ſa tige: on les racourcit toutes deux: puis en faiſant une inciſion circulaire autour de la bonne branche, on en tire proprement un petit tuyau d'écorce, qui eſt ſuffiſammeut long quand il contient deux bons yeux. On dépouille la branche du ſauvageon de ſon écorce; & tandis que le bois en eſt encore humide, on y fait avancer ſur le champ ce tuyau qu'on a tiré du bon arbre. La branche du ſauvageon s'en trouve revétue comme de ſa propre écorce: on peut en couvrir l'extrémité avec de la glaiſe, ou tailler dans le bout de la branche qui déborde quelques petits copeaux qu'on rabat circulairement comme un bourlet ſur le bord de

l'écorce. C'est ce qu'on appelle greffer en flûte : parce que cette opération ressemble à ce que font les enfans lorsqu'au tems de la séve ils détachent l'écorce d'un branche pour en faire une flûte. On fait usage de cette méthode, sur-tout pour les châtaigners & pour les figuiers. LA GREFFE.

5°. La cinquième manière de greffer est d'un usage beaucoup plus étendu pour les fruits à noyau. On détache d'un bon arbre un petit morceau d'écorce triangulaire, & un peu plus long que large, au milieu duquel se trouve un commencement de branche avec les ébauches d'un ou deux boutons à fruits. En levant ce bout d'écorce on glisse en dessous la lame du couteau à greffer, pour couper, s'il le faut, le petit nœud ; & même un peu de bois avec le nœud ; non que le bois puisse être d'aucune utilité pour la reprise de la greffe, mais pour ne point manquer le nœud. On s'assure en y regardent s'il tient à l'écorce, parce qu'autrement il ne s'y trouveroit point de germe. Ce petit nœud est tout l'arbre futur. Greffe en écusson ou inoculation.

On prend le traingle d'écorce, en le tenant à la bouche par l'extrémité de la petite branche, de crainte que si on mettoit l'écorce à la bouche, la salive n'endommageât la séve. On fait en ce mo-

LA GREFFE. ment une incision en forme de T dans un endroit uni, & qu'on choisit sur le sauvageon ou sur l'arbre qu'on veut perfectionner. Puis avec le bout applati du manche du greffoir, levant & écartant proprement par le haut les lévres de cette ouverture, on y glisse l'écorce triangulaire en la faisant descendre par sa pointe la plus longue jusqu'à ce qu'elle ait gagné le bas du T, & qu'elle soit entièrement recouverte, à l'exception de l'œil qu'on laisse sortir. Quelques jardiniers ont essayé avec succès d'écussonner d'une autre manière. Il appliquent le triangle de bonne nature sur l'écorce du sauvegeon : ils y taillent dans l'écorce un triangle tout semblable : puis ayant levé & jetté celui-ci, ils mettent à la place celui qui contient l'œil ou la branche de bonne espéce.

On maintient doucement les écorces, & on les mèt en état de s'unir en y passant plusieurs tours de fils de laine, & tout est fait. On préfère la laine au chanvre qui résiste trop, & empêcheroit les écorces de se dilater à l'aise. Voila ce qu'on appelle greffer en écusson, parce que cette écorce pointue & triangulaire ressemble assez à l'écu de nos anciens chevaliers. Pour réussir plus à coup sûr, au lieu d'un

simple écusson, l'on en mèt deux; l'un d'un côté de l'arbre, l'autre de l'autre. LA GREFFE.

Permettez-moi, Monsieur, d'interrompre un moment ma lecture pour vous demander si ce mémoire est bien d'accord avec Virgile. Je trouve ici que pour placer l'écussion, il faut choisir dans l'écorce un endroit qui soit bien uni: au contraire Virgile dans ses Géorgiques, que j'ai lûes de suite ces jours-ci, veut qu'on choisisse, pour écussonner, l'endroit où plusieurs yeux rendent l'écorce inégale, & qu'on fasse l'ouverture au milieu d'un œil ou d'un nœud. *

Le Comte. Virgile croyoit comme tous les jardiniers de son tems, qu'il falloit prendre cette précaution: mais l'expérience & la raison nous en ont fait voir l'inutilité. Ce n'est point le nœud du sauvageon, mais celui de la greffe, qui travaillera, & fera un nouvel arbre. Il n'est donc point nécessaire de faire l'opération sur le nœud du sauvageon.

Le Chev. Je continue à lire.

Si l'inoculation se fait en été, & lorsque la séve est abondante, on coupe la Greffe à la pousse.

* .... quà se medio trudunt de cortice gemmæ
Et tenues rumpunt tunicas, angustus in ipso
Fit nodo sinus: hùc alienâ ex arbore germen
Includunt, udoque docent inolescere libro.
Georg. 2.

LA GREFFE. tête du sauvageon à quatre ou cinq doits au dessus de l'écusson, afin que la séve l'inonde & le mette en action. On laisse cependant ce petit reste de sauvageon au dessus, afin que la séve ne vienne pas suffoquer la greffe, mais qu'elle se partage & s'exerce sur quelques autres boutons qu'on sera toûjours maître d'arrêter & d'abattre. C'est ce qu'on appelle greffer à la pousse.

Greffe à œil dormant. Si l'on attend le mois d'août ou l'automne pour enter en écusson, on ne hâte point cette greffe. On la laisse dormir ou agir foiblement, en conservant la tête de l'arbre pour ne l'abatre qu'au printems prochain, lorsque la séve s'éveillera & donnera des marques de vie. C'est ce qu'on nomme, greffer à œil dormant. Ces deux greffes ne sont toûjours que la greffe en écusson.

Greffe en approche. 6o. Une sixiéme maniére de greffer, & qui ne peut s'exécuter que sur deux arbres voisins l'un de l'autre, est de fendre une branche ou un tronc d'arbre dont on est mécontent, pour y faire entrer le bout d'une bonne branche qui tienne encore à sa tige, en couvrant la playe avec de la cire & du linge. On attend un tems raisonnable pour être sûr que les deux petites écorces sont incorporées & n'en font plus qu'une.

Alors on sévre la bonne branche, c'est-à dire qu'on la coupe, & qu'on la prive de la séve qu'elle tiroit de sa tige naturelle pour la laisser vivre de celle qu'elle tire du sujèt sur lequel elle est entée. On retranche tout le bois de celui-ci pour tirer une nouvelle tête de la branche greffée. C'est ce qu'on appelle greffer en approche. Cette méthode n'est guères en usage que pour les arbres encaissés, qu'on est maître de raprocher les uns des autres à volonté. LA GREFFE.

Il y a des savans qui ont cru que la circulation de la séve se faisoit dans les plantes comme celle du sang dans le corps des animaux par des canaux dans lesquels une multitude de soupapes ou de valvules s'ouvrent en un sens pour laisser passer la liqueur qui les pousse; mais se ferment dans un autre sens pour en empêcher le retour. Il est difficile de disconvenir que la séve ne monte & ne descende: mais la réussite de la greffe en approche démontre, ce me semble, qu'il n'y a point de valvules dans les conduits de la séve: puisque la séve coule sans obstacle dans cette greffe qui est renversée. Les conduits de la séve sont donc des vaisseaux capillaires, c'est-à-dire extrèmement fins, par lesquels elle monte en quelque sens qu'ils lui soient présentés.

LA GREFFE. La greffe en approche se peut encore éxécuter de deux ou trois autres façons. Au lieu d'inférer le bout d'une branche dans la fente d'une autre, on peut les unir en raprochant éxactement deux petites playes ou entailles parfaitement semblables qu'on aura faites à deux branches choisies. On peut les faire croiser l'une sur l'autre: on peut coler le bout de l'une sur celui de l'autre, après les avoir taillées pour être appliquées ou emboitées l'une sur l'autre. Il n'importe de quelle manière on les unisse, pourvû que l'intérieur de l'écorce de la greffe touche l'intérieur de l'écorce du sujet greffé. Lorsque l'union de ces deux fines écorces sera faite, la séve gonflant les vaisseaux de l'écorce extérieure, en formera un bourlet qui couvrira insensiblement toute la playe. C'est alors qu'on pourra séparer la bonne branche de son tronc naturel. Il y a cet avantage à la greffe en approche, que le rameau greffé & la greffe même contribuent également par le concours de leur séve à la réussite de l'incorporation.

Greffe sur racines. 7°. Les Allemands & les Anglois ont commencé à faire usage d'une méthode qui n'a pas encore pris faveur parmi nous. *Agricult. d'Agricola.* Elle consiste a enter une belle branche de bon fruit sur un tronçon de racines. On choisit

choisit une des grosses racines d'un arbre qui ait de la conformité avec la nature de ce qu'on y veut greffer. On coupe cette racine en plusieurs morceaux sur chacun desquels on met une greffe selon quelques-unes des opérations précédentes. Quand un arbre est vigoureux, rien n'empêche de lui ôter une grosse racine, qui peut fournir tout d'un coup vint & trente sujets : & si la pratique de greffer sur racines étoit suffisamment éprouvée & d'un succès certain, on pourroit, en la suivant, planter tout d'abord la racine & la greffe dans l'endroit même où l'arbre doit demeurer. Au lieu que dans les opérations précédentes, enter & transplanter sont presque toûjours deux choses séparées par de longs intervales.

LA GREFFE.

The art of husbandry by J. Mortimer. Fellow of the royal society.

8°. On peut enfin greffer un arbre sur lui-même selon quelques-unes des méthodes raportées : & âprés avoir enté sur son tronc une de ses propres branches, on peut encore enter sur cette branche un des rejets qu'elle aura poussés. Le fruit, je ne sai pas pourquoi, en deviendra plus fin & plus délicat.

Il ne suffit pas de savoir greffer, ni de savoir quelle est de toutes ces méthodes celle qui convient à chaque plante. L'article important dans cet art est de savoir sur quel sujèt chaque espéce veut être gref-

Mem. de M. le Normand.

LA GREFFE. fée. On peut rappeller le tout à des principes fort simples.

Greffe des poiriers. Les poiriers se greffent ou sur sauvageon *, ou sur coignassier. Les poiriers qu'on destine à venir en plein vent, doivent être greffés sur le sauvageon qui fait une tige vigoureuse, & qui perçant fort avant dans les terres les plus arides, mèt ses racines hors d'insulte & hors de prise à la sécheresse.

Les poiriers destinés à faire des buissons ou des espaliers, doivent être greffés sur le coignassier qui s'enfonce peu, glisse ses racines entre deux terres, se plaît dans les fonds cultivés, se mèt promtement à fruit, & donne des fruits de meilleur goût que le poirier greffé sur franc, à moins que celui-ci ne soit fort vieux.

Greffe des pommiers. Les pommiers se greffent 10. sur le sauvageon venu du bouture ou de pepin; 20. sur une espéce de sauvageon qu'on nomme le doucin; 30. sur une autre espéce qu'on nomme le paradis.

Le sauvageon venu de pepin fait un arbre tardif, mais vigoureux, & qui vit longtemps: on s'en sert pour faire des pommiers de haute tige.

* Les jardiniers donnent au sauvageon du poirier le nom de *franc*, & disent greffer sur franc, au lieu de dire greffer sur sauvageon: parce que le sauvageon est réellement un poirier, de même espéce que la greffe, quoiqu'il soit sauvage.

Le paradis pousse peu de racines & de bois, il se mèt promtement à fruit, & ne dure pas long-tems. On en fait de petits buissons dans les endroits où l'on craint de borner la vûe. LA GREFFE.

Le doucin tient un juste milieu entre l'un & l'autre, soit pour la hauteur, soit pour la durée. Il est plus propre pour faire un beau buisson. Les pommiers greffés réussissent dans les terres médiocres où le poirier languiroit par trop de sécheresse.

Tous les cerisiers, griotiers, bigarotiers & autres arbres de pareille nature, se greffent avec succès sur le sauvageon qui est le merisier. Communément on les greffe en écusson à la pousse, c'est-à-dire avant la S. Jean. L'azerolier se greffe sur l'épine blanche. Greffe des cerisiers, &c.

Toutes les espéces de prunes se greffent ou en fente ou en écusson sur des sauvageons de pruniers venus de bouture ou de noyau. Greffe des pruniers.

Les abricots & les pêches se greffent ordinairement en écusson sur amandier ou sur prunier. Les racines de l'amandier picquent fort avant dans terre, au lieu que celles du prunier s'enfoncent peu & se couchent horisontalement. C'est sur ce fondement qu'on plante les arbres greffés sur amandier, dans les terres séches & Greffe des abricotiers & des pêchers.

LA GREFFE. brûlantes, où les racines du prunier ne seroient pas en sureté contre la sécheresse: & au contraire dans les terres humides & dans lesquelles l'eau est fort voisine de la superficie de la terre, on ne greffe la pêche & l'abricot que sur le prunier, parce que les racines de l'amandier en s'enfonçant trouveroient l'eau qui les pouriroit. On peut remarquer en passant que l'abricot est beaucoup meilleur en plein vent; mais qu'il réussit plus à coup sûr en espalier au midi ou au levant. La pêche demande les mêmes expositions, sur-tout celle du levant, & se plaît comme l'abricot dans une terre chaude & légère.

Tels sont les principes de l'art de greffer. Mais la diversité des terrains, de l'aspect & de l'air, jointe aux connoissances & aux expériences de chaque particulier, peut autoriser diverses exceptions dans la pratique. Au reste la plûpart de ces méthodes sont d'une éxécution aisée & d'un succès presque certain. Mais quelque simple qu'en soit l'opération, rien n'est plus merveilleux que l'effet qu'elle produit.

Merveille de la greffe.

Par cette merveille je n'entens pas, par exemple, de faire venir * une tête de pommier sur un plane; ou des faines de hêtre

* ...*steriles platani malos gessere valentes,*
Castaneæ fagos, ornusque incanduit albo
Flore pyri. Georg. 2.

sur un chataigner ; ou des poires sur un orme ; ou des raisins sur un buisson. Ce sont-là des monstres plutôt que de merveilles : parce que n'y ayant aucune convenance entre ces différentes natures de plantes, tout ce qu'on feroit venir de la sorte ne seroit que forcé, de mauvais suc, & n'étant bon à rien, ne pourroit être regardé que comme une curiosité stérile. Je ne parle pas non plus de ces agréables bigarures que quelques curieux recherchent dans leur jardin, comme d'avoir à la fois des abricots, des pêches & des prunes sur un amandier ; des merises, des guignes, des cerises, des griotes & des bigareaux sur un mérisier. Ces assortimens sont très-aisés à faire sur les arbres qui ont avec les greffes quelque juste proportion. Mais le grand objet de mon admiration, c'est de voir un mauvais arbre se convertir tout à coup en un bon, & un bon arbre se changer en un plus parfait *. LA GREFFE.

Une plante tirée du fond des bois corrige son humeur sauvage, & se défait

* Selon l'éxacte vérité l'arbre ne change point. La tige du sauvageon demeure toûjours sauvage, & tout ce qu'on en laissera sortir sera encore sauvage après l'enture. La branche entée conserve aussi sa nature : mais cependant de l'union de cette bonne branche avec le sauvageon qui la nourrit, il résulte qu'on recueille de bons fruits sur un mauvais arbre, ce qui donne un juste sujet de dire que cet arbre est changé ou perfectionné.

LA GREFFE. quelquefois de ses épines dans la société d'une plante domestique. Celle-ci se perfectionne par le commerce qu'elle a avec une autre plus douce. Cette troisième acquiert un nouveau dégré de bonté lorsqu'on lui retranche son feuillage, & qu'on la greffe sur elle-même. J'aime à voir l'homme au milieu des plantes d'un jardin spacieux, occupé à réformer, par une méthode cercaine, des naturels agrestes & revêches, bannir une espéce de son royaume, y en admettre une autre, & ne donner droit de bourgeoisie qu'à des sujets utiles. Il forme des alliances entre ces plantes: il ménage des adoptions qui réunissent les familles divisées, & illustrent celles qui n'étoient pas employées. Par tout, à la barbarie & à la rusticité, il substitue la politesse, la bonté & la douceur; On prendroit notre jardinier pour un législateur qui entreprend de civiliser tout un peuple sauvage.

Le Comte. Nous pouvons remettre à une autre fois la lecture du second mémoire.

Le Chev. J'aurois grande envie de faire mon apprentissage dans l'art de greffer. Je m'en vais prier le jardinier de me rendre ce service.

Le Comte. Retournons à la pépiniére: c'est moi qui serai de jardinier.

LA TAILLE ET LE GOUVERNEMENT DES ARBRES FRUITIERS.

HUITIEME ENTRETIEN.

LE COMTE, LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Pr. AVant que M. le Chevalier mette mon mémoire sur la taille au nombre de ses collections, je le soûmets à la censure de M. le Comte.

MEMOIRE SUR LA TAILLE.

Quittons à présent le greffoir pour prendre la serpette. Venons à la grande science des curieux, à la taille des arbres. On n'en acquiert la bonne méthode que par une grande pratique. L'usage y découvre mille

LA TAILLE. moyens & mille ressources dont un jardinier novice ne s'aviſera pas d'abord. Mais eſſayons du moins d'en rendre les principes intelligibles, puiſqu'ils ſont le fondement des opérations.

Il y a trois ſortes d'arbres fruitiers. Les arbres de tige, les buiſſons & les eſpaliers. Je me borne à ces trois. Les contre-eſpaliers qu'on paliſſe à hauteur d'apui ſur un treillage en plein air, & loin de la muraille, ne ſont preſque plus d'uſage. Ils ne produiſent communément rien de parfait, & incommodent par leur ombre tout le voiſinage.

Arbres de tige. On ne taille point les arbres de plein vent ou de tige, ſi ce n'eſt tout au plus dans le commencement pour en façonner la tête, & leur donner pour toûjours une belle forme.

On ne peut diſconvenir que ce qui mûrit en plein air, ſur un arbre de tige, n'ait un ſuc plus parfait que le fruit qui groſſit à l'aide de la réfléxion d'une muraille. Mais il y a un avantage conſidérable à faire venir les fruits en buiſſons & en eſpaliers. Le buiſſon conſerve preſque toute la bonté & la fécondité du plein air. L'eſpalier donne des fruits d'une groſſeur & d'une beauté tout-à-fait ſupérieure, & conſerve mieux ce qu'il donne. Des avan-

tages si considérables, encore relevés par la belle figure de l'arbre, par l'air régulier de tout le jardin, font aisément oublier quelques dégrés de fineſſe qui souvent ne sont pas aperçus. LA TAILLE.

La beauté du buisson consiſte à avoir la tige fort basse, à être parfaitement arondi, & bien évuidé par le milieu, à bien former le vase, à être également épais & garni dans son contour, & à ne s'élever pas plus de six ou sept piés. On lui permet de grossir & de s'agrandir librement en circonférence : mais il lui est défendu de monter. Il faut qu'il vive en bonne intelligence avec ses voisins sans les incommoder par son ombre. Manière de forme un buisson.

Quand on veut commencer un buisson, on étronçonne l'arbre ; & en le coupant ainsi par le pié assez près de terre, on oblige la séve à se rabatre sur les yeux qu'elle abandonnoit en s'élançant vers le haut. On en tire de côté & d'autres différentes branches dont on composera le vase. Il y a quelques curieux qui donnent à leurs buissons une forme toute différente de celle de vase. Ils y laissent une tige sur laquelle ils pratiquent trois touffes ou trois étages de verdure. Le premier étage est le plus large & le plus épais. Les deux autres s'élèvent l'un sur l'autre en

LA TAILLE. diminuant par proportion. Cette figure a un air agréable, & ils prétendent qu'ele ne leur donne pas moins de fruit.

Manière de faire un espalier.

Ce qu'on souhaite pour faire un bel espalier, c'est d'abord qu'il ait une demie tige, s'il doit remplir le haut de la muraille, & qu'il n'en ait presque point s'il doit occuper le bas; ensuite qu'il ait de part & d'autres bon nombre de fortes branches à-peu-près également distantes pour former éxactement l'éventail, sans admettre aucun vuide, & sans croiser l'une sur l'autre; enfin qu'il soit arrêté à sa juste place sans s'échaper ni trop haut ni trop loin.

Pour amener l'arbre à cette forme gracieuse, on s'applique à ménager le cours de la séve de manière qu'elle travaille également des deux côtés. On retranche ce qu'elle pousse de mauvais sens, comme sur le devant de l'arbre ou vers le bas: & dans la nécessité d'opter entre les deux inconvéniens, ou de laisser du vuide dans l'éventail, ou de faire croiser une branche sur l'autre pour le remplir; on prend ce dernier parti, si l'on ne prévoit pas d'autre ressource: parce qu'une branche croisée blesse moins la vûe qu'un canton vuide.

Mais comme la beauté des têtes n'est pas l'unique avantage qu'on cherche à se

procurer par la taille, & que cette taille est encore tout particulièrement destinée à faire naître du fruit plus à coup sûr & à le perfectionner, voici dans cette vûe ce qui en doit régler la méthode qui est fondée toute entière sur la nature & sur l'usage des différentes branches. LA TAILLE.

Chaque branche en produit d'autres. Les filles d'une mere branche deviennent meres à leur tour. Chaque branche racourcie en produit une nouvelle ou un plus grand nombre vers son extrémité pour l'ordinaire. Celle qui approche le plus de l'extrémité est communément la mieux nourie, la plus grosse & la plus longue. L'air qui y agit plus librement en est peut-être la cause. Les autres qui naissent au-dessous sur la même branche, & plus près de la tige, vont toûjours en diminuant de grosseur & de force : tel est l'ordre commun. C'est un mal quand il est renversé ; & les branches qui viennent autrement se nomment branches de faux bois.

On appelle encore plus communément branche de faux bois celle qui naît sur une vieille branche dans un endroit où il ne paroissoit point d'œil. Branches de faux bois.

Les grosses & fortes branches qui forment la tête de l'arbre, sont celles qu'on Branches à bois.

LA TAILLE. nomme branches à bois : parce qu'elles sont destinées à donner du bois & à servir de base aux fruits & au feuillage.

Branches à fruits. Les foibles se nomment branches à fruit, parce que c'est sur celles-là que les boutons se trouvent presque toûjours. Il y a cette différence entre œil & bouton,

Oeil & boutons. que l'œil est une petite tumeur pointue qui renferme un paquet de feuilles, & les commencemens d'une branche ; au lieu que le bouton est une tumeur plus grosse & plus ronde qui renferme les fleurs & les fruits qui succedent aux fleurs.

Si l'on coupoit le bois qui est à côté & au-dessus de la petite branche à fruit, elle se fortifieroit promtement : elle deviendroit elle-même branche à bois, & affameroit les boutons à fruits, au lieu de les faire éclore. Mais en laissant cette petite branche sur une autre qui soit vigoureuse, & qui ait quelque longueur, la séve s'étend, se partage & se perfectionne dans une multitude de feuilles, d'où elle revient plus digérée & plus propre à entrer dans les tuyaux infiniment délicats des boutons à fruits. Ce qui me fait soupçonner que la séve enfile d'abord directement les branches à bois, & qu'elle ne développe & ne nourit les fruits que dans son retour, après avoir été rafraîchie, subtilisée & parfumée

dans les feuilles ; c'eſt que le fruit périt ſur les branches dégarnies de feuilles ; qu'il a beaucoup plus de goût dans les arbres auxquels on laiſſe toutes leurs feuilles ſans y rien tailler ; & qu'enfin cette ſéve en retournant des feuilles aux fruits eſt ſi modérée & ſi délicate, qu'elle ne groſſit preſque point la branche qui porte le fruit, en ſorte que celle-ci périt après quelques années. Mais je ne donne ce méchaniſme que pour une conjecture ſur laquelle je n'oſe faire aucun fond. LA TAILLE.

Le Comte. Dans ce que vous venez de dire, Monſieur, il y a quelque choſe en quoi je ne penſe pas tout-à-fait comme vous. Je ſuis perſuadé auſſi-bien que vous que les feuilles contribuent beaucoup à nourir le fruit : elles font plus, elles nouriſſent l'arbre & les racines même. Il eſt encore vrai que le premier ſuc que la chaleur pouſſe & fait monter impétueuſement juſqu'au bout des branches, étant crud & groſſier, ſe trouve plus propre à allonger & à fortifier le bois, qu'à développer les boutons à fruit. Je conviens de même qu'une ſéve peu abondante ſe digérant mieux, & ſe mélangeant plus parfaitement avec les volatils de l'air, eſt plus propre à façonner promtement le fruit, comme on le voit par les fruits mêmes qui ſont piqués Néceſſité des feuilles.

LA TAILLE. de vers & qui mûriſſent plus vîte. C'eſt ſur quoi eſt fondée la pratique de retrancher pluſieurs racines à un arbre qui donne trop de bois & point de fruit. Il eſt certain qu'une ſéve fort abondante donne plûtôt du bois, & qu'une séve très-modérée donne plus aiſément du fruit. Mais je doute beaucoup que toutes ces choſes ſe faſſent comme vous le penſez, par l'effet d'une circulation régulière & perpétuelle.

Circulation alternative. J'ai fait pluſieurs expériences qui me prouvent que la séve monte. J'en ay fait d'autres qui me prouvent qu'elle deſcend, Mais ces allées & venues de la séve ſont alternatives, ſi je ne me trompe. De jour la chaleur fait monter la séve directement & latéralement. Cette séve tranſpire par les pores des feuilles, au point de diminuer conſidérablement le poids de l'arbre. Au retour de la nuit & de la fraîcheur il ſe fait un mouvement de la séve tout contraire au précédent. Les feuilles qui ont exalé tout le jour, boivent de nuit le ſerain & la roſée : elles en humectent les branches. La séve acrue & perfectionnée par les influences de l'air, retombe juſqu'au fond des racines, en ſorte que les fruits & l'arbre entier réparent les pertes du jour & ſe trouvent rafraîchis. C'eſt ce qui a déterminé pluſieurs curieux à faire arroſer dans les

Vegetables ſtaticks by Steph. Hales fellow of the R. S. 1727.

chaleurs, non seulement le pié de leurs espaliers & de leurs arbres de tige, mais même le feuillage entier, ce qui leur a parfaitement réussi. Au reste, Monsieur, comme vous n'êtes pas entêté de la circulation continuelle, je ne le suis pas de la circulation alternative: vous voulez bien que nous voyions le reste de votre mémoire. LA TAILLE.

Le Pr. Pour rendre le travail de la séve plus profitable par le retranchement des branches inutiles, & par le sage gouvernement des bonnes, il faut s'appliquer à les connoître. On ne fait point de cas d'une branche qui vient ailleurs que sur celles qui ont été racourcies à la dernière taille. Ainsi on réprouve celle qui sort immédiatement de la tige; celle qui vient sur une vieille branche où l'on ne l'attendoit pas; celle qui vient sur une bonne branche contre l'ordre commun, & qui se trouve grosse & vigoureuse, quoique située vers le bas de la mere branche, tandis qu'il y en a de menues au dessus. Tous ces jets sont branches de faux bois; & comme elles réussissent moins bien que les autres, on les retranche, à moins qu'on ne prévoye qu'elles seront nécessaires pour remplir un vuide, & qu'elles prospéreront mieux que d'autres qui sont dans l'ordre commun. Marques pour distinguer les branches.

La Taille. Ce n'eſt pas aſſez de diſtinguer les branches à fruit & à bois d'avec les branches de faux bois qu'on retranche, il faut encore s'aſſurer d'une marque pour diſtinguer les bonnes branches à fruit & à bois d'avec les mauvaiſes. Cette marque ſe tire de la qualité des yeux & des boutons, de la couleur de l'écorce, & de la vigueur des branches. Celle qui eſt extrêmement déliée, avec des yeux peu enflés, & fort écartés les uns des autres, eſt une branche qu'on appelle *Chiffonne*. La compléxion en eſt foible, elle n'eſt bonne à rien, on la retranche ſans miſéricorde.

Branche chiffone.

Branche gourmande. Si la branche eſt groſſe d'un doit, longue & droite comme un cierge, avec des yeux maigres & fort ſéparés, c'eſt une branche gourmande qui épuiſe la maitreſſe branche fort inutilement : on s'en défait. Les branches à bois & les branches à fruit doivent avoir leurs yeux & leurs boutons bien ronds & bien nouris, une écorce vive & un air de vigueur : ſinon, on ne leur fait pas plus de grace qu'aux autres.

Ces connoiſſances ſupoſées, toute l'adreſſe de la taille ſe réduit à trois points, propreté, économie, prévoyance. Propreté, pour donner une belle forme à l'arbre ; économie, pour diſtribuer par tout la ſéve ; prévoyance, pour préparer de longue main les branches dont on aura beſoin.

La propreté consiste à donner à l'espalier & au buisson une figure parfaite par le retranchement de tout ce qui y jette de la confusion & de l'inégalité. LA TAILLE. Propreté.

L'économie consiste à ménager la séve également de tous les côtés, & à savoir tailler tantôt long, tantôt court. Tailler long, c'est laisser dix ou douze pouces à une branche à bois. Tailler court, c'est n'y laisser que deux ou trois yeux. Economie.

On taille long les arbres vigoureux qu'on veut mettre à fruits. Ou si on les taille courts, on y laisse une grande quantité de branches, pour mieux diviser & amortir la séve. Quelquefois dans cette vûe on ne les taille point du tout.

On taille court les arbres foibles, surtout dans les commencemens, & on ne leur laisse que très-peu de branches : parce que n'ayant encore rien donné de parfait, on espère en leur laissant peu de bois que les premiers jets qu'ils pousseront ensuite seront d'un naturel plus fort, & fourniront la base d'une belle tête.

L'économie embrasse l'arbre entier & chacune de ses parties. Il y a des retranchemens qui mettent du fruit dans un endroit seulement ; il y en a qui en procurent par tout. En retranchant une branche inutile, & en la coupant à l'épaisseur d'un

LA TAILLE. écu au déſſus de celle qui la ſoutient, il arrive preſque toûjours que la ſéve qui n'y trouve plus de paſſage, forme à côté deux petites branches à fruit. Quand un arbre s'épuiſe en bois, & ne donne point de fruit, ou n'en donne que d'un côté, alors on taille fort court le côté qui ne donne rien : ou l'on va tout d'un coup à la ſource du mal. Comme c'eſt l'extrême embonpoint des racines qui fournit tout ce bois inutile, on en découvre une partie au printems, & l'on en coupe deux ou trois des plus fortes, ſur-tout du côté où les branches s'obſtinent à donner du bois ſans fruit. La ſéve devenue moins abondante ou étant mieux digérée, ſéjourne ou elle ne faiſoit que rouler : elle entre paiſiblement dans les germes des fruits que la violence de ſon cours, ou ſa qualité trop groſſière, lui faiſoit abandonner. Quoi qu'il en ſoit au reſte de la manière dont la choſe ſe fait, l'expérience nous apprend qu'elle ſe fait : & nous ne connoiſſons point de moyen plus sûr & plus ſimple pour mettre à fruit un arbre ou une portion d'arbre auparavant inutile.

Retranchement des racines.

Prévoyance. La prévoyance, qui n'eſt pas moins néceſſaire que l'économie & que la propreté, conſiſte à juger par avance du ſort des branches ; à ménager de loin des reſſour-

ces pour remplir promtement les vuides ; à disposer de quoi remplacer un jour les branches ou qui s'useront d'elles-mêmes, ou qu'il faudra retrancher ; enfin à savoir conserver par préférence une branche de faux bois venue contre l'ordre commun, quand elle est plus belle, mieux tournée, & placée plus avantageusement que ses compagnes. LA TAILLE.

A l'aide de ces principes & de quelques sages exceptions que l'expérience suggère, le curieux soûmet tout à l'idée qu'il s'est faite d'un bel arbre. Il commande en maître, & trouve par tout une docilité qui le flatte. Mais de crainte de se méprendre & d'avoir à se plaindre de lui-même plûtôt que de ses arbres ; dès qu'un rayon de soleil l'invite en hyver à la promenade, il revoit ce qu'il a taillé : il passe & repasse sur le tout à plusieurs repriſes. Il critique sévèrement tout ce qu'il a fait : & tout en se promenant la serpette à la main, en été comme en hyver, il trouve toûjours de quoi abatre, relever, détourner, arrêter.

Le Chev. Quoique j'entende, ce me semble, une bonne partie de ce que M. le Prieur a bien voulu nous lire, je le prierai de vouloir m'en faire l'application sur un arbre. Tout devient plus clair quand on a l'objet devant les yeux. Mais je suis

LA TAILLE. étonné d'une chose par où le mémoire finit; c'est d'entendre dire qu'il faille durant l'hyver critiquer la taille qu'on a donnée aux arbres. Ce n'est qu'après l'hyver qu'on les taille.

Tems de la Taille. *Le Comte.* Il est vrai qu'il y a quelques arbres dont il faut différer la taille jusqu'à ce que la séve y ait mis tout en mouvement. Tels sont ceux qui poussent une excessive quantité de bois. En les taillant, lorsque la séve les a déja avancés, on les affoiblit, & par là on les dispose à se mettre à fruit. Tels sont encore les pêchers & les abricotiers dont on peut différer la taille jusqu'au tems de la fleur: parce que quand l'hyver est rude il endommage le cœur de plusieurs boutons; & quand on attend qu'ils soient fleuris pour les tailler, on juge à coup sûr si l'on conserve des fleurs saines, & dont le pistile n'ait pas été entamé par la gelée.

Mais en général il n'y a nul danger de commencer à tailler les autres arbres fruitiers, de quelque espéce qu'ils soient, & la vigne même, aussi-tôt la chute des feuilles, & de continuer à son aise tout le long de l'hyver. Tout se fait beaucoup mieux, parce qu'il se fait plus à loisir & avec liberté. Au lieu que si ce travail long & important vient à concourir au commence-

ment du printems avec une multitude d'autres travaux, il se fait mal, & fait manquer les autres. LA TAILLE.

Le Chev. Notre vieux jardinier, qui croit être un fort habile homme, m'a dit bien des fois que le jeune bois coupé & exposé à la gelée, couroit trop de risque, & qu'il falloit toûjours attendre le printems pour tailler.

Le Comte. C'est le discours ordinaire du préjugé. Nous avons au contraire l'expérience des personnes les plus distinguées dans cet art. Ils nous assurent que la taille de leurs arbres, & de la vigne même, faite avant & durant l'hyver, n'avoit jamais été suivie du moindre inconvénient, mais plûtôt des plus belles récoltes. S'il y a quelque chose à craindre en taillant en hyver, ce n'est point pour l'arbre; c'est uniquement pour le jardinier qui pourroit trop souffrir des grands froids. Mais alors le bois se coupe avec peine: & en se refusant à la serpette, il avertit le jardinier de se ménager lui-même, & d'attendre des jours plus favorables. *MM. de la Quintinye & le Normand.*

Le Chev. Je veux me pourvoir tout au plûtôt d'un greffoir & d'une serpette.

Le Pr. Vous ferez bien. Il en est des arts comme de la vertu. La connoissance en peut inspirer le goût: mais on ne

LA TAILLE. tient rien si on ne vient à la pratique.

Instrumens pour la taille.

Le Comte. Avec une serpette ayez toûjours en poche une scie à main qui se ferme comme un couteau, pour couper jusqu'au vif tous les argots, c'est-à-dire les bouts de bois mort, & pour mettre bas les fortes branches déplacées, sur lesquelles la serpette auroit trop peu de prise. Mais en maniant la serpette ayez toûjours l'attention d'empoigner fortement de la main gauche ce que vous voulez abatre, en posant cette main gauche au dessous de l'endroit qu'il faut couper: sans quoi elle courroit risque de se trouver sous le retour brusque & traître de la serpette. Quand il arrive quelque accident, une feuille de vigne peut étancher le sang. Les feuilles les plus tendres sont de meilleur service.

Le Pr. Mais M. le Chevalier ne voudroit pas prendre sur lui tout le menu détail des opérations. C'est bien assez pour lui d'y présider. En observant avec soin de quelle façon l'on s'y prend dans les jardins renommés, pour tailler les buissons, les espaliers, les fruits à pepin & les fruits à noyau; en faisant parler les ouvriers & les connoisseurs; en comparant leurs méthodes & leurs principes, vous vous mettrez en état de juger sainement de tout ce qui se fera chez vous sans devenir jardi-

nier: vous deviendrez l'inſpecteur de vos jardins, & vous acquerrez une juſteſſe qui metra tous vos ouvriers dans la néceſſité de rechercher votre approbation, & de redouter votre cenſure. S'ils vous eſtiment, ils vous ſerviront bien. LA TAILLE.

Le Chev. Il eſt vrai, mais pour être bon capitaine, il faut avoir été ſoldat.

Le Comte. Le Chevalier va avoir une ſerpette: il faut bien qu'il en faſſe uſage. Qu'il ſoit le ſur-intendant de ſes jardins, plûtôtque de mettre la main à toute ſorte d'ouvrages, à la bonne-heure: mais je veux tout au moins qu'il ſe réſerve à lui ſeul la taille des deux eſpéces les plus diſtinguées: ce ſont l'oranger & le figuier. Nous pouvons même lui en apprendre en peu de mots le gouvernement.

L'ORANGERIE.

Le Chev. Monſieur, ſi nous paſſions ſous les orangers qui bordent le parterre à l'Angloiſe?

Le Comte. Volontiers. Quel âge donneriez-vous aux orangers qui occupent ces grandes caiſſes?

Le Chev. Trente ans, à l'avanture. Durée des Orangers.

Le Comte. De ceux que vous voyez ſur ces deux files, il n'y en a aucun qui n'ait plus de cent ans. Mais j'en connois dont

L'ORANGERIE. l'histoire vous intéressera davantage que ceux dont j'ai hérité. Un oranger paroît encore jeune & se couvre de fleurs, quoiqu'âgé de deux ou trois cens ans. On en trouve la preuve dans ce magnifique oranger de Versailles, qu'on appelle *le grand Bourbon*. Il fut saisi avec les meubles du connétable de Bourbon en 1523. Il étoit dès-lors le plus bel arbre qu'il y eût en France, & l'on estime qu'il avoit 60 ou 70 ans, ce qui joint à 210 aproche beaucoup de 300 ans. On en voit plusieurs à Fontainebleau qui étoient de beaux arbres du tems de François Premier.

Mérite de l'Oranger. *Le Pr.* Cette longue durée est déja un mérite peu commun. Mais rien n'est plus satisfaisant que de cultiver une plante qui n'interromt jamais les plaisirs qu'elle nous cause par sa verdure, pour ainsi dire, immortelle, & qui porte à la fois des fleurs, des fruits naissans, & des fruits parfaits. Elle réunit, à proprement parler, les agrémens de diverses saisons, & les présens de plusieurs années.

Le Chev. Mais c'est une entreprise qu'une orangerie à former.

Le Comte. Pas à beaucoup près si difficile que vous pensez. Les Génois & les Provençaux nous apportent tous les ans de jeunes orangers & des citroniers tout greffés

greffés dont vous pouvez faire le premier fonds d'une orangerie propre à vous amuser sans grande dépense. Vous augmenterez, si vous voulez, ce fonds en très-peu d'années, en semant sur couche en mars des pepins de bigarades, c'est-à-dire, d'orangers amers & sauvages, qui, à l'aide d'un chassis vitré & de quelques réchauffemens, monteront de près de deux piés dès la première année. On les empote pour les greffer dès la seconde. A l'aide du pot vous placez vos jeunes plantes, tantôt au soleil, tantôt à l'ombre, & vous les avancez promtement. L'ORANGERIE.

Le Pr. Vous aimerez bien mieux ces orangers que d'autres, parce qu'ils seront vos contemporains & vos éleves.

Le Comte. Ce bel arbre ne venant pas naturellement dans nos provinces, comme vers le midi de la France, il faut réparer la lenteur de nos terres par une composition qui y mette à peu près ce qu'il trouve dans des climats plus chauds. Il se plaît assez dans une terre mélangée d'une partie de terreau de brebis reposé depuis deux ans, d'un tiers de terreau de vieille couche, ou d'égouts parfaitement consommés, & d'un tiers de terre grasse de marais, ou de chenevière. Terre propre aux Orangers.

Quand il sera tems d'encaisser vos jeunes Encaissement,

L'ORANGERIE. tiges, mettez toûjours de la proportion entre la tête & la caisse : vos tiges mêmes devenu vigoureuses, se contenteront longtems d'une caisse de douze à quinze pouces de diamètre. On n'attend pas pour les rencaisser plus au large que l'arbre cesse de croître en feuillage, & qu'il vous avertisse par un air de langueur que le terrain & la nourriture lui manquent : on le transplante après sept ou huit ans avec sa motte dans sa dernière caisse qui pourra avoir vint ou vint-quatre pouces de large.

Forme des caisses. Toutes les caisses doivent être de cœur de chêne ~~sans aubier~~. Les petites peuvent être de simple mairain, c'est-à-dire de petites planches de bois de chêne. Les grandes caisses seront de fortes planches d'un pouce & plus d'épaisseur : l'assemblage n'en sauroit être trop solide. Vos caisses periront bien-tôt, si vous n'y faites donner tout d'abord une double couche de peinture verte en huile. L'huile est aussi nécessaire par dedans pour préserver le bois de la pourriture des arrosemens, que par dehors pour le défendre du soleil & de la pluye.

Le Chev. Je trouve ici à deux des côtés des grandes caisses une porte à double charnière, avec deux barres de fer à crochet. Quel est, s'il vous plaît, l'usage de ces portes ?

L'ORANGERIE.

Le Comte. Ces ouvertures servent à faire au besoin les demi-renouvellemens de terre, à ôter la boue qui s'amasse & s'épaissit au fond, à trancher les extrémitez de la motte, & à la tirer ensuite sans peine, lorsqu'il faudra faire un nouveau rencaissement.

Minière d'encaisser.

Pour bien encaisser les moindres arbustes, & à plus forte raison les orangers, on commence par garnir le fond de la caisse de grosses piéces de briques & de platras, ce qui facilite à l'eau son écoulement par les trous de terrière dont on a percé le fond: sans cette précaution la boue qui s'y amasseroit entretiendroit une humidité pourrissante capable de détruire la caisse, & un froid excessif qui ruineroit l'arbre. On garnit ensuite le fond & les côtés de bonne terre préparée comme nous le venons de dire. On y place ensuite l'oranger bien droit avec sa motte diminuée, non assurément pour fortifier l'arbre, mais pour lui ôter le besoin d'un plus grand terrain, & pour le tenir par une certaine médiocrité de vigueur dans la juste proportion qu'il doit avoir avec sa caisse. On y entasse ensuite d'autre terre de tous les côtés avec un gros levier, pour bien affermir la tige contre les secousses du vent, & pour amener exactement la terre tout autour des racines.

L'ORANGERIE. N'oubliez pas en encaissant de tenir toûjours le haut de la motte plus élevé que le bord de la caisse, parce que dans la suite le poids de l'arbre, & le travail des racines abaisseront peu à peu cette motte, de façon qu'elle se trouvera à fleur de caisse. Sans cette attention, l'arbre avec le tems se trouveroit trop enfoncé.

Le Chev. Mais la motte restera donc exposée à l'air vers le haut?

Le Comte. On la couvre de terrre, & l'on soûtient le tout avec des haussses de douves bien rabottées, & proprement rangées sur le bord de la caisse.

Forme de l'Oranger. Quant à la tête de l'oranger, on lui donne quelquefois la figure d'un beau buisson, sans vuide par dedans; ou la forme d'un globe parfait; ou enfin celle d'un demi globe, ce qui se fait en arrondissant le dessus & les côtez, & en élaguant horisontalement tout le dessous.

Le Chev. Ce demi globe avec la tige tient de la figure du champignon.

Le Comte. La régularité de la tête est la grande beauté de l'oranger: & comme c'est une beauté plus durable que les fleurs, on en fait l'objet principal de la taille, à moins qu'on n'ait interêt de multiplier les fleurs.

Taille de l'Oranger. *Le Chev.* La taille des orangers différe-t-elle de celle des autres arbres fruitiers?

L'ORANGERIE.

Le Comte. En plusieurs points. Dans les arbres fruitiers on conserve avec soin les menues branches bien nouries, pour en avoir du fruit. Dans l'oranger on les retranche la plûpart, pour bien évuider l'intérieur de l'arbre, on ne fait pas plus de grace aux branches qui poussent à plomb vers le bas; moins encore aux branches qui se dépouillent de leurs feuilles, ce qui n'arrive dans cet arbre qu'à ce qui est foible ou malade. Mais on conserve avec soin toutes les branches vigoureuses qui se trouvent placées avantageusement pour aider la régularité de la tête. On épargne même avec complaisance une branche de faux bois, ou qui est venue contre l'ordre commun, quand par sa vigueur & par sa situation elle vous fait espérer un bon service.

Ravalement de l'Oranger.

Si la grêle, les grands vents, la maladie, ou quelqu'autre accident vient à défigurer votre oranger, on examine ce qu'il en reste de plus entier vers l'intérieur de la tête, & on ravale l'arbre jusqu'à cet endroit : c'est-à-dire, qu'on racourcit & qu'on coupe toutes les branches jusqu'au point où l'on apperçoit les préparatifs & la fourniture d'un feuillage à peu près égal en tout sens, ou capable de vous consoler de votre perte par une forme supportable ou qui se perfectionnera.

L'ORANGERIE. Maladies.

Ce bel arbre est sujet à devenir malade, à être attaqué des punaises, & à être maltraité du froid. S'il jaunit, il faut le mettre à l'ombre, & ne lui donner le soleil que durant deux ou trois heures, de crainte de l'épuiser : ou même on va d'abord à l'origine du mal, qui vient probablement des racines, & on leur donne une nouvelle terre : ou bien on taille toutes celles qu'on trouve inutiles ou gâtées.

Le Chev. Peut-on voir la punaise qui gâte cet arbre ?

Le Comte. Elle n'est que trop aisée à trouver. En voici plusieurs sur cette feuille.

Le Chev. Je ne vois-là aucun animal : je n'y trouve que quelques taches noirâtres, les unes plus petites, d'autres plus grandes.

La Punaise de l'Oranger.

Le Comte. Ce sont cependant les punaises. D'abord ce n'est qu'un petit insecte imperceptible qui s'attache à la feuille, ou à la tige & en tire le suc ou l'humidité dont il se nourit sans piquer la feuille. Le dos de ce petit insecte se convertit, je ne sai comment, en une croute, ou une couverture immobile sous laquelle il vit, & qui semble faire partie de lui-même. Cette couverture s'épaissit & s'élargit peu à peu. Le petit animal qui y vit est vivipare, & met bas sous la même cou-

verture, non des œufs, mais des petits qui lui ressemblent. On soupçonne que chaque insecte est mâle & femelle, puisqu'on trouve par tout des petits. L'ORANGERIE.

Le Pr. Sous une tache ou coque de punaise qui n'avoit pas une ligne de long & de large, j'apperçus il y a quelques jours avec le microscope une très-grande multitude de petits animaux qui se séparèrent à l'ouverture de leur demeure, & se répandirent commes des moutons sur la verdure. On remarque une tache noire sous la couverture qui les renfermoit, avec des restes de plusieurs lames qui donnent lieu de soupçonner que c'est le cadavre de la mere qui s'est épuisée à engendrer & à nourir cette famille.

Le Comte. Pour prévenir le mal que cette engeance multipliée peut causer à l'oranger en le suçant, & en l'empêchant de transpirer par ses feuilles, on peut frotter la branche & chaque feuille attaquée, avec une brosse trempée dans le vinaigre, ou avec une linge mouillé d'une eau amère ou salée; & quelquefois on extermine tout, souvent on n'opère rien.

Le troisième & le plus grand risque que courent les orangers est le froid. Le reméde à ce mal est une bonne serre. On y enferme toutes les caisses dès la mi-octobre. Si l'on

L'ORANGERIE. y veut cueillir quelques fleurs en hyver, il faut en septembre pincer, c'est-à-dire, retrancher ou arrêter avec l'ongle le bout de quelques menues branches, qui, par ce moyen, ne développeront leurs autres boutons que plus tard, comme nous l'avons remarqué en parlant des rosiers.

Le Chev. La culture du figuier est-elle pénible? Je vous avoue que c'est celui que je cultiverois le plus volontiers: le fruit en est tout-à-fait de mon goût.

LA FIGUERIE.

Mérite du Figuier. *Le Pr.* La culture du figuier est facile, les progrès en sont très-promts, le fruit en est des plus parfaits, & la récolte des figues revient deux fois par an. Ces quatre avantages ne se trouvent réunis dans aucune autre plante.

Bonnes espéces. Il est vrai que toutes sortes des figues ne réussissent pas dans notre climat: mais les figues blanches, tant la ronde que la longue, qui sont les seules à la culture desquelles on se borne présentement à Paris, y sont si délicates & si parfaites, que le Languedoc & la Provence n'ont rien qui leur soit supérieur. Plusieurs personnes de ces deux provinces qui étoient amateurs du jardinage, connoisseurs, & sans prévention pour leur patrie, m'ont plusieurs fois

fait cet aveu : & ils m'ont même fait remarquer que l'admiration où leurs compatriotes avoient été de trouver à Verſailles la figue ronde ſi mûre en autonne, & ſi délicieuſe dans les deux ſaiſons, lui avoit fait donner en Provence & en Languedoc le nom de figue de Verſailles, & la faiſoit préférer à toutes les autres. LA FIGUERIE.

Le Comte. J'ai vû des voyageurs idolâtres de l'Italie convenir qu'ils n'y avoient rien mangé d'un ſuc plus exquis que nos ſecondes figues.

Le Chev. Il me faut donc une figuerie ?

Le Comte. C'eſt la choſe du monde la plus aiſée. On peut avoir tout d'un coup & à aſſez bon compte des marchands de Gènes tout ce qu'il faut pour former promtement une belle figuerie : mais on la peut avoir à moins de frais, & d'une manière plus ſûre, en la compoſant de brins enracinés, de boutures, de provins & de marcottes qu'on aura pris ſur des figuiers éprouvés. Preſque tout vous réuſſira & ne tardera pas à vous donner du fruit.

Les belles boutures ſont celles qu'on prend ſur l'arbre en pleine terre du côté qui regarde le levant ou le midi. On peut les piquer ou les replanter au printems ou en autonne. Boutures.

LA FIGUERIE.

Provins. Les provins sont des branches qu'on plie sans les détacher de l'arbre. On les coude en terre : elles prennent racine à l'endroit courbé & enfoncé. On les sévre ensuite, en les coupant du côté de l'arbre, comme on fait la vigne.

Marcottes. La marcotte est aisée à faire. On passe une branche sur pié, soit dans un entonnoir de fer blanc, soit dans un mannequin qu'on emplit de terre. La branche y pousse des chévelus : alors vous coupez cette branche sous le mannequin que vous mettez en terre. De cette sorte on ne tourmente point les tendres racines, & on ne retarde point la plante, qui n'a, comme vous voyez, aucun besoin d'être greffée, puisqu'elle est de l'espéce qui donne le meilleur fruit.

Voulez-vous avoir dès l'année prochaine des figuiers faits, & qui se mettent à fruit ? marcottez les plus belles branches d'un vieux figuier en pleine terre. Le mystère n'est pas grand. On passe une branche de médiocre grosseur au travers d'une caisse, après en avoir levé circulairement un doit d'écorce entre deux nœuds. On en arrête l'endroit dépouillé à quatre ou cinq doits au dessus du fond de la caisse par où elle passe. Cette branche couverte de terre pousse des racines par sa playe. On la

sévre ensuite en la coupant sous la caisse.

LA FIGUERIE.

Figuiers en caisses.

Quand vos jeunes figuiers, tant les boutures, que les provins, marcottes ou plants enracinés, commencent à jetter un beau feuillage, on les tire du pot ou du mannequin pour les encaisser, en tenant à l'ordinaire la motte un peu plus haute que le bord de la caisse. Lorsque par la suite votre figuier ne jettera plus de gros bois, il faut renouveller la terre par les côtés, ou le rencaisser plus au large. Au bout de vint ans vos figuiers trop à l'étroit dans la plus grande caisse, seront encore de service en les mettant en liberté, c'est-à-dire, en pleine terre.

Le Pr. On mèt quelquefois les figuiers en espalier: mais cet arbre est trop libre, & jette trop de bois pour s'assujettir à la règle. Il est vrai qu'on l'appuie assez à l'aise sur des perches distantes d'un pié ou plus de la muraille: mais cette forêt collée contre un mur tout dégarni par le bas, n'embellit guerre un jardin, & l'hyver y fait souvent bien du ravage malgré vos précautions.

Le Comte. On s'en tient au figuier en buisson & au figuier en caisse. On garantit durant l'hyver le figuier en pleine terre à l'aide d'une couverture de paille. Le figuier en caisse se sauve dans la serre. Ce

LA FIGUERIE. dernier est celui qu'on préfère aujourd'hui, parce que le gouvernement en est plus sûr & plus aisé, & que le fruit, avec le mérite du plein vent, a de plus l'avantage d'être plus hâtif.

Le Chev. C'est dommage que cet arbre n'ait pas une aussi belle forme que l'oranger.

Taille du Figuier. *Le Comte.* La taille du figuier a ses principes particuliers : les voici en deux mots. D'abord il n'est pas possible de façonner la tête d'un figuier avec une régularité scrupuleuse.

Le Pr. Le mal n'est pas si grand. Un air aisé, & une figure plûtôt rangée que compassée, siéd toûjours bien, même dans ce qui est susceptible d'agrément.

Le Comte A plus forte raison le figuier doit-il être affranchi de la contrainte. Ses feuilles sont trop larges & trop peu propres pour former une rondeur exacte. Il suffit d'en approcher, ou du moins on se contente que l'arbre ne s'élance pas ridiculement d'un côté, tandis qu'il est tout court de l'autre.

Les branches de faux bois ont les yeux plats ou peu enflés, & fort écartés. Les bonnes branches ont les yeux gros & proche les uns des autres. Ce sont celles-là qu'il faut conserver. Jusqu'ici c'est-à-peu

près comme dans les autres arbres fruitiers. Mais comme les fruits du figuier viennent sur les fortes branches, & non pas sur les menues, il faut tout au contraire de ce qui se pratique sur les autres, couper ici les branches foibles & conserver les grosses. C'est le long de ces grosses branches qu'on voit les figues sortir immédiatement du bois sans avoir été devancées par aucune fleur, parce que le fruit renferme ses étamines, ses poussières & ses graines sous une enveloppe commune. LA FIGUERIE.

Le Pr. Ici tout est singulier, tout est différent de l'ordre général qu'on observe dans les plantes. Celui qui les a assujetties à une loi uniforme s'en affranchit quand il lui plaît, & il n'est pas moins puissant pour produire lors même qu'il ne suit plus les loix ordinaires de la fécondité. Du pié des feuilles qui naissent sur le figuier après la S. Jean viendront les figues-fleurs ou premières figues de l'année suivante; & du pié de chaque feuille venue au printems, il naît une figue qui mûrit en autonne, si le tems est chaud & l'exposition favorable: sinon, elle se séche, & ne mûrit pas même l'année suivante, quoiqu'elle paroisse se conserver durant l'hyver.

Le Comte. A juger de la taille du figuier

LA FIGUERIE. par la manière dont les figues y naissent, comment croyez-vous qu'il faille le tailler?

Le Chev. On a, ce me semble, intérêt à tenir les grosses branches fort longues pour avoir plus de fruits.

Le Comte. On en auroit en effet davantage : mais il vaut mieux s'appliquer à fortifier l'arbre, à nourir le bois, & à avoir des figues estimables par leur beauté plûtôt que par le grand nombre. C'est la raison pourquoi on tient le figuier un peu bas, sur-tout celui qui est en caisse, & qui ne peut tirer de la terre autant de secours que celui qui y disperse ses racines en liberté.

Au retour du printems on coupe tous les drageons * qui naissent du pié. On en peut faire des boutures. On coupe tout le bois mort. On racourcit toutes les grosses branches nouvelles : on ne les tient pas plus longues que d'un pié & demi ou deux. En avril il faut rompre généralement le bout de toutes les branches tant vieilles que nouvelles pour les obliger à fourcher de côté, ce qui fournit plus de séve aux fruits qui paroissent en bas, & on ménage en même tems une plus riche récolte à l'année suivante qui trouvera du fruit par tout où les nouveaux jets auront donné des feuilles.

* Réjettons.

LA FIGUERIE.

Arroſement des Figuiers.

Le figuier a un extrême beſoin d'eau. Il eſt dangereux d'en abandonner l'arroſement à un jardinier pareſſeux qui s'en diſpenſera à la moindre pluye, tandis qu'une pluye, même abondante, ne mouille cet arbre que fort peu : parce que la largeur de ſes feuilles empêche l'eau d'en humecter le pié. Il veut être arroſé largement une fois par ſemaine au moins, durant le printems, & tous les jours en juin, juillet & août. On peut diligenter cette opération par le moyen de la pompe avec laquelle on porte l'eau au comble d'un bâtiment en cas de feu : ou ſi on eſt à portée du robinet d'une fontaine ou de l'ajutage d'un jet-d'eau, on y attache un long boyau de cuir. L'eau qui eſt forcée par celle qui vient après ne manquera pas d'y courir, & même d'y monter ſans obſtacle. En ſorte qu'un domeſtique ſeul peut en très-peu de tems diſtribuer l'eau néceſſaire ſur une longue file de caiſſes, & même ſur les planches de légumes de tout un grand quarré.

Manière promte d'arroſer.

Le Chev. C'eſt apparemment pour procurer un arroſement plus facile à vos figuiers que vous les avez fait ranger autour de ce baſſin. Mais pourquoi, s'il vous plaît, les tenez-vous ainſi attachés au pié du jet d'eau avec des lizières?

LA FIGUERIE.

*A six pans.

Le Comte. C'est tout autre chose que ce que vous pensez. Du milieu de ce bassin hexagone * qui est à fleur de terre, s'élève comme vous voyez, sur une base de quatre piés, un petit bassin rond d'où l'eau du jet se répand sur les bords comme une nappe. Je fais tremper dans le bassin supérieur autant de lizières de drap qu'il y a de caisses autour du grand bassin. L'autre bout de chaque lizière descend & est arrêté au pié de son figuier. Ce bout étant plus bas que celui qui trempe dans la nappe d'eau, toute la lizière s'emplit sans peine à l'aide de l'air qui pése sur la surface de l'eau. Elle s'échappe le long des fibres de la laine; & distilant goute à goute sur la motte, elle entretient dans toute la caisse une fraîcheur suffisante, & qu'on peut arrêter ou doubler au besoin.

Le Chev. Voila un grand travail d'épargné à peu de frais. N'y a-t-il plus d'autres fruits que vous vouliez mettre sous mon gouvernement?

L'OLIVIER.

Le Pr. L'olivier seroit encore autant & plus digne de nos soins que tous les précédens, si son fruit pouvoit mûrir dans nos provinces.



l'er franc.

P. Yver fculpsit.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0301



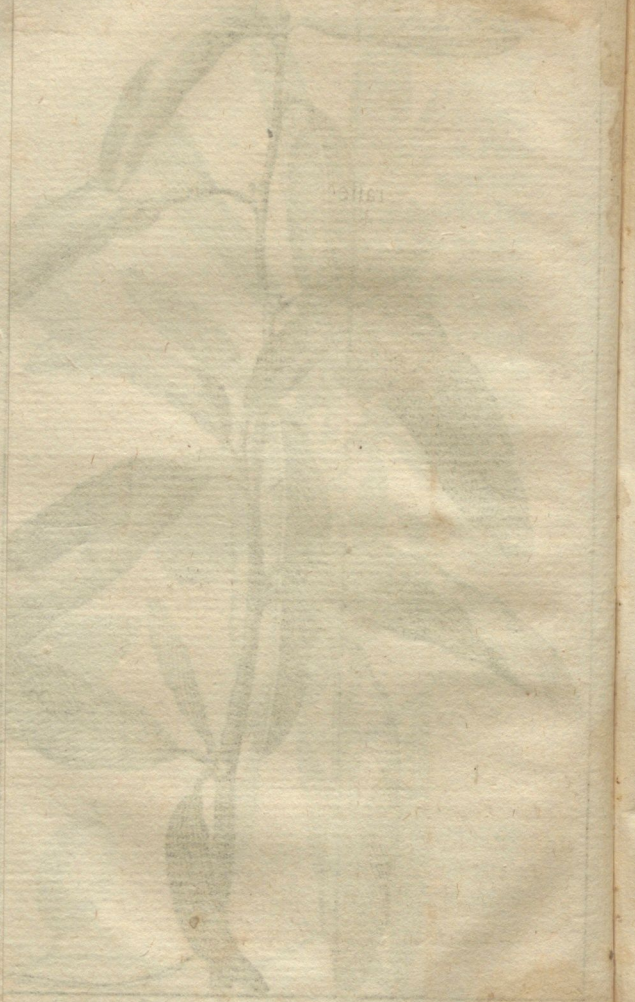
l' Olivier Sauvage et ſon fruit.

l'Olivier franc.

P. Yver ſculpſit.

ULB Halle

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
Halle (Saale)



Le Chev. Quels sont, je vous prie, les pays où il réussit le mieux? L'Olivier.

Le Pr. L'olivier réussit parfaitement sur les côtes méridionales de la France. Il enrichit sur-tout en Provence les cantons d'Oneille & de Grasse par une huile dont la douceur l'emporte sur tout ce que l'Italie & le Portugal ont de plus parfait. On estime ensuite les huiles d'Arramont, d'Aix & de Nice. On mèt au troisième rang celles qui viennent de Naples, de Morée, de Candie, & des Iles de l'Archipel. La même différence qu'on mèt entre les huiles on la trouve entre les olives. Celles de Provence qui sont reconnoissables par leur petitesse & par leur figure anguleuse & inégale, ont une finesse qui leur fait donner par tout la préférence. Bonnes Huilles. Bonnes Olives.

La feuillage de l'olivier imite assez celui du saule. Le gouvernement en est assez aisé, si l'on étoit curieux d'en élever. Il ne demande presqu'aucuns soins *. On l'encaisse dans une terre légère & chaude. On le mouille beaucoup en été: on le mèt à couvert aux aproches du froid.

Le Chev. Dites-moi, je vous prie, comment se fait l'huile?

Le Pr. L'olive est employée à deux usages. Quand on la destine à faire de l'huile,

* *Non ulla est olei cultura.* Georg. 2.

L'OLIVIER. on la brise sous une meule pour en réduire la chair en une pâte qu'on arrose d'eau chaude. Cet arrosement détache l'huile, & la fait surnager, ce qui facilite le moyen de la recueillir. On la conserve un an, après quoi elle s'affoiblit & se gâte. La nature en perfectionnant le vin, à mesure qu'il se garde, semble nous inviter à le ménager, de peur qu'on n'en abuse : mais en bornant la bonté de l'huile à la durée d'un an, elle contraint les riches à en faire part au peuple qui en usera toûjours sobrement.

Quant aux olives qu'on destine à être mangées, il faut en corriger l'amertume : on les fait passer par une lessive de cendres & de chaux : puis on les mèt dans des vaisseaux de grais ou de bois, avec un peu d'eau, de sel, de coriandre & de fenouil, ou quelqu'autre plante aromatique

Ce fruit dont la liqueur se transporte si utilement par tout, dédommage les provinces où il naît de la privation du beurre & des autres commodités des paturages qui pour l'ordinaire y sont plus rares, parce que l'herbe s'y desséche aisément par la trop promte évaporation des terres légères & exposées à un soleil brûlant.

Le Chev. Nous avons ailleurs qu'en Provence des terres arides & inutiles par

la grande chaleur qui les épuise. Seroit-il impossible d'y cultiver des oliviers ? L'OLIVIER.

Le Pr. On commence par dire qu'ils n'y réussiroient pas, parce qu'on n'y en a jamais vû. Lorsque les Gaulois nos péres passérent les Alpes pour aller jouir, en s'établissant en Italie, des douceurs de la vigne & de l'olivier, ils ne croyoient pas que ces plantes pûssent réussir dans leur climat où elles ont été plantées depuis avec plus de succès qu'en Italie même. On s'étoit de même persuadé que les muscats, les oranges & les figues ne mûriroient jamais parmi nous. Il n'y a pas encore fort long-tems qu'on est revenu de cette erreur, & il se trouve que l'orange de la Chine, le raisin muscat & la figue acquièrent dans le nord même de la France, comme en Champagne, la finesse la plus exquise, & souvent la maturité la plus parfaite. Jugez encore par un autre trait de ce que nous pouvons espérer de nos tentatives, & de la bonté de notre terre. Il y a quelques années que le Roi donna à M. le Normand des œilletons d'ananas, & lui en recommanda la cultutre, quoiqu'ils fussent presque desséchés & sans racines. Le cœur en étoit bon: ils reprirent. Le fruit qui en provint ne put parvenir à sa maturité. Mais deux œilletons sauvés de la pouriture

Pline, hist. nat. lib. 12. c. 2.

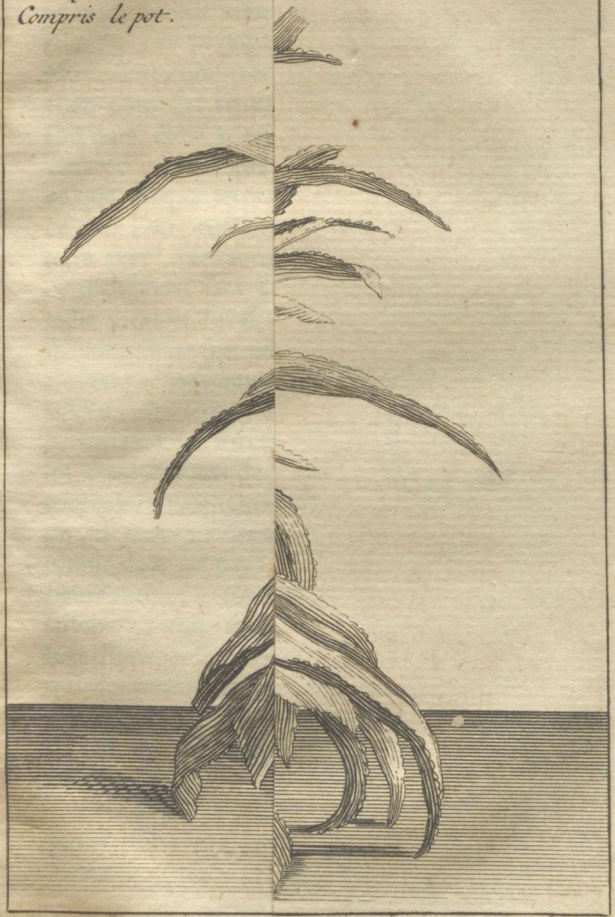
L'OLIVIER. & risqués de nouveau, donnérent en 1733. deux fruits d'une beauté qui attira bien des curieux. L'assiduité de la culture & une autonne favorable les amenèrent à une parfaite maturité. Le Roi lui-même fit l'essai d'un de ces fruits le 28. décembre, & le trouva très-bon. Toutes les personnes à qui Sa Majesté jugea à propos d'envoyer une portion de ces fruits pour consulter les différens goûts, trouvèrent unanimement ces ananas très-mûrs, d'une chaire douce & extrèmement fondante, relevée par une pointe d'acide, & accompagnée d'un parfum aussi agréable que celui de la fraise.

Ce que je veux conclure de ce fait, c'est que si l'ananas qui sembloit borné à la Zone-Torride a pû mûrir dans le nord de la France; l'olivier qui réussit dans les provinces de delà la Loire, peut bien réussir en deça. Notre climat se préte presqu'à tout. Il ne faut que l'essayer & l'aider.

Le Comte. Pour moi je croi qu'il en seroit de l'olivier comme de mûrier blanc qui fait merveille aujourd'hui dans plusieurs endroits qu'on croyoit trop froids pour cet arbre, & pour la chenille qui donne la soye.

Le Pr. On se déprend tous les jours d'une maxime qu'on étendoit autrefois

ANANAS
de deux pieds deux pouces
et demy de hauteur, non
Compris le pot.



P. Aver. sculpsit.

ANANAS
de deux pieds deux pouces et demy de hauteur, non Compris le pot.



P. Brer. fculpsit.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0310

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0311

trop loin, qui est que les fruits sont tellement faits pour certains pays qu'ils ne peuvent réussir ailleurs. Depuis qu'on a renoncé à ce préjugé vague qui nous appauvrissoit, nous recueillons aujourd'hui chez nous des fruits dont le nom autrefois nous étoit à peine connu. En observant ce que chaque province a de bon; ce que chaque terre fournit d'elle-même; ce que l'on peut tirer du mélange d'une terre avec une autre; ce que les arbres nous donnent sans être taillés; ce que la taille produit sur d'autres; ce que chaque saison enfante sans effort; ce qu'on y peut ajoûter par le secours des chassis, des paillassons, des serres, des couches chaudes; en un mot en suivant exactement toutes les productions de la nature aidée par toutes sortes de tentatives & d'industries, on est parvenu depuis quelques années à réunir dans un pays les avantages de plusieurs autres; à communiquer à plusieurs saisons ce qui étoit auparavant le privilége d'une seule; à tirer profit d'une terre qui auparavant paroissoit frappée de stérilité; & à procurer à la société un cercle de fruits & de légumes qui dure autant que l'année. L'OLIVIER.

Le Comte. C'est ce cercle qui est le grand objet du jardinage: mais il ne le

L'OLIVIER. faut pas remplir, comme font bien des gens, de toutes les espéces imaginables. A quoi bon cultiver avec peine des arbres qui ne nous donnent que des fruits médiocres? Réservons plûtôt notre tems & notre terrain pour ce qu'il y a de plus parfait. Je veux, mon cher Chevalier, dans notre première promenade vous apprendre le meilleur emploi qu'on puisse faire d'un jardin, en vous détaillant les espéces qu'il y faut admettre à l'exclusion de toutes les autres, & le moyen d'en faire usage durant toute l'année.

Le Chev. Si vous me tournez si fort du côté de l'économie, adieu la philosophie.

Le Pr. Point du tout. La saine philosophie commence toûjours par une raisonnable économie. C'est par l'économie seule qu'on peut vivre en repos, faire du bien aux autres, & acquitter toute bienséance. De quel droit ira-t-on philosopher sur ce qui se passe dans le ciel, & arranger le systême du monde, si l'on ne sait pas régler le systême de sa propre maison?

Fin de la premiere Partie.

LE SPECTACLE DE LA NATURE, OU ENTRETIENS SUR LES PARTICULARITÉS DE L'HISTOIRE NATURELLE,

Qui ont paru les plus propres à rendre les Jeunes-Gens curieux, & à leur former l'esprit.

TOME SECOND.

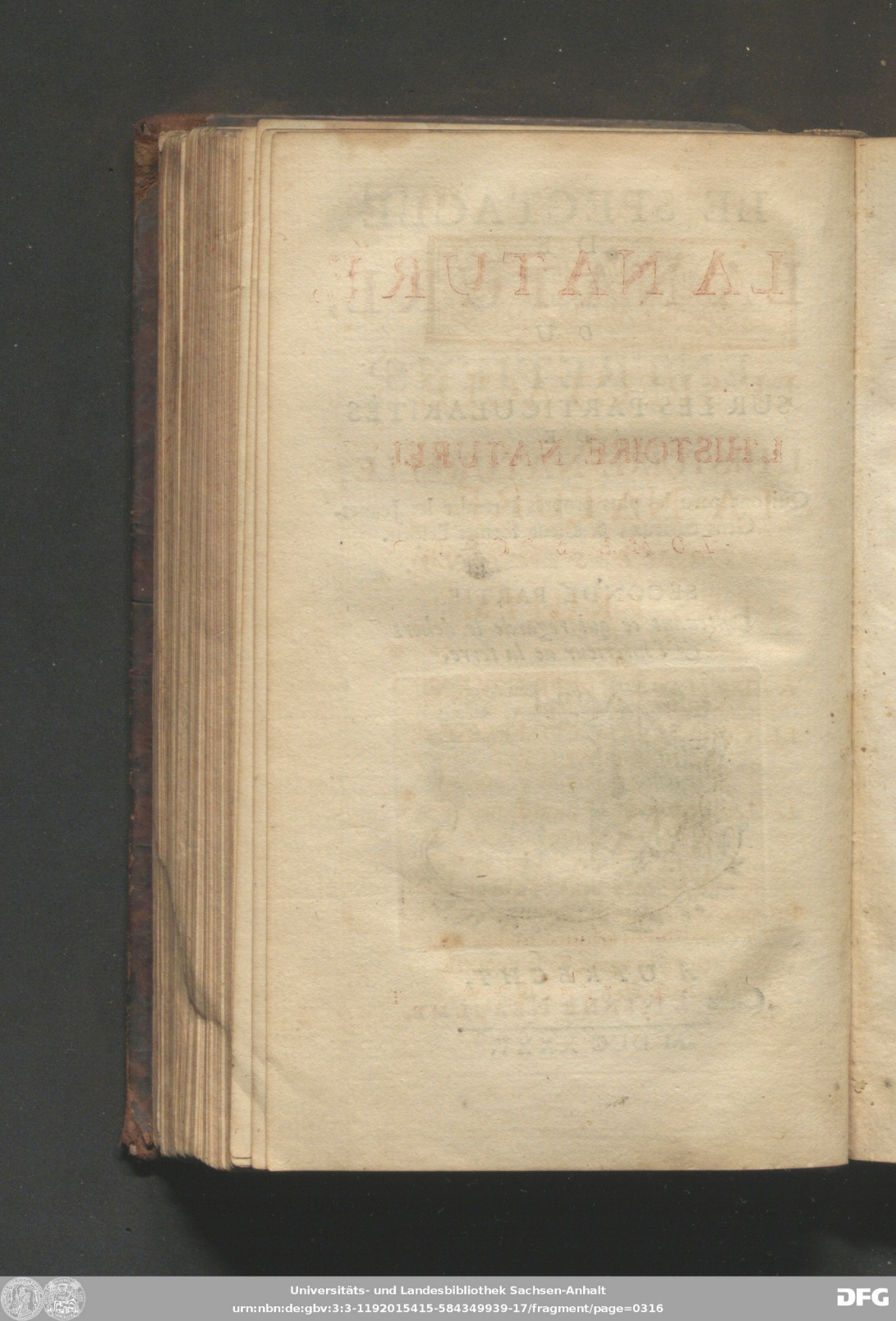
SECONDE PARTIE.

Contenant ce qui regarde le dehors & l'Intérieur de la terre.



A UTRECHT,
Chez ETIENNE NEAULME.

M DCC XXXV.



LE SPECTACLE DE LA NATURE.

LES FRUITS.

NEUVIE'ME ENTRETIEN.

LE COMTE, LA COMTESSE, LE CHEVALIER.

Le Chev. AU mois de mai, des figues nouvelles, & des raisins de l'an passé ! Voilà un dessert peu commun.

La Comt. Nous savons, comme vous voyez, réunir le vieux & le nouveau.

LES FRUITS.

Le Chev. Je crois avoir obligation des figues à la chaleur du poêle, & à l'adresse du jardinier : mais la conservation des fruits de l'autonne est-elle aussi son ouvrage ? Une autre main s'en est chargée.

La Comt. Il est vrai. C'est moi qui les prends sous mon gouvernement, & je suis parvenue plusieurs fois à faire durer la poire de saint-germain jusqu'en février, & la virgouleuse jusqu'en avril.

Le Comte. On invente tous les jours, & on ne sauroit trop inventer de différens moyens de causer des surprises agréables, en présentant des fruits ausquels on ne s'attend pas encore, ou des fruits ausquels on ne s'atend plus. Mais le point d'où il faut partir pour avoir sûrement de beaux fruits pendant toute l'année, est de bien connoître le tems où chaque fruit mûrit sur l'arbre, ou dans la serre ; & de régler sur cette connoissance le choix des espéces qu'on plantera dans son potager.

La Comt. Il faut avoir de l'excellent pour toutes les saisons, & ne s'accommoder du médiocre que quand l'excellent nous manque.

Le Chev. Le nombre des excellens fruits est borné. Je puis en prendre aisément les noms & la suite sur mes tablettes.

Le Comte. C'est ce que je vous avois promis.

La Comt. Commençons donc par les fruits du mois où nous sommes. LES FRUITS. Fruits hâtifs en mai.

Le Chev. Jusqu'ici je ne l'avois cru propre à donner que des fleurs.

La Comt. On vous servira demain une assiette de fraises.

Le Chev. Rouges & tendres?

La Comt. Très-tendres. Si vous êtes incrédule, je les ferai mûrir dès le mois d'avril. Il est très-vrai qu'on en mangea ici deux jours avant votre arrivée.

Le Chev. Est-ce par le moyen du poêle qu'on gagne ces nouveautés?

Le Comte. Point du tout. Les jeunes fraisiers ont été apportés des bois en automne, & transplantés sur couche. On les a réchauffés au mois de février, en garnissant de fumier de cheval tout nouveau, l'entre-deux de deux couches, ou le tour de la couche entière. Les cloches de verre & le soleil ménagé à propos, ont fait le reste. Fraises hâtives.

La Comt. Dans quinze jours au plûtard je comte vous donner des cerises précoces, & des fraises parfaites, venues en pleine terre. Ce sont-là mes revenus: c'est moi qui en fais la recette tous les ans. Mais Monsieur le Comte vous dira comment tout cela se produit.

Le Comte. Pour avoir des cerises préco- Cerises précoces.

Les Fruits

ces, il ne faut que mettre un cerisier en espalier dans la meilleure exposition. Pour avoir des fraises hâtives en pleine terre, il ne faut que prendre la précaution de transplanter les fraisiers en autonne, & de les placer au pié d'un mur bien exposé. On retranche au printems les fleurs qui paroissent les dernières. On fortifie & on avance considérablement les premières venues. Elles s'élargissent promtement & donnent des fruits beaucoup plus beaux. Lorsqu'il n'y a plus de fruits, on coupe le verd des fraisiers rez-pié rez-terre, ce qui donne plus de vigueur aux racines: au lieu qu'en leur laissant le verd, elles s'épuisent à l'entretien d'une multitude de trainasles ou de rejettons qui se coudent d'eux-mêmes en terre, & s'entre-affoiblissent par le trop grand nombre. Un plan de fraisiers est de bon service trois années de suite. Tous les ans on en détruit un tiers pour le renouveller de jeunes fraisiers tirés des bois. L'année suivante on renouvelle l'autre tiers, & toûjours de même successivement. Par cette méthode on est toûjours également fourni.

Gouvernement des fraisiers,

En juin. Framboises, Groseilles.

La Comt. Avec les fraises & les cerises hâtives viendront en juin les framboises & les groseilles. Vers le millieu du mois on commence à cueillir les cerises com-

munes ; bien-tôt après les belles cerises de Montmorenci, & les guignes tant les noires que les blanches : celles-ci sont plus estimées. LES FRUITS.

Juillet est le mois des fruits rouges. Tous ceux que je viens de nommer, & avec ceux-là la cerise d'Angleterre, que sa grosseur & sa douceur font rechercher, les bigarreaux, les griotes, c'est-à-dire les cerises noires, enjolivent tous les desserts. Les figuiers laissent déja échaper quelques fruits qui réjouissent l'entrée des repas. C'est vers le milieu de ce mois que se cueillent les avant-pêches, la petite pêche de Troyes, les prunes jaunes, [a] les perdrigons hâtifs, les premiers abricots & plusieurs poires excellentes, comme le petit muscat [b], la poire de [c] madelaine & l'aurate. En juillet. Cerises, &c.

[a] Ou prunes de Catalogne.

[b] Ou poire de sept en gueule.

[c] Ou citron des Carmes.

Le Comte. Le petit muscat répare son extrême petitesse par l'excellence de son musc : cette poire réussit mieux sur un vieil arbre en plein vent & dans un terrain sec. La poire aurate n'est pas encore fort commune : mais elle mérite d'être multipliée, parce qu'elle est aussi hâtive que le petit muscat ; qu'elle l'égale en délicatesse ; & qu'elle est sept ou huit fois plus grosse. Poires d'été.

La Comt. Sur la fin de juillet, si bien me souvient, on me fait ma provision de

LES FRUITS.

grosse mirabelle ou mirabelle perlée : c'est une prune pleine d'eau & fort sucrée. Tous ces fruits adroitement mélangés forment des piramides & des édifices, où les étages & les cordons se distinguent par des couleurs brillantes. On peut même les nuancer.

Le mois d'août semble moins donner que prodiguer ses fruits. Grosses figues, cerises tardives, bigarreaux, abricots, avec cela une foule de très-bonnes poires.

Le Comte. Les premières sont le muscat Robert [a], poire cassante, mais presque sans marc & d'un bon suc; la poire de fusée [b] qui mérite pour son bon goût d'être à l'abri des vents dont le moindre souffle la détache de l'arbre; la blanquette à longue queue, estimable par son goût vineux, & par sa chair tendre; la poire sans peau qui passe toûjours trop vîte : elle est très-fondante, & d'une eau parfumée.

[a] Ou poire à la reine.

[b] Ou cuisse madame.

La Comt. J'aime assez la cassolette & le salviati qui donnent dans le même tems. Elles sont propres à être mises au sucre, parce qu'elles sont musquées & sans marc.

Le Comte. Les dernières de ce mois sont le bon-chrétien d'été musqué & la robine [c], toutes deux cassantes, mais parfumées & pleines d'eau.

[c] Ou royale musquée, ou muscat d'août ou royale d'été,

La Comt. C'est ici le mois des belles

prunes. Mais je me perds dans toutes ces espéces. LES FRUITS.

Le Comte. Les premières sont la prune de Monsieur, qui est la même que le damas de Tour, ensuite le damas violet & le damas rouge. Les trois meilleurs damas sont le verd, le blanc & le maugeron qui quittent nettement le noyau comme les précédens, & sont de meilleur goût.

La petite mirabelle blanche & la rouge, la prune d'abricot, le perdrigon[a] d'Italie, le perdrigon violet, le perdrigon blanc & la prune diaprée se distinguent toutes par l'excellence de leur chair. La sainte Catherine ne le céde en rien aux précédentes, sur-tout lorsqu'on l'a laissée sur l'espalier acquerir les rides & la maturité de la vieillesse: elle ne pourroit y parvenir en plein vent, où elle est trop sujette à être battue.

a Ou prune royale.

La Comt. La reine-claude l'emporte, ce me semble, sur toutes celles que vous avez nommées. Ce seroit une prune parfaite si avec cette eau si fine elle avoit un beau coloris.

Le Comte. On mélange quelquefois sa peau toûjours verte de quelques traits de rouge en la déchargeant des feuilles qui lui ôtent la vûe du soleil. Mais ce moyen qui réussit aussi pour les abricots, pour les pêches, & pour les poires, doit

Moyen de colorer les fruits.

LES FRUITS. être mis en œuvre avec réserve. M. le Chevalier sait-il pourquoi ?

Le Chev. C'est parce qu'on feroit tort au fruit si on le dépouilloit d'un grand nombre de feuilles. Elles servent probablement à le perfectionner, mais très-certainement à le nourir.

Le Comte. C'est une épreuve faite que de la conservation des feuilles dépend la perfection du suc des fruits, où la séve n'arrive, selon le sentiment le plus commun aujourd'hui, qu'après avoir circulé dans les feuilles. Ce qui est bien certain c'est que quand un arbre se dépouille de ses feuilles, le fruit au lieu d'avancer s'altère & se desséche.

PÊCHES. Le commencement d'août donne les pêches de madeleine, l'une surnommée *la blanche*, l'autre *la rouge*, toutes deux excellentes. L'espéce en est reconnoissable en ce que les feuilles en sont beaucoup plus dentellées que celles de tous les autres pêchers. On cueille jusqu'à la fin d'août la mignonne qui est de deux sortes, la petite & la grosse. Celle-ci est la plus belle & la plus parfaite de toutes les pêches. C'est celle dont il faut planter le plus.

La rossane, la chevreuse hative & la belle-garde ou gallande, avec une forme

imposante n'ont pas le mérite de la violette hâtive, la plus vineuse de toutes & qui paroît sur la fin d'août avec le brugnon, auquel elle ressemble. LES FRUITS.

Le Chev. Quelle différence met-on entre pêche, brugnon & pavi?

Le Comte. Le brugnon a la peau lice, au lieu que la pêche & le pavi ont la peau velue ou couverte d'un petit duvet. Mais le pavi & le brugnon se ressemblent en ce qu'ils ne quittent point le noyau, au lieu que la pêche le quitte, & mûrit plus parfaitement. Brugnon. Pavi.

La Comt. Venons aux présens du mois de septembre. Un des plus beaux qu'il nous fasse est la poire de roussélet, tant la petite que la grosse. En septembre. Roussélet.

Le Comte. Je crois avoir remarqué que ces deux espéces ne sont réellement que la même chose: c'est même goût & même finesse: & apparemment la différence de la grosseur vient de la nature du sujet sur lequel le roussélet a été greffé, ou du terrain où on l'a élevé. C'est sans contredit une des plus exquises de toutes les poires. Rien n'égale la douceur de sa chair presque fondante, la délicatesse de son eau, & l'agrément de son goût parfumé. Elle vient bien par-tout, mais particulièrement dans les terres légères. Celle qui vient à Reims est

LES FRUITS.

la plus parfaite : & celle qu'on y recueille dans les jardins & dans les cours a une fineſſe fort ſupérieure au rouſſelet qu'on recueille à la campagne.

Le Chev. Un arbre qui étend ſes racines ſous un pavé immobile, ne jouit point comme les autres de l'avantage des labours & des pluyes. Où trouve-t-il des ſucs ? Il ne devroit donner que des fruits inſipides ? Il n'en devroit point donner du tout ?

Le Comte. On ne peut preſque douter qu'il ne s'élève continuellement de terre, & ſur tout des endroits où les caves ſont ſpacieuſes & profondes, une vapeur chargée de ſels volatils. On en peut juger par les croûtes de ſalpêtre qui s'attachent aux ſoupiraux des caves & aux murs de tous les ſouterrains. Ces petits ſels, ſi propres à relever le goût des fruits, ſont chaſſés par une ſuite d'autres vapeurs : ils s'élèvent, ils nagent dans l'air où l'arbre étend une multitude de feuilles propres à les recevoir. Ces ſels tombent ſur les batimens d'où la pluye les balaye & les ramene au pié des arbres, en s'y inſinuant par les ſéparations des payés à l'aide de mille canaux que les vers y pratiquent pour venir reſpirer l'air & la fraîcheur.

Le rouſſelet eſt accompagné ou ſuivi

LES FRUITS.

de près par trois pêches qui se disputent entr'elles pour la beauté & pour la bonté : la première est l'admirable : la seconde est la royale, qui diffère de la précédente par une petite tumeur qui en allonge l'extrémité : la troisième est la pourpre ou chevreuse tardive qui ressemble à la chevreuse hâtive pour la figure, mais elle n'est pas cotonneuse comme l'autre. Son rouge est plus foncé, ce qui lui fait donner le nom de pourpre.

La Comt. Ce n'est pas une de ses moindres qualités d'être tardive. Elle brille presque seule sur la fin de septembre.

Le Comte. Si elle est accompagnée, elle tire avantage de la comparaison qu'on en fait avec d'autres qui mûrissent difficilement, comme le pavi-madeleine [a], la nivette, la blanche d'andilli, l'admirable jaune, la violette [b] tardive & le pavi de pompone [c]. Le mois de septembre mûrit encore quelques prunes estimables, surtout la prune de vacances [d].

La Comt. Quand les pêches manquent, on les remplace quelquefois par un panier de pommes de calville rouge. Le calville blanc à côte a le goût encore plus relevé & se conserve jusqu'à Pâques.

La Comt. Les bonnes pêches de septembre décréditent presque toutes les poires

a Ainsi appellé, parce que ses feuilles sont d'entelées comme celle de la pêche madeleine.

b Ou pêche marbrée

c Ou pavi monstrueux.

d Ou prune violette tardive ou damas de septembre.

Pommes.

LES FRUITS. de cette saison. Cependant l'épine d'été, non plus que le rousselet, ne craint point de paroître à côté de la pêche royale ou de l'admirable.

* Ou l'inconnue chêneau. *Le Comte.* La fondante de bresse * qui porte mal-à-propos le nom de fondante, puisqu'elle ne l'est pas, & le beuré d'Angleterre rempliſſent le mieux qu'elles peuvent, avec quelques raisins, le vuide qui se trouve entre les pêches & le beuré.

La Comt. M. le Chevalier peut mettre parmi ses remarques que c'est durant les premiers jours de septembre qu'on colore les fruits par un artifice dont la pratique est aisée. Quand on veut relever le fonds peu animé de la poire de S. Germain, de la royale d'hyver, & sur-tout du bon chrétien, on écarte les feuilles qui leur dérobent le soleil, & l'on mouille le fruit en y faisant passer par petits traits d'un bout à l'autre, un pinceau trempé dans de l'eau fraîche. Le soleil recuit cette eau & la convertit, je ne sai comment, en un vermillon plein de vivacité.

Artifice pour colorer les poires d'hyver.

Octobre. *Le Comte.* Le mois d'octobre, lorsque l'année est favorable, acheve de cuire les secondes figues, plus petites à la vérité, mais qlus fines encore que les premières: & peut-être sont-elles, avec les melons, ce que l'année a de plus parfait.

LES FRUITS.

Parmi les poires dont la récolte est fort grande en ce mois, je voudrois me borner à la culture de cinq ou six qui sont fondantes & délicieuses. La première est le beuré qu'on distingue peut-être sans raison en beuré gris, beuré rouge, verd, doré. Ces différences proviennent apparemment de la nature de la tige ou du grain de terre. Les autres sont la verte-longue[a], la verte-longue suisse[b], la bergamotte d'autonne, la bergamotte suisse, le doyenné ou poire de S. Michel, & le bési de la motte. Celle-ci n'est bonne qu'en plein vent.

Poires d'autonne.

[a] Ou mouille-bouche d'autonne.

[b] Ou mouille bouche panachée.

Le Comt. Tous ces fruits, & particulièrement la bergamotte d'autonne sont très-bons : mais c'est un malheur pour eux d'être servis auprès du beuré.

Le Comte. On cueille dès la fin d'août des raisins déja mûrs, comme le chasselas qui est d'une douceur parfaite, le cioutat * aussi bon que le précedent, & dont la feuille est reconnoissable en ce qu'elle est découpée comme celle du persil ; les raisins de Corinthe tant blanc que violet, espéces de petits raisins sans pepin, dont les grains sont menus & fort serrés. On cueille aussi en septembre les muscats de trois espéces, le blanc, le violet & le rouge, beaux & excellens raisins quand ils mûrissent suffisam-

Raisins.

* Ou raisin d'Autriche.

LES FRUITS.

ment. C'eſt cependant en octobre que ces raiſins ſont communément dans leur grande perfection, auſſi-bien que les gennetins, les malvoiſies & le muſcat long ou paſſe-muſqué, qui ne réuſſit que dans les terres fort chaudes, & dans une année favorable. Pour aider la maturité de ces raiſins dans les lieux où ils ne ſont pas pouſſés par un ſoleil aſſez vif, dès que les grains en ſont auſſi gros que des pois, on prend ſoin de les éclaircir avec de cizeaux, & de ſupprimer pluſieurs grains pour nourir les autres. Les raiſins entaſſés ſont les plus mauvais, ſoit pour la table, ſoit pour faire le vin.

Manière de perfectionner le muſcat.

On peut auſſi décharger les raiſins muſcats, & tous les raiſins blancs, de quelques-unes de leurs feuilles, & les arroſer par-deſſus pendant la chaleur du ſoleil. Cette mouillure les attendrit & leur procure une couleur d'ambre qui réjouit la vûe.

Le Chev. Il y a des curieux qui font paſſer de bonne-heure les jeunes raiſins, & d'autres fruits encore tendres, dans des bouteilles de verre où les fruits ſe façonnent au ſoleil, & ſe conſervent long-tems ſans inſultes. Mais je croi qu'il y a des manières plus ſimples pour la conſervation des raiſins.

La Comt. J'en connois deux dont je me trouve très-bien. L'une est de faire couper de longues branches qui soutiennent plusieurs raisins, & de faire attacher ces branches sur des cerceaux qu'on suspend dans un endroit où l'air ne se renouvelle point: le plus sûr est de les suspendre dans des caisses ou dans des tonneaux secs, afin que quand on ouvre une de ces caisses, l'air ne gâte pas le reste du fruit dont on n'a pas besoin.

LES FRUITS.

Manière de conserver long-tems le raisin.

Un autre moyen plus sûr encore, quoiqu'un peu plus embarassant, est de laisser les raisins sur l'espalier, & de les y tenir durant tout l'hyver envelopés de deux petits sacs, l'un de papier, & l'autre de toile cirée. C'est une légère dépense & qui sert plusieurs années de suite. On lie un peu étroitement le haut du sac de toile cirée. Apparemment que le raisin tire encore quelque nouriture de sa tige, ou ne laisse pas évaporer beaucoup de ses sucs. Mais il se trouve garanti sous cette couverture des insultes de la pluye, de la grêle, des oiseaux, des rats & des gelées ordinaires. Si le froid devient fort, on y présente un paillasson, & l'on est presque sûr d'avoir de très-beaux muscats ou autres raisins jusqu'après Pâques.

Le Comte. En novembre tous les fruits

En Novembre.

LES FRUITS.

à noyau sont disparus : mais la serre alors regorge d'autres fruits qui se préparent & se façonnent peu à peu, les uns plûtôt, les autres plûtard.

La Comt. Ils semblent d'intelligence entr'eux, & on croiroit qu'ils se donnent le mot pour nous servir tour à tour.

Le Comte. Le messire-jean, quoique pierreux, est d'un goût exquis. La poire de vigne*, quoique promte à mollir, est fondante & d'un goût relevé. La dauphine ou lansac, le sucré vert, la marquise, la poire de petitoin ou merveille d'hyver, sont toutes fondantes & de fort bonne eau. Ce qu'est le beuré en octobre, la crasane l'est en novembre : elle tient par tout le premier rang.

* Ou de damoiselle ou grise-brune.

En decembre. Poires d'hyver.

La poire de S. Germain qui de toutes les espéces fondantes a seule le privilége de ne point mollir, prétend faire les honneurs de la table en décembre.

La Comt. La virgouleuse qui joint la beauté à un goût parfait, se croit plus propre à orner les desserts. L'ambrette, l'épine d'hyver & l'échasserie ont aussi leurs partisans. Elles ne paroissent guere ensemble avec les précédentes sans qu'il survienne quelques débats pour le rang. La querelle finit d'ordinaire par les goûter l'une après l'autre, & par rendre justice à toutes.

Le Comte. Ces trois dernières, non plus que la louise-bonne, ne réussissent parfaitement qu'en plein vent, sur de vieux arbres & dans des terres séches. Elles sont sans goût dans les lieux froids & humides. Le martin-sec dure plusieurs mois: il est excellent cuit. LES FRUITS.

La dernière poire fondante & celle qui fait les délices de janvier & de février est la poire de colmart. En janvier.

La Comt. Le franc-réal, la double fleur, le cadillac, la poire de livre peuvent orner les desserts assez long-tems, & ensuite se manger cuites.

Le Comte. Le feu s'y fait jour au travers du grain le plus pierreux, & y dévelope des sels très-fins & très-savoureux qu'on n'éprouveroit pas dans le fruit crud.

N'oublions pas ici la royale d'hyver qui ne mûrit communément qu'en février, & qui est excellente quand on la cueille sur un vieil arbre en plein vent. C'est une richesse dans un tems où toutes les espéces parfaites commencent à nous manquer. Mais le bon-chrétien par sa beauté & par l'excellence de son eau sucrée est la ressource de tout l'hyver. Le bon-chrétien d'Ausch & celui de Touraine ont une finesse de grain qui approche du fondant. En février.

Le Comt. Quand le bon-chrétien est

LES FRUITS.

trop cassant & d'un grain grossier, on en fait des compotes d'un goût parfait.

En mars & avril.

Les mois de mars & d'avril n'ont point d'autre fonds que cette poire, & les plus belles espéces de pommes qui se mettent en œuvre jusqu'après Pâques, comme le calville, la reinette d'Angleterre ou pomme d'or, le fenouillet gris & le fenouillet rouge *. La petite pomme d'api réjouit au moins les yeux par la vivacité de ses couleurs, & quelquefois le goût par un suc très-délicat.

* Ou pomme de bardin.

A mesure que nous avançons dans l'hyver, le nombre des bons fruits commence considérablement à diminuer: les libéralités de la nature, & les précautions du jardinier, sont enfin épuisées. Mais lorsque nous vous paroissons pauvres & dénués de tout, on ouvre une nouvelle serre que la mere de famille a prise sous sa direction. Elle fait reparoître sur la table la plûpart des fruits que nous venons de nommer: elle fait revivre, en quelque sorte, les saveurs de toutes les saisons.

Fruits confits.

De ces fruits, les uns sont confits, les autres sont conservés dans des liqueurs, d'autres sont proprement séchés.

Quand le poids du sucre égale celui du fruit qu'on y fait cuire, la confiture est plus de garde. Quand le poids du sucre

n'égale que la moitié ou moins du poids du fruit, alors le fruit conserve mieux son goût naturel, mais il dure moins longtems. On en prévient la corruption par une petite couche de sucre qui se durcit comme du cristal à l'entrée des vases où l'on conserve les confitures. Au lieu de sucre on peut n'y mettre qu'une couche de passée de groseille rouge. Il arrive souvent que la cuisson dégage, je ne sai comment, le sucre naturel des fruits, & y fasse trouver un parfum que la maturité même n'y avoit point mis. LES FRUITS.

Le Chev. On l'éprouve bien dans les marmelades d'abricots & de mirabelles.

La Comt. Plusieurs beaux fruits, & en particulier l'abricot, la pêche & la reine-claude, après avoir été fortement cuits à mi-sucre, conservent très-long-tems leur excellent goût dans l'eau-de-vie.

Il n'y a presque point de fruit, dont on ne prolonge l'usage en le séchant ou au four sur des claies, ou au soleil sur des ardoises. Cette seconde façon vaut beaucoup mieux. On peut, quand ces fruits n'ont plus d'humidité, les poudrer légèrement de sucre, & les garder au sec dans des boettes. Certains damas noirs se conservent avec la fleur & l'azur dont ils étoient colorés sur l'arbre. Les brugno- Fruits secs.

LES FRUITS.

* Grosses prunes de Provence.

les *, les prunes de Tours, les cerises de Montmorenci, les rousselets de Reims se séchent proprement sans miel, ni sucre, ni aucuns jus. La chair en est plus saine que celle des confitures, & se garde plus long-tems. C'est ainsi que la plûpart des beaux fruits se remontrent sous des formes différentes, & souvent avec leur saveur simple & naturelle, lors même que l'année ne nous donne plus rien.

Le Comte. Ces fruits admirables qui détachés de l'arbre n'avoient que quelques jours de vie, acquièrent par cette demi-cuisson une consistence qui les rend propres pour le transport. Ils passent alors d'une province à l'autre.

La Comt. Ne bornons point là l'éloge des fruits secs. Ils traversent les mers. On les présente devant les rois. Ils vont faire connoître jusqu'au bout du monde l'excellence de la terre qui les a produits.

LES LÉGUMES.

DIXIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Pr. VOus me ferez plaisir, mon cher Chevalier, de me laisser prendre copie de ce que vous avez mis au net sur le choix des fruits auxquels il faut s'en tenir pour faire un bon potager. J'ai bien des réformes à faire dans le mien. Mon prédécesseur y a mis bien de l'inutile, & parmi le bon il n'y a ni régle, ni succession. Tout le bon y vient à la fois : ensuite je me trouve dépourvû de tout. Ce que vous m'avez montré est un moyen sûr de tirer de la terre ce qu'elle peut donner de mieux. J'y retrouve cet ordre si important que M. le Comte a vû observer par tout dans ces beaux potagers, qui depuis la dernière paix ont été si fort du goût des seigneurs intelligens. C'est la méthode dont nous sommes redevables à Louis XIV.

LES LEGUMES.

Le Chev. N'eſt-ce pas plûtôt à M. de la la Quintinye ?

Le Pr. Quand un particulier fait du bien à un bon ouvrier, il paye ſon talent. Mais quand un Roi careſſe un beau génie, on peut dire qu'il le forme. Il le développpe, & il lui fait faire d'heureux efforts qui ſervent enſuite aux autres de modèle & de règles. Les grands ſuccès de M. de la Quintinye ſont moins dûs à ſon propre génie qu'au déſir paſſionné qu'il avoit de plaire à un Monarque plein de goût & au meilleur de tous les maîtres. Ce déſir lui a fait trouver l'art du jardinage que ni lui ni perſonne ne connoiſſoit auparavant : ainſi ce prince a plus enrichi le jardinage que ne l'ont fait ceux même dont la mémoire nous eſt chére par le ſoin qu'ils ont pris en faiſant quelques expéditions dans les païs étrangers, de nous en rapporter de nouvelles eſpéces de fruits.

Le Chev. Connoiſſons-nous beaucoup de fruits qui nous aient été procurés de cette façon ?

Virg. Georg. 2. Plin. hiſt. nat lib. 12. & ſeq.

Le Pr. Vous avez pû voir dans Virgile & ailleurs, que les expéditions des Grecs en Perſe, en Arménie & en Médie, ont procuré à l'Europe le citronier, l'abricotier & le pêcher. Les guerres des Romains

sous Lucullus dans le Pont ; ont donné lieu à raporter de Cérasonte à Rome le cerisier qu'on n'y connoissoit pas. Les princes croisés nous raportèrent de leurs voyages d'outremer dans les XII. & XIII. siècles les prunes de damas & de sainte-Catherine, avec plusieurs sortes de raisins. Mais Louis XIV. en formant par ses bienfaits M. le Nautre & M. de la Quintinye, a donné des maîtres de jardinage à toute la France ; ou plutôt les jardins & le potager de Versailles sont devenus l'école de l'Europe entière.

LES LEGUMES. *Plin. hist. nat. lib. 15. sect. 30. Hard.*

L'art du jardinage, en ménageant à propos le travail & les productions de la nature, nous a donné, comme vous le voyez à présent, une guirlande de beaux fruits aussi longue que l'année. Il nous en vient encore une autre qui pour n'être pas relevée par des couleurs aussi brillantes, ne laisse pas de plaire par une extrême variété, & par une suite de plantes toûjours nouvelles & toûjours utiles. Je parle des légumes qui ne commençoient à donner autrefois que vers le mois de mai, & finissoient aux premiers froids. Aujourd'hui le sage gouvernement du jardinier en fait durer l'usage autant que l'année même, & les fait croître à souhait malgré les feux qui dessèchent la terre, & malgré la gelée qui l'engourdit.

LES LEGUMES.

Le Chev. Cette autre partie du jardinage eſt-elle difficile?

Culture des légumes.

Façons ordinaires.

Le Pr. La réuſſite en dépend de pluſieurs menues opérations qui s'apprennent très-promtement par l'uſage. Ce ſeroit perdre tems que de vous en donner des règles. Vous comprenez aſſez ce que c'eſt que labourer, fouiller, bècher & ameublir la terre. Il ne vous faut plus de dictionnaire pour entendre ce que c'eſt qu'alligner des planches de légumes, mettre une planche en ados ou en pente, ſerfoüir ou béquiller la terre avec un fer à deux dents, ſoit pour ôter les herbes qui appauvriſſent les légumes, ſoit pour ouvrir des paſſages à l'eau des pluyes & des arroſemens. Perſonne n'ignore ce que c'eſt que couvrir de cloches les fraiſes, les melons, & tout ce qu'on veut pouſſer ſur couche; ce que c'eſt que donner de l'air à la cloche en la ſoutenant ſur une fourchette de bois; ce que c'eſt que fouler ou rompre le verd des légumes, afin que la racine ſe fortifie; pincer & arrêter ce qui monte trop, en coupant les extrémités pour faire groſſir le reſte; éclaircir ou ôter le trop parmi les melons, les concombres, les raiſins & autres fruits; lier la chicorée, les chicons & le celleri pour les faire blanchir; empailler les cardons & les artichaux; dreſſer des

des couches hautes ; faire des couches sourdes ou enfoncées à fleur de terre ; échauffer une couche, & la réchauffer en l'environnant de fumier de cheval tout nouveau... LES LEGUMES.

Le Chev. J'entens tout ce que ces termes signifient : mais voila bien de l'ouvrage.

Le Pr. Il n'y a rien là qui doive vous effrayer. L'exécution de toutes ces choses est la gloire du garçon jardinier. Nous vous réservons pour de plus nobles soins. Ce sera à vous un jour à diriger le travail des autres. Ils vous prêteront leurs bras : mais vous serez chargé, s'il vous plaît, d'avoir de l'ordre & de l'esprit pour eux.

Le Chev. Supposons qu'on me confie au logis la direction du potager, quelle est mon affaire en ce cas ?

Le Pr. Votre objet alors sera de ne laisser ni aucune partie du potager inutile, ni aucune partie de l'année dépourvûe de légumes. Dans cette vûe il faut vous appliquer tout particulièrement à connoître en quel tems chaque plante potagère peut & doit être mise en terre, & combien de tems elle y doit demeurer, afin que sachant le tems où les unes doivent finir & être arrachées, vous en fassiez tenir d'autres toutes prêtes pour les remplacer.

LES LEGUMES.

Le Chev. Je vois bien que c'eſt cette connoiſſance qui règle tout : mais comment y parvenir ? Il y a, ce me ſemble, des milliers de plantes dans un potager.

Le Pr. C'eſt une partie de l'hiſtoire naturelle auſſi-bien que de l'économie, dont l'acquiſition eſt très-aiſée & très-importante. Elle eſt importante. Un gentilhomme ſe pique de ſavoir ce que c'eſt que le cacaos du Méxique, ou l'aréca des Indiens. Il a bien un autre intérêt à donner à propos des ordres qui l'empêchent de manquer, dans la ſaiſon, d'aſperges, de petits pois, ou de melons. Cette connoiſſance eſt en même tems très-facile à acquerir.

Diviſion des plantes potagères.

On peut partager les plantes potagères, les arbres fruitiers mis à part, en ſept ou huit claſſes, qui ſont les racines, les verdures, les ſalades, les fournitures, les plantes fortes, les herbes odoriférantes, les légumes proprement dits, & les fruits potagers, ou les fruits de terre.

L Chev. Qu'entendez-vous, je vous prie, par légumes proprement dits.

Le Pr. On ne devroit régulièrement appeller légumes que les graines qu'on recueille dans des coſſes, comme pois, féves, lentilles, haricots, lupins. Mais l'uſage étend ce nom aux racines mêmes, & à la plûpart des plantes potagères.

Le Chev. Commençons donc, s'il vous plaît, par les racines. Quelles sont celles dont on fait le plus d'usage, & dans quel tems les plante-t-on? LES LEGUMES.

Le Pr. Les racines sont les salsifis, les carottes, les panais, les chèruis, les raves, les betes-raves, les navets, & quelques autres. Cercifi *ou* salsifi.

Le salsifi est de deux sortes, le commun & celui d'Espagne, ou scorsonère qui grossit davantage & est plus estimé que le commun. On séme la scorsonère au printems & au mois d'août. Elle demeure deux ans en terre: mais on en séme une planche chaque année, pour n'en point manquer. Le salsifi commun se séme au printems, & ne dure que jusqu'au carême de l'année suivante. Ces racines se plaisent dans une terre un peu grasse, mais extrêmement douce & ameublie: sinon, la résistance des masses de terre trop liées les fait fourcher, ce qui en ôte tout le mérite.

Les panais & les carottes blanches, jaunes, rouges & violettes, se sément en avril, dans une terre légère & sabloneuse, mais un peu humectée. On a soin de les sarcler, de crainte que les autres herbes ne les appauvrissent; & de les éclaircir comme les salsifis pour les fortifier. On peut encore Panais. Carottes.

LES LEGUMES. les faire groſſir davantage en coupant au mois d'août tous les montans à un demi pié de terre. Voulez-vous faire encore mieux? faites-y rouler en ſeptembre un cilindre ou un tonneau fort peſant. On lève ces racines avant l'hyver pour les conſerver ſous le ſable dans la ſerre.

Cheruis. Le cherui ſe ſéme & ſe plante fort dru, parce qu'il groſſit peu. On ne le conſerve que juſqu'au carême.

Navets. Les navets ſe ſément au printems pour en avoir en été. On en ſéme en août qu'on recueille de même deux mois après. On les conſerve à l'abri & au ſec, mais par tas & ſans grande précaution durant tout l'hyver. Les petits navets de Champagne ſont les plus eſtimés: mais ſemés ailleurs ils n'ont plus le même goût.

Raves *ou* raiforts. Les raves veulent la terre la plus douce & de fréquens arroſemens. On les ſéme & on les élève ſur couche dès le mois de février en les couvrant. Elle ne ſont que cinq ou ſix ſemaines en terre, & on en réſéme entre les rayons de laitues & de chicorées, pour en avoir tout l'été. Une même terre produit ainſi une double moiſſon.

La bete-rave ne ſe multiplie que de graine. On la ſéme & on la tranſplante au printems. On la lève avant la gelée,

pour la conserver dans le sable à couvert. Les Légumes.

Les taupinambours ou poires de terre sont des excrescences ou des tubercules qu'on détache des racines d'une plante fort haute qui nous a été aportée de la partie du Brésil où demeurent les peuples nommés Taupinambours. D'autres disent qu'elle vient de Canada. On la multiplie de plants enracinés. Ces poires sont bonnes cuites, & tiennent du goût de l'artichaud. Taupinambours.

Les truffes rouges ou pommes de terre sont différentes. C'est une masse charnue qui végéte sous terre dans des endroits crévassés & sabloneux. La truffe ne pousse ni tige ni racines. Truffes rouges.

Le Chev. Par quels moyens peut-elle donc tirer des sucs de la terre, & grossir?

Le Pr. Elle se nourrit par ses pores comme les plantes marines. Après avoir grossi plus ou moins, elle se desséche & se perpétue par ses petites graines qui sont imperceptibles. Les cochons sont fort avides de la truffe: quand ils en trouvent en fouillant la terre, ils annoncent leur bonne fortune par des cris de joie qui en informent le berger. Celui-ci les écarte d'un coup de houlette, & réserve cette trouvaille pour les tables les plus délicates.

Ce que je vous dirai des verdures ne Les verdures.

LES LEGUMES. chargera pas vos tablettes plus que ce qui vient d'être dit des racines. Les verdures ou herbes de cuisine, sont l'oseille, la patience, la poirée, le persil, & les autres qui vous sont assez connues.

Oseille. L'oseille, tant la pointue que la ronde se multiplie de touffes éclatées ou de graines qu'on séme depuis mars jusqu'en septembre. Une planche d'oseille se coupe durant six ans, pourvû qu'on la nourisse de tems en tems de quelques pouces de terreau & de terre de sentier.

Patience. La patience est une espéce d'oseille.

Arroche. L'arroche ou bonne-dame se séme au printems & passe assez vîte. Elle sert à dorer les potages, & à faire certaines farces fort estimées.

Poirée. La poirée ou bette-blonde se séme en mars, & se transplante. On la coupe pour l'usage journalier, & elle repousse comme l'oseille: ou bien on la conserve, & on la couvre de fumier sec durant l'hyver pour en avoir des cardes qui blanchissent parfaitement sur la fin du printems suivant.

Le Chev. Pourquoi, je vous prie, met-on ordinairement plusieurs piés de poirées dans les plantes d'artichaux? Est-ce pour les y faire blanchir à l'ombre?

Le Pr. C'est pour donner le change aux mulots, qui épargnent les artichaux en

exerçant leurs dents sur les piés de poirée qui sont plus tendres, & qu'on leur abandonne sans regret. LES LEGUMES.

On fait des bouillons amers, mais salutaires, & souvent préférables aux remedes étrangers, avec la bourache & la bugloſe. L'alleluya est plus rafraîchissant; c'est une espéce de tréfle qui se multiplie de touffes séparées. Ces trois plantes potagères se multiplient de graine en tel tems qu'on veut. Bugloſe. Alleluya. Bourache.

Le persil, tant le commun que le frisé, & le persil de Macédoine, qui est plus aromatique que les deux autres, nous servent par leurs feuilles & par leurs racines. On séme le persil au printems. Son feuillage repousse après avoir été coupé. On peut faire blanchir le persil de Macédoine pour en faire des salades d'hyver, comme on en fait avec le céleri qui paroît être une quatriéme espéce de persil. Persil.

Les épinars se sément en août & en septembre dans une terre fort amandée. Les premiers sémés donnent sur la fin de l'autonne & jusqu'en hyver. Les autres qu'on couvre avec soin sont la manne du carême. Epinars.

Les choux dont chacun connoît assez les espéces & l'utilité, se sément au printems & plusieurs mois de suite, pour en avoir en différentes saisons. On les trans- Choux.

LES LEGUMES. plante d'abord en pépinière, c'est-à-dire, fort serrés, pour ne pas employer inutilement un grand terrain tant que leur feuillage s'étend peu. On les transplante une seconde fois quand ils sont forts, & on les espace alors selon la largeur qu'ils doivent prendre. On les arrache de terre avant l'hyver, & on les conserve attachés la racine en haut, ou plûtôt la racine enfoncée dans le sable. On peut ainsi en avoir presque toute l'année.

Choux fleurs. Les choux-fleurs, dont la bonne graine vient de Chypre, se sément & se conservent comme les choux ordinaires. Mais si au mois d'août ou de septembre on séme les choux fleurs dans des baquets pour les mettre à couvert & pour les transplanter au printems, on jouit par ce moyen dès avant les chaleurs, & durant toute l'année, de ce délicieux légume qui étoit autrefois une rareté sur la fin de l'autonne.

Broccolis. Les broccolis ou les petites feuilles qui renaissent sur les tiges des choux qu'on a coupés, sont de service dans bien des ragoûts sur les meilleures tables.

Les salades. Passons aux salades qui font toûjours partie de la bonne chére. Quoiqu'on fasse à la cuisine cent différents usages des laitues, des chicorées & du céleri, ces herbes sont le fond principal des salades,

dont il eſt aiſé d'être toûjours pourvû par la manière de les ſemer de quinze jours en quinze jours, & par l'inégalité même des accroiſſemens de chaque eſpéce. Les laitues ſeules ſe relayent durant ſix mois & plus, pour nous rafraîchir tour à tour. Les laitues à coquille, & celles de la paſſion, réſiſtent à la gelée, ſur-tout ſi on a pris ſoin en autonne de les placer ſous un bon aſpect & ſur un ados : elles commenceront à pommer dès le mois de mars. La petite crêpe & la groſſe ne tardent pas à pommer ſur couche & ſous cloche. La laitue royale, la ſaint Germain, la groſſe blonde, la blonde de Mets, & ſur-tout la laitue George replantées en pleine terre, pomment à ſouhait juſqu'aux grandes chaleurs. On ſéme pour l'été les laitues de Boulogne & de Gènes, blondes, rouſſes, vertes, rouges, & toutes celles qui ne montent pas facilement. On les lie quelquefois pour les faire mieux pommer. Les laitues de Perpignan & de la paſſion réuſſiſſent encore en autonne. L'hyver ſe félicite d'en recueillir les reſtes, ou même de moiſſonner en herbes les nouvelles venues dont il envie la jouiſſance au printems. Les Legumes. Laitues.

Les chicons ou laitues romaines qu'on a de même ſemées & liées à propos, ſont toûjours prêtes en été à prendre la place. Chicons.

LES LEGUMES. des laitues, quand la chaleur fait monter celles-ci trop vîte.

Chicorée. Cette moiſſon n'eſt pas finie que celle de la chicorée & du céleri commence & continuera tout l'hyver. On ſéme la chicorée depuis avril juſqu'en ſeptembre. On la replante au large en différens tems, puis on la lie pour la faire blanchir; & quand on n'a point de ſerre pour la conſerver dans le ſable, on l'arrache, & on en place pluſieurs piés ſerrés les uns contre les autres en terre, à la profondeur de quatre ou cinq doits. On couvre le tout de fumier ſec. Mais il faut aërer les têtes, en écartant le fumier ſec dans les beaux jours pour empêcher la pouriture.

Céleri. Le céleri ſe ſéme dès le printems. On le tranſplante dans des rayons un peu profonds; & lorſqu'il eſt fort, on le butte en amoncelant la terre à ſes côtés juſqu'au haut des feuilles qu'on coupe. Il blanchit au bout d'un mois. On le conſerve dans la ſerre où il continue à blanchir ſi l'air n'y entre point.

Chicorée ſauvage. La chicorée ſauvage qui eſt utile par ſes racines & par ſon feuillage, ſe ſéme en mai. On la fait blanchir pour l'hyver; & pourvû que l'œil ou le cœur ſoit en terre ou dans le ſable, on la coupe juſqu'à trois ou quatre fois.

Avec les salades il faut vous livrer les fournitures, ou certaines herbes qu'on y mélange modérément. Les unes sont de tous les tems, comme la pimprenelle & le cerfeuil, tant le commun qui se séme tous les mois, que le cerfeuil musqué qui demeure en place sans craindre la gelée : les autres varient selon les saisons, comme le pourpier verd, qu'on séme sous cloche en février ; le pourpier doré qu'on séme sur planche au mois de mai ; le cresson alénois qu'on séme tous les mois pendant l'été ; le cresson d'eau qu'on ne recueille pas dans le potager, mais au bord des ruisseaux & des fontaines ; la corne de cerf qui se coupe comme l'oseille ; les mâches & les raiponses qu'on peut semer dans le potager, ou faire cueillir dans les terres à blé où elles se sément tous les ans d'elles-mêmes.

LES LEGUMES.

Les fournitures.

Pimprenelle.

Cerfeuil.

Pourpier.

Naturce ou Cresson.

Corne de cerf.

Mâches.

Raiponses.

Il faut être encore plus retenu dans l'usage des herbes fines & odoriférantes, telles que sont l'estragon, le baume ordinaire, le baume citroné, la civette d'Angleterre ou appérit, le cocq, l'anis, le fenouil, la petite méliſſe ou citronelle, le basilic & la roquette.

Les herbes fines & odoriférantes.

C'est avec ces herbes fines qu'on forme les bordures des quarrés, & on leur associe pour divers usages le thin, l'hisope, la sauge, la lavande, la marjolaine, le

Bordures.

LES LÉGUMES.

romarin, l'absinte, la camomille, la rue, les violettes & la sarriette : ou peut ranger celle-ci auprès des pois & des féves auxquels elle servira d'assaisonnement avec quelques laitues.

Salades d'herbes confites.

Pour n'être pas exposé à la rigueur de certains hyvers, ou même pour ménager d'agréables changemens, on prépare de bonne-heure de quoi joindre des salades cuites ou confites aux salades d'herbes crues. On les compose d'oignons de Catalogne ou d'autres oignons blancs, de betes-raves cuites, de céleri cuit, de pointes d'asperges cuites, de plusieurs fruits ou herbes confites au vinaigre, comme sont les cornichons ou petits concombres, la perce-pierre, les capucines, qui sont les fleurs non épanouies du cresson du Pérou, aujourd'hui fort commun; la criste marine qu'on tire du voisinage de la mer, & les câpres qui sont, non les fruits, mais les boutons du caprier, & qui laissés quelque peu plus long-tems sur l'arbre, seroient devenu fleurs, & enfin fruits. Le caprier se plaît dans les décombres & dans les crevasses des murailles.

Les plantes bulbeuses.

La plûpart des légumes étant assez insipides, on les reléve par le secours des plantes fortes, qui par leur sel volatil & piquant en sont comme l'assaisonnement

naturel. Elles tiennent toutes de la nature de l'oignon qui est la plus estimée d'entre elles. Les autres sont le poireau, la ciboule, l'échalotte & la rocambole. L'ail a de quoi contenter le palais le plus difficile à émouvoir. La campagne en fait grand usage, & on pourroit l'appeller la thériaque des païsans. LES LEGUMES. *Galien.*

Le Chev. C'est un vrai poison pour d'autres. Horace qui en avoit trouvé dans un ragoût à la table de Mécène, crut avoir dans le corps tous les poisons de la Colchide.

Le Pr. Il se soulagea bien en donnant à l'ail toutes les malédictions que vous savez. *Epod. od.* 3.

Le Chev. J'ai interrompu la culture des plantes fortes.

Le Pr. Les poireaux se sément au printems. On les transplante afin qu'ils grossissent étant mis plus au large. On les arrache avant l'hyver, & on les conserve tant qu'on veut, ou en les mettant dans le sable de la serre, ou en les rangeant en terre les uns contre les autres sous de grand fumier sec.

Les oignons se sément & se transplantent de même. On les foule au commencement de septembre, pour leur donner plus de ventre, & on les conserve par tas à couvert de l'humidité & de la gelée. On

LES LEGUMES.

peut aussi en semer en septembre, & les transplanter au printems pour en avoir de bonne-heure.

Les vrais légumes.

Les vrais légumes qui sont les féves, les haricots & les pois, dont les espéces varient beaucoup, réussissent généralement mieux dans la terre légère & sabloneuse que dans la forte. La plupart demandent le secours des rames & beaucoup d'air entre deux routes, pour pouvoir donner abondament. On a soin de pincer ou de rogner les féves, pour fortifier la tige & les cosses, en retranchant le montant. On ôte par le même moyen une légion de pucerons qui s'attachent vers le haut où le verd est plus tendre. En semant les pois de mois en mois, & meme dès l'hyver, on en a de nouveaux presque d'un bout de l'année à l'autre, & sans difficulté jusqu'à la fin d'octobre. On séche le reste pour l'hyver.

Les fruits de terre.

Le potager, après toute cette multitude de racines, d'herbes & de légumes qu'il nous prodigue, mèt le comble à ses libéralités par les fruits de terre, plus estimables encore que tout ce qui a précédé. Les fruits de terre, ou qui viennent à platte terre, sont les melons, les concombres, les potirons & autres courges, les asperges, les artichaux & les cardes. Nous n'a-

joûterons pas ici les groseilles de trois ou quatre espéces, ni les framboises, non plus que les fraises, que nous avons sans grand scrupule rangées parmi les véritables fruits. LES LEGUMES.

Commençons par les asperges, dont la première culture est un peu longue. Mais s'il en coûte d'abord de la patience & des soins, un plant d'asperges vous récompense quatorze ou quinze ans de suite, quelquefois plus. On n'attend pas qu'il soit épuisé pour en faire un autre : & on fait celui-ci dans un endroit où il n'y ait pas eu d'asperges, afin que celles qu'on y plantera trouvent plus abondament les sucs qui leur conviennent. Asperges.

Le Chev. Puisqu'un plant d'asperges est d'un si bon revenu, vous voudrez bien m'apprendre comment on le dresse. Je prens goût à la philosophie pratique.

Le Pr. Un nouveau plant se peut faire de graine : mais on avance beaucoup en le faisant plûtôt de piés enracinés de deux ans. On les plante sur deux lignes seulement dans des planches de trois piés & demi de large : le sentier qui sépare les planches doit être de deux piés. On ne donne qu'une demie largeur aux planches qui terminent de part & d'autre le quarré, & on n'y plante que sur une ligne. On pratique le

LES LEGUMES. long des lignes des tours de quinze à seize pouces de diamètre sur quatre de profondeur, en mettant le milieu de chaque trou vis-à-vis le point où les bords de deux autres se touchent. On laisse au milieu de chaque ouverture un petit monticule pour y asséoir une touffe composée de deux piés de jeunes asperges. Le jardinier les tient assujetties d'une main, pour en étendre circulairement les racines de l'autre main : puis il les couvre de terre, en y apuyant successivement par tout, de crainte qu'il n'y reste aucun vuide : il acheve ainsi de remplir chaque ouverture. Les planches demeurent basses & enfoncées d'un pié au-dessous du niveau des allées. La terre qui en a été retirée avant que d'y planter demeure amoncelée & entassée en dos d'âne sur le sentier, d'où on la rejettera peu-à-peu & d'année en année avec un peu de terreau dans la planche, qui reviendra ainsi au niveau du sentier. Quatre ans après qu'on a planté, on pourra cueillir de belles asperges. Alors on retournera le vieux plant pour en faire un tout autre usage.

Le Chev. Ce n'est, ce me semble, qu'au mois d'avril que l'asperge commence à donner. Comment donc peut-on parvenir à en avoir, comme on fait, de très-tendres dès le mois de janvier ?

LES LEGUMES.

Le Pr. On en avance la jouissance par le sacrifice qu'on fait de quelques planches.

Asperges hâtives.

Dès le mois de novembre on retire toute la terre des sentiers qui séparent les planches, & on emplit cette ouverture à la profondeur de trois piés sur deux ou un peu plus de large, de fumier de cheval tout nouveau. On élève ce fumier de dix-huit pouces au-dessus du niveau. Lorsque les premières asperges commencent à monter à l'aide de cette chaleur, on les couvre de cloches, au travers desquelles la lumière les colore du plus beau verd. Il faut couvrir ces cloches de fumier sec pendant la gelée, & lorsqu'il neige emporter le fumier avec la neige qui refroidiroit tout. Le fumier sec qu'on y rapporte doit couvrir ou toucher immédiatement les cloches & non les asperges, parce qu'au lieu de verdir elles blanchiroient sous la paille. En renouvellant ensuite, ou en tout ou en partie, le fumier des sentiers qui s'abaisse en s'éteignant, on réussit à coup sûr à avoir des asperges fort vertes dès le mois de janvier. La récolte continuera un mois ou six semaines dans chaque planche, & se renouvellera si on renouvelle les réchauffemens, jusqu'à ce qu'un autre plant fournisse son fruit sans efforts au retour du printems. Les planches qu'on a poussées par cette

LES LEGUMES.

chaleur artificielle ont besoin de quatre ans pour se rétablir, & pourront encore alors souffrir une seconde & dernière opération.

Artichaux.

La culture des artichaux est plus aisée. Tout s'y réduit à les loger dans un excellent fonds qu'on engraisse le plus qu'il est possible; à planter en échiquier les œilletons qu'on a détachés des plus forts piés avec un peu de racines; à les espacer de trois piés ou plus si la terre est forte, afin qu'ils ayent plus de place pour étendre en liberté leur large feuillage; enfin à les garantir de la gelée en les butant, c'est-à-dire, en amassant la terre au tour de leurs feuilles racourcies, ou en couvrant le tout de long fumier sec. Les bons œilletons sont blancs à l'endroit où tiennent les racines. On fait une pépinière des médiocres pour remplir au besoin ce qui périt.

La tige qui s'est fortifiée, & qu'on a arrêtée en autonne, donne du fruit au printems. Ce qui a été planté au printems en doit donner en autonne. La tige qui commence au printems à montrer son fruit, étant coupée fort bas, rendra de nouvelles têtes en septembre. On se règle sur ces observations pour s'assurer deux récoltes.

Le Chou. La récolte peut donc être double dans un même plant. Il ne faudra qu'en laisser monter une partie au printems, &

arrêter l'autre qui se réservera pour l'automne. LES LEGUMES.

Le Pr. C'est la précaution qu'on peut prendre quand on n'a pas deux plans séparés. Les artichaux de la seconde récolte, & sur-tout les violets, dépouillés de leurs feuilles, & enfilés par manière de chapelets, avec une feuille de papier entre-deux, se conservent au sec tout l'hyver, pour être, avec les champignons, la fourniture des tourtes & de ragoûts.

Le Chev. Quelle est la durée d'un bon plant ?

Le Pr. Elle n'est guéres que de quatre ans : mais on en renouvelle une partie tous les ans, ainsi la jouissance n'est pas interrompue ; & ce qu'on détruit a encore son utilité. On assemble les feuilles des artichaux qu'on veut remplacer. On les lie, & on les empaille sans leur donner aucun air que par le haut. Ils blanchissent comme des cardons d'Espagne, dont le gouvernement est à-peu-près le même. On conserve tout l'hyver dans le sable de la serre ces grands paquets de feuilles parfaitement blanchies & dépouillées de toute leur amertume. Cardes & cardons d'Espagne.

Le Chev. Venons, je vous prie, à la culture du melon.

Le Pr. Vous laissez-là le concombre, la Concombres.

LES LEGUMES.

Citrouilles. Potirons. Melons.

citrouille & le potiron. Ne les mépriſons pas. On en fait des potages, des ragoûts, du pain & des remèdes. La culture en eſt entièrement ſemblable à celle du melon, ſi ce n'eſt qu'on ne les taille pas avec tant de précaution.

Culture du melon.

Le melon eſt une des plus parfaites productions du potager, & un des plus délicieux rafraîchiſſemens que la nature, toûjours attentive à nos beſoins, nous ait préparés durant les grandes chaleurs. Pour l'élever à ſouhait, on choiſit l'aſpect du midi & un bon abri, qu'on fortifie avec des briſe-vents de paille. On mèt les couches à un pié près l'une de l'autre pour les échauffer, en rempliſſant de tems en tems de fumier nouveau l'intervale qui les ſépare. On étend ſur ces couches huit ou neuf pouces d'excellent terreau qu'on peut utilement mêler de terre franche de cendres & de marc de raiſins. On ſéme les melons dès le mois de février, après avoir trempé la graine, ſept ou huit heures durant, dans l'eau ou dans le vin adouci par le ſucre. On ſéme en mettant les graines quatre à quatre dans des trous allignés & diſtans de deux doits. Rien n'empêche de ſemer quelques menues ſalades entre ces lignes.

Quand les jeunes melons ont quelques feuilles, on les tranſplante ſur une autre

couche, en les mettant à cinq ou six sous chaque cloche, qu'on couvre de paillassons pour les garantir de la gelée ou du hâle qui les rotiroit. Si la couche est trop ardente, on y enfonce un bâton de loin à loin, pour former autant de soupiraux par où la chaleur excessive s'évapore. Quand ils deviennent forts, on les tire de cette pépinière, pour les transplanter à l'aise sur une troisième couche avec leur motte, à deux piés près l'un de l'autre. On peut arrêter le montant & le trop de jets pour fortifier le reste. Mais c'est une pratique plûtôt pernicieuse qu'utile d'abatre dans les commencemens les deux feuille séminales, & par la suite les fleurs mâles, qu'on appelle, mal-à-propos, fausses fleurs. Ces pièces n'ont pas été mises inutilement dans la plante. Vous savez qu'elles lui rendent des services importans, après lesquels étant devenu inutiles, elles se fannent d'elles-mêmes, sans que l'homme se mette en-peine de secourir la nature, ou de la réformer comme si elle s'étoit trompée.

LES LEGUMES.

Voyez la première partie, Entret. XIV.

Le Chev. Mais n'est-ce pas à-peu-près ce qu'on fait quand on éclaircit les fruits sur un arbre, & qu'on ôte le trop.

Le Pr. Il n'y a là aucune réforme. L'homme est maître d'opter; & s'il aime mieux un

LES LEGUMES.

petit nombre de très-beaux fruits qu'une grande quantité de médiocres, il peut sans désordre engraisser les uns par le retranchement des autres. C'est aussi ce qu'on fait fort à propos dans le gouvernement des melons. Quand on est sûr d'en avoir deux ou trois bien formés sur un tige, on peut supprimer tout le reste pour embellir le peu qu'on a trié sur le tout.

Dès que les nuits sont douces, on ôte les cloches, afin que le grand air & les arrosemens fréquens avancent tout. Quand le melon est gros comme le poing, on réduit les arrosemens à un seul en trois jours. Est-il enfin parvenu à sa grosseur? alors on ne l'arrose plus, l'altération même étant propre à en faire paroître le goût plus vineux & plus sucré, que si la séve en étoit délaiée de beaucoup d'eau.

Le Chev. Voilà une étonnante variété de fruits & de plantes utiles que nous tirons d'un bien petit espace de terre.

Le Pr. Ce que j'y admire le plus, n'est pas tant l'abondance, quoiqu'elle tienne du prodige, que la sage distribution qui a été faite de toute ces productions selon les besoins des saisons & des climats. Durant l'hyver, lorsque la terre se repose & cesse de produire pour recouvrer de nouveaux sucs, nous jouissons d'une ample

provision de fruits & de légumes fermes & capables de durer long-tems. Pendant l'été la terre varie tous les jours ses libéralités : & à mesure que le soleil agit plus fortement sur nous, elle semble attentive à nous donner des fruits rafraîchissans, comme sont les fruits à noyau, les melons, les figues, les pêches & les poires fondantes. La même convenance que je trouve entre les fruits & les saisons, je la trouve entre les fruits & les climats. A mesure qu'on avance vers ces régions dont les habitans voyent le soleil passer & repasser sur leur tête, j'y trouve de toute part des fruits, non seulement fondans comme le melon ; mais glacés, acides & pleins d'une eau propre à humecter leur sang trop raréfié. Tels sont les limons, les citrons, les oranges, les ananas. Si je reviens de la Torride dans notre climat, je commence à y trouver la vigne, & je m'apperçois qu'elle en occupe les endroits où elle peut mûrir suffisamment, pour fournir aux habitans de la Zone tempérée, & aux peuples septentrionaux, dont le sang est épaissi par le froid, une liqueur spiritueuse, & propre à résister au poids d'un air trop engourdi.

Les Legumes.

Raison de la variété des fruits selon les saisons & selon les climats.

Le Chev. Mais cette libéralité de la na-

LES LEGUMES.

ture ne seroit-elle pas plus digne de notre reconnoissance, si elle alloit jusqu'à donnes toutes sortes de fruits à toutes sortes de saisons & de païs?

Le Fr. L'Auteur de la nature n'est pas seulement libéral, il est en même tems économe. Si sa libéralité n'avoit ni règle ni bornes, les plus grands désordres en seroient la suite: au lieu que de son économie il résulte des biens infinis sur toute la société. Par là l'homme se trouve dans la nécessité d'un exercice continuel. On lui a épargné une multitude de vices, en lui épargnant la fainéantise: & non-seulement il se voit obligé de travailler pour vivre: mais la distribution des fruits de la terre est telle, que pour y avoir part, il faut qu'il mette en œuvre toutes les vertus & tous les talens qu'il a reçûs. Le refus qui a été fait à un païs de certains avantages accordés à un autre, occasionne des besoins, des désirs, des efforts. Les commodités propres & particulières à chaque province, en mettent les habitans dans la dépendance les uns des autres. Leurs besoins deviennent autant de liens qui les unissent, & qui raprochent les païs les plus éloignés par le transport & par la communication de leurs productions respectives. L'agriculture

culture & le commerce, qui sont les deux mobiles de la société, donnent lieu aux hommes d'éxercer leur prudence dans le discernement des tems, des ouvrages, des marchandises, & des occasions; leur patience dans les travaux; leur fidélité dans les échanges; leur économie dans l'usage des choses qu'ils n'ont pas toûjours à souhait. LES LEGUMES.

La même vûe paroît dans l'inégalité des saisons. Dans de certains mois de l'année, l'homme fait sur-tout, usage de sa force & de ses bras. Il faut labourer, planter, sémer, herser, replanter, sarcler, cueillir, vendre. Il a souvent la plûpart de ces choses à faire à la fois. Dans un autre tems il fait usage de sa prévoyance: il sauve, il enleve ce qu'il peut à la malignité des vents, & à la rigueur de la mauvaise saison. Il renferme, il arrange, il entretient: il fait à loisir les préparatifs nécessaires pour l'année suivante. Par des exercices modérés, qui lui tiennent lieu de repos, il se met en état de recommencer au printems les plus forts travaux.

C'est ainsi que Dieu a voulu honorer l'homme, & l'associer, si cela se peut dire, à ses opérations. Il l'évertue & l'intéresse puissamment, en le laissant jouir de

LES LEGUMES.

ce qu'il cultive, ou de ce qu'il cherche; & en le mettant dans la néceſſité ou de manquer de bien des choſes, quand il ne ſe les procure pas, ou de les voir dégénérer & périr dès qu'il en néglige la culture.

LE LABOURAGE.

ONZIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Pr. PUisque nous nous trouvons seuls ces jours-ci, nous pourrons, sans incommoder personne, allonger notre promenade tant qu'il vous plaira.

Le Chev. Voyons aujourd'hui la campagne.

Le Pr. Ce chemin nous conduit dans les terres labourées. Voila un jardin d'un nouveau goût.

Le Chev. Il doit vous plaire : il est dans la plus parfaite simplicité.

Le Pr. Cette culture, toute unie qu'elle est, a couté plus de peines que celle du plus beau parterre. Difficulté du labourage.

LE LABOURAGE.

Le Chev. Voila des laboureurs qui avec six chevaux avancent fort lentement. Voyez, je vous prie, quelles masses de terre ils ont à renverser. Pourront-ils semer là-dedans ?

Le Pr. On n'y sémera pas si-tôt : ce ne sera qu'au mois de septembre, & après y avoir fait repasser la charue.

Le Chev. Le travail de ces pauvres gens est bien rude. Ils me font compassion.

Le Pr. Vous avez bien raison d'être sensible à leurs peines : mais nous sommes plus à plaindre qu'eux quand nous sommes désœuvrés. Ils sont dans l'ordre.

Le Chev. Il est vrai : mais il y a dans cet ordre quelque chose qui m'étonne & m'embarasse. Quand je cultive une fleur, ce n'est qu'un jeu pour moi : mais quand il faut faire venir le blé, c'est une fatigue extrême. Ne faudroit-il pas que ce fût tout le contraire? Je vous en fais juge. Qu'il en coûte pour avoir des jonquilles ou des œillets, à la bonne-heure : en aura qui voudra : mais pour avoir du pain, il faudroit, ce me semble, qu'il n'en coutât rien.

Le Pr. Voila ce que l'amour du repos nous suggère tout naturellement. Mais si c'est justement ce repos que l'Auteur de la nature a voulu écarter, aurez-vous à vous

plaindre? Nous sommes son ouvrage, & il l'a réglé comme il a voulu. Entrevoyons au moins la sagesse de ses vues. Les fleurs & les fruits, l'agréable & le nécessaire, tout est accordé au travail, comme tout est refusé à l'indolence. Mais il y a une différence extrême entre le travail qui produit à l'homme les choses qui ne sont que délectables, & le travail qui lui fournit son pain. Le premier est libre & communément peu pénible. Le second est indispensable & fatiguant. Pour avoir des fleurs, & même un assez grand nombre de beaux fruits, la Providence n'a pas voulu qu'il en coûtat beaucoup à l'homme. Le principal mérite de ce bienfait consiste dans l'agrément & les délices: elle auroit en quelque sorte affoibli la grace de son présent, si elle en avoit fait dépendre l'acquisition d'un travail rude: & l'homme se seroit tout naturellement porté à renoncer à un plaisir peu nécessaire, s'il eût fallu se le procurer à force de fatigues & de sueurs. La culture des fleurs, & même de la plûpart des fruits, est donc pour l'homme une occupation amusante, & une curiosité ingénieuse, qui demande moins de force que d'industrie. Elle est moins un travail pour lui qu'un délassement après son travail: & d'ailleurs l'hom-

LE LABOURAGE.

LE LABOURAGE. me se trouve, à cet égard, entièrement maître d'opter.

Il n'en est pas de même des légumes & de la verdure dont il se nourrit, ni du pain qui fait son principal soûtien. Il n'a pas été laissé sur ce point dans la même indifférence, & ce nécessaire lui coute un sérieux travail : il n'y parvient que par des efforts assidus, & qu'à la sueur de son visage. La Providence en un mot lui a rendu le travail aussi nécessaire que le pain, aussi intéressant que la vie même.

Le travail nécessaire, comme le pain.

Mais ce travail, quoiqu'il lui coute, ne va pas jusqu'à l'accabler. La terre qui a besoin d'être aidée de sa main, l'encourage par la récompense qu'elle accorde fidélement à ses soins. Tout ce qu'il lui prête, elle le lui rend avec une usure incroyable, & elle multiplie les grains qu'elle reçoit, à proportion de l'assiduité & de l'industrie qu'il apporte à la cultiver. Elle n'est point sujette aux affoiblissemens qu'amène la multitude des années. Depuis une longue suite de siècles elle n'a point manqué de reprendre d'année en année les agrémens & la vigueur d'une vive jeunesse ; & après qu'elle a enfanté les moissons les plus abondantes, le repos d'un an ou seulement d'un hyver, suffit pour réparer toutes ses pertes.

Fécondité de la terre.

Cic. de senect.

Le Chev. Je m'étois trompé, & je comprens à préſent que pour faire travailler l'homme, il n'y avoit point de moyen plus sûr que le beſoin. Mais ce que vous dites, Monſieur, de l'extrême fécondité de la terre, ſe trouve-t-il éxactement vrai? Il y a bien des terres dont il ſeroit impoſſible de tirer du blé. LE LABOURAGE.

Le Pr. Toutes ſortes de terres ne peuvent pas produire toutes ſortes de grains, je l'avoue. Il en eſt de ſabloneuſes ou de ſi légères, que tous les ſucs que l'air y dépoſe s'en évaporent fort vîte; & le blé qui veut une nouriture forte, n'y trouve pas de quoi ſubſiſter. Il eſt au contraire des terres fortes & argileuſes que preſqu'aucune ſemence ne peut percer. Il en eſt d'autres enfin qui tiennent un milieu plus ou moins juſte entre ces deux qualités, & qui ſont propres pour différentes productions, ſelon qu'elles approchent ou de la nature du ſable ou de la nature de l'argile. Variété des terres relative à celle des grains.

Cette variété des terres a ſon but: elle eſt viſiblement relative à la variété des grains, dont les uns demandent une terre légère; d'autres une terre graſſe; d'autres enfin une terre moyenne.

En voulant que le blé fût le ſoûtien de la vie des hommes, le Créateur ne les a

LE LABOURAGE. pas réduits à un étroit néceſſaire. Il en a multiplié les eſpéces telles que ſont le froment, le ſégle, le ris, le millet, l'orge, l'avoine, le maïs, les lentilles, les pois & beaucoup d'autres. Chaque eſpéce de grain a ſon utilité & ſa propriété, dont l'homme eſt toûjours la fin. Les uns ſont deſtinés paur le nourir lui-même. Les autres le ſont pour la ſubſiſtance des bêtes qui le ſervent, ou pour engraiſſer celles qui le nourriſſent. Ces grains lui fourniſſent encore des ptiſannes, dont la plus ordinaire & la plus nouriſſante, qui eſt la bierre, imite la force du vin, & en tient lieu dans les années où la vigne manque & dans les païs où elle ne peut croître.

Pſalm. 103. Le froment qui eſt la plus forte nourriture, & le ſoûtien de l'homme, ne réuſſit communément que dans les terres fortes, ou du moins limoneuſes. Le ris qui a auſſi beaucoup de ſubſtance, ſe plaît dans les terres graſſes & humides. Le ſégle vient à ſouhait dans une terre médiocre. Il ſe contente quelquefois de la plus légère. L'orge, l'avoine, le blé ſarraſin, le millet ſe plaiſent dans des terres ſabloneuſes, mais ne refuſent pas de croître dans les meilleurs fonds quand ils ſont bien pulvériſés.

Le ris réuſſit parfaitement en Aſie, où

il est la nouriture ordinaire de habitans. Il y a aussi quelques terres en Europe où l'on le cultive avec succès, comme en Piémont & en Espagne. Le froment & le ségle sont la nouriture des Occidentaux: mais on en a communiqué l'usage à plusieurs provinces de l'Amérique qui s'en trouvent bien. Le maïs ou blé de Turquie étoit originairement la nouriture des Américains: mais il se cultive aujourd'hui tout communément en plusieurs endroits de l'Asie, & dans nos provinces de Bresse, de Bourgogne & de Franche-comté. LE LABOURAGE.

La variété des terres facilite le progrès de toutes sortes de grains: & la diversité des grains multiplie nos commodités. Souvent un grain qui sert de nouriture dans un païs, est employé comme un remède salutaire dans un autre. Quand un accident imprévû nous enlève les blés qu'on avoit semés avant l'hyver, les autres grains qu'on seme au mois de mars servent à remplacer les premiers, comme il arriva en 1709. & c'est presque par tout que le voisinage des terres de différentes natures donne à chacun la facilité de régler selon son goût, ou selon ses facultés, le choix ou le mélange des grains dont il veut vivre. Ainsi par la sage proportion qui a été mise entre la nature des terres & la

LE LABOURAGE. diversité des grains, il ne se trouve point de terre qui ne puisse être de quelque rapport; point de besoin auquel il ne soit pourvû; point de tempérament qui ne soit satisfait.

Sources de la fécondité des terres. *Le Chev.* Mais comment les terres, même les plus grasses ou les plus serrées, peuvent-elles toûjours produire? Où prennent-elles la substance des moissons qu'on en emporte tous les ans?

Le Pr. Les terres pour être mises & tenues en valeur ont besoin du secours du ciel & de celui de l'homme. Elles reçoivent de l'air, non de ces influences chimériques qu'on faisoit autrefois descendre de la lune & des astres; mais des écoulemens substantiels composés d'eau, d'huile, de sels, d'air & de feu, par le moyen desquels le volume des terres se trouve réellement augmenté & mis en action. L'homme de son côté leur fournit la culture & l'engrais.

L'action de l'air.

Le travail de l'homme. La culture, en ouvrant fréquemment les dehors d'un champ, y facilite l'entrée & la distribution des principes végétaux. Mais la multitude des grains qui le sucent, jointe à l'évaporation qui est grande, à proportion que les terres sont poreuses, en épuiseroit bien-tôt toute la fécondité, si l'on n'y jettoit un engrais capable de

leur rendre une nouvelle substance & de nouveaux sucs. LE LABOURAGE.

Les terres fortes demandent beaucoup de culture, & se contentent d'un léger engrais. Les terres maigres demandent un fort engrais & un labour plus léger. La culture des terres.

Les terres fortes étant naturellement compactes, sans beaucoup d'interstices entre les parties qui les composent, avec cela souvent durcies comme une croûte à leur surface, le fond en demeure froid, immobile & sans action. Ce n'est qu'en les labourant profondément & en réduisant le tout en une menüe poudre bien détachée, qu'on peut y insinuer l'action du soleil & l'impression de l'athmosphore.

Les terres maigres au contraire étant toutes à jour & sans profondeur, on en augmenteroit encore la disette en les ouvrant trop, & en ramenant à la surface ce qui est en bas. On fait mieux de ne leur donner qu'un labour superficiel. De-là la différence des charues.

Le Chev. Je les avois cru toutes jettées dans le même moule.

Le Pr. Approchons-nous de celle que nous voyons à l'extrémité de ce champ. Celle-ci est forte & armée, comme vous voyez; premièrement d'un grand coutre qui tranche la terre, & la dispose à souf- Charue.

LE LABOURAGE.

frir une plus grande ouverture; en second lieu, d'un large soc ou fer triangulaire terminé en pointe, & applani à deux faces, pour élargir l'ouverture & défoncer la terre en suivant le coutre; en troisième lieu d'une large oreille, qui se mettant toûjours du côté du sillon qu'on vient de tracer, y jette & y renverse sens-dessus-dessous la meilleure partie de la terre du nouveau sillon qu'on ouvre. Cette pésante charue est réservée pour les terres franches où elle est tirée par quatre ou six, quelquefois huit ou dix chevaux, ou par autant de bœufs. Il y a une autre charue beaucoup plus petite & plus légère où l'on se contente d'un soc fort court & fort étroit, & avec laquelle deux chevaux peuvent suffisament remuer une terre maigre, qu'on n'ose approfondir, soit pour n'en point laisser évaporer les sucs & la fraîcheur, soit pour ne point amener à la surface un grain de terre pire que celui qu'on sillonne.

LABOURS.

Le Chev. Le canton où nous nous promenons est couvert de la plus belle verdure. Pourquoi, je vous prie, cet autre que nous voyons plus loin n'est-il pas cultivé?

Le Pr. Les terres labourables se partagent d'ordinaire en trois portions à-peu-

près égales. On en enſemence une avant l'hyver en froment & en ſégle, ou bien en méteil qui eſt un mélange de l'un & de l'autre. La ſeconde portion ſe repoſe tout l'hyver, & eſt enſemencée au printems avec des mars; c'eſt-à-dire, avec quelques-uns des moindres grains, comme avoine, orge, lupins, lentilles, & autres qu'on appelle mars, parce qu'on les ſéme en mars, ou au plûtard en avril. La troiſiéme portion eſt en jachére, c'eſt-à-dire, en repos. Mais elle n'eſt pas oiſive durant ce repos apparent. Outre qu'on lui donne pluſieurs labours, elle reçoit de tout côté. La nége l'enrichit: les roſées & les pluies l'humectent: les vents mêmes lui apportent quelques ſels, & de nouveaux ſucs. Elle téſoriſe pour l'année ſuivante, & ſon inaction eſt moins un délaſſement de ſes fatigues précédentes, qu'une ſuite de préparatifs & un amas de proviſions pour des productions nouvelles. LE LABOURAGE.

Le Chev. Je mange tous les jours du pain: mais je vous avoue, que je ne ſai que confuſément comment vient le blé dont on le tire. Bien d'autres, renfermés comme moi dès l'enfance dans les murs de Paris, n'ont vû ces choſes qu'en paſſant & ſans ſuite. J'aurois quelque plaiſir à ſavoir l'ordre de la culture, & le progrès du blé.

LE LABOURAGE.

Le Pr. Commençons donc par les labours. Il y en a trois indispensables pour le froment & pour le ségle. Le premier labour se donne en autonne aux terres où l'on vient de moissonner des mars. Il n'est pas profond, & n'est que pour préparer la terre & détruire les herbes naissantes. Quelques-uns remettent ce labour à la fin de l'hyver.

Ordre des labours.

Le second se donne au printems : en certains cantons à la saint Jean. Il doit être profond dans les fortes terres, aussi-bien que le troisième qui précéde les semailles. Il arrive quelquefois que ces trois labours ne suffisent point ; & qu'il faut rompre & ameublir la terre en croisant* ou traversant dans un sens contraire avec la charue les sillons du labour précédent. Mais on se garde bien de recourir à ce moyen dans les terres trop humides & trop spongieuses, où l'on s'applique au contraire à bien marquer les sillons, à les tenir profonds & en pente tout le plus qu'on peut, pour faciliter la chûte & l'écoulement des eaux.

Deux labours suffisent pour les mars, l'un avant l'hyver, l'autre au printems. Je ne parle pas de l'espéce de labour qui se fait encore aussi-tôt qu'on a semé. C'est

Herse.

*.... proscisso quæ suscitat æquore terga
Rursus in obliquum verso perrumpit aratro. *Georg.* 1.

moins un labour qu'on donne à la terre, qu'une couverture qu'on procure au grain. Ce travail se fait dans les terres fortes avec une herse, qui est une grande claie de bois lourd armée de dents de fer ou de petites chevilles de bois, pour éparpiller légèrement la terre sur le grain, qui auroit trop à percer si on le couvroit avec le soc de la charue. Dans les terres légères, ce travail se fait avec une petite charue, pour mieux couvrir le grain, qui perdroit bien-tôt tous les sucs & la substance dont il a besoin, si on le couvroit foiblement avec les dents de la herse. LE LABOURAGE.

L'engrais n'est pas moins important que les labours. Il est quelquefois nécessaire aux meilleurs terres; il l'est toûjours dans les foibles. On ne fume point les bonnes, quand on ne demande d'elles que de menus grains. Les foibles ne sçauroient fournir sans ce secours, les seuls menus grains qu'on en attend. L'engrais.

Le Chev. Que prend-t-on, que choisit-on particulièrement, pour rendre les terres fécondes?

Le Pr. Cet engrais qui acheve, ce que les rosées du ciel ont commencé, est tout ce qu'il y a sur la terre de plus inutile & de plus mépriſable. On le compose principalement de la litière qu'on tire des écuries,

LE LABOURAGE.

des étables & des bergeries. Les colombiers, les poulaliers, & les retraites de tous les autres animaux domestiques, fournissent des amandemens plus ou moins chauds, & qui étant mêlés, éteints & corrigés l'un par l'autre, rendent aux terres la fertilité qu'elles avoient perdue.

A ce mélange on peut joindre utilement toutes sortes de pailles, le chaume, les cossats, les feuillages inutiles, & tous les restes des herbages du jardin. Les bois pouris ont encore plus de substance & de sel, que ce que nous venons de nommer. Les fermiers attentifs mettent au même monceau, ou conservent à part la suie des cheminées & des fourneaux, les chiffons d'étoffes, les poils des animaux, les bouts de cuir, & de toutes sortes de peaux de bêtes, les écorces d'arbres, le marc du vin, les restes des huileries, des brasseries, des tanneries & des teintures: ils arrosent le tout avec les eaux de savonage, quand ils sont à portée de les avoir des blanchisseuses, qui communément les jettent comme inutiles, quoique le savon soit plein d'huiles & de sels, qui sont les principaux élémens des plantes.

Balaïures des villes.

Rien n'est plus animé que les terroirs où l'on répand les balaïures des grandes villes; sur-tout de celles, où avec le grand

nombre des cuisines, une multitude de manufactures de lainerie, versent continuellement sur le pavé, l'huile & la graisse dont les blés ont besoin. LE LABOURAGE.

En bien des païs, pour s'épagner les frais du transport des fumiers, on fait parquer les brebis, & quelquefois les vaches sur les terres mêmes qu'on veut engraisser.

Le Chev. J'ai vû plusieurs parcs : ce sont des enceintes quarrées * faites avec de l'osier. On y renferme les brebis durant la nuit. Mais comment peuvent-elles demeurer exposées de la sorte aux injures de l'air ? Les parcs.

Le Pr. Depuis la fin de juin, jusqu'en novembre, tant que les nuits sont douces & supportables, on fait usage des parcs sans aucun inconvénient, & la laine des brebis s'attendrit & se perfectionne en passant tour à tour à la rosée & au soleil. On met toûjours deux parcs ou deux enceintes ensemble : l'une est pleine, l'autre demeure vuide : parce que vers les trois heu-

* Ces cloisons sont compolées de claies d'osier, longues de dix piés, sur six de haut, & appuiées sur des étais qui sont acro hés, au haut des claies, & affermis en pente contre terre. Quatre claies suffisent pour enfermer quinze brebis. On ajoûte une claie de chaque côté en longueur seulement, pour autant de nouvelle quinzaine qu'on y introduira. Mais s'il y a cent brebis dans un quarré long d'une seule claie de largeur, on peut y introduire cent autres brebis par l'addition d'une seule claie sur la largeur, & avoir tout d'un coup le double de place.

LE LABOURAGE.

res du matin on fait passer les brebis d'un parc dans l'autre, pour échauffer successivement tout le terrain. On déplace ensuite les deux parcs, & on les porte un peu plus loin pour la nuit suivante. Avec les claies, le berger transporte sa petite maison roulante. Il s'y renferme le soir avec son chien fidèle, & écarte du troupeau les loups & le voleur.

Les cendres.

Le Chev. Il y a des endroits où les gens de campagne brûlent le gazon, dont leur terre est couverte. Que gagnent-ils à cette pratique, qui couvre tout le païs d'une fumée affreuse?

Le Pr. Je vais vous satisfaire. Outre les engrais, dont je vous ai parlé, il y en a un autre infiniment estimable, & qui pourroit, sur-tout dans les terres grasses, tenir lieu de tous les précédens, si l'on en pouvoit avoir une quantité suffisante: ce sont les cendres, & sur-tout celles du bois, ou de tout ce qui est un peu substantiel & nourri. Les cendres des savoneries sont d'une utilité éprouvée. Celles de toutes sortes d'herbes & de broussailles, sont l'unique ressource des habitans des Ardennes & de bien d'autres païs, où la mousse les fougères & les bruïères dénotent un fond naturellement stérile. Ces pauvres gens pèlent leurs terres; c'est-à-dire, qu'ils

The art of husbandry. by J. Mortimer. tom. 1. p. 121. edit. 1721.

Terres pelées, ou écobuées & brûlées.

lèvent le gazon, & tout ce qui y tient. Ils font de petits amas de ces mottes, & en y laissant du vuide par dessous, ils y mettent le feu. Ils répandent ensuite les cendres sur la terre, qu'ils mettent en état par ce moyen de leur donner un très-beau ségle. Ils font quelque chose de semblable dans leurs forêts. Après que la coupe est exploitée, & que le bois marchand est enlevé, ils brûlent les menues branches, les petits copeaux, les feuilles, les ronces, & les épines. Ils remuent ensuite la terre à la pioche, la charue ne pouvant passer entre les souches qui y demeurent: & le peu de cendres qu'ils y répandent également partout, est toûjours payé par une riche moisson. LE LABOURAGE.

Il y a des fermiers qui réservent les cendres, les suïes, & tous les amandemens d'un transport aisé, pour leurs terres les plus éloignées. D'autres mèlent les cendres avec les pailles, & réservent le tout avec précaution, ou dans une fosse pavée, ou du moins sur un terrain glaisé, & d'où rien ne se puisse écouler. Aussi les fermiers les plus sages ont-ils soin de ménager une avance de toît qui garantisse tout le tas, & qui empêche que la pluie & l'écoulement des eaux ne leur enleve les sels & l'huile qui font le principal mérite de l'engrais.

LE LABOURAGE. Faute de bien asseoir le pié d'un fumier, ou de le mettre quelque peu à couvert, il n'est assez souvent qu'un marc éventé & sans vertu.

Le Chev. Je n'oublierai point cette remarque.

Le Pr. On étend ces pailles sur la surface des champs, non au premier labour, mais au second ou au troisième; & plus communément au second, afin que les sels soient suffisamment dissous & mélangés avec la terre, sans cependant avoir le tems de se perdre.

Le Chev. Il est bien étrange qu'il faille faire servir des choses si viles & si sales à nous procurer notre nouriture.

Le Pr. Dites plûtôt, mon cher Chevalier, que c'est pour nous un grand bonheur, & un sujet d'admiration. Il se fait ici une promte métamorphose de ce qui nous incommode le plus, en ce qui nous est le plus nécessaire.

Le Chev. J'entre avec plaisir dans votre pensée, & je m'apperçois que je suis toûjours dans le faux, quand je me plains des ouvrages de Dieu. Cet amas de balaïures s'accumuleroit de jour en jour autour de nous, & rendroit notre demeure infecte & insupportable, si nous ne trouvions à les placer.

Le Pr. Il y a quelque chose de plus. Non seulement nous trouvons à nous en décharger sur nos terres : mais nous sommes heureusement forcés par le besoin que nos terres en ont, à nous délivrer de cette fange meurtrière. Ecartons-là donc loin de nous. Banniſſons-en jusqu'à la pensée, & ne voyons plus que la belle verdure en quoi elle a été heureusement convertie. Elle est devenue une source d'agrément & de richesses. Les jardiniers n'ont point, non plus que les philosophes, le pouvoir de convertir les substances, & de changer de la paille en or. Une main plus puissante que la leur les enrichit en tirant de ce vil terreau un melon fondant, une pêche succulente & magnifiquement colorée, une figue pleine de sucre, une poire parfumée, un blé nourissant, une farine, dont le goût, quoique simple, est toûjours attirant, & qu'on préfère dans la nécessité du choix à tout ce qu'il y a de plus piquant, de plus delicieux & de plus relevé. LE LABOURAGE.

Le Chev. On a tous les jours cette métamorphose sous les yeux, sans l'apercevoir.

Le Pr. Jusqu'ici nous n'avons parlé que des engrais qui occasionnent une fertilité passagère. Il en est d'autres qui changent en quelque façon la nature de la terre

LE LABOURAGE.

même, ou qui la rendent féconde au moins pour des vingt & trente années.

La marne.

La première matière propre à opérer ces changemens durables, est la marne, espéce d'argile blanche, grasse, & pourtant friable, qu'on trouve par lits à différens dégrés de profondeur, & qui répandu sur nos champs, s'y dissout, s'y incorpore, & y porte la fécondité. Elle échauffe & anime les terres les plus fortes & les plus froides. Mais sa vraie destination est d'évertuer les terres maigres qu'elle remplit de sels, & dont elle empêche l'évaporation en les épaississant.

Plin hist. nat. lib. 17. c. 7.

Cette matière précieuse a été connue des Grecs, des peuples d'Italie & des Gaulois nos peres. Mais on pourroit trop s'être arrêté à la marne blanche, qui n'est pas fort commune: & bien des naturalistes pensent que les lits de glaise, & autres matières serrées, que nous avons presque par tout sous nos piés à d'inégales profondeurs, produiroient le même effet. Ils assûrent même en avoir réïteré les épreuves en divers endroits avec des succès presque toûjours égaux. C'est à présent une pratique toute commune en Angleterre, d'employer l'argile dans les terres maigres, & on en a vû, qui pour avoir été mélangées de cette façon avec la première argile

Philosophical transact. abridg. d. t. 2. p. 731.

The art of husbandry by J. Mortimer. to. 1.

trouvée dans le voisinage, produisirent de beaux fromens l'espace de quarante-huit ans. LE LABOURAGE.

Autant la marne, & peut-être l'argile éprouvée, peuvent faire de bien dans une terre séche & infructueuse, autant en font les sables & les terres graveleuses dans les terres fortes, humides & difficiles à desserrer. La castine, espéce de tere séche, qui ne se trouve guères qu'auprès des mines de fer, a sur-tout cette propriété. Les terres graveleuses. La castine.

Ceux qui peuvent faire la dépense d'un four à chaux dans le voisinege de leur métairie, & trouver aisément des pierres propres à être calcinées ou dissoutes par le feu, peuvent fortifier les terres les plus legères, & sur-tout rendre maniables les plus dures. La chaux.

Les coquillages qu'on trouve quelquefois par lits ou par grand tas sous terre, ou à la surface, les écailles d'huîtres & de moules, le sable de la mer, le varec ou l'algue marine, herbe qui croît sur les bords de la mer..... Les coquillages.

Le Chev. Je la connois, on en couvre les paniers d'huîtres.

Le Pr. Enfin toutes les matières dont on peut tirer beaucoup de sels, étant répandues sur les terres, y portent avec elles la fertilité.

Souvent même il suffit de mélanger les

LE LABOURAGE. terres, comme on les peut trouver, sans chercher bien loin, & de creuser à quelques piés de profondeur au coin du champ pour faire ce mélange. On voit tous les jours des économes laborieux, convertir des marais inutiles, ou même mal sains & pernicieux, en de très-bonnes terres, en y faisant porter des graviers dans les tems où leurs chevaux sont désœuvrés.

Cette invention de fertiliser les terres par le mélange de la surface, non seulement avec l'argile, mais avec la première terre commune qu'on peut trouver en creusant, n'est point du tout une chose nouvelle; elle étoit pratiquée du tems de Pline par les habitans des environs de Cologne & de Bonne.

Plin. ib.

Ubii.

Vous voyez, mon cher Chevalier, par toutes ces espéces d'engrais qui se trouvent par tout, ou dans les dehors ou dans les entrailles de la terre, combien de ressources ont été mises à dessein sous la main de l'homme, pour suppléer en tout lieu à ce qui lui manque, & pour corriger au besoin la stérilité de son fond. Le domaine de l'homme ne consiste pas seulement à jouir de ce qui vient sur la terre. Dieu lui fait sentir qu'il l'a constitué maître & roi, en laissant à son industrie le soin honorable de régler, de réformer, d'améliorer.

Te-

Tenons-nous-en aujourd'hui aux préparatifs de la culture. Nous mettrons une autre fois le blé en terre, & nous tâcherons d'en suivre les progrès jusqu'à ce que nous le convertissions en pain. LE LABOURAGE.

Le Chev. Si nous avons à notre disposition tant de moyens pour engraisser la terre, il y a bien de l'injustice dans les plaintes qu'on fait de la mauvaise qualité des biens qu'on possède. Le travail les réformeroit.

Le Pr. Je puis vous rapporter en ce genre un fait assez singulier, dont j'ai été témoin durant quelques années. Un païsan possédoit pour tout bien deux petites pièces de terre, qui pouvoient à peine lui donner un peu d'avoine, ou de blé sarrazin. Il se mit en tête d'en tirer du froment. Et comme il n'avoit ni bétail ni engrais, il essaya de creuser au coin d'une de ses terres, & d'en tirer un sable noir qu'il répandoit à la surface. Il engraissa l'autre pièce, qui étoit voisine du chemin, avec la terre même qu'il amassoit le long du chemin. Il continua ce mélange d'année en année, & il parvint en effet à avoir le plus beau froment dans un païs où personne n'en recueilloit. Il jouit de sa prospérité quarante ans de suite. Ce ne fut pas sans envie, ni sans être exposé à la ri-

LE LABOURAGE.

dicule accusation de sortilége ou de magie.

Le Chev. Cette histoire a assez de rapport avec celle de Furius Cresinus, que M. le Comte me fit remarquer ces jours-ci dans Pline le naturaliste.

Lib. 18.

Le Pr. Je l'ai peut-être lûe : mais je ne me la rappelle pas.

Le Chev. Ce Cresinus étoit un affranchi qui avoit acquis un bout de terre, où il recueilloit par un travail opiniâtre des moissons plus abondantes que ne faisoient ses voisins dans de grands héritages. Tous le regardoient avec des yeux jaloux : on l'accusa d'employer des enchantemens pour dégraisser les terres voisines au profit de la sienne. L'Edile le fit assigner, & lui donna jour pour comparoître devant le peuple Romain. Il s'y présenta avec sa fille qui étoit une grosse & vigoureuse païsanne bien nourie, & bien vétue. Il produisit devant ses juges tout l'attirail de son labourage, des instrumens en bon état, des hoyaux pesans, une charue énorme, des bœufs pleins d'embonpoint. Voilà, dit-il, toute ma magie : voilà les sortiléges que je mets en œuvre. Il est vrai qu'il y en a quelques-uns que je ne puis produire ici : ce sont mes sueurs & mes travaux, tant de jour que de nuit. Cette éloquence naïve gagna tous les suffrages, & il fut renvoyé absous d'une voix unanime.

LE BLÉ
ET LES AUTRES SEMENCES.

DOUZIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Ch. LA terre est préparée : elle n'attend plus que la semence. Semailles.

Le Pr. Cette semence avant que d'être mise en terre doit avoir été bien choisie & bien léssivée. Le choix de la semence consiste à la prendre belle, parfaitement criblée & entièrement purifiée d'ivroie, & de toute autre graine étrangère. On fait bien, au moins de tems en tems, de la tirer d'un terroir distant de quelques lieues de celui où elle doit être employée. Le blé dénégère enfin étant toûjours jetté dans la même terre: il y épuise les sucs qui lui conviennent : au lieu qu'il en trouve de nouveaux dans une terre où il n'a pas encore travaillé. Choix de la semence.

Le Chev. On prend sans doute le blé le plus parfait.

LE BLE'. *Le Pr.* Il eſt bon que la ſemence, quoique nette, bien nourie & d'un bel œil, provienne cependant d'une terre qui ſoit inférieure à la vôtre, de quelques dégrés de chaleur ou de fertilité. Il eſt facile de paſſer d'une condition dure à une meilleure : mais quand il faut quitter une nouriture excellente pour en prendre une moindre, la nature ſouffre, & l'embonpoint court riſque de n'être plus le même.

Le Chev. Qu'eſt-ce, je vous prie, que cette leſſive par laquelle vous faites paſſer le blé avant que de le mettre en terre?

Préparation. *Le Pr.* La préparation des ſemences conſiſte à les faire paſſer par une leſſive de chaux vive ; ou à les détremper durant cinq ou ſix heures dans une ſaumure faite

Saumure. exprès. Après avoir jetté dans une corbeille cent vint livres de blé, ce qui eſt la quantité ordinaire & ſuffiſante pour enſemencer un arpent, on peut plonger pendant quelques heures la corbeille & le blé dans un tonneau, où l'on a mis vint livres de chaux ſur neuf ou dix ſeaux d'eau, puis faire ſécher le blé au ſoleil : ou bien on le tourne & retourne dans un tonneau, où l'on a fait diſſoudre dans l'eau trois livres de ſalpêtre, ou moitié moins d'alun, ou ſeulement deux onces de verd-de-gris. D'autres y employent le vitriol ; d'autres le ſel commun.

LE BLÉ.

Il y en a qui composent cette saumure avec des sels qu'ils ont extraits des cendres de toutes sortes de plantes. D'autres croyent mieux faire en abreuvant la semence avec de la lie de vin, ou avec du marc d'olives. Certains laboureurs se contentent de mêler leur blé avec de la chaux brisée, & sement l'un & l'autre à la fois, laissant à la pluye & à l'air le soin d'en dispenser sous terre les sels & les esprits.

Le Chev. Ces pratiques ne sont pas nouvelles. On s'en trouvoit bien dès le tems de Virgile *.

Le Pr. L'expérience en a toûjours confirmé l'utilité. Cette saumure fortifie les blés contre diverses maladies auxquelles ils sont sujets. Par l'amertume qu'elle y repand elle dégoute & écarte les vers, les taupes, & les mulots qui les auroient rongés sous terre. C'est de plus une épreuve faite que les semences lessivées, comme nous l'avons dit, sont plus fécondes † & réussissent mieux. Il y a même des laboureurs qui sont si sûrs du bon effet de leur préparation, qu'au lieu de cent vint livres de blé ils n'en employent que les deux tiers, ou même la moitié, & mélangent

* Semina vidi equidem multos medicare serentes
Et nitro prius aut nigrâ perfundere amurcâ. *Georg.* 1.
† Grandior ut fœtus siliquis fallacibus esset. *Ibid.*

LE BLE'. pour chaque arpent soixante ou soixante-dix livres de blé, avec de la paille hachée, pour remplir la main du semeur à l'ordinaire.

On a vû plusieurs fois en conséquence de la préparation des semences un seul grain pousser sept ou huit tiges, dont chacune portoit un épi de plus de cinquante grains. Le nombre des tiges sur un même pié s'est quelquefois trouvé prodigieux. On en a compté jusqu'à trente & trente-deux.

Malpighi anatom. plant.

Le Chev. Je vous ai oui dire, Monsieur, qu'il n'y avoit qu'un germe dans chaque graine.

Le Pr. Le fait de la multitude des tuyaux provenus d'un même grain de blé est trop attesté pour le révoquer en doute. Ce fait & bien d'autres prouvent que je me suis trompé, & qu'au lieu d'un seul germe dens chaque graine, il s'y trouve réellement un paquet de germes; mais que le plus avancé part le premier & affame les autres: à moins qu'aux environs il ne se trouve des principes végétaux en assez grande abondance pour nourir, & pour faire monter d'autres germes avec lui. Cette multitude de germes qui ne se développent qu'à proportion des secours & des sels qu'ils trouvent dans la terre, sem-

blent nous inviter à chercher le moyen de les faire valoir. LE BLÉ.

Le Chev. Les différentes espéces de sels ne nous manquent pas. Peut-être parviendra-t-on un jour à fournir facilement & sans frais à la terre l'espéce & la juste portion des sels propres à la rendre féconde tous les ans sans interruption.

Le Pr. Le produit des terres augmenteroit d'un tiers ou de moitié.

Le Chev. En attendant ces découvertes suivons la vieille routine. Quel est le tems propre à semer ?

Le Pr. Les blés qui se sement avant l'hyver sont le froment, le ségle & l'orge d'autonne. Le froment vous est connu. Il y en a quelques espéces moins ordinaires, comme le blé rouge qui se seme au printems ; le blé blanc qu'on seme en Dauphiné & en Flandres ; la touzelle qui est commune en Languedoc ; l'épautre ou le froment locar, dont les Allemands font plus d'usage que nous. Froment.

Le ségle est la nourriture des pauvres gens. Il s'accommode des plus mauvaises terres & des années les plus séches. La propriété qu'il a de rafraichir, engage souvent à en mêler un peu avec le froment qu'il rend plus tendre, plus frais & plus agréable. Le ségle dégénéré ou altéré, Ségle.

LE BLE'. & qu'on nomme blé cornu ou ergot, n'eſt bon qu'à jetter. Il cauſe des maladies funeſtes dans les païs où on en fait uſage,

Eſcourgeon. On ſeme encore avant l'hyver l'eſcourgeon ou l'orge d'autonne dont l'épi a quatre côtes, au lieu que l'orge ordinaire n'en a que deux. On recueille ce grain dès le mois de juin, & c'eſt un ſecours pour les pauvres gens qui en vivent en attendant que la moiſſon leur fourniſſe leur proviſion pour l'hyver. L'eſcourgeon ſe peut couper en verd & repouſſe deux & trois fois. Les chevaux en aiment également le verd & le grain.

Les menus grains qui ſe ſement en mars ſont l'avoine, l'orge, les lentilles & les féverolles.

Avoine. La récolte de l'avoine eſt un objet important dans le commerce, parce qu'elle eſt la nouriture & le ſoûtien des chevaux. On en fait auſſi, après l'avoir mondée de la balle qui l'envéloppe, un gruau eſtimé pour la ſanté.

Le Chev. A quoi, s'il vous plaît, eſt deſtiné le gros rouleau de bois qu'un cheval traîne ici-près ſur les avoines nouvellement levées?

Le Pr. Cette façon reſſerre auprès des racines la terre trop ouverte, & empêche,

durant les premières chaleurs, la trop grande évaporation des terres, en durciſſant un peu la ſurface. LE BLÉ.

L'orge, quoique d'un moindre uſage que l'avoine, ſert à nourir une multitude d'animaux. Les Eſpagnols en donnent au lieu d'avoine à leurs chevaux. On en fait de très-beau pain, mais d'un goût peu agréable quand on n'y eſt point fait. L'orge eſt le principal fond de la bierre. On en fait auſſi des ptiſanes, des gruaux & des crêmes rafraîchiſſantes. Orge.

Le Chev. L'orgeat dont on fait tant d'uſage eſt apparemment fait avec cette farine.

Le Pr. C'eſt une eau où l'on délaye une pâte compoſée, ſi l'on veut, de farine d'orge; mais plus ordinairement de ſemence de melon, mêlée avec du ſucre & quelqu'eau de ſenteur.

La lentille, les féverolles, les lupins ou pois ſauvages, & pluſieurs autres eſpéces de menus grains, ſe ſement à part ou ſe mêlangent à volonté pour en donner le fourage aux bêtes de charge, aux vaches & aux brebis, & la graine aux chevaux, aux cochons & à la volaille. Les lentilles qu'on mépriſe ſi fort en province ſont en honneur à Paris. Elles aident au moins la régularité du ſervice. Trémois ou mêlange de Lentilles, Veſce, Pois ſauvages, Féverolles,

LE BLÉ. Le blé noir ou sarrasin qu'on dit que
Blé sarrasin. les Sarrasins apportérent sur nos côtes quand ils les vinrent insulter vers la fin de la première race de nos rois, est un petit grain noir triangulaire qui est fort du goût de la volaille, & sur-tout des faisans. La fleur en plaît beaucoup aux abeilles.

Millet. Le millet, ou le mill, est le plus petit de tous les blés. Entr'autres usages il fait les délices des serins de Canarie & des ortolans.

Panis. Le panis, ou le blé barbu, qu'il ne faut pas confondre avec le froment barbu dont on fait de très-bon pain, est une espéce de gros millet, dont la tige s'élève jusqu'à huit & neuf piés.

Ris. Le ris, qu'on cultive peu en France, aime l'ombre & les terres plûtôt humides que grasses. Il y auroit quelque profit à le semer dans nos terres marécageuses qui sont si inutiles. Le ris est nourissant, & on en fait beaucoup d'usage tant en gras qu'en maigre. Les Orientaux en font leur nourriture ordinaire, & les Chinois en tirent une boisson qui leur tient lieu de vin.

Maïs. Le maïs, ou le blé de Turquie, est un gros grain presque rond, un peu anguleux, & approchant de la grosseur d'un pois commun. On en voit de jaune, de



P. Prevost sculpsit.

Le Maïs moitié part. de sa grandeur nat.

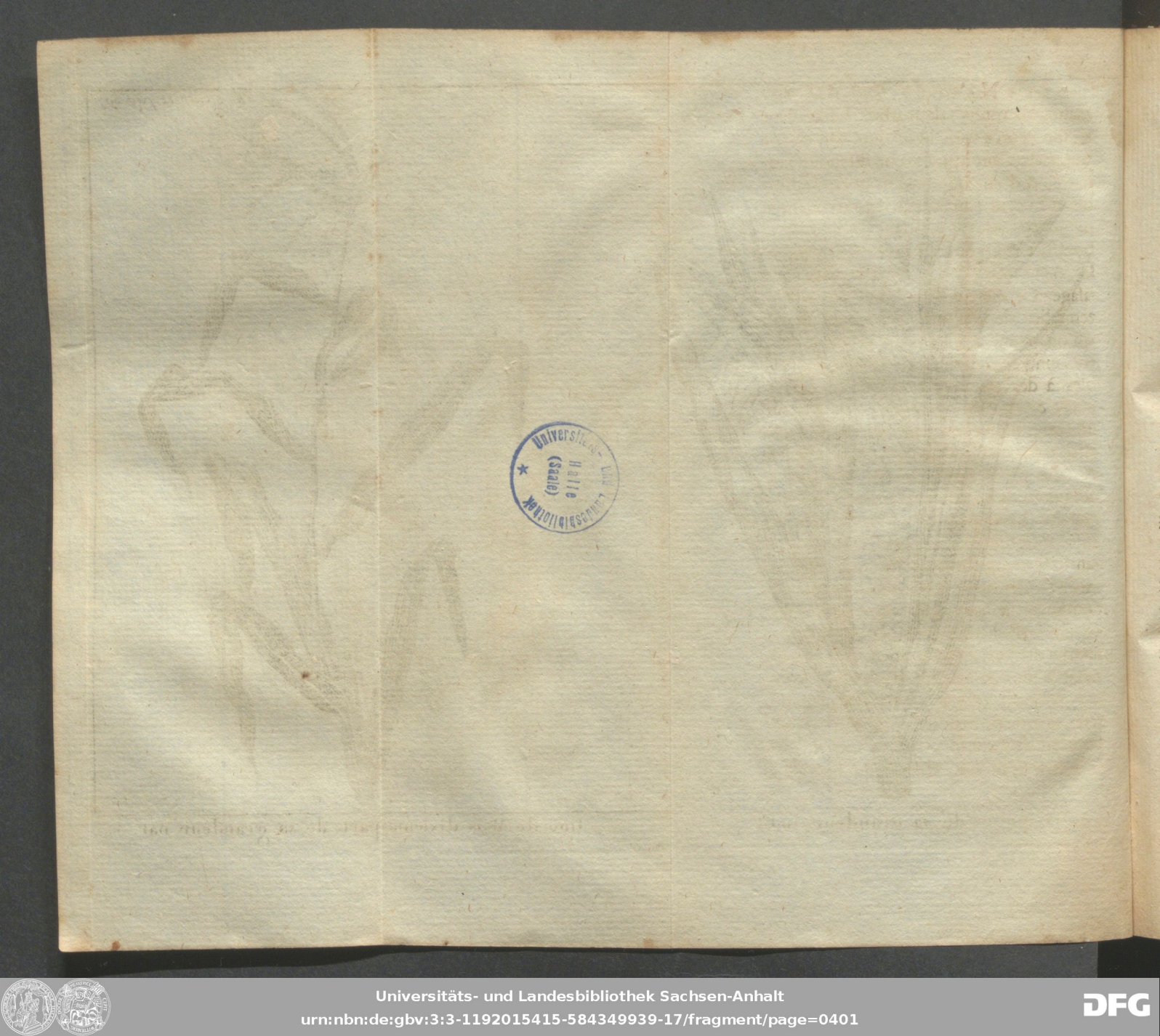


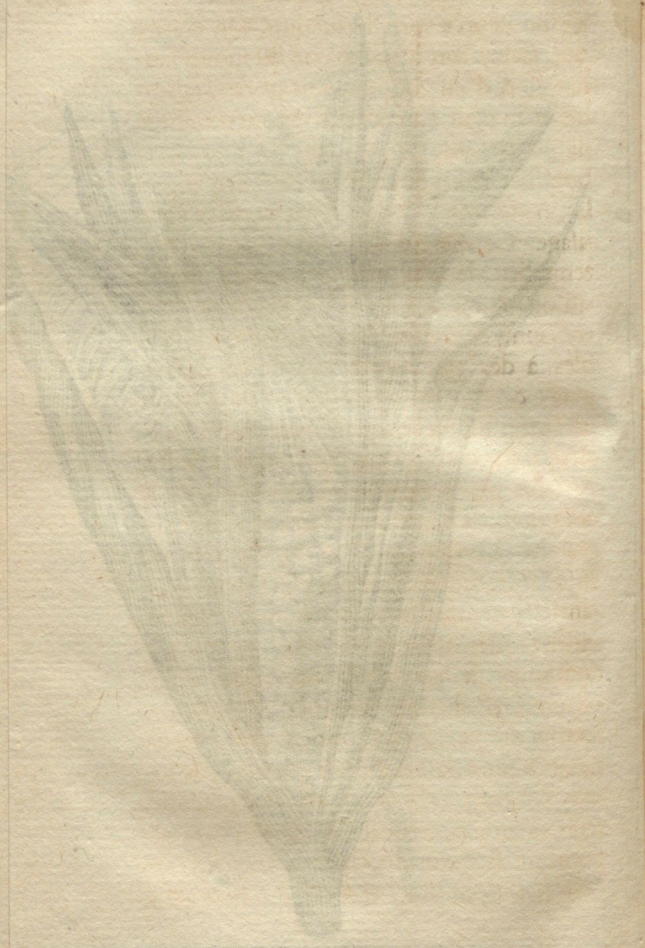
Le Maïs moitié de sa grandeur nat.



P. Yver sculpsit.

tige de Maïs dixieme part. de sa grandeur nat.


Universitäts- und Landesbibliothek
Halle
(Saale)



blanc, de rouge, de marbré. La couleur de son écorce varie beaucoup. On en tire une farine fort blanche, ou du moins jaunâtre, & d'un goût que l'usage rend agréable. On peut en faire des ragoûts en guise de petits pois, du pain, des galettes, de la bouillie. C'est de cette dernière façon que les Américains & les Asiatiques en font usage. Ce blé engraisse beaucoup & peut tenir lieu de la plûpart des menus grains qu'on donne aux animaux. Il pousse quatre, cinq & quelquefois six tiges semblables à des roseaux; hautes de six à sept piès, & qui contiennent une moëlle ou un syrop duquel on peut exprimer un véritable sucre. Chaque tige soutient deux & trois grappes ou gros épis de quatre à cinq doits de hauteur, revétus de plusieurs grandes enveloppes d'une étoffe presque aussi forte que du parchemin, pour garantir la grappe de toute humidité & des insultes des oiseaux. Chaque grappe est composée de huit côtes ou rangées dont chacune est de trente grains, les huit ensemble de 240. ce qui revient communément à plus de 700. pour une tige, & en n'y comtant que trois tiges le produit sera encore de plus de deux mille grains pour un seul qu'on a mis en terre. LE BLÉ.

Cette fécondité qui est prodigieuse,

LE BLE'. jointe aux qualités bienfaisantes de ce blé, a déja engagé les laboureurs de plusieurs de nos provinces méridionales à le planter. Ils l'ont fait avec succès, & sur-tout avec grand profit pour la basse-cour. La récolte du blé de Turquie n'est pas seulement beaucoup plus abondante, mais elle est plus sûre. Ce blé tient bon contre la plûpart des maladies qui détruisent les autres grains. Il y a, comme vous voyez, des païs où l'on fait des essais, & l'on ne risque jamais d'en faire. Mais ce n'est pas notre méthode. Nous commençons par condamner tout ce que nous n'avons point coûtume de pratiquer, & nous supposons presque toûjours que ce que nous faisons est la règle de ce qu'on doit faire.

Voila, mon cher Chevalier, les différentes espéces de grains dont on fait des nourritures. Mais il y a d'autres semences qu'on mèt encore utilement en œuvre dans plusieurs de nos terres.

Graines huileuses. Il y a d'abord les graines huileuses qui se sement vers le printems. Les principales sont le colsa, qui produit une espéce de choux, la navette & la rabette qu'il ne faut pas confondre avec la graine de navets, le sesame & le pavot, autrement nommé l'œillette. On en tire des huiles pour la lampe & pour la préparation des

laines. Celle de la camomille & de plusieurs autres plantes sont d'usage en médicine. L'huile d'œillette se mange en bien des provinces. LE BLÉ.

Le Chev. Ne craint-on point qu'elle n'assoupisse comme l'opium qui se tire aussi du pavot?

Le Pr. Je ne la crois pas à beaucoup près comparable à l'huile de Provence: mais on en mange tous les jours sans conséquence: & l'opium qu'on fait couler par incision de la tête du pavot presque mûr, est tout différent de l'huile qu'on extrait de la graine.

Après les graines huileuses viennent les plantes usuelles de plusieurs sortes qui se sement en pleine campagne, comme le safran, le senevé, le houblon, le chanvre, le pastel, le tabac, & plusieurs autres.

Le safran, qui fait le meilleur revenu de certaines provinces, & en particulier d'une partie du Gatinois, où il a une qualité parfaite, est une plante qu'on fait venir d'oignons. Elle ne donne ses fleurs qu'au bout de deux ans en septembre & en octobre. Ces fleurs sont belles, & portent un pistile à trois branches qu'on appelle fléches. Ce pistile est la seule partie de la plante dont on fasse usage, & c'est proprement ce qu'on appelle le safran. Il Safran.

LE BLE'. est employé dans la teinture. Les cuisiniers en colorent quelquefois très-légèrement leurs ragoûts. Il fait les délices des peuples du Nord.

Sennevé. Le sennevé est une très-petite graine dont on exprime une farine jaune qui, mêlée avec un peu de vinaigre, ou avec du moût, pour en corriger l'acrimonie, est ce qu'on appelle moutarde.

Houblon. Le houblon, qui vient de graines, de boutures, & de plans enracinés, produit une fleur qui donne à la bierre sa force & son principal agrément. On l'élève en la soutenant sur des perches fort hautes dans des terres cultivées qu'on appelle houblonières. L'usage qu'on fait du houblon dans la boisson des païs froids, & la manière dont on le fait monter sur de hauts échalas, l'a fait nommer la vigne du Nord.

Chanvre. Lin. *Pr. Partie. Entr. XV.* Je ne vous dirai rien, ni du chanvre, ni du lin : nous nous en sommes entretenus autrefois.

Pastel ou Guede. Le pastel, la gaude & la garance sont les plantes qu'on seme dans plusieurs de nos provinces, pour servir à la teinture. Le pastel, qu'on appelle aussi la guede, est proprement une pâte faite avec la poudre des feuilles d'une plante qu'on séme dans des terres fortes, & sous un climat chaud, comme est le Languedoc, où l'on en cultive beaucoup. On pile les feuilles de cette

plante, puis on les laisse croupir dans l'eau plusieurs mois de suite, en les remuant de tems en tems. Du sédiment qui demeure au fond de l'eau on fait cette pâte qu'on envoye aux teinturiers. Le Blé.

La vouéde, ou le petit pastel de Normandie, n'en différe que pour la qualité qui est moindre, & pour la manière de l'apprêter. Cette pâte, qui sert à teindre en bleu, est la première base de la plûpart des autres teintures. L'indigo, qui donne un bleu plus parfait, n'est pas, comme le pastel, une pâte de feuilles pluvérisées; mais le suc, ou le sédiment d'une plante qu'on a laissée quelque tems dans l'eau. Cette plante se cultive aux Indes, tant Orientales qu'Occidentales.

La garance ne sert que par ses racines, pour teindre en rouge. Elle se plaît dans les terres légères & humides, dans les marais desséchés. On en peut juger par le succès avec lequel elle croît dans l'île de Zelande, d'où nous vient la plus belle. Garance.

La gaude est une autre plante qui se cultive aisément dans les terres légères, & qui sert à teindre en jaune: on l'employe aussi à teindre en verd, & en d'autres couleurs, par différens mélanges. Gaude.

La dernière des semences que nous mettons communément dans nos terres la- Chardons à Bonnetiers.

LE BLE'. bourées, est la graine de chardons à foulons, dont les drapiers & les bonnetiers tirent ces têtes hériſſées qui ſervent non ſeulement à parer leur ouvrage, mais à le drapper, & à le rendre plus impénétrable à l'air par ce duvet délicat dont ils couvrent toute l'étoffe. Ces plantes réuſſiſſent dans les terres légères, & ſont encore mieux dans les graſſes.

Le Chev. J'ai vû le tabac, dont on fait tant d'uſage, venir à ſouhait dans de très-mauvaiſes terres. On devroit bien accorder aux provinces dont les terres ſont infertiles, la liberté de planter du tabac. Ce ſeroit un moyen ſûr de les enrichir.

Le Pr. Il y a aſſez d'autres graines utiles qui ont de la proportion avec la qualité de ces terres : vous en pouvez juger par le détail que je vous viens de faire. Il n'y a point de terres qu'on ne puiſſe mettre en valeur. La facilité qu'il y a à choiſir parmi tant de graines, a donné lieu à ces ſages reglemens qui réſervent à nos plantations étrangères la culture du tabac qui eſt ſouvent la ſeule plante qu'on y puiſſe élever avec un profit conſidérable.

Hiſtoire du Tabac. *Le Chev.* Quelle eſt, je vous prie, l'origine de l'uſage du tabac ? On dit qu'il n'y a pas fort long-tems que la mode en eſt venue.

LE BLY.

Le Pr. En 1560. M. Nicot, ambassadeur de France en Portugal, en sema la graine dans son jardin. Il l'avoit reçûe de quelque Curieux qui venoient de l'apporter d'un canton du Mexique nommé Tabaco, où les naturels donnoient à cette plante le nom de petun. L'application heureuse qui fut faite de ses feuilles sur quelques ulcéres, la fit regarder comme un excellent vulnéraire. M. Nicot l'envoya à la reine Catherine de Medicis, & c'est de là que viennent à cette plante les différens noms qu'elle a portés successivement d'herbe à la reine, de nicotiane, de petun, de tabac. Elle a encore donné son dernier nom, qui est le plus commun, à une des petites Antilles, où elle croît avec plus de succès qu'ailleurs. Chacun connoît les différens usages auxquels on l'employe. Son effet principal, comme celui de notre jusquiame de Canada qui lui ressemble, est de picoter, de ronger, & d'exciter dans les nerf une sorte de mouvement convulsif.

Le Chev. Ce mouvement est irrégulier dans la nature. Peut-il être bon à quelque chose ?

Le Pr. Il peut sans doute nous délivrer d'une humeur superflue. Alors il est un reméde. Mais y a-t-il apparence que pour être en santé il faille toûjours avoir le re-

LE BLE'. mède à la main, ni qu'on puisse regarder comme un remède, ou un régime utile, d'être à tout moment en convulsions ?

Manière de semer. Reprenons notre objet. De toutes ces différentes graines, les unes se plantent une à une, ou deux à deux, dans des trous également distans ; les autres se sement à la volée, ou plus dru ou plus clair. Le blé se seme à pleine main. Quand le laboureur a mis sa terre en poudre, soit pour le froment ou pour le ségle qui se sement en septembre & en octobre, soit pour les mars qui se sement en mars & en avril, alors sans attendre superstitieusement un certain tems de la lune, ce qui lui feroit manquer les beaux jours qui se présentent, il attache devant lui sa longue nappe où il jette une mesure de grain, & en entortille l'extrémité autour de son bras gauche, de manière qu'elle ne puisse s'échaper. Il emplit l'autre main ; & marchant sur une ligne droite, il répand circulairement cette semence, en faisant aller sa main jusques sur l'épaule gauche. Sa main s'emplit de nouveau, & part toûjours avec le pié droit. Il avance de la sorte en cadence, & avec une justesse de mouvement qui réjouit l'œil du passant.

Le Chev. Cette marche est-elle réglée pour plaire ?

Le Pr. Non assurément. Mais c'est de toutes ces reprises égales que dépend l'égalité de la distribution. Quand le laboureur a rempli une certaine largeur, il recommence sur une autre ligne, dont la distance à l'égard de la précedente est réglée sur la manière dont le blé s'écarte dans la projection. Le blé n'est pas vint-quatre heures en terre sans se disposer à germer. LE BLÉ.

Les semailles faites, le laboureur commence à jouir de quelque loisir. Une de ses grandes satisfactions est de se promener quelques semaines aprés le long de ses terres, de voir son champ, si sec & si nû peu de jours auparavant, tout couvert d'une belle verdure. Ces premières promesses d'une recolte abondante le rempliſſent de joie.

Le Chev. Nous pouvons le suivre & étudier comme lui tous les progrès du grain, depuis le moment où le germe se développe jusqu'à celui où son fruit se montre.

Le Pr. Ce bel ouvrage se dérobe d'abord à nos yeux, & malheureusement nous ne sommes plus dans le tems où je puisse, en ouvrant la terre, vous montrer des grains nouvellement germés. Mais j'ai trouvé le moyen de voir tout cet ou-

LE BLE'. vrage sans aucun obstacle. J'ai fait venir plusieurs grains de blé, & d'autres graines de toute espéce à découvert & sans le secours de la terre. Voici comment. Il faut mettre vos graines dans une légère couche de laine qu'on soutient avec une lame de plomb criblée d'une multitude de trous un peu grands. Cette lame posée sur un grand vase, toûjours plein d'une eau pure & souvent renouvellée, attire la fraîcheur dans la laine qui tient lieu de terre aux graines. Celles ci quelques jours après commencent à germer, & étendent peu-à-peu leurs racines dans l'eau où elles trouvent à la vérité moins de sucs que sous terre: mais elles y réussissent cependant, sur-tout si on change d'eau, & qu'on y jette quelques grains de sel. J'ai comparé ce qui arrive à la graine mise sous la laine, avec ce qui arrive à celle qu'on mèt sous terre: c'est à-peu-près le même progrès.

Un ou deux jours après qu'on a jetté une graine en terre, les sucs dont elle se gonfle se communiquent au germe & le font sortir. Le germe est toûjours situé à une des extrémités de la graine; & la partie du germe qui est vers le dehors, est la petite racine de la plante future. La partie du germe qui regarde l'intérieur du corps de la graine, est la tige &

la tête de la plante. Le corps de la plûpart des graines eſt compoſé de deux piéces qu'on appelle lobes, & qui ſont d'abord unies par une enveloppe commune plus ou moins dure. Lorſque la graine eſt enflée par le ſuc de la terre, les deux lobes ſe ſéparent en rompant leur enveloppe, & tout en fourniſſant à la jeune plante le lait ou la nouriture délicate dont ils ſont pleins: ils végétent eux-mêmes, ſe fortifient, & s'allongent plus ou moins hors de terre: ils ſervent de feuilles ſéminales à la plante, & ſe ſéchent enſuite d'eux-mêmes lorſque la plante les a épuiſées, & n'a plus beſoin de leur ſecours. Voila ce que vous remarquerez dans pluſieurs féves, dans les pois, dans les graines de citrouilles & de melons. Ces exemples peuvent ſuffire. LE BLÉ.

Il y a d'autres graines dont le ſac ne ſe ſépare point en deux parties pour fournir à la plantule deux premières feuilles. Ce ſac donne au germe ſa première nouriture: mais c'eſt en demeurant en terre, où il ſe ride, ſe flétrit & ſe deſſéche à meſure que la plantule fortifiée tire de la terre même ces ſucs plus nouriſſants & plus forts. C'eſt ce que vous éprouverez dans le froment & dans le millet que j'ai obſervés avec quelque ſoin dans leurs différens acroiſſemens.

LE BLE'. Racines. Le germe de blé, qu'on a mis en terre, commence vint-quatre heures après, pour l'ordinaire, à percer le sac de la graine & à se dégager. Il mèt dehors sa racine & sa tige. La racine est d'abord enveloppée d'une bourse qu'elle créve. Deux autres racines s'échapent de côté quelques jours après, & sortent chacune de l'étui qui les couvroit. Toutes trois sont hériſſées de chévelus qui embrassent étroitement les masses saline & les molécules terrestres qui se rencontrent sur leur route. Ils en expriment de quoi nourir la plantule conjointement avec les sucs liquides qu'elle tire encore de dedans le sac de la graine jusqu'au fond de laquelle la plantule étend de petits rameaux.

Tige La tige de son côté s'élance le plus directement qu'elle peut vers le haut. Le suc de la terre en enfilant les pores de la racine, l'assujettit & la fait descendre. Il fait au contraire monter la tige vers le haut. L'impression de l'air qui enfile les pores de la tige, contribue encore à cette direction. Le corps de la plante monte insensiblement au travers d'un petit foureau qui la conserve. Ces sortes de foureaux sont très-communs dans les plantes. On en trouve autour de la plûpart des fleurs. On en trouve même autour des boutons

Foureau.

à feuilles dans les arbres. Ces étuis s'allongent quelquefois comme de secondes feuilles séminales. Ce qui est bien sensible dans le dévelopement des boutons du maronier. Mais ils se séchent quelque tems après, quand ce qui avoit été mis sous leur garde est en sureté. LE BLÉ.

Le cinq ou sixième jour le blé commence à pousser une petite pointe de verdure hors de terre. Cette foible tige n'est qu'un rouleau de feuilles pliées l'une sur l'autre autour de l'épi qui demeurera encore longtems invisible & logé dans le cœur. La première feuille de ce rouleau s'ouvre un peu vers la pointe, étant toûjours engagée & roulée vers le bas, dans l'étui assez dur d'où elle est sortie. Quelques jours après le sac de la graine, quoique contenant encore quelque humeur laiteuse, commence à se desenfler & à se rider. La bourse, qui contenoit les racines, se séche. Toutes ces piéces qui n'ont qu'un usage passager, meurent & disparoissent quand elles ont fourni le service auquel elles étoient destinées. Feuilles.

Si l'on arrache le sac de la graine, si l'on retranche l'étui d'où sont sorties les racines, & celui d'où sort le rouleau de longues feuilles, il ne reste à la main que ce rouleau même qui contient la fanne & la Tuyaux.

LE BLE'. véritable tige. En dépliant proprement les feuilles, on apperçoit les ébauches des quatre tuyaux qui compoſeront la tige, & au deſſus le bouton de l'épi. Du premier nœud le plus voiſin des racines, part une feuille qui ſert de couverture & d'enveloppe au ſecond tuyau. Du ſecond nœud s'élève une feuille qui eſt roulée autour du troiſième tuyau. Au troiſième nœud commence une autre feuille qui couvre le quatrième tuyau & l'épi. Le premier entre-nœud, ou la diſtance du premier nœud au ſecond du côté de la racine, eſt alors beaucoup plus grande que celle qui ſépare le ſecond d'avec le troiſième. Sur ces tuyaux, pour ainſi dire emboités l'un dans l'autre, s'élève l'épi qui eſt reconnoiſſable à ſes petits grains tranſparens & ronds comme autant de perles.

Retranchement du verd.

Lorſqu'au retour du printems la fanne des blés devient ſi épaiſſe, qu'on puiſſe préſumer que la tige en ſeroit amaigrie, & que celle-ci ſuccomberoit ſous le poids de l'épi, le laboureur * introduit dans le champ un troupeau de brébis pour y brouter la pointe du feuillage qui doit perir dans peu, ce qui fortifie le tuyau qui y eſt enfermé.

*... Ne gravidis procumbat culmus ariſtis
Luxuriem ſegetum tenerâ depaſcit in herbâ, *Georg.* I.

Enfin le tems devient sûr. L'épi sort des étuis où il se déroboit à un air trop froid & toûjours incertain. Les différentes loges, ou les sacs destinés à contenir le corps des graines futures, commencent à s'élargir. Ces loges allongent au dehors deux espéces de trompes, ou de pistiles, pour recevoir les poussières des bouquets d'étamines qui paroissent au dessus, & qui y portent la fécondité. Où ces poussières ne tombent point, il ne s'y trouve point de germe fécond, & le sac avec ce qu'il contient demeure plat & inutile. LE BLE'. Fleurs.

Après que les germes ont allongé, & dilaté dans les sacs des graines le corps farineux auquel ils sont unis par des rameaux qu'on peut appeller les racines séminales, alors l'enveloppe & les premières feuilles qui tiroient de la terre & de l'air des sucs & des esprits proportionnés à la delicatesse de la tige, commencent à se sécher. La tige fortifiée, agit plus puissamment par elle-même : elle dérobe aux feuilles les sucs qui les nouriſſoient : elle attire tout à elle : mais elle ne s'enrichit que pour l'épi qu'elle porte.

Le Chev. Vous avez beau fortifier cette tige tant que vous pourrez : après tout elle n'a que deux lignes au plus de large sur une hauteur de quatre ou cinq piés, quelque-

LE BLE'. Structure de la tige, & de l'épi.

fois plus. Comment une tronc si foible portera-t-il l'épi avec tous ses grains ? Ma vie dépend de la conservation de cette plante : le moindre vent l'abatra : cela m'inquiète.

Le Pr. Il y a lieu, je l'avoue, d'être surpris d'abord qu'un épi si précieux soit appuyé sur une tige si haute & si mince, destituée d'appui & d'abri, plantée au milieu d'une vaste campagne où tous les vents soufflent tour à tour. Cherchons les raisons d'une structure si étrange.

Le blé a été élevé plus que la plûpart des autres graines, & jusqu'à quatre & cinq piés de terre, afin qu'il se trouvât tout-à-fait au dessus d'une certaine humidité pourissante que les terres exhalent, & qui est extrèmement sensible le soir, lorsque le froid de la nuit la resserre, & l'empêche de se dissiper. Si le grain eût été logé plus bas, l'humidité l'auroit fait germer avant qu'il fût recueilli.

Ce tronc si haut n'a dans sa plus grande épaisseur que deux lignes de diamètre : c'est une économie. C'est afin qu'un petit champ pût contenir un grand nombre d'épis. Mais cette tige toute grêle qu'elle est, a été construite avec un artifice qui la maintient pendant des mois entiers contre les mouvemens de l'air. Quatre nœuds d'une substance dure, & semblables

à quatre fortes bandes, l'affermissent sans lui ôter sa souplesse. Elle est encore assez fléxible pour se courber sans rompre sous l'haleine d'un vent ordinaire, & même sous les coups redoublés d'un vent brusque & impétueux. Mais à l'aide de ses nœuds, elle se trouve assez de roideur pour se relever lorsque le calme est rendu. Il est agréable alors de voir cette forêt d'épis dans une douce agitation : les ondes de l'air qui se succedent, les abaissent tour à tour : ils semblent rouler comme les flots de la mer. LE BLÉ.

L'épi n'est pas construit avec moins d'intelligence. Les grains y sont proprement rangés les uns au-dessus des autres à des distances égales, pour recevoir une égale nouriture. Ils sont cachés & garantis sous différentes couvertures, assez épaisses pour émousser les rayons du soleil, & assez étroitement jointes, pour rejetter & faire écouler la rosée ou la pluye qui les feroient germer si elles y étoient admises intérieurement. Plusieurs de ces couvertures sont terminées par autant de pointes plus ou moins longues, qui, selon les uns, peuvent bien être des canaux destinés à introduire dans chaque loge une juste mesure d'air ; &, selon d'autres, forment une palissade contre les insultes des petits

LE BLÉ. oiſeaux *. Je ſuis fort porté à croire que ces pointes ou barbes de blé, ſont deſtinées à ſoûtenir & à rompre les gouttes de pluye qui ſont forcées par là de ſe diſperſer de côté & dans les dehors, au lieu de tomber intérieurement vers le pié des loges du grain où elles pouriroient tout par leur ſéjour.

Nielle. L'épi en cet état n'a point de plus grands ennemis que les vents orageux & la nielle qui eſt une petite pluye graſſe, dont les parties les plus ſulphureuſes s'attachent plus ou moins abondamment à certaines tiges, & y demeurent colées, tandis que l'eau s'écoule plus bas. Le ſoleil qui échauffe enſuite cette humeur gluante & combuſtible, la rend ſi active & ſi pénétrante, qu'elle brûle le tuyau & convertit les grains en charbons, ou en une poudre noire qui gâte par ſon mélange le blé demeuré ſain.

Le Chev. N'a-t-on point trouvé de remède à ces maux?

Le Pr. Contre les orages qui ſervent à nous punir & à nos éprouver, il n'y a ni force, ni induſtrie, ni précaution. On peut prévenir les mauvais effets de la nielle, en prenant à deux une longue corde, pour la faire paſſer ſucceſſivement ſur

* Contra avium minorum morſum munitur valle ariſtarum. *Cic. de ſenect.*

tous les épis d'un champ, & en secouant fortement la menue pluye avant que le soleil la mette en feu. LE BLÉ.

Enfin les blés jaunissent. On attend pour y mettre la faucille que ce jaune commence à tirer sur le rouge, & que le grain en ouvrant ses étuis, nous invite à le recueillir, & à prévenir sa chute. Alors une multitude de mains officieuses viennent nous offrir leur service, & se noirciſſent volontiers sous les ardeurs du soleil de juillet, à abbattre & à lier nos moissons. Les pauvres s'assurent ainsi leur part de ce grain bienfaisant que leur condition ou la stérilité de leur province leur avoit refusé. Ils passent des endroits où la moisson est avancée dans ceux où elle est tardive. Ils finissent par les blés de mars. En autonne ces bonnes gens vont revoir leur chére famille. On ne craint plus les approches de la triste saison. Leur travail leur a procuré le pain, la joie, & de quoi se délivrer des importunités du collecteur. Moisson. Moissonneurs.

Le Chev. Riches & pauvres nous voila tous comblés de biens. Mais ce que la nature nous a donné, il faut savoir le conserver. Faites-moi le plaisir de me rappeller ce que vous ne me dîtes autrefois qu'en passant sur la manière de garder le blé. Conservation du blé.

Le Pr. Il n'en est pas du blé comme

LE BLE'. des fruits. Ceux-ci étant destinés à nous rafraîchir tour à tour dans le cours de quelques semaines, ou n'ayant tout au plus que l'hyver suivant à passer, ils n'ont reçu qu'une robbe assez légère, & proportionnée cependant à la nature de la saison qui en doit jouir. Mais le blé, qui est la nouriture de toutes les saisons, au lieu d'un habit mince & de peu de résistance, renferme & conserve la farine qui doit nous nourir, sous une écorce dure & vigoureuse qui le mèt en état de durer d'une année à l'autre ; d'être transporté chez d'autres peuples qui en ont besoin ; d'être mis en réserve dans des greniers publics pour des besoins pressans ; & de s'y garder, si l'on veut, pendant des siècles entiers.

La première façon de conserver le blé est de le laisser dans l'épi. Il est alors dans sa lòge naturelle, & ce n'est que de cette façon qu'on peut parvenir à le communiquer aux provinces & aux îles de l'Amérique qui nous en demandent. Si on ne prenoit la précaution de le leur envoyer en épis dans des tonneaux bien fermés, il s'éventeroit, & inutilement le mettroit-on en terre. On le seme ou on le plante en ces pa¨s avec l'épi pour plus grande sureté, & l'on réussit par là à le faire lever. Mais cette façon de le conserver auroit parmi

nous bien des inconvéniens. Le blé court risque de se pourir ou de germer à la moindre humidité dans le tas. Des légions de rats s'y viennent établir, & dans la liberté où les mèt la solitude, ils y dévorent paisiblement le travail de nos mains. Souvent le mal est grand avant que d'être apperçu. D'ailleurs le besoin qu'on a des pailles nous oblige à séparer le grain de l'épi. Ce qui se fait en rangeant les gerbes dans l'aire de la grange, épis contre épis, & frappant rudement ceux-ci à grands coups de fleaux. Les anciens faisoient partir le blé hors de l'épi en faisant passer & repasser sur les gerbes un bœuf qui les fouloit aux piés, ou une lourde charette qui produisoit le même effet. Les Gascons & les Italiens employent encore à cet usage les charettes ou les traîneaux. Les Turcs se servent de tables hérissées de pointes de fer ou de pointes de pierres à fusil pour froisser rudement les épis. Mais on n'a rien trouvé de meilleur que les bras d'un fort batteur, qui levant en l'air le long levier auquel le fleau est suspendu, porte sur les épis un coup d'autant plus fort qu'il est ramené de haut.

LE BLÉ.

Batteurs en grange.

La seconde manière de conserver le grain, est de le remuer beaucoup lorsqu'il est hors de l'épi, de le cribler souvent, de

LE BLE'. le faire passer d'un endroit à l'autre en l'éparpillant avec la pêle, ou en le faisant tomber par une auge ou une trémie fort large par le haut & étroite par le bas, dans d'autres qui sont posées plus bas, d'où il est relevé sur le champ à l'aide d'une grue ou autre machine dans l'étage supérieur. Le blé ainsi remué & aéré de quinze jours en quinze jours durant les six premiers mois, demande moins de soins par la suite, s'il est dans un lieu sec. Le mouvement & l'air suffisent pour le garantir pendant un tems de l'humidité, de l'échaufaison, de la poussière, & des charansons. Si on donne le loisir à ces insectes de s'y glisser, ou d'y faire quelque séjour, ils s'y multiplient promtement comme des fourmilières, & pulvérisent bien-tôt tout un tas. Il faut leur déclarer une guerre perpétuelle en remuant de nouveau, en frotant les environs avec des huiles & avec des herbes d'une odeur forte & capable de les écarter, comme sont l'ail & l'hyèble; ou bien en les exposant sur des couvertures au grand soleil qui les tue; ou enfin en lâchant sur le tas une bande de poulets qui quitteront, dit-on, le grain pour s'attacher aux charansons tant qu'il en paroîtra.

Le Chev. Avant que de leur livrer un tas de blé, ce ne seroit pas mal fait de

leur donner un nombre de grains comtés avec quelques charanſons mêlés parmi, pour s'aſſurer s'ils en agiront honêtement. LE BLÉ.

Le Pr. J'ai vû un fermier comter ſur leur bonne foi. On peut les éprouver.

Quand on a conſervé le blé bien nèt pendant deux ans, & qu'il a jetté tout ſon feu, on peut le conſerver pendant quarante, cinquante, & même cent ans, ou en l'enterrant dans des foſſes revétues de fortes planches bien aſſemblées, ou plus sûrement encore en poudrant les dehors du tas d'une petite quantité de chaux vive qu'on diſſout avec un peu d'eau dont on arroſe légèrement le tout. Cette chaux fait germer le grain à la profondeur de deux ou trois doits, & forme à la ſurface une croûte qui eſt impénétrable à l'air & aux inſectes.

Le Chev. J'admire les différens états par leſquels le blé paſſe, les riſques auxquels il eſt ſujèt, & les ſoins qu'il coûte avant que de nous nourir.

Le Pr. Nous avons imaginé mille moyens pour nous en aſſurer la jouiſſance, & pour adoucir les travaux qu'il nous coûte. Nous employons des inſtrumens durs & polis pour rendre le labour plus aiſé & plus profond. Nous nous déchargeons ſur les chevaux & ſur les bœufs du

LE BLE'. travail le plus rude. Nous accélérons le mouvement & l'expédition par le ſecours des leviers, des roues, & de cent autres machines pour cueillir, pour battre, pour tranſporter, pour moudre & pour cuire. Mais quelque inventif & adroit qu'ait été l'homme pour diminuer ſa peine & pour ménager ſon tems, le blé qui eſt la meilleure & la plus néceſſaire de toutes ſes nouritures, l'oblige à un cercle perpétuel de travaux inévitables. C'eſt ici plus qu'en toute autre choſe que Dieu a écarté la pareſſe par le beſoin : & quoique ce ſoit lui ſeul qui donne l'acroiſſement à ce que l'homme a planté & cultivé, il aime mieux cacher ſes préſens & ſa bénédiction ſous l'ombre du travail de l'homme, que de le rendre oiſif & indolent, en lui faiſant toûjours des libéralités qui ne lui coûteroient que le ſoin de les recueillir.

LES VIGNES.

TREIZIEME ENTRETIEN.

LE COMTE, LA COMTESSE, LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Comte. LA pente de la coline commence à devenir trop roide. Notre promenade ſera plus douce ici ſur la pelouſe qui borde le pié des vignes, & nous pourons voir ce que l'année nous promet.

Le Chev. Les montagnes qu'on rencontre par tout en ſon chemin, ſont incommodes. La terre a été faite pour être notre demeure: ne ſeroit-elle pas plus belle ſi elle étoit unie? On iroit par tout de plein pié.

La Comt. Ne dites point de mal, je vous prie, ni des montagnes, ni des côtaux. C'eſt ce qui nous donne des vûes réjouiſſantes, des amphithéatres ſurprenans qui rendent le païſage vif & varié. Nos

LES VIGNES. demeures en sont mille fois plus gracieuses. Il n'y a que les voyageurs qui en murmurent.

Le Comte. L'étendue de notre domaine se trouve augmentée & presque doublée par ces grandes courbures.

Utilité des côtaux. *Le Pr.* Si nous n'avions que des plaines nous manquerions de bien des secours. La main qui a formé le globe de la terre en a diversifié la surface avec un artifice qui attire notre admiration & notre reconnoissance à mesure qu'il est apperçu. Elle ne s'est pas contentée de nous donner des terrains unis de toute nature & de toutes qualités pour y faire croître les différentes espéces de grains dont nous tirons notre principale subsistance. Elle a de plus élevé d'espace en espace des montagnes & des collines, afin de ménager

Vignobles. des expositions favorables à la vigne & aux plantes qui ont besoin d'une forte réfléxion de la lumière pour mûrir parfaitement leurs fruits. Voyez tous ces terrains qu'elle a abaissés en pente pour y faire tomber directement le rayon qui seroit oblique étant reçu en plaine. Ne sont-ce pas autant de grands espaliers qu'elle nous invite à garnir, & où la vivacité de la réfléxion se trouve unie à la bonté du plein air ? Cette main n'est donc pas moins bien-

faisante qu'habile. Elle a fû, comme vous voyez, convertir les terrains qui nous paroissent d'abord les plus irréguliers, en agrémens & en utilités. LES VIGNES.

Le Comte. Les différentes utilités des montagnes sont un des plus beaux sujets dont on puisse s'entretenir, & nous pourrons quelque jour contenter là-dessus la curiosité de notre cher Chevalier. Mais c'est faire pour le présent une apologie très-suffisante des montagnes que de dire qu'elles servent à nous donner le vin.

Le Chev. Dès-lors il n'y a plus lieu de s'en plaindre. Mais la vigne ne se peut-elle pas cultiver en plaine?

Le Comte. Communément * elle y réussit peu, & ce n'est pas même sur toutes sortes de côtaux qu'elle se plaît. On lui réserve ceux qui sont tournés au levant ou au midi, quand d'ailleurs le grain de terre est propre pour la vigne.

La Comt. A voir ces côtaux si arides, & tous ces terrains pendants où l'on ne peut mettre la charue, on croiroit qu'il n'en faut rien attendre. Cependant ils se couvrent tous les ans de la plus belle verdure, & produisent le plus délicieux de tous les fruits.

* . . . . . apertos
Bacchus amat colles . . . . *Georg.* 2.

LES VIGNES.

Le Pr. Le même sujet d'étonnement que nous trouvons dans le terrain maigre qui nourit la vigne, nous le trouvons dans la plante qui nous donne le vin. Qui auroit cru, avant l'expérience, qu'un vil bois, le plus informe de tous, le plus fragile, le plus inutile à tout usage, pût produire une liqueur si ravissante? Il suffit de le planter dans une terre séche, pierreuse, stérile en apparence: & bien-tôt ce sable délayé d'un peu de rosée va pousser une multitude de grappes qui s'empliſſent pour nous d'un jus plein de force & d'agrément. Où a-t-il pris des qualités si supérieures à la bassesse de son origine & à la sécheresse de sa terre natale? Qui lui a donné tant d'esprits & tant de feu? Comment ce jus conserve-t-il tant d'efficace & de vigueur, avec tant de délicatesse, jusqu'à perséverer dans sa bonté pendant plusieurs années, jusqu'à supporter les secousses des charois & les plus longs trajets de mer, jusqu'à être converti par l'alembic en une liqueur encore plus forte & plus pénétrante, que la curiosité & l'expérience ont diversifiée en mille manières?

Eau de vie

Effets du vin, source de la joie.

La Comt. La production & l'agrément du vin me touchent encore moins que les effets dont il est suivi. Les autres liqueurs, soit naturelles, soit artificielles, comme

la bierre, le cidre, le thé, le chocolat, le caffé ſont preſque toutes des boiſſons ſérieuſes & taciturnes, qui laiſſent l'homme livré à ſa mélancolie. Si elles raſſemblent quelquefois une compagnie autour d'elles, ou bien on y moraliſe d'un air triſte: ou l'on y politique froidement: quelquefois on y diſpute avec aigreur. C'eſt le privilége du vin ſeul d'apporter par tout la vivacité & la joie. Il délie la langue, il évertue l'eſprit, & fait éclater la ſatisfaction du cœur par le chant. LES VIGNES.

Le Pr. C'eſt parce que le vin eſt la ſource infaillible de la joie, qu'il eſt auſſi l'ame des repas. Point de bonne chère où il manque. Il renferme ſeul bien des mets exquis: mais rien ne le peut remplacer. Tout le reſte n'eſt pas capable de conſoler de ſon abſence. Ame des repas.

La Comt. Il fait un autre bien. En écartant la triſteſſe & les paſſions ſombres, il répand la ſérénité ſur le front. Il adoucit les cœurs les plus aigris. Il raproche peu à peu des perſonnes ennemies qui ſont charmées de ſe revoir avec un air ouvert & ſans embaras: la colère n'eſt plus dans leurs yeux: elles ſe retrouvent aimables, & la haine fait place à l'amitié renaiſſante. Le vin devient ainſi le média- Lien de la ſociété.

LES VIGNES.

teur des réconciliations le plus gracieux, le plus insinuant, & le plus facile à trouver. On peut dire qu'il est un des liens des plus engageans de la société.

Restaurant de l'homme dans son travail.

Le Pr. Il est encore un des plus puissans soutiens de l'homme dans son travail, soit en le lui faisant commencer avec joie, soit en rappellant tout d'un coup ses forces épuisées par la fatigue. Dans la dure nécessité où Dieu a mis l'homme de travailler, il n'a pas voulu l'accabler ni l'abandonner à la tristesse de ses noires pensées.

Ps. 103. Tandis qu'il tire de la terre un pain propre à le nourir & à le fortifier, il lui prépare une liqueur vivifiante qui réjouit son cœur, & lui fait goûter son état. Voyez cet homme qui courbe son dos & qui marche à pas lents sous une charge de bois dont il est accablé. Deux verres de vin, retranchés de la collation que je vois apprêtée sur l'herbe, seroient suffisans pour changer en un instant son air & sa marche. On ne le reconnoîtroit plus.

Le Chev. La chose va être éxécutée sur le champ. C'est moi qui serai l'échanson.

Le Pr. Au lieu des traits de chagrin & de découragement dont son visage paroissoit défiguré, le vin y a répandu un air de

gaieté, & des couleurs que les essences, ni le fard ne pouroient imiter. * Le pain mèt l'homme en état d'agir : mais le vin le fait agir avec courage, & lui rend son travail aimable. L'ame, auparavant ensevelie dans une mélancolie profonde, semble revivre par son secours. Elle se produit : elle se répand dans les dehors : elle mèt l'agilité dans les piés, & des expressions de joie dans la bouche. Tous ses maux sont oubliés. Elle prend des sentimens de vigueur, & la timidité qui sembloit la resserrer, en ne lui laissant voir que ses peines, fait bien-tôt place à l'espérance & à la résolution. LES VIGNES.

La Comt. Je remarque une autre propriété dans le vin. Il est si ami de l'homme, qu'il varie ses goûts selon nos dispositions. Sommes-nous en bonne santé ? le vin réjouit l'odorat, la langue & l'estomac. Il semble nous donner avis de la proportion qu'il a avec tous nos besoins. Sommes-nous malades ? il change alors sa séve enchantereſſe en une amertume insuportable. Il semble nous avertir obligeamment qu'il n'est propre qu'à augmenter chez nous l'altération & le trouble.

* Educas panem de terrâ, & vînum lætificet cor hominis : ut exhilaret præ oleo.
Hebr. *Mishumen.* Meliùs quàm unguentum. *Mieux que ne feroient les essences, ou le fard. Ps.* 103 : 14. & 15.

LES VIGNES.

Le Chev. Cependant il ne se fait aucun changement dans le vin.

Le Pr. Le changement ne se fait qu'en nous. Mais peut-on méconnoître là cette sage économie qui nous a épargné la longueur des discussions, & l'incertitude des raisonnemens dans le discernement des nouritures qui nous sont convenables, ou nuisibles. Elle en a admirablement réglé l'usage par la voye abrégée des plaisirs prévenans, & des dégoûts salutaires.

Le Chev. Vous avez dit du vin tout le bien qu'on en doit dire: mais il n'est pas toûjours bienfaisant. Il y a des gens qu'il rend extravagans, ou furieux. J'ai quelquefois entendu dire qu'il faudroit arracher toutes les vignes, & qu'on s'en trouveroit mieux.

La Comt. L'excès des meilleurs nouritures cause des maladies. L'abus du vin n'est pas une raison de le suprimer.

Le Pr. On a assez souvent vû de prétendus philosophes, & des législateurs injustes, tels que Penthée [a], Domitien [b], & Mahomet [c], qui ont voulu priver les hommes d'un bienfait dont le Créateur n'ignoroit pas qu'on abuseroit. Mais c'est une injustice pleine d'extravagance de vouloir être plus sage que lui, & d'arracher de la terre un bois qu'il y a planté lui-même pour en

a V. *Les metam. d'Ovide.*
b V. *Cedrene & la chroniq. d'Eusebe.*
c V. *L'Alcoran.*

faire l'adouciſſement de nos peines. Aucune nation n'a négligé le vin, lorſqu'elle a pû ſe le procurer, ou par la culture, ou par le commerce. L'uſage du vin eſt auſſi ancien qu'il eſt étendu, puiſqu'il s'étend à toute la terre, & qu'il remonte au moins à Noé le pere commun de toutes les nations. LES VIGNES.

La Comt. J'aurois beaucoup de plaiſir à entendre l'hiſtoire des progrès de la vigne & du vin. Le Chevalier voudroit ſavoir planter & cultiver une vigne, vendanger & façonner le vin. Aſſéions-nous, je vous prie: M. le Prieur nous livrera l'hiſtoire de la vigne, & M. le Comte, qui a fait planter la meilleure partie de celles que nous voyons, nous apprendra la vraie méthode de faire le vin. Je voudrois d'abord ſavoir pourquoi M. le Prieur nous a dit que l'uſage de cette liqueur remontoit à Noé au moins. Eſt-il permis de ſoupçonner qu'il y ait eû du vin avant Noé? il eſt le premier qui ait planté la vigne.

Le Pr. On peut croire ſans héréſie que le vin eſt auſſi ancien que le monde. Noé prit ſoin de communiquer au genre humain ce qu'il avoit connu de meilleur avant le déluge. C'eſt dans cette vûe qu'il commença par renouveller l'agriculture: & comme un de ſes premiers ſoins fut

LES VIGNES.

de planter la vigne, & d'exprimer le jus des raisins, on peut penser qu'il ne se porta à le faire que par la connoissance qu'il avoit de l'utilité de cette pratique.

Le Chev. Mais seroit-il tombé dans l'ivresse s'il eût connu la nature du vin ?

Le Pr. L'ivresse où il tomba ne prouve point qu'il ignorât ce que c'étoit que le vin ; mais que l'impression en fut plus forte & plus agissante après une longue interruption.

Sacrifices de pain & de vin.

Quoi qu'il en soit au reste, la vigne fut portée par tout de proche en proche par les enfans de Noé. C'est presque chez tous les peuples que nous trouvons dans les tems, même les plus reculés, qu'une des principales parties du culte extérieur consistoit à offrir à Dieu du pain & du vin, pour le glorifier, & pour le remercier d'avoir donné aux hommes la vie, & ce qui en est le soûtien. On se contentoit souvent de cette offrande, & lorsqu'on faisoit couler le sang des victimes, le sacrifice en étoit toûjours accompagné d'une poignée de farine, *ou d'un gâteau, & de quelque effusion de vin.

Ces fêtes se célébroient en pleine campagne, & communément sur des lieux

* *Mola* tourteau d'orge qu'on mettoit sur la victime, d'où vient le mot *immoler*.

élevés & remarquables. Elles revenoient tous les ans en des tems déterminés. L'offrande étoit toûjours suivie d'un repas, où les peuples se réunissoient pour manger avec joie en commun, en signe d'union, & comme ne faisant tous qu'une seule famille. Ces fêtes dégénérèrent peu à peu en excès, & en dissolutions. Telle est apparremment la première origine des fêtes du vin qui sont si anciennes, & qui de l'Asie ont passé en Europe, & par tout. LES VIGNES.

Le Chev. Mais il y avoit dans les Bachanales bien des choses qui n'ont aucun rapport à un repas, ni au vin. Qu'étoit-ce, je vous prie, que ces clameurs d'Io & d'Evoé qu'on réïtéroit si souvent? A quoi servoient les tyrses, ou ces petites piques environnées de fleurs & de feuilles de vignes? Pourquoi ceux qui célébroient les fêtes du vin couroient-ils de montagne en montagne? Pourquoi se jettoient-ils sur tous les animaux qu'ils rencontroient? Pourquoi après les avoir mis en piéces, se barbouilloient-ils le visage de sang? Le vin ne porte personne à ces folies. Origine des fêtes du vin.

Le Pr. Voici la conjecture qui m'a paru la plus vraisemblable sur l'origine de ces fêtes extravagantes. Elles ne sont dans leur principe que les fêtes institutées dès le commencement par la piété en l'honneur du

LES VIGNES.

vrai Dieu, mais défigurées par les circonſtances qui s'y ſont jointes.

Remarquez, je vous prie, que tous les peuples ont une inclination naturelle à conſerver le ſouvenir des grands événemens par les repréſentations qu'ils en font tous les ans à certains jours. Pour le faire voir contentons-nous de quelques éxemples connus. Rien n'eſt ſi commun parmi nous que cette pratique. C'étoit autrefois la coûtume en France, & c'eſt encore la coûtume de pluſieurs de nos voiſins de faire à Noel, à Paques, & en d'autres fêtes, des repréſentations dramatiques du myſtère qu'on honore: & quoique la Religion Chrétienne, qui eſt toute entière dans le cœur & dans la bonne vie, tire peu de profit de ces pratiques tumultueuſes, le peuple s'y porte volontiers, parce que ce ſont des dévotions qui l'amuſent ſans conſéquence pour ſes paſſions. Les Mahométans, dans le pélerinage qu'ils font à la Mecque, qu'on croit avoir été la demeure d'Iſmaël, patriarche des Arabes, repréſentent encore aujourd'hui par de certaines cérémonies la fuite d'Agar dans le déſert. Ils regardent derrière eux, & à côté: ils cherchent avec inquiétude, & enſuite ils ſe réjouiſſent, comme ayant trouvé ce qu'ils cherchoient. Vous recon-

V. *Le Mahometiſme de Reland.*

noissez-là l'histoire du puits où Agar & son fils se désaltérèrent. Ces exemples nous suffiront. LES VIGNES.

Toute l'antiquité est pleine de cérémonies pareilles, instituées pour conserver la mémoire des évènemens qui intéressoient le plus les peuples. Dans les tems voisins du déluge, lorsque les enfans de Noé, au lieu d'aller peupler la terre, s'obstinoient à demeurer ensemble, & s'occupoient à bâtir dans le voisinage de l'Euphrate, le reste de la terre demeuroit inculte : tout se couvroit de bois, & les animaux s'y multiplioient sans fin. Après la dispersion, quand chaque famille eut commencé à s'établir dans le païs qu'elle avoit choisi, les bêtes féroces sortant des bois, venoient ruiner le travail des habitans, & jamais ils n'étoient sûrs de jouir, ni de leurs moissons, ni du fruit de leurs vignes. Nimbrod, petits-fils de Cham, se mit à la tête de la jeunesse de son canton : il donna la chasse aux bêtes, délivra le païs, & de grand chasseur il devint roi. Après sa mort, non seulement on célébra des fêtes sur son tombeau : non seulement on y chanta ses louanges après celles de Dieu, ce qui devint une occasion d'abus : mais on imita dans ces fêtes les chasses fameuses qui avoient procuré aux païs voisins la sûreté & l'abon-

LES VIGNES.

dance. On commençoit à l'ordinaire par des sacrifices. On y invoquoit le nom de Dieu qui étoit Iao & Jevoé. On y paroissoit avec une pique, parce qu'on alloit à une chasse : mais cette pique étoit environnée de fleurs & de pampres, parce que ce n'étoit qu'une chasse représentative. On couroit de montage en montagne : c'est en cela qu'étoit la représentation. On la rendoit plus vive & plus vraie en versant le sang des bêtes qu'on pouvoit rencontrer. Ceux qui étoient le plus couverts de sang paroissoient s'être le mieux distingués dans la chasse : & comme les courses & les voyages de Nimbrod tendoient quelquefois à donner la chasse aux bêtes ; quelquefois à aller montrer aux peuples voisins la manière de recueillir le blé & le vin, on portoit pompeusement dans ces fêtes représentatives, le van qui sert à nétoyer le blé, & on distribuoit du vin aux assistans. Rien de plus propre à conserver la mémoire des services de Nimrod. Voilà au moins un crayon de ce qu'on pourroit dire sur l'origine des fêtes du vin.

Mystica vannus Jacchi.

La Comt. Il est facile de voir pourquoi ces fêtes ont été universellement bien reçûes. Tant que les dévotions sont ambulantes, & animées par la bonne chère, on trouve aisément des dévots. Mais suivons l'histoire de la vigne.

Le

Le Pr. La vigne passa d'Asie en Europe. Les Phéniciens, qui voyagèrent de bonne heure sur toutes les côtes de la Méditerranée, la portèrent dans la plûpart des îles, & sur le Continent. Elle réussit merveilleusement dans les îles de l'Archipel; ensuite elle fut portée successivement en Gréce & en Italie. LES VIGNES.

Pline * étoit persuadé que les libations de lait instituées par Romulus, & la défense faite par Numa d'honorer les morts en versant du vin sur leur bucher, prouvoient que les vignes en ce tems-là étoient encore fort rares en Italie. Elles s'y multiplièrent dans les siécles suivans, & quelques Gaulois qui en avoient goûté la liqueur, conçûrent dès-lors le dessein de s'établir dans les lieux où l'on la recueilloit. Pour attirer au-delà des Alpes bon nombre d'autres Gaulois, ils n'employèrent ni lettres, ni exhortations. Ils envoyèrent de côté & d'autre plusieurs cruches de vin: aussi-tôt des armées de Beruyers, de Chartrais & d'Auvergnacs, renoncèrent au gland de leurs forêts. Les Alpes ne purent les arrêter, & ils allèrent conquerir les deux bords du Po, où ils s'appliquèrent à la culture du figuier, de l'olivier, & surtout de la vigne. Tel fut le motif de leur entrepriſe: & au lieu de blâmer nos peres

* *Hist. nat. l. XIV. sect.* 14.

Plutarch. in Camill.

LES VIGNES.

d'avoir pris les armes pour s'assurer la jouissance du vin, * Pline les excuse par la pureté de l'intention. On croit que c'est aux Gaulois établis le long du Po, que nous devons l'invention utile de conserver le vin dans des vaisseaux de bois exactement fermés, & de le contenir dans des liens malgré sa fougue. Depuis ce tems la garde & le transport en devinrent plus aisés que quand on le conservoit dans des vaisseaux de terre sujets à se briser, ou dans des sacs de peau sujets à se découdre, ou à se moisir.

Hist. nat. l. XIV. sect. 29. Cic. Pro Pontcio.

Les habitans de Marseille, & de la Gaule Narbonoise, eurent quelques vignes dès avant la conquête des Gaules par Jules Cesar. Mais Domitien arrêta les progrès de ces plantations. Ce ne fut que sous l'excellent empereur Probus, qu'il fut permis aux Gaulois, aux Espagnols & aux Bretons de planter des vignes. Il savoit que l'avancement de l'agriculture est inséparable d'un bon gouvernement, & qu'un Prince ne gouverne bien qu'autant qu'il procure l'abondance & la tranquillité aux peuples dont il est le pére. La permission de former des vignobles trouva dans la Brétagne, & dans le nord de la Belgique,

En 282.

Vopiscus in Probo.

* Hæc vel bello quæsiviſſe venia ſit, *Hiſt. nat. l. XII. ſect.* 2.

des obstacles insurmontables du côté de la nature. On continua encore dans la Belgique & dans la Celtique même, à tirer de l'orge la boisson ordinaire faute d'une quantité suffisante de vignes *. Mais peu à peu elles furent plantées par tout où elles purent réussir. Saint Martin en planta une dans la Touraine avant la fin du IV. siécle. Saint Remi, qui vivoit sur la fin du V. & au commencement du suivant, laissa par testament à diverses églises, les vignes qu'il possédoit dans les terroirs de Reims & de Laon, avec les esclaves qu'il employoit à les façonner. Depuis ce tems les vignes furent cultivées dans toute la France, & peut-être attirèrent-elles les François dans la Gaule, comme elles avoient attiré les Gaulois en Italie. Les autres Allemands, qui n'avoient plus de conquêtes à faire, essayèrent de défricher quelque canton de la forêt noire, & plantèrent des vignes le long du Rhin. La Hongrie eut aussi les siennes: & depuis qu'elles se sont ainsi multipliées par tout, les peuples contents de leur sort, n'ont plus songé à

LES VIGNES.

Greg. Turon. de glor. Confessor.

* *Voyez.* dans l'Anthologie une épigramme de l'empereur Julien adressée à la bierre.

. . . . . Σε Κελται
Τῇ πενίῃ βοτρύων τευξαν ἀπ' ἀσταχύων.

Les Gaulois vous ont tirée des épis faute de raisins.

LES VIGNES.

aller chercher ailleurs de nouveaux établissemens.

La Comt Qu'on nous vienne dire après cela que le vin n'est propre qu'à tout troubler. Ce n'est que depuis la multiplication des vignobles que l'Europe est en repos.

Différentes espéces de vins.

Le Pr. Après l'histoire de la vigne, voici en deux mots celle du vin. Les différentes espéces en sont sans nombre : elles varient par la couleur, par le goût, par la qualité, par la durée. On peut dire qu'il y a autant de sortes de vins que de terroirs. Mais en général on peut rappeller tous les vins à deux espéces, savoir, des vins de liqueur, & des vins secs.

Vinum dulce : vinum austerum, ou *secerum*.

Vins de liqueur.

Les vins de liqueur sont ceux qui ont une saveur douce, sucrée & approchant plus ou moins de celle du miel. La perfection de ces vins consiste à joindre à leur douceur une agréable amertume accompagnée de parfum. Les raisins muscats sont les plus propres pour faire ces sortes de vins : mais ils ne murissent parfaitement que dans les païs chauds. Les vins de liqueur, muscats & autres, les plus estimés parmi nous, sont ceux de la Ciutad & de Saint-Laurent en Provence, de Frontignan en Languedoc, de Condrieux en Lyonnois, d'Arbois en Bourgogne, de Rivesalte en Roussillon, & quelques autres. Les vins de

Uvæ apicia, ou *apianæ*. *ab apibus & mellis sapore.*

Muscats, par ceque les mouches s'y attachent par préférence.

LES VIGNES.

liqueur étrangers sont le Tocai qui vient en très-petite quantité sur un côtau de Hongrie; la Verdée, la Moscadelle & le Montéfiasconé, tous vins de Toscane; le vin grec du mont Vésuve qui est jaune comme de l'or, & le Lacryma vin fort rouge qui se recueille sur la même montagne quand elle ne porte pas l'incendie & le ravage dans les vignobles voisins de son sommèt; les vins de Malaga dans le voisinage de Gibraltar; ceux d'Alicante, & plusieurs autres d'Espagne; celui de Madère, île qui appartient aux Portugais à l'entrée de l'Ocean; les vins des îles Canaries, dont le plus estimé vient de l'île de Palme; la Malvoisie vin fort épais qui se façonne dans l'île de Candie; & les autres vins grecs qu'on recueille à Chio, à Ténédos, à Mételin, & dans d'autres îles de l'Archipel: le vin de Schiras en Perse est de même nature.

Il y a dans toutes sortes de vins trois parties principales qui sont l'huile, le sel, & le volatil. On ne parvient à donner à la plûpart des vins de liqueur le juste tempérament qui les rend doux & piquants que par une espéce de cuisson. Pour mélanger parfaitement leur huile avec leur sel, en sorte que la douceur de l'une corrige l'âcreté de l'autre par une union intime, on laisse

LES VIGNES.

ces raisins exposés au soleil sur le cep jusqu'à ce qu'ils commencement à se flétrir: & pour les empêcher de tirer encore de la terre des sucs qui retarderoient la perfection de ce mélange, on tord le pédicule qui attache le raisin à la branche. Ensuite on en exprime la liqueur qui ne peut manquer de s'être épaissie comme un syrop. Telle est la première méthode. La seconde consiste à exprimer le moût des raisins quand ils sont mûrs, & à le faire bouillir * de manière que l'écume s'en répande sur les bords du vase. Cette seconde espéce de cuisson, qui est violente, ou forcée, donne au vin un goût de feu: mais elle le met en état de se conserver. La troisième espéce de cuisson qu'on donne au jus du raisin est celle qui va jusqu'à le réduire à la moitié, ou au tiers, pour en faire un syrop, ou un raisiné fort épais.

Uva passa solem.

Defrutum, sapa.

Le soin qu'on prend de déflegmer le vin par les deux premières méthodes, lui ôte la plus grande partie de son volatil, d'où il arrive qu'il demeure toûjours dans une espéce d'engourdissement. L'ébullition n'en étant point naturelle, ne peut être par-

* Aut dulcis musti vulcano decoquit humorem
Et foliis undam tepidi despumat aheni.
Georg. I

faite. Ces vins ne peuvent être légers, fins & coulans. Peut-être sont-ils par cette raison plus propres que les nôtres pour les païs chauds, où le sang est plus raréfié, & a besoin d'une liqueur substantielle plûtôt que spiritueuse. Ainsi il est peu étonnant que les Italiens & les autres peuples Méridionaux accoûtumés à la douceur de ce syrop qui est proportionné à leurs besoins, se trouvent plûtôt blessés que réjouis par la vivacité de nos vins. LES VIGNES.

Les vins secs au contraire sont ceux dans lesquels le volatil & le sel dominent par le moyen de l'ébullition parfaite qui les a délivrés de la plus grande partie de leur huile, & qui a tellement atténué & subtilisé ce qui reste de cette huile, que le sel n'en est pas émoussé, ou affadi; mais qu'il agit au contraire en liberté sur la langue, & y cause une agréable impression. Tels sont les vins de France, les vins de Moselle, les vins du Rhin, & plusieurs vins de Hongrie. L'usage en est plus salutaire aux peuples septentrionaux, dont il volatilise le sang, & dégourdit l'humeur sombre. Vins secs.

Les grands défauts de ces vins sont d'être verds ou liquoreux ou terrestres ou capiteux. La liqueur, c'est-à-dire, la saveur su- Défauts.

LES VIGNES.

crée est un grand défaut, parce qu'elle affadit le cœur, & trouble l'estomac, au lieu d'y porter la joie & la bonne disposition. Mais ce défaut, comme celui d'être capiteux, peut se trouver dans les plus excellens vins. L'un & l'autre se corrigent communément par une juste durée. La verdeur est moins le défaut du vin, que celui de l'année qui n'a pas mûri le fruit; ou du propriétaire qui l'a vendangé trop tôt. C'est une nature qui n'est point faite. Le goût dur & terrestre est le pire de tous les défauts: c'est celui du sol même, ou d'une vigne mal cultivée.

Bonnes qualités.

Les bonnes qualités du vin sont d'être ferme, & pourtant aisé; d'avoir du corps, & en même tems de la légèreté; de réunir enfin une couleur brillante, une odeur flatteuse, une saveur délicate. N'est-ce pas-là, mon cher Chevalier, le vin que vous prétendez recueillir dans vos vignes quand vous en prendrez le gouvernement? Vous y parviendrez à coup sûr en suivant la méthode dont M. le Comte va vous faire part.

Le Comte. Il y a bien des manières de façonner la vigne & le vin. Cette plante est naturellement foible: mais la nature l'a pourvû de petits filets, ou d'espéces de

LES VIGNES.

mains qu'elle tourne autour de ce qu'elle rencontre pour s'y attacher, & se maintenir contre le vent. Nous l'appuyons en France sur un simple échalas. Ailleurs on la soûtient à l'aide d'un roseau, ou avec une haute perche, ou sur des fourches de bois. En Gréce & en Italie il est tout commun de faire mònter les vignes sur des ormes, où elles s'étendent en liberté, & s'élancent d'étage en étage jusqu'au sommèt *. Les Asiatiques, qui ont plusieurs espéces de raisins extrémement gros, sont obligés de faire courir leurs vignes sur des treilles & sur des berceaux, qui deviennent autant de riches tentes sous lesquelles ils prennent l'ombre & le frais. Souvent un même terrain leur donne du ris ou du blé pour les nourir, des vignes pour faire leur boisson, & des mûriers qui servent à la fois à soûtenir leur vigne, & à nourir les vers à soye qui les habillent.

La méthode de chaque païs passe pour être fondée sur le besoin. On croiroit tout perdre en s'y prenant autrement, & il est vrai qu'il ne faut s'en écarter que quand

* . . . . . Supereſt . . . . . .
Tum læves calamos & raſæ haſtilia virgæ
Fraxineaſque aptare ſudes, furcaſque bicornes
Viribus eniti quarum & contemnere ventos
Aſſueſcant, ſummaſque ſequi tabulata per ulmos.
Georg. 2.

LES VIGNES.

on s'est assuré par des expériences suffisantes qu'on réussira mieux d'une autre façon. Mais j'ai remarqué dans mes différens voyages qu'il y avoit presque par tout bien de la routine, & que nous aurions en cent endroits des vins beaucoup plus parfaits, & qui seroient plus de garde, si on les façonnoit avec plus d'ordre.

Le dessein que j'avois de planter une vigne dans ma terre, m'a rendu attentif sur les différentes méthodes des provinces de France. Je n'ai rien vû nulle part qui approchât des soins & des précautions que prennent les Champenois depuis environ cinquante ans. Leur vin étoit dès auparavans très-fin & très-estimé : mais il se soûtenoit peu, & ne se transportoit pas loin. Par la manière qu'une longue expérience leur a suggérée, ils sont parvenus à le rendre à volonté couleur de cerise, œil de perdrix, de la dernière blancheur, ou parfaitement rouge ; & de l'affermir au point que, sans rien perdre de son agrément, il se soûtient six & sept années, souvent beaucoup plus.

Cette méthode exactement observée à Cuissi, à Pargnan, & dans d'autres cantons du païs Laonnois, y produit des vins que toute la Flandre estime presqu'autant que ceux de Bourgogne & de Champagne.

LES VIGNES.

La même méthode portée en differens endroits de Bourgogne, tire de tems en tems de l'obscurité, & met en vogue des vins qu'on ne connoissoit pas auparavant.

Culture de la vigne.

Cette méthode regarde la vigne, le pressoir, & la cave.

La vigne a besoin d'être plantée, provignée, taillée, labourée, liée, terrée & fumée.

Planter,

On se garde bien de la planter dans des terres franches & propres à produire du blé. Ces terres ont à la vérité des sucs & des sels très-abondans : mais comme elles se durcissent après la pluye, à la moindre chaleur elles sont impénétrables à l'action de l'air & du soleil : leurs sucs ne se subtilisent point. Ils n'acquiérent ni perfection, ni activité, & la vigne jaunit dans ces terres, ou n'y donne qu'une liqueur revêche & grossière. Une terre un peu maigre, légère, séche plûtôt qu'humide, située en pente, mélangée de petits cailloux, ou de pierres à fusil, est plus propre pour la vigne que le fonds le plus riche & le plus fertile. Je ne sai si de ces petits cailloux froissés par la culture, il ne se détache pas de certains sels, ou même des particules de feu & de soufre capables de donner au vin une agréable vivacité. Mais en général les terres douces & lé-

LES VIGNES.

gères communiquent plus de fineſſe & de goût à ce qu'elles produiſent : parce que l'action & les influences de l'air qui y pénétrent ſans peine, y répandent, & y développent mieux les volatils, & les principes les plus fins de la végétation.

Je ne voudrois pas placer une vigne trop près d'une riviere, moins encore d'un marais. La fraicheur qui s'en élève, & ſe répand dans le voiſinage, donne plus de priſe aux petites gélées du matin ſur les feuilles de la vigne, dont la perte eſt toûjours ſuivie de celle du fruit.

Boutures.

On plante la vigne ou de boutures, ou de plants enracinés. Les boutures ſont des jèts ſans racines qu'on a taillés en hyver ſur des ceps de bonne nature, & qu'on conſerve en bottes dans le cellier juſqu'à ce qu'on les mette en œuvre. Sur la fin de mars, avant que de les planter, on laiſſe tremper ces bottes huit jours durant dans un foſſé bourbeux, puis on les plante, non en les piquant debout, mais en les couchant un peu de côté trois à trois, ou quatre à quatre dans chaque trou. Les ouvertures ſont à un pié de diſtance l'une de l'autre. Par la ſuite on ôtera le trop. La bouture doit être peu enterrée, & toûjours par le plus gros bout, où l'on a pris la précaution de laiſſer un pouce

ou deux du vieux bois de deux ans.

LES VIGNES.

Les plants enracinés sont de jeunes ceps qu'on a élévés depuis deux ou trois ans dans une pépinière un peu plus maigre que la terre où ils seront replantés. Ce déplacement se fait en novembre. Il ne faut point mettre d'intervalle entre le moment où l'on lève les jeunes plants, & celui où on les transplante : leur extrême délicatesse souffriroit beaucoup du moindre délai. Ces pépinières devroient toûjours accompagner chaque héritage. L'utilité en est infinie. Les plants enracinés commencent à donner du vin dès la troisième année, & continuent souvent pendant plus de soixante ans.

Plantes de pépinières.

On peut encore renouveller une vigne en tout, ou en partie par le moyen des provins & des marcottes.

Provins & Marcottes.

Provigner, c'est coucher de côté les plus beaux jèts qu'il faudroit perdre par la taille, en enterrer le vieux bois dans une petite fosse un peu longue, & ne laisser sortir de terre que le jeune bois. Lorsque la partie qui est coudée en terre a repris racine, ou bien on la laisse attachée au maître cep pour garnir le voisinage, ou bien on la coupe sous les racines, & on lève ce nouveau cep pour le transplanter où l'on en a besoin.

LES VIGNES.

Marcotter la vigne, c'eſt en faire paſſer un beau brin au travers d'un petit panier qu'on mèt en terre, en y abaiſſant la branche. Celle-ci prend racine dans le panier. En novembre on coupe la marcotte ſous l'oſier : on la léve ſans l'ébranler : on la tranſplante enſuite avec le petit mannequin dans l'endroit qu'on veut garnir. Voila les quatre façons de multiplier la vigne. Apprenons à la tailler.

Taille.

La taille doit avoir de la proportion avec la qualité du bois & de la terre qui le nourit. Si la terre eſt extrèmement maigre & le bois un peu foible, on ne laiſſe que deux boutons, ou trois tout au plus, ſur le jeune bois de l'année, afin que la séve ne travaillant que ſur ce petit nombre de boutons, en tire des jèts un peu forts. Si la terre eſt nouriſſante & le cep vigoureux, on laiſſe ſur le jeune bois trois & quatre boutons, pour affoiblir l'action de la séve par ce partage, & pour empêcher qu'elle ne jette trop de nouveau bois.

Tems de la Taille.

C'eſt un vieux préjugé parmi les vignerons comme parmi les jardiniers, mais peut-être auſſi peu fondé chez les uns que chez les autres, qu'il ne faut tailler qu'au printems. Ils ſe démentent cependant ou ſe trahiſſent eux-mêmes, puiſque pour prévenir la multitude des ouvrages qui

les empêcheroit d'avoir fait assez tôt, ils taillent souvent dès le mois de janvier. Quelque diligence qu'ils apportent, il en reste beaucoup à faire bien avant dans le mois d'avril. La séve qui travaille dès celui de mars grossit d'abord, suivant son cours naturel, les boutons des extrémités, qui sont justement ceux qu'on retranchera. Trouvant ensuite le bout de ses canaux tout ouverts par la taille, elle s'échappe, & s'écoule en pleurs, jusqu'à ce que la chaleur la dessèche, & en arrête la perte. La séve ne se dissiperoit ni en pleurs ni en boutons inutiles, si la taille se faisoit aussitôt la chute des feuilles. C'étoit l'avis de M. de la Quintinye. On l'a essaié plusieurs fois avec succès, & chacun en peut risquer l'épreuve sur une petite portion de vigne, pour s'assurer que l'avantage qu'on trouveroit à placer la taille en autonne pour labourer à l'aise & à propos au retour du printems, ne sera contredit par aucun inconvénient.

Labour.

On laboure la vigne au mois de mars quand elle est taillée. Le labour varie selon la nature des vignes. Nous en avons de deux sortes; de hautes qu'on laisse croître dans les lieux moins fins, jusqu'à cinq & six piés; & de basses qu'on ne laisse monter qu'à la hauteur de trois piés, au plus.

LES VIGNES.

On laboure tous les ans le pié des vignes hautes, & tous les quinze ans on les ravale : c'eſt-à-dire, qu'on les abaiſſe & qu'on les couche dans une foſſe de deux piés de large, & preſqu'auſſi profonde que le pié du cep. Quand le pié du cep eſt couvert de terre, on étend de côté & d'autre les trois ou quatre plus beaux jèts qui y tiennent, & on les couche dans de petits foſſés de ſix pouces de profondeur pour faire autant de provins. Le vieux bois travaillant ainſi dans une nouvelle terre, reprend une nouvelle vigueur. Cet ouvrage ſe fait en novembre.

Ravalement.

Il n'en eſt pas de même des baſſes vignes où l'on recueille le meilleur vin. C'eſt tous les ans qu'on les ravale ou qu'on les enterre quelque peu en les labourant, de ſorte qu'un cep de vigne occupe ſous terre un eſpace de pluſieurs pas, ſouvent de pluſieurs toiſes après un nombre d'années. On prend la précaution d'abaiſſer le cep toûjours également, & d'empêcher qu'il ne faſſe le coude, ce qui l'expoſeroit à être coupé par le travail de l'année ſuivante.

Greffe.

Quand on s'aperçoit que les vignes ſont trop vieilles, il faut les arracher, ou les greffer. Si on les arrache on laiſſe écouler un an au moins avant que d'y mettre de

nouveaux plants, & c'eſt bien fait d'y ſemer du froment qui y réuſſira à coup ſûr, ou du ſégle, ou quelques blés de mars, pour dégraiſſer la terre, & la tenir plus légère & plus proportionnée à la délicateſſe de ce jeune plant qui, ſans cette précaution, y trouveroit une nouriture trop forte & capable de l'étouffer. LES VIGNES.

Si la vieille vigne jette encore un bois vigoureux, mais ſans fruit, au lieu de l'arracher on peut la greffer. On prend alors la précaution de coucher fortement en terre tout le vieux bois, & on ne laiſſe ſortir que deux ou trois jèts de l'année ſur leſquels la greffe réuſſira mieux que ſur le vieux bois qui ſe fend plus difficilement, & qui par ſa groſſeur a peu de proportion avec la greffe. La greffe de la vigne ſe fait en fente. L'opération en eſt ſemblable à celle des autres arbres.

Le ravalement profond qu'on donne aux vignes hautes diſpenſe de les terrer, c'eſt-à-dire d'y rapporter de nouvelle terre. Mais tous les douze ans dans les terres très légères, & tous les quinze ans dans les terres plus nouriſſantes, on apporte de nouvelle terre au pié des vignes baſſes. Il n'en faut qu'une médiocre quantité, & la regle eſt de mettre toûjours un pié de diſtance entre une hottée & une autre. Une Terrure.

LES VIGNES.

terrure plus forte pouroit dénaturer les vignes, ôter la fineſſe au vin, & former ſur le pié une épaiſſeur capable de le priver de ces influences de l'air qui y portent le feu & les ſucs les plus parfaits.

Fumier.

On mèt une médiocre quantité de fumier dans les vignes, ſçavoir, tous les ſept ans quand la terre eſt extrèmement légère, & tous les douze ans quand la terre eſt un peu plus ſerrée. L'abondance du fumier brûleroit le corps de la vigne, en abrégeroit la durée, & altéreroit la qualité du vin. Le fumier des étables eſt le meilleur pour les terres légères. On le mêle avec celui des écuries pour les terres fortes. Celui des bergeries, quand il eſt éteint, fait encore beaucoup de bien aux vignes jauniſſantes, pourvû qu'on l'employe en moindre quantité que l'autre. Le vrai tems de fumer la vigne eſt en novembre: mais ſi l'autonne eſt pluvieuſe, de crainte que la terre & le fumier ne forment une glu pernicieuſe au cep auquel elle s'attache, on remèt à fumer la vigne en février.

Liûre.

Le temps de lier la vigne à l'échalas eſt lorſque la fleur commence à paroître. On

Rognûre.

rogne la vigne vers le même tems, avant qu'elle ſoit liée, ou après l'avoir liée, il importe peu. Rogner la vigne, c'eſt arrêter

ou couper le bout des branches, & retrancher les menus rejettons qui sortent du bas & des côtés de la souche. Ce travail se réitère pour assurer une séve abondante aux fruits qui se sont déclarés. LES VIGNES.

Il n'est pas moins nécessaire de renverser, ou d'arracher en deux & trois différentes fois les herbes qui naissent au pié des vignes, & qui usent la terre, ou la réfroidissent. Mais, soit pour sarcler avec la houe, soit pour labourer avec le hoyau, on se garde bien d'entrer dans la vigne après la pluye, ni après les gelées ou les frimats. En foulant la terre après la pluye, on la rend dure & impénétrable à l'action de l'air, ce qui fait jaunir & mourir plusieurs ceps. En la remuant après la grêle, ou après la gelée, on y renferme un froid mortel, ou capable tout au moins d'arrêter long-tems la végétation. Sarclure.

La vigne a trois dangereux ennemis, dont on a bien de la peine à la garantir : ce sont le gribouri, la béche & le limaçon. Insectes ennemis de la vigne.

Le gribouri est un scarabée de la couleur & de la figure du petit hanneron ; mais beaucoup plus petit. Il passe l'hyver en terre, attaché au pié des ceps, sur-tout des jeunes vignes, dont il ronge les racines les plus tendres, & les fait souvent périr. Il sort de terre en mai, & se jette sur Gribouri.

LES VIGNES. le feuillage. Il s'en nourit & pique les boutons à fruit & les jeunes jèts; ce qui fait souvent mourir tout le nouveau bois. On donne utilement le change au gribouri en semant des féves en plusieurs endroits de la vigne, & en bonne quantité. Il quitte la vigne pour ce nouveau feuillage, qu'il est facile de multiplier en peu de tems. On enlève à propos ce feuillage inutile & l'engeance qui y loge, pour brûler le tout au pié de la vigne. On prévient par-là, le plus qu'il est possible, un autre mal pire que le premier. Ces insectes piquent le raisin quand il est mûr, pour y inférer leurs œufs, d'ou sortent des légions de vers qui causent la pouriture des raisins, & d'étruisent tout à la veille de la vendange. Le soleil pompe fort vîte tout le suc d'un raisin attaqué, & le réduit en poudre. Les vers repus cherchent une retraite pour se changer en chrysalides, & ensuite en gribouris. S'ils ttouvent un fumier, ils s'y logent. Bien des propriétaires en font mettre un au pié de la vigne. Ce fumier est le rendez-vous de ces insectes & de bien d'autres. On y mèt le feu sur la fin de l'hyver, & on extermine à coup sûr bien des animaux malfaisans. Les cendres sont presque aussi bonnes à être employées que le fumier même.

La Béche. La béche est une autre espéce de petit

scarabée, moins gros qu'une mouche ordinaire, revétu d'une écaille verte, qui est relevée d'un bout à l'autre par l'or le plus éclatant. Il a, au lieu de tête, une espéce de trompe dure, fort longue, armée de plusieurs scies, avec lesquelles il fait beaucoup de tort aux raisins. Il n'en fait pas moins aux feuilles encore tendres, qu'il roule autour de lui comme un cornet, & qu'il tapisse d'une sorte de toile ou de duvet pour y déposer ses œufs. En hyver il se retire sous terre ou dans les fumiers, où il demeure endormi. On s'applique à rechercher les cornets qui renferment les œufs, & on les brûle au pié de la vigne. LES VIGNES.

On choisit le tems de la rosée ou de la fraîcheur du matin pour faire la guerre aux escargots, qui se cachent durant la chaleur. L'usage où l'on est en Languedoc d'en faire des ragoûts, y rend cette recherche plus animée. Mais en vain un particulier laborieux travaillera-t-il seul à délivrer sa vigne de ces insectes, Il faut que tous les habitans d'un canton s'entendent, & concourent à employer les mêmes moyens : autrement on se fatiguera beaucoup pour tuer cent ennemis dans une vigne, tandis qu'il y en a deux mille en marche, & prêts à y passer des vignes voisines. Le Limaçon.

LES VIGNES.

Lorsque les labours ont été réitérés à propos, & qu'un été favorable a secondé le travail du vigneron, le raisin mûrit enfin : il est tems de faire les préparatifs de la vendange. On nétoye les cuves : on mèt le pressoir & tous les vaisseaux en état. Mais la manière de faire le vin & de le gouverner, est un détail que nous ferons mieux de réserver pour une autre promenade. Entrons un moment dans le bas de la vigne : je vous y ferai toucher au doit la plûpart des choses dont je vous ai parlé.

LE VIN.

QUATORZIE'ME ENTRETIEN.

LE COMTE, LA COMTESSE, LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

La Comt. NOus avons fait les préparatifs de la vendange. Voici les vendangeuses qui accourent par centaines vous offrir leurs services. Quels ordres avez-vous à leur donner?

Le Comte. C'est de la bonté de leur travail que dépend la qualité du vin. Je leur fais entendre qu'il faudra passer à trois différentes reprises dans les mêmes vignes, pour y faire trois cueillettes. La première sera des raisins les moins serrés, les plus fins, les plus mûrs, dont il faudra exactement retrancher tous les grains pouris, brûlés, verds, ou piqués des insectes. Je recommande à tout mon monde de couper le raisin fort court, parce que la queue en est amère, & qu'à proportion de sa longueur, elle communique au vin un goût de grappe ou de bois. Cueillette.

LE VIN. La seconde cueillette sera des gros raisins serrés & un peu moins mûrs. La troisième sera des raisins verds, pouris, desséchés, en un mot du rebut. De ces trois cueillettes je ferai trois cuvées, dont vous sentez d'abord la différence.

Mélange. Ce premier travail, qui est de la dernière importance, se peut perfectionner par une autre attention. J'ai des vignes de différentes qualités. L'une, située dans une terre extrèmement légère & pierreuse, donne un vin qui a beaucoup de finesse & d'odeur : une autre, placée dans un fond plus nourissant, donne un vin qui a plus de corps. Si je veux réunir ces bonnes qualités en un même vin, & perfectionner l'une par l'autre, je puis le faire, ou à la vigne par le mélange des raisins de ces différents cantons, ou à la cave par le mélange des différens vins que j'en aurai exprimés. Si je diffère à faire ce mélange en coupant un vin avec un autre, je cours un risque évident de tout perdre. Ces liqueurs faites ont peine à s'unir parfaitement. Celle qui est la plus foible change de couleur, & communique à l'autre son défaut, au lieu d'être corrigée par la bonne qualité de sa compagne : & le moindre mal qui y puisse arriver, quoiqu'il soit fort grand, c'est un œil louche, un nua-

nuage, une petite lie qui ternira toûjours la beauté de la couleur, & lui ôtera la perfection du goût, avec ce qu'on appelle le clair fin. Il n'en sera pas de même si je marie ce qu'il y a de raisins parfaits dans une vigne avec ce qu'il y a de raisins parfaits dans une autre. Du concours de ces différens fruits réunis tout d'abord, & façonnés ensemble, il se forme une liqueur exquise qui a la solidité, la délicatesse, l'odeur, la couleur vive, & qui persévère plusieurs années sans la moindre altération. Ce que je dis a été justifié par une longue expérience : & c'est la connoissance du bon effet que produisent les raisins de trois ou quatre vignes de différentes qualités, qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri, d'Aï & d'Hautvilliers. Aussi faut-il convenir que tous les différens agrémens qui peuvent flatter la langue semblent s'y être réunis.

LE VIN.

Le Pere Pérignon, réligieux Bénédictin d'Hautvilliers sur la Marne, est le premier qui se soit appliqué avec succès à assortir ainsi les raisins de différentes vignes. Avant que cette méthode se fût répandue, on ne parloit que du vin de Pérignon, ou d'Hautvilliers.

Le Chev. Hier en lisant le festin de Despréaux, je trouvai tous les noms dont Monsieur vient de parler, dans l'explication

LE VIN. de l'ordre des côtaux, qui étoit, dit le commentateur, une compagnie de gens de plaisir partagés sur le mérite des vins qu'on recueille sur les côtaux des environs de Reims. Je voulus ensuite voir sur la carte les noms de Pérignon, de Silleri, d'Hautvilliers, d'Aï, de Taissi, de Verzenai, de S. Thieri, dont il est parlé dans la note: mais j'avois beau chercher Pérignon sur la carte avant que de l'y trouver.

La Comt. Le faiseur de notes a pris un homme pour une montagne: c'est une bagatelle. Revenons, je vous prie, à notre vendange. Je comprends à présent pourquoi le vin des gens de campagne est si inférieur à celui du gentilhomme ou du bourgeois, quoique ce soit les mêmes vignes & les mêmes raisins. Le vigneron, qui n'a qu'un arpent ou deux, ne sauroit faire ni triage, ni mélange. Il ne fait qu'une cuvée, où il croit façonner le mauvais par le bon, tandis qu'il affoiblit réellement le bon par le mauvais. Mais le propriétaire, qui a nombre de vignes, peut en étudier les différentes qualités, & faire un mélange qui donne de la réputaion à son vin.

Le Comte. Ce que je vous ai dit du choix & de l'assortiment des différens raisins, convient également, soit qu'on

veuille faire du vin gris, soit qu'on veuille faire du vin rouge. LE VIN.

Le Chev. Mais, Monsieur, vous parlez de la couleur du vin comme si on étoit maître de l'avoir telle qu'on la souhaite. Peut-on tirer du raisin blanc autre chose que du vin blanc? & peut on tirer du raisin noir autre chose que du vin rouge?

Le Comte. Le raisin blanc ne donne à la vérité qu'un vin blanc qui n'a communément ni force, ni qualité, qui jaunit promtement, & tombe dès avant l'été. Ces vins blancs ne sont presque plus d'usage. La médecine seulement les conseille quelquefois. Mais le vin gris, qui a l'œil si vif, & qui est d'une blancheur & d'un éclat qui imitent le crystal, provient des raisins les plus noirs, & sa blancheur ne se soûtient jamais mieux que quand on a pris soin d'arracher tous les ceps de raisins blancs. Autrefois le vin d'Aï duroit à peine un an. La liqueur des raisins blancs dont la quantité étoit grande en ce vignoble, venant à jaunir, prenoit le dessus, & altéroit tout la masse du vin. Mais depuis que les raisins blancs n'entrent plus dans le vin de Champagne, celui de la montagne de Reims dure sept & huit ans, & celui de la Marne va aisément à quatre & cinq. Les vins de Bourgogne ne tomberoient pas comme ils font dès la troisième année,

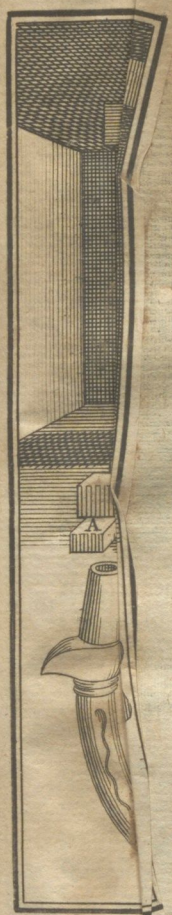
LE VIN. souvent dès la seconde, si l'on les façonnoit avec la même précaution.

Le Chev. Comment se peut-il faire que le raisin noir qui donne du vin rouge en Bourgogne, le donne blanc comme l'eau en Champagne?

Le Comte. Le vin de raisin noir se colore, pour ainsi dire, comme on veut. Quand on le souhaite parfaitement blanc, voici

Vin gris. ce qu'on fait. Les vendangeuses entrent de grand matin dans la vigne, & font le choix des plus beaux raisins. Elles les couchent mollement dans leurs paniers, & les mettent encore plus doucement dans les hottes pour être portés au pié de la vigne, où sans les fouler le moins du monde, on les mèt dans de grands paniers en leur conservant l'asur & la rosée dont ils sont tout couverts. Le brouillard aussi bien que la rosée contribue beaucoup à la blancheur du vin.

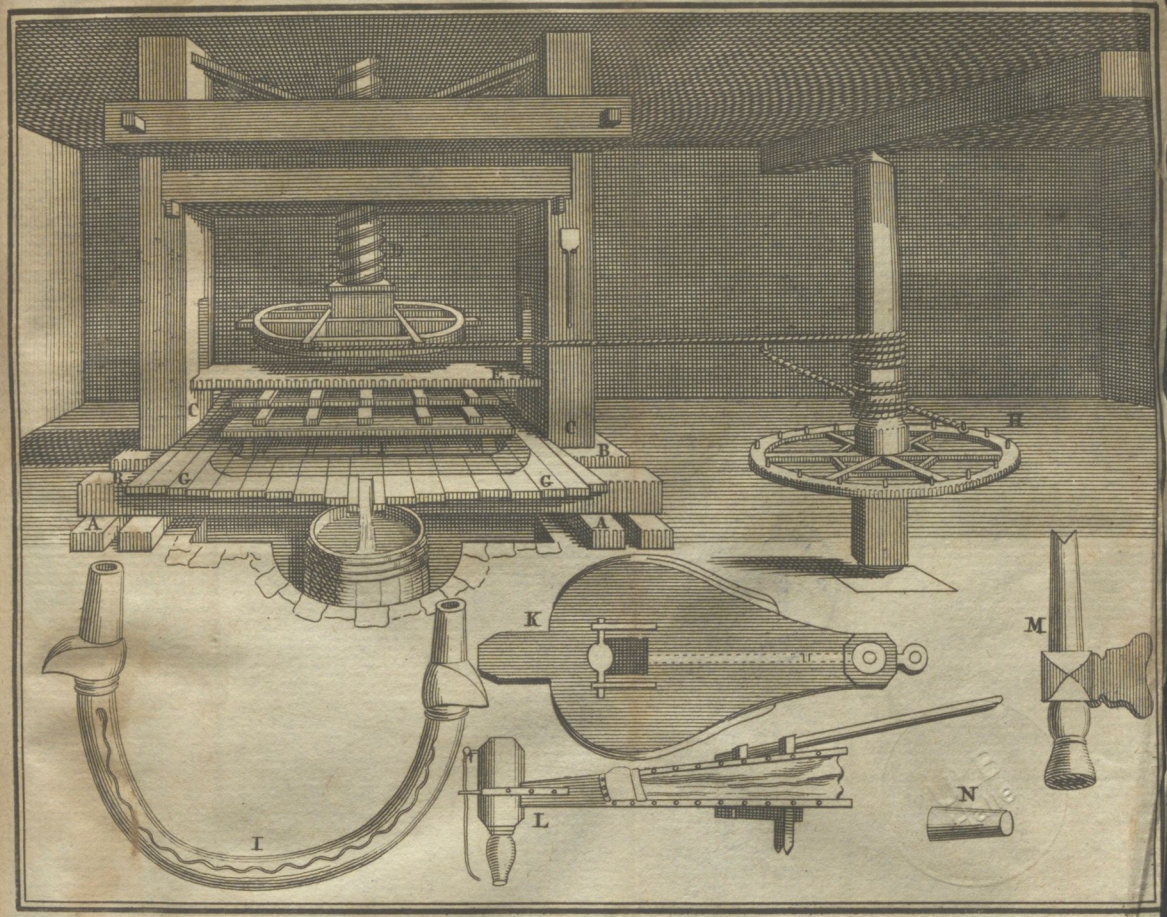
Si le soleil est un peu vif, on étend des nappes mouillées sur les paniers, parce que le raisin venant à s'échauffer, la liqueur en pouroit prendre une teinte de rouge. On charge ces paniers sur des animaux d'un naturel paisible qui les portent lentement & sans secousse jusqu'au cellier où le raisin demeure à couvert & fraîchement. Quand le soleil est modéré, on vendange



P. Veer sculp. direx

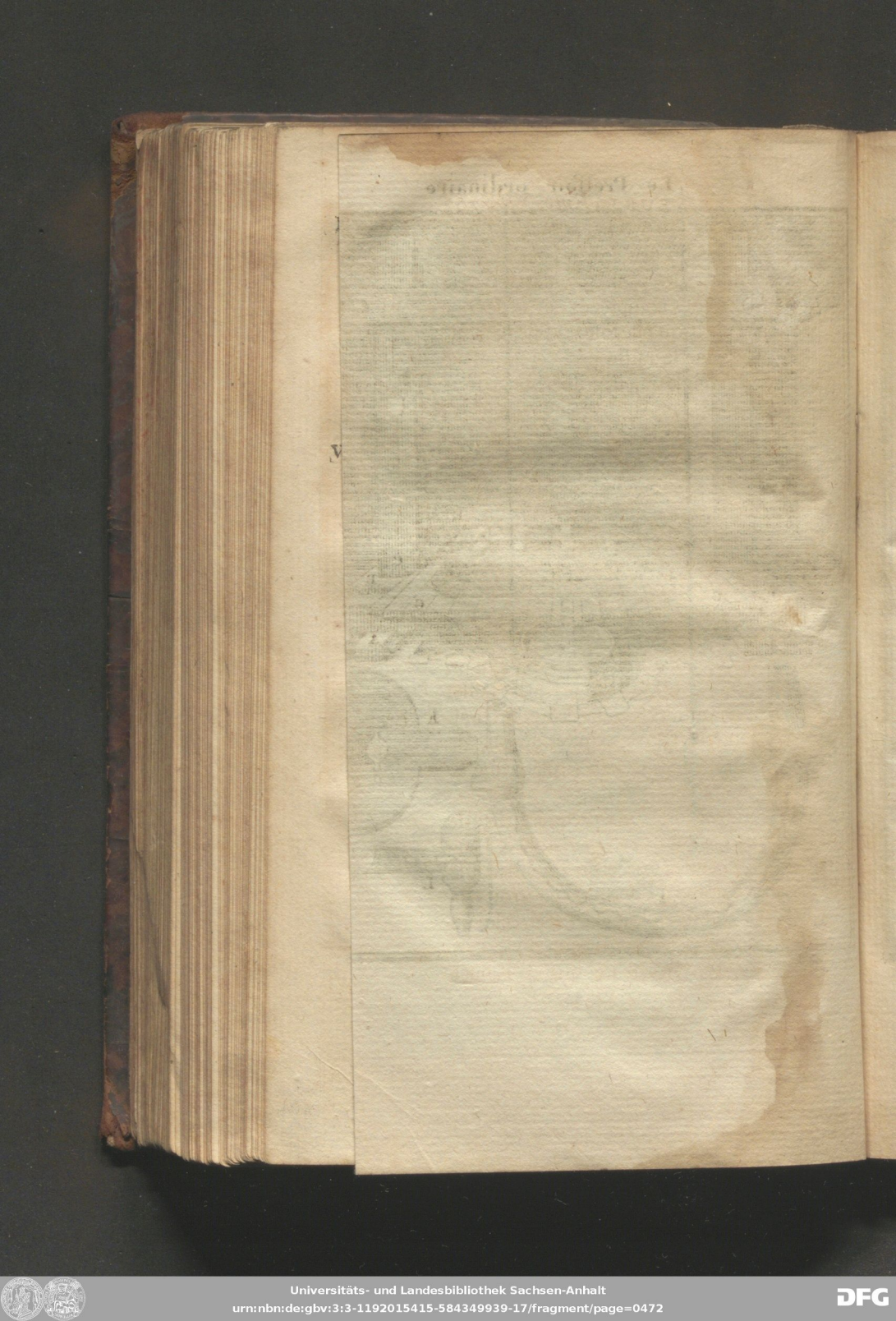
Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

Le Pressoir ordinaire



P. Yver sculp. direx

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)



sans danger jusqu'à onze heures. Quand il est fort & un peu ardent, on quitte à neuf. Dès que les paniers sont arrivés à la maison, & vous comprenez de quelle conséquence il est qu'elle soit voisine de la vigne, afin que le raisin ne s'écrase, ni ne s'échauffe dans le trajèt; aussi-tôt sans fouler les raisins dans la cuve, on commence par les jetter sur le pressoir dont je vous montrerai au logis la structure & l'usage. LE VIN.

Après qu'on a donné très-promtement la première serre, on relève les raisins qui se sont écartés de la masse, & on donne la seconde serre. Ensuite avec une grande pêle tranchante, on taille quarrément les extrémités de la masse des raisins: on rejette par dessus tout ce qui a été taillé des côtés, & on donne la troisiéme serre qu'on appelle pour cette raison la premiére taille. On abaisse ainsi les grands arbres du pressoir à diverses reprises qu'on appelle de même seconde, troisiéme, quatriéme & cinquiéme tailles. L'Abaisse. La Retrousse. Premiére Taille. II. III. IV. & Ve. Tailles.

Le vin qui sort de la premiére serre se mét à part, si le raisin est bien mûr & l'année fort chaude, parce qu'alors il coule très-abondamment, & qu'on courroit risque de le rougir en le mélant avec celui de la seconde serre. Mais ce mélange est utile & quelquefois néceſſaire quand l'année

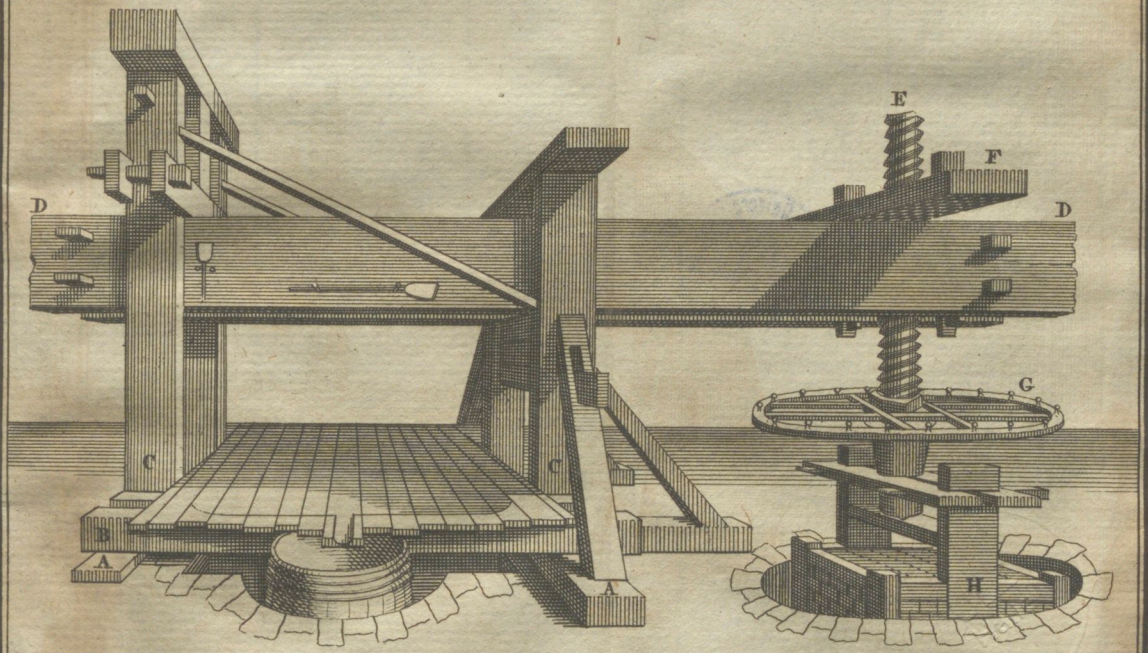
LE VIN. n'est pas chaude, & que la premiére serre n'a pas rendu abondament. On peut quelquefois mêler le vin de la premiére taille avec celui des deux premiéres serres. Mais bien des gens fort entendus évitent d'en courir le risque : le premier vin pouroit en être taché. Le vin de taille est excellent pour faire une boisson parfaite : on peut aussi le joindre aux vins rouges si l'on en fait à part.

Les vins de tailles vont toûjours en rougissant par dégré, parce que l'action du pressoir se fait sentir de plus en plus à la pellicule même qui enveloppe le grain. Les particules qui s'en détachent sont ce qui donne la rougeur au vin. L'ardeur du soleil, ou les secousses des charois sont quelquefois si grandes, & agissent si fortement sur les dehors du raisin, que les liqueurs qui sont dans l'enveloppe du grain étant en mouvement, se joignent dès la premiére serre au jus du raisin, & alors on ne peut faire un vin parfaitement blanc. Il sera œil de perdrix, ou même plus chargé. La qualité du vin n'en est pas moindre : mais le goût & la mode sont d'avoir tout un ou tout autre, une blancheur parfaite, ou un rouge vermeil & foncé.

Le vin de la sixiéme serre se joint à celui qu'on tire des rebuts, pour les usages

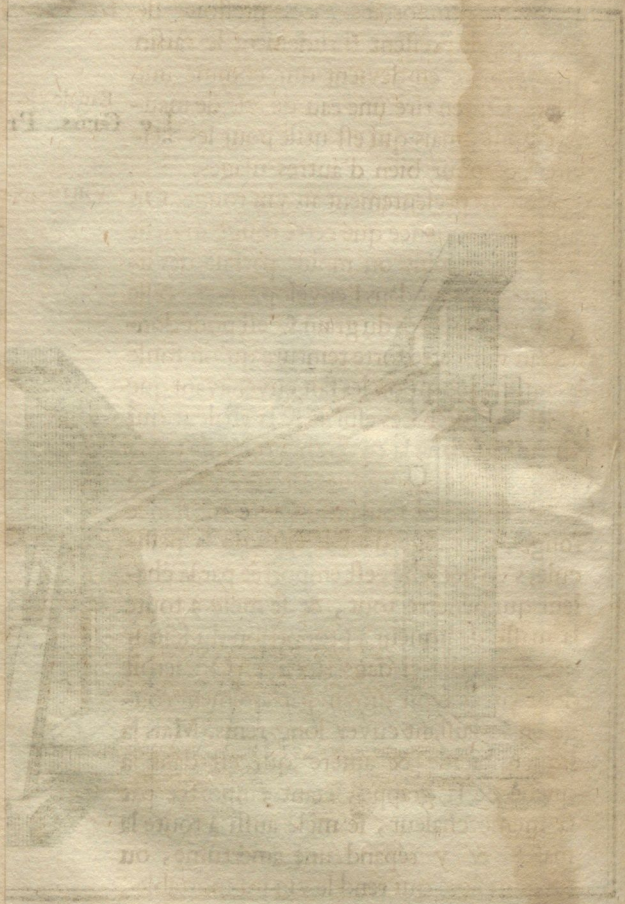


Le Gros Pressoir



P. Yver sculp. direx.


Universit
und Landesbibliothek
Halle
(Saale)



les moins importans. Les pressoirs de Champagne pressent si rudement le raisin que le marc en devient dur comme une pierre. On en tire une eau de vie de mauvais goût, mais qui est utile pour les blessures, & pour bien d'autres usages. LE VIN. Eau de vie d'aines.

Venons présentement au vin rouge. On sait par expérience que cette rougeur vient du mélange plus ou moins parfait des liqueurs qui sont dans l'enveloppe, avec celle qui forme le corps du grain. C'est pour donner au vin cette forte teinture qu'on foule les raisins, & qu'on les fait cuver avant que de les pressurer. Les esprits & la chaleur qui travaillent dans la cuve, heurtent de toute part contre les tuniques des grains qu'on a crevés en les foulant. Cette substance rouge, qui loge dans le tissu de la pellicule, s'en détache, est emportée par la chaleur qui pénétre tout, & se mêle à toute la masse de liqueur à proportion du séjour que fait celle-ci dans la cuve. On seroit donc sûr d'avoir un vin parfaitement rouge en le laissant cuver long-rems. Mais la liqueur acide & amère qui est dans la queue de la grappe, étant emportée par la même chaleur, se mêle aussi à toute la masse, & y répand une amertume, ou un goût âcre qui rend le vin insuportable, sur-tout dans les années froides. Vin rouge.

LE VIN. Il y a deux moyens de prévenir cet inconvénient. L'un est de vendanger sous le soleil le plus ardent. L'action du soleil sur les dehors du grain y produit plus d'effet que ne feroient plusieurs jours de cuve, & le raisin se cuvant alors très-promtement, & s'élevant jusqu'aux bords très-souvent en moins de vint-quatre heures, il ne court point risque de contracter le goût de la grappe.

Si l'année est froide, ou qu'on ne puisse avoir un beau soleil pour vendanger, on a recours à des fourches de bois à trois dents longues de trois piés : & en tournant autour des tonneaux dans lesquels on fera le transport des raisins de la vigne au pressoir, on en arrache les grappes qui en sortent égrénées, & qu'on mét avec le rebut, pour ne pas perdre cette petite goute de liqueur qui demeure attachée à l'extrémité de la queue de chaque grain. On jette alors le raisin dans la cuve, & on l'y laisse plusieurs jours de suite en toute sûreté. Il bout & se colore sans contracter l'amertume des grappes qui en ont été ôtées la plupart. Je dis la plûpart, parce qu'il faut qu'il y en ait pour lier les grains, qui, sans ce secours, s'échapperoient de tous côtés sur le pressoir, où l'on acheve d'en exprimer tout le jus.

Le vin qu'on a tiré de la cuve se mêle ensuite avec celui qu'on a tiré du pressoir dans les deux & trois premiéres serres. Le vin des suivantes est de moindre qualité. On fait bien de l'employer séparément. LE VIN.

Voilà le vin fait & distribué dans des tonneaux, qu'on marque selon l'ordre de la premiére, de la seconde & de la troisiéme cuvée, soit de blanc, soit de rouge. Après qu'on l'a laissé bouillir à l'air un nombre de jours qui varie, selon la maturité des raisins & la température de l'année, on le bouche foiblement pour lui laisser exhaler encore quelque tems son plus grand feu. On le conserve au cellier haut tout l'hyver, & l'on le descend dans les caves basses au retour des premiéres chaleurs, pour l'en retirer sur la fin de l'autonne. Gouvernement du vin.

Le vin de l'année ne se mét guéres que dans des vaisseaux neufs: & lorsqu'on le transvase, il faut toûjours que ce soit dans un vaisseau où il y ait eu du vin de la même espéce, ce qui est sur-tout essentiel quand il s'agit de vin blanc, qui pouroit se tacher en passant dans un vaisseau qui a contenu du vin d'une nature différente; ou contracter un goût de bois en passant, lorsqu'il est fait, dans un vaisseau qui n'a point servi.

C'est un vieux préjugé, sans aucun fon-

LE VIN. dement, que le vin se conserve mieux sur sa lie. La lie & l'air sont les deux pestes du vin. Si les Champenois déplacent ou font relier douze fois leurs vins en quatre ans, douze fois ils les transvasent dans des tonneaux parfaitement nets: & de peur apparemment que le vin ne prenne l'évent; ils sont dans l'usage de faire brûler dans le tonneau qu'on vuide un petit bout de méche souffrée d'un demi pouce en long & en large, afin que l'odeur remplisse la capacité du tonneau, à mesure qu'il se vuide, & y répande encore des esprits qui aident à soûtenir le feu & le brillant de la liqueur.

Comme la bonté & la longue durée des vins dépend tout particulièrement du soin qu'on prend de les décrasser de leur lie, on s'est appliqué à trouver des moyens sûrs pour les clarifier. Le premier moyen est de les tirer à clair, le second est de les coller.

Tirer à clair, c'est faire passer le vin de dessus sa lie dans un autre vaisseau bien nèt, à l'aide d'un boyau de cuir & d'un soufflet. Une des extrémités du boyau tient par un tuiau de bois au bas du vaisseau qu'on veut remplir. L'autre tient par un semblable tuiau à la grosse fontaine qui est attachée au bas du vaisseau qu'il faut

vuider. La fontaine ouverte, le vin coule d'un vaisseau dans l'autre, jusqu'à ce qu'il se trouve à niveau dans tous les deux. On insère alors dans l'ouverture supérieure du tonneau qu'on vuide, l'extrémité d'un large soufflet fait exprès. L'air qu'on force par diverses reprises à y entrer, & qui n'en peut sortir, foule le vin également, & le contraint sans le troubler le moins du monde, à se sauver dans l'autre vaisseau. LE VIN.

Coller le vin, c'est y verser par chaque tonneau une pinte de liqueur, dans laquelle on a fait délayer & fondre pendant quatre jours un morceau de colle de poisson, du poids de 60 ou 70 grains. Ces bâtons de colle que les Hollandois nous apportent d'Archangel, doivent être clairs & transparents. On frappe la colle avec un marteau de bois pour l'éfeuiller, & la dissoudre plus aisément dans un peu de vin & d'eau de rivière, qui est plus pénetrante que l'eau de puits ou de fontaine. On y ajoûte de tems en tems une très-petite quantité de vin. On manie souvent le tout, & on le passe par un linge médiocrement fin. On en verse la quantité de trois grands verres ou d'une pinte dans un tonneau, dont on a tiré deux ou trois bouteilles. On brouille cette colle avec le vin, en y inférant un bâton courbé. La

LE VIN. colle se répand à la surface comme un rézeau, & à l'aide d'un peu d'air qu'on y admèt à discrétion par l'ouverture d'un fausset, la colle se précipite, & entraîne avec elle la graisse ou l'huile superflue, & généralement tout ce qu'il y a d'impur dans le vin, sur-tout si c'est du vin gris. Elle ne lui communique aucune mauvaise qualité, & elle dégage toutes les bonnes qu'il peut avoir.

On tire les vins à clair, depuis le commencement de janvier, ou lorsque les gelées ont commencé à les éclaircir naturellement. On recommence quinze jours après: & si c'est un vin gris, on le colle huit jours avant que de le mettre en bouteilles.

Vin mousseux. En le tirant vers la fin de mars, lorsque la séve commence à monter à la vigne, on parvient communément à rendre le vin mousseux, en sorte qu'il blanchisse comme le lait jusqu'au fond du verre au moment qu'on le verse. On réussit encore quelquefois à faire du vin mousseux, en le tirant durant la séve d'août. Ce qui prouve que la mousse est un effet du travail de l'air & de la séve qui agissent alors fortement dans le bois de la vigne, & dans la liqueur qui en est provenue. Mais cette mousse, qui est du goût de quelques per-

sonnes, paroît aux connoisseurs une chose étrangère à la bonté du vin ; puique le vin le plus verd peut mousser, & que le plus parfait très-ordinairement ne mousse point. LE VIN

On colle de bonne heure, & pour l'ordinaire en mars les vins tendres, tels que sont ceux d'Aï, d'Epernai, d'Hautvilliers & de Piéri, dont la plus grande consommation se fait en France. On se trouve mieux d'attendre un an tout entier à coller les vins fermes, comme sont ceux de Silleri, de Versenai & autres de la montagne de Reims. Ces vins sont alors en état de se soûtenir par tout pendant plusieurs années. Ils feront l'honneur des tables de Londres, d'Amsterdam, de Copenhague, & de tout le nord. On assure même qu'ils ont plusieurs fois passé la Ligne impunément : mais j'ai bien de la peine à me persuader ce fait.

Quand on mét ces vins en bouteilles, avant qu'ils ayent exhalé au travers des pores du tonneau ce qu'ils ont de dur & de fougueux, ils cassent une multitude de bouteilles, & la qualité n'en est pas si parfaite.

La façon de le mettre en bouteilles, consiste à laisser un doit de vuide entre le bouchon frapé, & la liqueur ; à ficeler le Vin en bouteilles.

LE VIN. bouchon pour le maintenir mieux contre l'effort du vin ; à le cacheter si l'on veut, pour prévenir les mépriſes ou les infidélités ; & à mettre le flacon ſur le côté : parce que, ſi on le poſe debout, il arrivera quelques mois après que le bouchon n'étant pas abreuvé ſe ſéchera, & que devenu plus petit, il laiſſera un paſſage à l'air qui travaillera ſur le vin, l'aigrira & y formera à la ſurface une pélicule ou des fleurettes, qui en annoncent la corruption.

On ne fait pas beaucoup d'uſage ni de colle, ni de bouteilles pour les vins rouges, ſur-tout durant la première année. Les particules de l'écorce du grain qui ont teint le vin en rouge ſe détachent de mois en mois : les plus groſſières s'affaiſſent promtement au fond du vaſe. Le vin rouge que vous aurez collé & mis en bouteille vous paroîtra d'une netteté parfaite. Mais deux mois ſeront à peine écoulés, que le premier mouvement que vous donnerez à la bouteille, ou l'air que vous y aurez admis en verſant les deux premiers verres, élevera du fond un nuage qui ternira le vin, & en émouſſera tout l'agrément.

Il ne faut donc mettre de vin rouge en bouteilles, que ce qu'on en veut conſommer dans l'eſpace de deux mois. Autrement on riſque de trouver tout, ou perdu

LE VIN.

ou altéré dès le troisiéme, souvent plûtôt : soit parce que le fond de la bouteille s'épaissit & vous oblige à transvaser avec perte, à l'aide d'un petit siphon à deux branches : soit parce que le vin rouge de l'année acquiert dans la bouteille un goût âcre qui le rend méconnoissable : soit enfin parce qu'il y devient gras comme l'huile ; défaut dont on le guérit en agitant la bouteille : mais on l'en guériroit mieux dans le tonneau en le roullant & en le collant, ou en attendant un an entier.

Quand au bout d'un an & plus, les sédimens se sont faits à diverses repriſes dans le vin rouge, on peut sans danger jouir de la commodité de le mettre en bouteilles. Il s'y soûtiendra pour lors beaucoup mieux que dans le bois : parce que les pores du verre sont plus serrés. La colle n'y feroit aucun tort : mais le vin s'étant parfaitement clarifié par ses propres efforts, elle pourroit être fort inutile.

Entretien du vin.

Tant que le vin est en cercles, on le remplit tous les mois de tout ce qu'il y a de meilleur dans la cave, & s'il est possible, de vin de la même cuvée. Comme le bois qui le renferme est fort poreux, le vin, tant qu'il y loge, ne peut soûtenir le voisinage d'aucune odeur forte ; telles que sont celles du fromage, du cidre, de

Propriété des caves.

LE VIN. la bière & du poiré. Pour dire en deux mots ce qu'on en doit écarter, il faut porter la propreté de la cave jusqu'au scrupule. Voilà, mon cher Chevalier, la méthode la plus sûre de faire & de gouverner le vin. Une expérience de cinquante ans en a justifié la bonté.

Le Pr. J'admire jusqu'où peut parvenir l'industrie d'un peuple laborieux. Il est arrivé aux Champenois tout le contraire de ce qui arriva aux habitans de la Campanie. Les vins de Falerne, de Massique, de Formies, & de Cales, qu'Horace a chantés tant de fois, comme ce que l'Italie avoit de plus parfait, étoient tombés cent ans après lui, par la faute des habitans, qui négligèrent la bonne méthode de les faire, en préférant l'abondance à la qualité *: & au lieu que ces vins se conservoient autrefois un très-grand nombre d'années, aujourd'hui ils ont le sort de la plûpart des autres vins d'Italie, qui sont si foibles, qu'on ne peut plus en faire usage dès le retour des chaleurs, à moins qu'on ne les cuise pour les soûtenir jusqu'à l'année suivante. Les Champenois au contraire par leurs recherches & par l'éxactitude de leur méthode, sont parvenus non-seulement à donner à leurs vins, qui n'étoient point

Hist. nat. lib. XIV. c. 6.

Andreas Baccius de vinis Italiæ.

* Copiæ potius quam bonnitati studentium.

connus, une très-grande réputation; mais même à les conserver malgré leur délicatesse beaucoup plus long-tems qu'on ne peut conserver ceux de Guyenne & de Bourgogne. Ceci est un fait assez récent, & des plus capables d'exciter l'émulation dans les autres vignobles. LE VIN.

Le Comte. J'ai la preuve de ce fait dans une note que je pris autrefois sur les progrès du vin de Champagne en passant sur les lieux. Au sacre de Philippe de Valois en 1328. les habitans de Reims consommèrent pour le repas qu'ils donnèrent au Roi & à toute sa cour, trois cens piéces de vin, partie de Beaune & de saint Pourçaint, partie de Reims. Ceux-ci furent payés depuis six livres jusqu'à dix la queue ou les deux piéces. Le vin de saint Pourçaint revenoit à douze livres le tonneau, & celui de Beaune à vingt-huit ou cinquante-six livres la queue. *Mem. mſ. de M. Jean Rogier.*

Le Pr. Il falloit que le vin de Reims fût alors bien peu connu, ou qu'il fût extrêmement mal fait, pour être à un prix si inférieur à celui de Bourgogne.

Le Comte. Sous François I. & Henri II. le vin de Reims prit faveur par-tout; & c'est une tradition que Charles V. François I. Henri VIII. & Leon X. avoient chacun un commissionnaire résident à Aï,

LE VIN. pour s'assûrer à tems de ce qu'il y avoit de plus parfait.

En 1559. 18. septembre. tiré du chartrier de l'hôtel de ville de Reims.

Au sacre de François II. on présenta au Roi du vin de Bourgogne à vint livres la queue rendu à Reims, & du vin de Reims du prix de quatorze, dix-sept, & dix-neuf livres la queue. Dès-lors il étoit plus cher que celui de Bourgogne. Au sacre de Charles IX. on présenta du vin de Reims de vingt-huit & trente-quatre livres la queue, & du vin du païs Laonnois plus cher que celui de Reims.

1561. 15. mai.

1571. 13. fevr.

Au sacre de Henri III. on ne présenta que des vins de Reims, depuis cinquante-quatre jusqu'à soixante-quinze livres la queue.

1610.

On n'en but point d'autres au sacre de Louis XIII. & ils coûtoient cent soixante-quinze livres la queue. On les trouva si parfaits au sacre de Louis XIV. que tous les Seigneurs en voulurent avoir; & il a encore été beaucoup perfectionné depuis, sur-tout pour la durée.

Parallele du vin de Bourgogne & du vin de Champagne.

Le Pr. Ce vin est enfin arrivé au point de se trouver le seul en France qui puisse entrer en concurrence de mérite avec celui de Bourgogne.

Le Comte. Si nous en croyons les plus fines langues, celui de Champagne l'emporte même de beaucoup sur celui de Bourgogne.

Le Pr. C'est une assez belle fortune

pour le vin de Champagne, d'être parvenu à se voir au niveau de celui de Bourgogne sans vouloir prendre le dessus. J'ai toûjours cru qu'il en étoit du vin de Bourgogne, comme du bon esprit, dont l'impression est moins vive, mais dont on ne se lasse point; & que le vin de Champagne ressembloit au bel esprit, qui brille & qui réjouit davantage; mais qui n'est pas toûjours de service. LE VIN.

Le Comte. Permettez-moi de ne pas admettre votre comparaison. Si vous la faisiez entre la mousse de quelques vins de Champagne, & les saillies du bel esprit, je la trouverois juste. Il y auroit des choses assez plaisantes à dire sur ce pétillement sans fond & sans solidité. Mais un vin de Champagne tel que celui de Silleri, réünit toute la vigueur du vin de Bourgogne avec un agrément qu'on ne trouve nulle part ailleurs. En fait de vin, comme en fait d'esprit, l'union de la solidité & de la délicatesse, est le comble de la perfection.

Le Pr. Je vous abandonne l'agrément pour m'en tenir à l'utilité. Le vin de Bourgogne paroît bien plus propre pour la santé, que celui de Champagne: il triomphera toûjours par cette raison. Sa couleur seule annonce un vin qui a du corps. Je me défie de tout ce qui brille,

Le Comte. On se persuade fort à la légère, que cette couleur foncée qu'on estime dans le vins de Bourgogne, est une marque de leur *salubrité:* mais cette rougeur leur est commune avec les vins les plus grossiers. Elle ne provient que du mélange des particules fort épaisses de l'écorce du grain de raisin: & plus le vin en est chargé, moins il est fin & coulant: il en est même plus difficile à digérer. D'où vient que la gravelle & la goute si ordinaires dans les vignobles, sont des maladies presqu'inconnues à Reims & à la rivière de Marne, où l'on fait usage d'un vin peu coloré.

Jugeons de la bonté des viandes & des boissons, selon les simples loix de la nature. Il n'y a pas long-tems que vous remarquiez vous-même, que Dieu nous avoit épargné l'incertitude de l'éxamen, en nous faisant juger de l'excellence d'une nouriture par l'impression des sens. Cette règle, qui ne trompe point dans les choses simples & sans melange, assûre la victoire au vin de Reims. Son goût, son odeur seule annonce la nature la plus parfaite. Mais j'ai une autre remarque à vous faire, c'est que l'on peut faire en Bourgogne du vin à-peu-près aussi blanc qu'en Champagne: mais il n'approche pas de la bonté du dernier. Au lieu qu'on fait en Cham-

pagne du vin aussi rouge que celui de Bourgogne, & alors les marchands le vendent, ou pour le meilleur vin de Bourgogne à des gourmèts qui s'y méprennent les premiers; ou pour du vin rouge de Champagne, à des connoisseurs qui en demandent par préférence. Enfin si l'on peut juger du mérite des vins par les prix que les marchands y mettent, lorsque le meilleur vin de Bourgogne se vend trois cens livres sur les lieux, le vin fin de Champagne se vendra dans les caves de Silleri & d'Epernai, six, sept & huit cens livres. LE VIN.

La Comt. Messieurs, croyez-moi, laissons ce procès indécis. Aussi-bien n'y a-t-il point de juge qui ait droit d'en connoître & de prononcer. Et quand il y en auroit un, il feroit sagement de mettre le procès au croc, & de laisser éternellement durer cette querelle. Les prétentions dont ces deux grandes provinces se flattent également, y entretiennent une jalousie qui nous est avantageuse. Les partisans du vin de Bourgogne & ceux du vin de Champagne forment, il est vrai, deux factions dans l'état. Mais leurs démêlés sont réjouissans. Leurs combats ne sont point dangereux. Il est même tout commun de voir ceux d'un parti entretenir des intelligences dans l'autre. On se raproche souvent sans peine; & il arrive rare-

LE VIN. ment que ceux qui ont tenu bon pour la Bourgogne dans le commencement du repas, ne se réconcilient avec le Champagne dès avant le dessert.

Mais, Messieurs, ne vous laissez pas tellement enchanter par les charmes du vin, que vous ne rendiez justice aux autres boissons, quoique d'un mérite inférieur. Nous recueillons ici depuis quelques années, un cidre comparable à celui de Rouen. C'est ma vendange favorite. Je vous en donnerai le détail, après que M. le Prieur nous aura appris, s'il lui plaît, comment se fait la bierre.

La bierre anciennement cervoise.

Le Pr. Les matières nécessaires qui entrent dans la composition de la bierre, sont l'eau, l'orge, le houblon, & la levûre.

Eau.

L'eau doit être légère & pénétrante. Cette qualité se déclare dans l'eau, par la facilité qu'elle a de mousser avec le savon. Si elle prend peu la mousse c'est une marque qu'elle est revêche & chargée de principes étrangers à sa nature.

Orge.

L'orge qui entre dans la bierre doit être germée & ensuite moulue. Pour pouvoir germer, elle

Orge germée.

doit tremper durant vingt-quatre heures, puis être portée au cellier, qu'on appelle le

Le germoir

germoir, où elle demeure étendue jusqu'à ce que le germe en sorte de chaque grain, de la longueur de quatre à cinq lignes. On

la fait sécher ensuite dans un bâtiment couvert qu'on appelle la touraille, sur un plancher à claire voye, & dont les ouvertures sont couvertes de grandes piéces d'étoffe de crin de cheval. L'orge étendue, & de tems en tems remuée se séche, à l'aide de la chaleur qui monte d'un fourneau placé dessous, & qui s'éléve au travers du plancher & de l'étoffe.

LA BIERRE. La tourraille.

L'orge, tant celle qui est germée, que celle qui ne l'est point, car on les mélange quelquefois; est mise ensuite au moulin pour y être brisée grossiérement; de façon cependant que la farine se détache du son.

Les vaisseaux nécessaires pour faire la bierre, sont les grandes chaudiéres de cuivre, & les cuves de bois. Les chaudiéres sont environnées de maçonnerie, & posées sur un fourneau de brique aussi large que la chaudiére.

La chaudiére.

La cuve doit avoir deux fonds, le fond véritable, & le fond volant. Le fond véritable qui est le plus bas, descend un peu en pente, jusques vers le milieu où il est percé & bouché avec un bâton plus haut que la cuve n'est profonde. A deux pouces au-dessus du vrai fond, est le fond volant, composé de planches qu'on léve quand on le veut nétoyer, & percé d'une multitude de très-petits trous. Sur ce fond supérieur

La cuve.

La tape.

LA BIERRE.

on étend un peu de houblon, ou l'épaiſſeur d'un pouce d'épis de froment ſans grains. C'eſt là-déſſus que ſe mèt la farine d'orge. L'eau chaude qu'on tire de la chaudiére, par le moyen d'une pompe, entre dans le bas de la cuve par un tuiau qui s'inſinue entre les deux fonds. De-là elle monte peu à peu par les petits trous du fond volant: elle ſouléve & fait nager toutes les matiéres qu'elle rencontre plus haut. Elle ne doit être ni trop chaude, ni trop froide: mais en enfonçant une péle de bois dans la chaudiére, on reconnoît le juſte dégré de chaleur que doit avoir l'eau, lorſqu'on la voit frémir autour de la péle. En ce moment on retire le feu, & l'on introduit l'eau dans la cuve, puis à force de péles & de bras, on remue fortement la farine, pour en faire paſſer toute la ſubſtance dans l'eau. C'eſt de ce travail qu'eſt venu le mot de braſſer & de braſſeur.

Braſſer.

On laiſſe à la farine une heure de repos. Après quoi on léve la tape ou le bâton qui bouche l'ouverture du fond, & qui s'éléve du milieu de la cuve. L'eau chargée de ce qu'il y a de plus fin & de plus nouriſſant dans l'orge, s'échape par les petits trous du fond volant, où le ſon & les parties les plus groſſiéres ſont arrêtées, & elle

elle va se rendre par l'ouverture du véritable fond dans un réservoir. LA BIERRE.

On introduit de nouvelle eau dans la cuve : on brasse encore la même farine une seconde & une troisième fois, & l'on en exprime ainsi toute la substance. On sait ce qu'on mèt d'eau dans une chaudière, & ce qu'il en entre dans la cuve, en ces différentes repriſes. La proportion de l'orge avec l'eau, est d'un septier d'orge pour le muid d'eau.

L'eau chargée de la graisse de l'orge, est tirée du réservoir, pour être portée dans une chaudière où l'on la fait bouillir avec des bouquets de houblon mâle, à raison de sept livres & demie pour le muid d'eau. Pour faire de la bierre rouge, on laisse bouillir le tout pendant vingt-quatre heures. Pour faire de la bierre blanche, il suffit qu'elle commence à bouillir. On la fait refroidir en la versant dans des bacs : ce sont des cuves plates, fort larges, & sans profondeur. Lorsqu'elle est tiède, on la fait passer dans une autre cuve, où l'on mèt un seau de levûre par muid. La levûre est l'écume que la bierre jette hors du tonneau, & qu'on recueille pour faire fermenter la nouvelle. Ce levain, après avoir été sept heures dans la cuve, commence à faire travailler & à unir intimement la

Les bacs.

La levûre.

LA BIERRE.

farine de l'orge, & les esprits du houblon. On entonne alors la bierre, & on laisse un tems les vaisseaux ouverts, afin qu'elle écume & se décharge de ce qu'elle a d'impur, pendant deux jours. On remplit le tonneau de quatre heures en quatre heures.

Double bierre: bierre simple: petite bierre.

La bierre dont j'ai parlé, est la double. Si sur le muid d'eau l'on ne mèt que moitié des doses que je viens de dire, tant d'orge que de houblon & de levûre, c'est de la bierre simple. Si l'on n'y mèt que le tiers, on la nomme petite bierre. Une légère pointe de coriandre, produit dans la bierre un très-bon effet. Les brasseurs de Paris, qui la font parfaite, s'en tiennent à cet agrément, & se gardent bien, ni de l'épaissir avec le miel, ni de l'affadir avec le sucre, ni de la rendre furieuse avec de l'ivroye, du gingembre & des épices, comme on fait quelquefois à Lille & à Londres.

La bierre se perfectionne en bouteilles, si elle n'y demeure que quelques mois. Mais après un terme, tantôt plus court, tantôt plus long, & qu'il faut prévenir, elle acquiert dans le verre & dans le grais, une amertume insuportable.

Histoire de la bierre & du cidre.

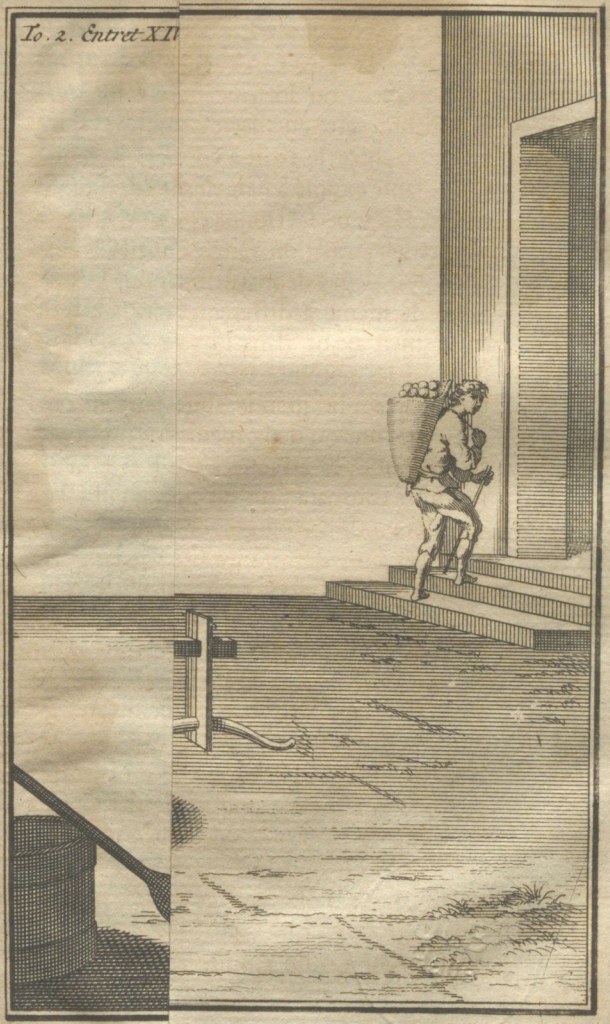
L'usage de la bierre est de tous les tems & de tous les païs, où il n'y a point de vignes. Le cidre passe pour n'être pas une invention ancienne, ou si l'on trouve

des preuves * qu'il ait été en usage, même chez les Hébreux & ailleurs, il faut convenir que l'usage en a été moins universel, & ce n'est que depuis trois cens ans au plus, qu'il est devenu commun en Angleterre & en Normandie, où l'on montre encore dans plusieurs monastères l'ancienne brasserie, aujourd'hui inutile. L'usage de cette liqueur agréable & bienfaisante se répand de plus en plus depuis une vingtaine d'années dans nos provinces voisines de l'océan. Mais je ne veux pas m'opposer, par une plus longue histoire, à l'impatience où est M. le Chevalier, de savoir comment le cidre se fait. LA BIERRE.

La Comt. Le cidre est le jus des pommes, non de celles qu'on estime pour l'usage ordinaire, comme la reinette, le calville, & bien d'autres; mais des pommes les plus rustiques, ou qui ont le moins d'agrément. Parmi ces pommes qu'on peut appeller sauvages, les unes sont douces, les autres sûres. Celles-ci font un mauvais cidre, & le plus court est d'en arracher le plant, ou de le greffer. Les pommes douces sont les uniques bonnes pour faire un cidre gracieux, & qui ne fatigue ni la Le cidre.

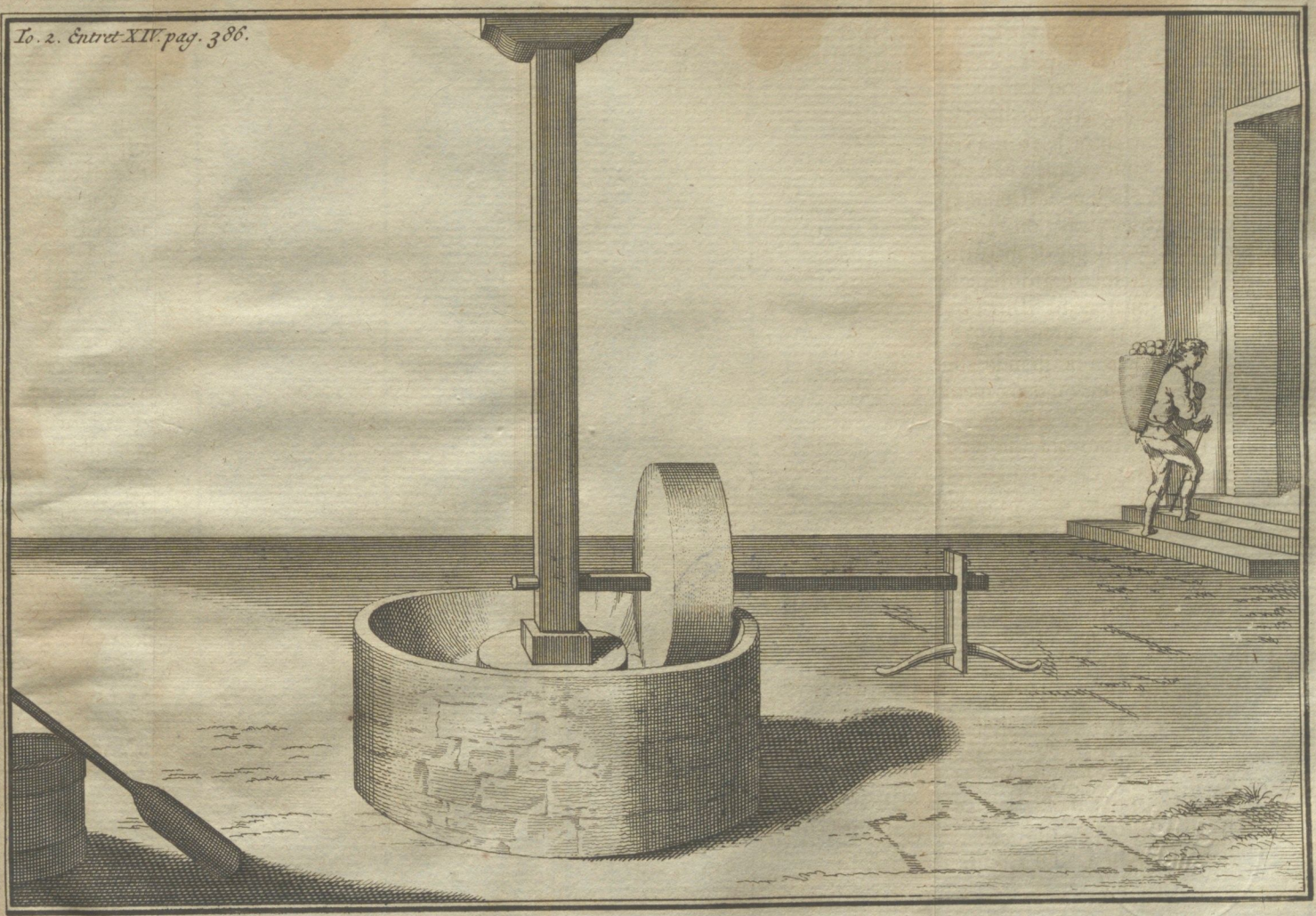
* Sicera Hebræo sermone (shecar) omnis potio nominatur quæ inebriare potest, sive illa quæ frumento conficitur, sive pomorum succo. *Hieron. ep. ad Nepot.*

LE CIDRE. langue ni la tête. On cueille proprement les pommes, ou lorsque dans une année abondante cette cueillette coûteroit trop à faire, on abbat le fruit à coups de perches. On le laisse exposé à l'air en différens monceaux. Il s'y perfectionne : puis on le porte au grenier, où l'on range chaque espéce selon son dégré de maturité, pour le pressurer de même à différentes repriſes, jusques bien avant dans l'hyver. On brise d'abord les pommes triées & sans pourriture, dans une grande auge faite en cercle, sous une ou deux meules de bois, posées debout, & attachées par leur essieu à un arbre tournant, qu'un cheval fait aller. Au défaut de cette auge, on peut briser les pommes avec des pilons. On les emporte ensuite sur un pressoir semblable à celui qui sert à fouler le raisin : & afin que cette bouillie de pommes se puisse maintenir sur le pressoir, on en mèt en quarré un lit de quatre ou cinq doits d'épaisseur, sur lequel on étend de la paille qui déborde quelque peu. Sur cette paille on mèt une seconde couche de pommes pilées, puis un rang de paille, & en continuant ainsi tant qu'on le juge à propos. Au lieu de paille, nous faisons usage ici de grandes toiles de crin, qui contiennent mieux le marc. On abaisse ensuite les grands bois



P. Yver sculp. direx.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0501



P. Aver sculp. direx.

Meule à écraser les Pommes.

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0503

du pressoir avec la roue, & le jus coule dans un vaisseau enfoncé en terre, d'où on le transporte dans les tonneaux pour l'y laisser bouillir quinze jours ou trois semaines durant: après quoi on le bouche. LE CIDRE.

Le Comte. Il y a un autre petit pressoir, qui épargne l'embarras des lits de paille & des recoupes. On le nomme pressoir à coffre, parce qu'il est fait comme un coffre, & contient tout ce qu'on y veut fouler, pommes, poires, ou raisins. Un des bouts du coffre, est une piéce de bois mouvante qu'on pousse à l'aide d'une roue & d'une vis, & à mesure que le marc est pressé, le jus coule par les ouvertures des côtés.

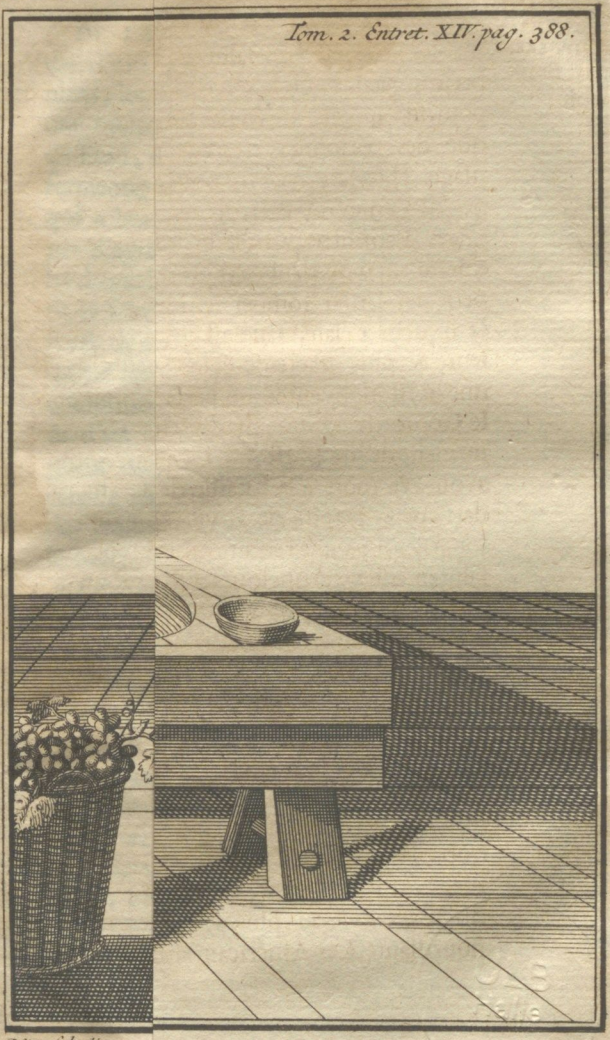
La Comt. Pour boire le cidre dans sa perfection, & pour le rendre mousseux, il faut attendre qu'il soit fait dans le tonneau: & lorsqu'il flatte agréablement le goût, on le colle comme le vin, & on le mèt en bouteilles: il s'y soûtient beaucoup mieux & plus long-tems qu'en cercles. Il n'y a pas beaucoup de façon à cette vendange: c'est en quoi elle me plaît davantage.

Le Chev. Puisque chacun fait les frais d'une excellente boisson, il est juste que je fournisse aussi la mienne. Celle que je vous présenterai a deux qualités fort esti- Vin de genièvere. *Vie du comte de Moret.*

DIFFERENTES BOISSONS.

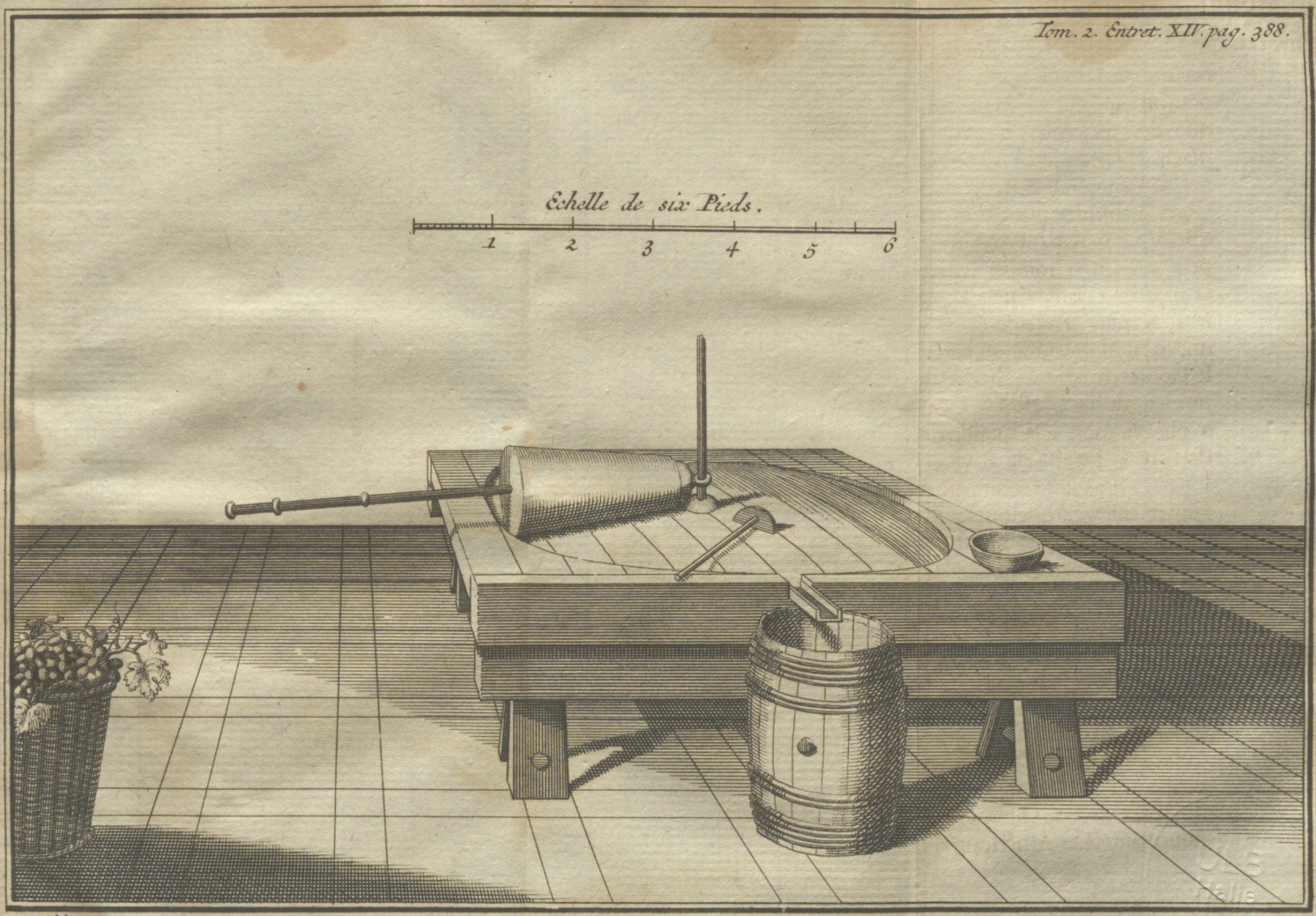
mables : elle est très-salutaire, & ne coûte presque rien. C'est le vin de Génievre : on pouroit l'appeller le vin des pauvres, quoique des personnes très-riches en fassent usage. Il se fait avec six boisseaux de graines de génièvre, & trois ou quatre poignées d'absinthe. On laisse infuser le tout durant un mois dans cent pintes d'eau. On peut en laisser tomber le marc, & tirer la liqueur à clair. Elle est beaucoup meilleure & plus gracieuse étant vieille. C'est une boisson inventée ou perfectionnée par le Comte de Moret, fils d'Henri IV. dont je viens de lire l'histoire. Ce prince qu'on avoit cru mort à la bataille de Castelnaudari, passa le reste de sa vie, qui fut très-longue, dans une retraite où il vivoit très-saintement avec quelques autres solitaires. Il jouit toûjours de la plus parfaite santé, avec le secours du travail des mains, & de cette boisson.

Le Pr. Tous les peuples, à qui la nature ou les loix refusent l'usage du vin, ont inventé des boissons différentes. Les Indiens tirent du palmier une liqueur excellente; mais qui ne dure dans sa bonté que quelques jours. Les Turcs ont de certaines pâtes qu'ils délayent dans l'eau pour rendre celle-ci, ou plus agréable, ou plus nourissante. Les Américains font dissoudre



P. Myer sculp. direx.

verjus.



P. Yver sculp. direx.

Preſſoir à écraſer les pommes ou le verjus.

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0509

dans l'eau leur pâte de cacao. Les Lithuaniens, les Polonois & les Moscovites qui ont beaucoup de miel, le délayent dans de l'eau, qu'ils font un peu bouillir, puis fermenter au soleil. Ils en font une liqueur qui a beaucoup de force, & ne manque pas d'agrément. C'est ce qu'on nomme hydromel. Les Anglois tirent des boissons de la framboise, de la groseille, de la fraise, & de bien d'autres fruits. Mais leur liqueur favorite est le ponche, qui est une composition de deux tiers d'eau-de-vie, & d'un tiers d'eau commune. Ils y joignent une dose de sucre, de canelle, de girofle en poudre, de pain rôti, souvent des jaunes d'œufs & du lait pour épaissir le tout.

DIFFERENTES BOISSONS.

Hydromel.

Ponche.

Le Chev. De l'eau-de-vie & du lait, voilà un étrange assortiment!

Le Pr. Nous leur faisons le procès sur le mélange de leurs boissons: ils nous rendent la pareille sur la diversité de nos ragoûts.

Le Comte. Ce qui me seroit le plus suspect dans le ponche, & encore plus dans les autres liqueurs fortes, c'est l'usage de l'eau-de-vie qui en est toûjours la base, & que je crois pernicieuse.

Le Chev. Mais l'eau-de-vie est un extrait de ce qu'il y a de plus fin & de plus

Eau-de-vie.

DIFFERENTES BOISSONS.

fort dans le vin. Quel mal en peut-il arriver ?

Le Comte. Ces esprits si vifs & si agissans, sont bridés dans le vin, & rectifiés par les autres principes qui les accompagnent. Celui qui connoît la structure de notre corps, & la force de ces principes, a pris soin de les distiler & de les mélanger dans la juste proportion que nos organes demandoient. Mais l'extrait que vous faites de la partie du vin la plus agissante, en la séparant par la violence du feu, d'avec celle qui en modéroit la fougue, ne peut manquer de porter par-tout le trouble & l'incendie. Je ne disconviens pas qu'on ne puisse en faire usage à titre de remède, comme on se sert des autres distillations chymiques. Mais l'usage tant soit peu fréquent de ces liqueurs violentes, ne peut manquer, ni d'altérer le sang, ni d'affecter les organes mêmes, & ce raisonnement n'est que trop justifié par l'expérience.

Danger des liqueurs.

LES BOIS.

QUINZIEME ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Chev. AVec l'agréable fraîcheur qu'on éprouve en entrant dans ces bois, ne remarquez vous point, Monsieur, qu'on ressent encore une je ne sai quelle émotion qui plaît, & dont vous pourez trouver la cause mieux que moi.

Le Pr. La lumière du jour affoiblie par l'épaisseur de la verdure, la beauté & la hauteur de ces grands arbres, enfin le silence profond qui règne ici par-tout, toutes ces choses réunies, ont un air de nouveauté, de grandeur & de majesté qui frape d'abord. Elles nous portent au recueillement, & nous invitent à penser.

Le Chev. Voilà l'endroit du monde le plus propre pour discourir sur l'histoire naturelle. Mais je doute que la forêt elle-même nous puisse fournir rien de curieux.

LES BOIS. Ce n'eſt d'un bout à l'autre que la répétition de la même choſe, toûjours des feuilles, toûjours du bois.

Le Pr. Eſſayons de conſidérer ce bois ſous les différentes faces, & dans les différens uſages qu'il peut avoir. Peut-être y trouverons-nous, autant qu'ailleurs, des ſujets d'admiration & de reconnoiſſance. Commençons, je vous prie, par comparer les hautes tiges que cette forêt élève dans l'air, avec ces petites plantes qu'on cultive là-bas dans la plaine. Quelle différence entre ce jardin-ci & les nôtres! Les nôtres ſont ſpacieux, quand ils contiennent quelques arpens de terre. Celui-ci couvre un païs tout entier. Les productions en ſont ſans nombre, & d'une taille démeſurée. Cependant tous ces troncs ſi bien nouris, ſont à peine diſtans de quelques toiſes, ſouvent à quatre ou cinq piés l'un de l'autre. Qui a pû entreprendre & amener à ſa perfection tout cet ouvrage? Quel jardinier a pris ſoin de planter cette prodigieuſe multitude d'arbres? Qui a pû ſuffire au ſoin de les élagueur, de les arroſer? Je cherche avec une égale curioſité quelle peut être l'origine de ce jardin immenſe, & quelle en peut être la deſtination.

Origine des forêts. Ce n'eſt point l'homme qui a été chargé

de planter ni d'entretenir les forêts. Le blé, les légumes, la vigne, & quelques arbres assez peu élevés ont été soûmis à son industrie, pour l'occuper & l'exercer utilement. Les plantes qu'il cultive ont été proportionnées à sa petitesse. Elles montent peu, pour ne pas refuser un accès facile à la main qui les façonne. Mais Dieu s'est réservé les arbres des forêts : & quoiqu'il donne aussi l'être & l'acroissement à toutes les autres plantes, les forêts sont proprement son jardin. Lui seul les a plantées : lui seul les entretient. C'est lui qui en disperse les petites graines sur toute une large contrée. C'est lui qui a donné des aîles à la plûpart de ces graines, pour être plus aisément emportées par l'air & répandues en plus de lieux. Il suffit pour s'en convaincre, de jetter l'œil sur la graine du tilieul, de l'érable, & de l'orme. C'est lui qui en tire ensuite ces vastes corps qui s'élèvent si majestueusement dans les airs. Lui seul les affermit par de fortes attaches, & les maintient dans la durée de plusieurs siècles, contre les efforts des vents qu'il envoye sur la terre. Lui seul tire de ses trésors des rosées & des pluies suffisantes, pour leur rendre tous les ans une verdure nouvelle, & pour y entretenir une espéce d'immortalité. Nous allons encore aujour-

LES BOIS.

LES BOIS. d'hui dans les forêts où les Druïdes cueilloient en cérémonie le gui du chêne, il y a plus de deux mille ans. Nous retrouvons encore la forêt d'Ardennes, qui couvroit une grande partie de la Gaule Belgique, long tems avant Jules-César : La Forêt-noire, & la Forét de Bohéme, sont les restes de la forêt Hercinienne, qui couvroit autrefois la Germanie entière, & s'étendoit jusqu'en Transsylvanie.

Comment. Cæs.

Le Chev. Assûrément, ce ne sont pas les hommes qui ont planté ces vastes forêts. Ils ne savent que les abbattre. Mais l'origine n'en est point difficile à trouver : c'est la terre qui les produit d'elle-même. Qu'on néglige de cultiver de certaines terres, il y viendra du bois tout naturellement.

La terre n'est point féconde par elle-même.

Le Pr. Nous nous formons de la fécondité de la terre, une idée confuse, qui en lui attribuant ce qu'elle ne fait point, deshonore la vérité, & affoiblit notre reconnoissance. Nous avons déja remarqué que tout ce qui naît de la terre est un corps organisé, qu'elle ne peut façonner, & qui a été formé dès le commencement par une volonté de Dieu tout aussi expresse que celle qui a formé la terre elle-même. La graine qui reproduit cette plante, est en petit une plante toute semblable à la précédente, & qui ne fait que se dégager

& s'accroître. Mais non-seulement la terre ne peut former aucunes plantes, on peut & on doit même dire, ce me semble, que ce n'est pas proprement la terre qui les nourit. Elle est destinée à recevoir, à contenir, & à livrer aux plantes les sucs nouriciers dont celles-ci ont besoin : en ce sens elle est féconde. Mais ce n'est point de sa substance qu'elle fournit les sucs aux plantes : & elle ne leur donne, ni l'action, ni l'acroissement. D'elle-même, c'est une masse lourde, séche, stérile, qui tire d'ailleurs les sucs & l'aliment qu'elle communique aux animaux, & à tout ce qui trouve sa vie en elle. LES BOIS.

La verdure, les fleurs & les graines dont les arbres se couvrent & se dépouillent tous les ans, la séve dont il se fait une dissipation perpétuelle, & dont nous éprouvons la fraîcheur, non-seulement dans les forêts, mais même dans un chantier, & long-tems après que le bois est abbatu, sont des pertes qui épuiseroient la terre à la longue, si elle en fournissoit du sien la matière. Les coupes qu'on fait dans les bois taillis & dans les hautes futayes, & qui se renouvellent toûjours après certains espaces de tems, étant mises ensemble durant quelques siècles, formeroient des monceaux aussi hauts que les montagnes

LES BOIS. où l'on les taille. Si la terre produisoit ou nourissoit du sien tous ces bois, il faudroit qu'elle usât ses propres entrailles. Les montagnes intérieurement minées & dévorées par le travail de tant de profondes racines, diminueroient sensiblement. L'inanition les auroit abaissées de siècle en siècle : & il y a long-tems que de si petites éminences seroient au niveau des plaines.

Experience de van Helmont.

Il en est de la terre qui nourit nos forêts sans diminution de hauteur & de volume, comme de la terre d'une caisse qui nourit un oranger. Qu'on mette deux cens livres de terre dans une caisse, en y plantant un arbre, cette terre pesée au bout de trois ou quatre ans, se trouvera encore éxactement du même poids.

Le Chev. Cependant cet oranger a pris de l'acroissement : il a porté deux & trois fois de nouvelles feuilles & de nouveaux fruits. Tout cela pese : où l'a-t-il donc pris ?

Le Pr. Puisque la terre se retrouve éxactement du même poids, la matière des acroissemens vient d'ailleurs. La terre n'est que le lieu qui contient la plante, & le canal des sucs qui la nourissent. C'est donc une puissance toûjours agissante & une sagesse toûjours bienfaisante qui a pris soin de planter ces grands arbres, qui les

entretient sans notre secours, & qui ne cesse de faire rouler dans l'air & dans la terre, l'eau, le sel, l'huile, le feu, & tous les principes, soit simples, soit mélangés, dont chaque espéce a besoin. LES BOIS.

Le Chev. J'entens à présent en quel sens la terre est féconde. Mais Dieu qui est l'auteur de cette fécondité, nous auroit fait beaucoup plus de bien en formant de grandes forêts d'arbres frutiers, au lieu de multiplier ainsi les arbres stériles. Destination des forêts.

Le Pr. Les arbres des forêts sont appellés stériles, par comparaison avec d'autres, dont les graines sont enveloppées d'une chair, qui en les conservant, sert aussi à nous nourir. Mais les premiers ne sont, dans la vérité, rien moins que stériles: ils sont pour nous une source intâriſſable de richesses & de commodités supérieures par bien des endroits, à celles que nous tirons des arbres fruitiers.

Le Chev. Les forêts peuvent nous donner de l'ombre pour nous rafraîchir en été, & du bois pour nous chauffer en hyver. Je n'y vois rien de plus.

Le Pr. Tout en est utile: éxaminons d'abord l'usage des feuilles: nous continuerons par les graines: de-là nous descendrons aux écorces, puis aux racines: & enfin nous viendrons aux différens usages du fois.

LES BOIS. Usage des feuilles.

Les feuilles sont utiles sur l'arbre, & le sont encore après leur chûte. Sur l'arbre, elles sont une des grandes beautés de la nature. Nos arbres fruitiers n'ont rien qui approche de la verdure des forêts. Elle procure à l'homme & aux animaux une fraîcheur aussi salutaire que délicieuse. Elle fournit la vie aux arbres même. Puisque comme l'arbre étend ses racines dans la terre pour sucer par leurs chevelus les liqueurs qu'elle contient, de même il étend ses rameaux dans l'air, pour en recevoir par les soûpiraux de ses feuilles, les esprits & la chaleur qui s'y insinuent, & qui vont animer le cours de la séve jusqu'au bout des racines, si même une bonne partie de la séve des arbres n'y est introduite par les feuilles: ce qui peut aisément se justifier par le promt dépérissement de la plûpart des arbres qui manquent d'air, sur-tout par le haut: d'où il arrive que n'y ayant sur eux aucune chûte d'air qui leur aporte de nouveaux sucs, ils languissent & meurent faute de la partie de leur nouriture, peut-être la plus nécessaire à leur végétation.

Chûte des feuilles.

Lorsque l'air, reserré par les froids, n'éxerce plus son ressort sur la séve, celle-ci s'engourdit, & si elle ne cesse pas totalement de couler, du moins elle ne

coule que très-foiblement. Les feuilles qui ne dissipent plus leur suc par la transpiration, comme elles faisoient en été, s'épaississent & tombent par leur propre poids, ou à la moindre secousse des vents ausquels elles servent de jouet. La terre en est bien-tôt couverte : elles se pourissent au bas des arbres, & sous les piés des animaux. On les croiroit perdues & entiérement inutiles : mais c'est cette pouriture même qui fait la graisse de la terre. Les pluies en détachent le sel qui y reste, & l'emportent avec elles autour des racines, dont les chévelus s'en saisissent. Cette jonchée de feuilles préserve sous son épaisseur les racines des plantes encore jeunes, & les met à couvert des atteintes du grand hâle & des vents froids. Elle couvre les glands & toutes les graines, & entretient autour d'elles une humidité qui les aide à germer, comme si elles étoient dans la terre la plus douce, & supplée ainsi au travail de l'homme. Les gens de campagne en font souvent de grands amas : ils brûlent ces feuilles tout l'hyver, & en font des cendres propres à desserrer les terres fortes & paresseuses. LES BOIS.

Les graines, dont il semble que le vent se joue aussi-bien que des feuilles, n'en sont que mieux dispersées, pour étendre Usage des graines.

Les Bois. & multiplier les espéces. Après le service important de perpétuer nos forèts, elles nous servent encore à divers usages.

Glands. Feines. Les glands de toutes les différentes sortes de chênes, les feines du hêtre, & bien d'autres graines, sont la nouriture chérie des porcs & des sangliers. Les bayes d'une multitude d'arbres & de buissons, servent de ressource à la plupart des petits oiseaux. Quoique nous cultivions dans nos jardins les arbres qui donnent la cornouille, la noix, l'avelline & la noisette, tant la franche que la commune, c'est par tout qu'on trouve dans les forèts le cornouiller & le coudrier. Le noyer qui aime le grand air, n'est bien, ni dans un jardin où il nuit à tout ce qui l'environne, ni dans un bois où il est étouffé. On le laisse en pleine campagne, où il ne demande pas plus de culture que les arbres des bois. Il nous donne une graine préférable à bien des fruits, soit pour l'usage de la table, soit pour l'huile qu'on en tire, & qui sert à éclairer les pauvres à peu de frais, & à immortaliser les ouvrages des peintres, dont elle fortifie & marie admirablement les couleurs.

Noisettes. Noix. Huile de noix.

Je ne vous dirai rien des chataignes, des amandes douces ou amères, ni de tant d'autres grains dont l'usage nous est fami

lier. Parcourons seulement les principales espéces des noix ou des amandes étrangères qu'on estime le plus. LES BOIS.

La noix-muscade est de ce nombre: on en fait cas pour sa chaleur bienfaisante, & pour son odeur aromatique. C'est la graine d'un arbre qui croît dans l'isle de Banda, & dans quelques autres de l'océan oriental, dont les Hollandois se sont approprié les récoltes, soit à titre de conquètes, soit en payant aux Insulaires des pensions qui sont plus utiles à ceux-ci que le produit de leurs arbres. Cette noix est d'abord couverte comme nos noix, d'un surtout grossier, qui se fend peu à peu de lui-même, & ensuite d'une espéce de brou ou d'enveloppe charnue, qui embrasse toute la noix. Ce brou qu'on nomme macis est fort estimé pour son excellente odeur & pour ses qualités médicinales. La noix nous est envoyée confite, ou séche & dépouillée du macis. Elle est d'usage dans les assaisonnemens & dans les remèdes. Noix muscade. Macis.

Le caffé, qui par ses bons effets, a pris faveur par-tout, est la baye ou la graine d'un petit arbre qui n'étoit autrefois connu qu'au royaume d'Yemen en Arabie. La semence qui se trouve dans le cœur de son fruit, ayant la propriété de tenir la tête libre & éveillée, lorsqu'on la prend en in- Caffé.

LES BOIS. fusion, les moines Arabes furent, dit-on, les premiers qui en firent usage pour acquitter, sans assoupissement, leurs offices nocturnes. Cette boisson artificielle s'accrédita aisément parmi des nations qui en inventent souvent de nouvelles, pour remplacer le vin dont la loi de Mahomet leur interdit l'usage. D'abord quelques Docteurs Turcs s'opposèrent à l'introduction de cette boisson, comme trop agissante, & tenant trop de la force du vin. Mais le mouphti leva la difficulté: le caffé fut déclaré non-vineux & licite. On en fit usage publiquement à Constantinople & au Caire, d'où il nous fut apporté il y a environ soixante ans.

Le Chev. Je suis surpris qu'on ne seme pas au moins dans nos provinces méridionales, une graine si utile & de si grand débit.

Le Pr. Elle ne réussiroit ni là ni ailleurs: parce qu'il faut qu'elle soit semée aussi-tôt qu'elle est recueillie. On croyoit autrefois, & bien des gens croyent encore, que les Arabes de Mocha marinoient ou lessivoient les semences du caffé, avant que de nous les envoyer, pour empêcher qu'on ne pût les semer, & qu'on ne leur ôtât le profit de cette plante en la multipliant ailleurs. Mais depuis qu'on en a porté

quelques plantes dans l'île de Bourbon *, à Batavia & en Hollande ; puis de Hollande en France, où on les a cultivées avec succès, on a reconnu que la semence de cet arbre ne lève point quand on diffère quelque peu à la remettre en terre. Celles qui furent cueillies à Amsterdam, & envoyées à Paris, ne réussirent point. Mais toutes celles qu'on a cueillies à Amsterdam, à Maisons, & au Jardin du Roi sur les petits caffiers qu'on y avoit plantés, ont fort bien levé quand on a pris soin de les mettre en terre sans délai. LES BOIS

Le caffier se peut voir au Jardin royal, où il n'a que cinq ou six piés de haut, & une tige de la grosseur d'un pouce : mais il s'élève dans l'Arabie & à Batavia à la hauteur de quarante piés, & n'excède guères quatre à cinq pouces d'épaisseur. Il est en tout tems chargé de fleurs & de fruits. Il donne sur toute la longueur de son tronc, des branches qui sont toûjours éxactement opposées l'une à l'autre, & par différentes paires, dont l'une croise l'autre. Les feuilles qui tiennent de la figure du laurier ordinaire, sont aussi rangées deux à deux. De l'aisselle de la plûpart des feuilles, naissent des fleurs blanches d'une odeur douce, & assez semblables

* A l'orient de Madagascar.

LES BOIS. pour la figure à celles du jasmin, avec cinq étamines au milieu. La baye ou le fruit qui succède, ne ressemble pas mal pour la figure & pour la couleur, à un bigarreau. La chair qui n'en est point desagréable, sert d'enveloppe à deux coques qui contiennent chacune une semence. L'une des deux avorte assez souvent, faute d'avoir reçû sa fécondité dans le tems de la fleur : l'autre en devient plus forte & mieux nourie.

Usage du caffé. Il y en a qui font infuser le fruit entier, après l'avoir séché. D'autres ne font infuser que les enveloppes. La manière la plus usitée, & qu'on trouve la meilleure, est de ne faire infuser que la semence, après l'avoir un peu rôtie dans un vaisseau de terre vernissé, toûjours plus sain qu'un vaisseau d'aitain ou de fer. Le juste dégré de la torréfaction, est la couleur du caffé tirant sur le violet, & l'expression d'une huile très-agréable à l'odorat. Le caffé nouvellement pulvérisé a toûjours plus de vertu : & jetté dans l'eau bouillante, il perd moins de ses parties volatiles que quand il est mis d'abord dans l'eau froide. Lorsque le bouillon soulève la poudre du caffé jusques sur les bords de la caffetiére, on la fait rentrer, & on la précipite avec quelques goutes d'eau froide.

Nos habiles médecins, fondés sur l'expérience, attribuent au caffé les propriétés de faciliter la degestion, de précipiter les alimens, & d'éteindre les aigreurs lorsqu'il est pris après le repas. Bien des personnes en trouvent l'usage encore plus estimable le matin pour dissiper les ennuis, les nuages, & les appesantissemens de l'esprit qu'il rend propre au travail. Personne n'ignore ni le danger qu'il y auroit pour le repos de la nuit à réiterer l'usage de cette boisson en un même jour, ni les précautions qu'on prend de corriger l'amertume des sels du caffé par le moyen du sucre, du pain & du lait; du sucre en tout tems; du pain quand on le prend à jeûn; & du lait pour les tempéramens maigres que ce sel altéreroit.

Les Bois. *M. de Jussieu, mem. de l'Acad.* 1713.

Le Chev. Y a-t-il, je vous prie, quelque choix à faire dans l'achat du caffé?

Le Pr. On estime beaucoup plus le petit verdâtre, sur-tout celui qui a une bonne odeur, & qui nous vient du Caire par Marseille, que le gros sans odeur qui nous vient par l'Océan.

Cacao. Chocolat.

Le cacao, qui fait la base du chocolat, est encore une graine. On la trouve rangée par manière de pépins, ou d'amandes dans une espéce de concombre ou de melon, qui vient sur un petit arbre de

LES BOIS. l'Amérique. Ces amandes s'y trouvent au nombre de trente-cinq, quelquefois un peu plus. Etant dépouillées de leur écorce par le feu, ensuite pelées, puis rôties dans une bassine à un feu modéré, elles se pilent dans un mortier bien chaud. Les Américains les écrasent avec un rouleau de fer sur une pierre platte fort chaude. Il s'en forme une pâte douce qu'on cuit avec un peu de sucre: voilà ce qu'on appelle du chocolat de santé. Pour faire du chocolat avec odeur, on remèt ou dans le mortier, ou sur une pierre, quatre livres de cette pâte & trois livres de sucre en poudre. Quand le tout est mêlé, on y ajoûte une poudre composée de la graine de dix-huit gousses de vanille, d'une dragme * & demie de canelle & de huit clous de girofle. Quelques-uns y ajoûtent deux grains d'ambre gris. D'autres un grain de musc. Quoiqu'on ne puisse guères y en mettre moins, peu-être est-ce toûjours trop. On en bannit sur-tout le poivre & le gingembre. Cette composition se diversifie selon le besoin ou selon le goût des nations & des particuliers. Le tout promtement mêlé, de crainte qu'il ne s'en évapore trop de

Vanille.

* La dragme est la même chose qu'un gros, qui contient la huitième partie d'une once ou soixante & douze grains.

volatil, on en fait des tablettes, qu'on tient bien empaquetées, & qui se mangent, ou qu'on met en liqueur. Les Bois.

Le Chev. Comment cette liqueur se prépare-t-elle?

Le Pr. Dans une pinte d'eau qui commence à bouillir, on jette quatre onces de chocolat nouveau, & quelque peu moins de sucre en poudre. On couvre la chocolatière, & on la laisse bouillir durant un quart-d'heure, en agitant sur la fin la liqueur avec un moulinet. C'est un bâton qui passe au travers du couvercle percé exprès. On roule ce bâton dans ses mains dans deux sens contraires tour à tour. On éloigne le vaisseau du feu : puis un quart-d'heure après l'avoir retiré & laissé reposer, on agite encore le moulinet pour faire mousser la liqueur qu'on verse ensuite dans les tasses, & qu'on prend la plus chaude qu'il est possible. On prétend que le chocolat même en petite quantité, peut tenir lieu de beaucoup de nouriture, & qu'il aide les fonctions de l'estomac.

Le Chev. J'ai souvent entendu parler de la noix de cocos, qu'il faut apparemment distinguer du cacao. Cocos.

Le Pr. Ce sont deux choses toutes différentes. L'Inde, l'Amérique, & d'autres païs ont des forets de cocotiers, qui sont

LES BOIS. des espéces de très- grands palmiers qui donnent des noix, souvent plus grosses que la tête d'un homme. Il seroit difficile de dire, lequel des deux, ou de la graine ou de l'arbre même, produit le plus d'utilité aux habitans. Le bois en est bon pour faire des maisons & des navires. La feuille qui est grande & épaisse sert à couvrir les toits. On en fait un parchemin propre à écrire. On en fait des voiles de vaisseaux. On tire des branches, par la térébration, une liqueur agréable comme le vin, qu'on peut conserver par la cuisson, ou convertir en vinaigre. De dessous l'enveloppe de la graine, on tire une bourre très-fine, propre à faire des cordes, & à calfeutrer les moindres ouvertures des vaisseaux. La coque de la noix sert à faire des tasses, des cuillers, & toutes sortes d'ustenciles. La moëlle en est excellente à manger. On exprime de cette moëlle une huile également bonne à manger & à brûler. Enfin cette moële contient depuis deux jusqu'à quatre livres, d'une eau délicieuse, qui sert de boisson ordinaire aux habitans, & de lait à leurs enfans.

Dictionaire de Lemeri.

Le Chev. Peut-on savoir ce que c'est que le cachou, dont on fait usage dans les maux de gorge, & dans d'autres? Il a quelquefois l'air d'une petite graine: on

Cachou.

Histoire du Cachou par M. de Jussieu.

le prendroit souvent pour une sorte de terre. LES BOIS.

Le Pr. Ce n'est autre chose qu'une pâte desséchée qu'on nous envoye, ou en masse brute, ou en petits grains auxquels on a donné quelque odeur. Mais cette pâte provient d'une noix qu'on recueille sur le palmier nommé Arec. On en extrait un suc ou un sédiment qui s'épaissit, & dont les médecins conseillent l'usage. Noix d'Arec.

Il seroit trop long de détailler les autres secours que la médecine emprunte tous les jours des graines de différens arbres, tant domestiques qu'étrangers. Voyons d'un coup d'œil l'usage qu'on fait des écorces.

Les écorces des arbres en sont la partie qui contient le plus de sels & d'huiles: apparemment parce que la séve & l'huile qui montent par les longs filets du bois, retombent par l'écorce. Cette abondance de sels & de principes végétaux se manifeste par la bonté des cendres de l'écorce, toûjours préférables à celles du bois pelard ou écorcé. C'est cette abondance de sel & d'huile, qui est cause que le tan ou les écorces de chênes & autres étant pulvérisées, sont si utiles pour façonner le cuir & le mettre à notre service. En poudrant ainsi une peau à plusieurs reprises, on l'af- Usage des Ecorces. Le Tan.

LES BOIS. fermit & on la rend ſouple. Le ſel qui la pénétre de toute-part la fortifie & l'empêche de ſe corrompre. L'huile qui s'y inſinue par-tout l'aſſouplit, la diſpoſe à ſe prêter à tous les mouvemens du corps qu'elle habille: mais elle fait plus, elle la rend impénétrable à l'eau.

Mottes. Le tan, aprés avoir façonné le cuir à notre uſage, n'eſt pas encore une matiére de rebut. On en fait des mottes, ou de petites meules qui, étant bien ſéchées, ſervent à chauffer, preſque pour rien, les pauvres gens. Les cendres de ces mottes n'ayant plus de ſel ne ſont qu'une terre morte, qui n'eſt preſque plus propre à rien.

Canelle. Quinquina. Il y a d'autres écorces d'arbre dont on fait un trafic très-conſidérable: il y en a d'aromatiques, comme eſt l'écorce du canellier de Ceylan. Il y en a de médecinales, comme eſt l'écorce de l'arbre du Pérou qu'on nomme Quinquina, qui ne manque preſque jamais d'emporter les fiévres intermittentes, pourvû que cette écorce ne ſoit point vieille & éventée.

Ecorces à filer. Il y a des écorces propres à filer: telle eſt celle du chanvre, & celle de certains arbres des Indes, ſur leſquels on léve de longs filamens dont on fait des étoffes mêlées de ſoye ou de coton.

Le Chev. Il y a quelques jours qu'on fit présent à madame la Comtesse d'un boête contenant deux grimaces, ou pelottes à épingles, un mouchoir, & une paire de manchettes à dentelle. L'étoffe qui couvroit les deux pelottes, le linge dont étoit fait le mouchoir, & la dentelle des manchettes, provenoient de l'écorce d'un même arbre, tout naturellement & sans aucune fabrique. Voici ce que portoit la lettre qui accompagnoit le présent. LES BOIS.

Dans les montagnes méditerranées de la Jamaïque se trouvent des arbres d'une médiocre grandeur, (que les habitans du païs appellent Lagetto). Les feuilles en ressemblent à celles du laurier. L'écorce extérieure est dure & brune, à-peu-près comme celle des autres arbres. Mais ce qui est fort surprenant, c'est que l'écorce intérieure qui paroît d'abord blanche & assez solide, est composée de douze ou quatorze couches qui peuvent être séparées assez facilement en autant de piéces d'étoffe ou de toile. La premiére de ces couches, qui vient après la grosse écorce, forme un drap assez épais pour faire des habits. Les couches intérieures ressemblent à du linge & sont propres à faire des chemises. Mais toutes ces couches de l'écorce intérieure dans les plus petites branches, sont *Hist. nat. de la Jamaïque du Chevalier Sloane to. 2. pag. 22. plan. 168. & 169.*

LES BOIS. autant de toiles de gaze ou de dentelle très-fine, (qui s'étend & se resserre comme un rézeau de soie). On fit autrefois présent d'une cravatte à dentelle de Lagetto à Charles II. Roi de la grande Bretagne. Toutes ces toiles sont assez fortes pour être lavées & blanchies comme les toiles ordinaires.

Ibid. p. 132. Il y a, ajoûte la même lettre, il y a dans la même île un autre arbre * qui porte des fruits dont la pulpe est un savon qui peut servir à laver cette toile, & dont les noyaux s'employent comme des boutons à garnir les habits.

LE LIÉGE. *Le Pr.* Il ne faut point de manufactures dans ce pays-là : mais il ne faut pas aller si loin pour trouver des écorces utiles.

Le Chev. Le liége qui sert à conserver les liqueurs les plus précieuses, n'est, à ce qu'on m'a dit, qu'une écorce.

Le Pr. Il est vrai, & à la voir si noire si raboteuse, & si légére, on ne lui attribueroit pas une propriété aussi importante qu'est celle de s'ajuster avec soupleſſe à l'orifice de toute sorte de vase, & d'être en même tems impénétrable à la liqueur. Le liége, ou l'arbre qui porte l'écorce de ce nom, est une espéce de grand chêne-

* M. de Tournefort l'appelle *Sapindus foliis costâ alatâ innascentibus.* Instit. pag. 659.

verd qui croît en Gascogne, en Espagne, & en Italie. La glandée en est plus estimée que celle du chêne commun, pour engraisser les porcs. Son écorce d'elle-même se créve & se détache étant poussée par une autre qui se forme dessous. On prévient le travail de la nature: & pour avoir de grandes piéces bien unies, on fait une incision de haut en bas dans l'écorce de ce grand arbre, & deux autres incisions transversales, ou coronales, l'une vers la tête, & l'autre au pié. On léve toute l'écorce sans la rompre, puis on l'amollit dans l'eau. On la met ensuite sur des charbons ardens, ce qui en noircit les dehors. On la réduit en table en la chargeant de pierres, après quoi on la séche, & on l'embale pour le transport. LES BOIS.

C'est encore en coupant circulairement, ou pour l'ordinaire en incisant quelque peu l'écorce de certains arbres, qu'on en tire des liqueurs, des gommes, & des résines d'un usage fort varié. De cette façon le pin nous donne la poix, & le godron, ou brai liquide, pour poisser les vaisseaux & les cordages. Le sapin, le mélése, le cédre, le cyprès, le thérébinte, le lentisque, & quelques autres donnent la colophone, la thérébentine, le mastic en larmes, l'encens, & toutes les diffé- POIX, RÉSINES.

LES BOIS. rentes réſines dont on compoſe des vernis, des parfums, & des remédes.

Baume. C'eſt encore de l'écorce de pluſieurs arbriſſeaux de différentes eſpéces que découle le baume qui eſt une liqueur réſineuſe dont l'odeur admirable invite l'homme à rechercher, & à mettre en œuvre ſes autres propriétés. Son grand mérite eſt de nétoyer & de conſolider les playes.

De Judée. Le baume qui croiſſoit autrefois en Judée, en a été arraché entiérement, & tranſporté au grand Caire, qu'on croit être le ſeul endroit où il ſoit cultivé. On en cultive une autre eſpéce qu'on nomme

De Copahu. de Copahu, dans le Bréſil, & dans notre

Storax liquide. colonie de Cayenne. Le baumier qui donne une liqueur gluante d'une odeur ſemblable à celle de l'arbre, & appellée pour cette raiſon Liquidambar, eſt un arbriſſeau du Méxique qui a les feuilles aſſez ſemblables à celles du petit érable. On croit

Baume. avoir trouvé le même dans le Miciſſipi.

De Tolu. Le baume de Tolu vient d'auprès de

Du Perou. Cartagêne au Méxique. On fait encore beaucoup d'uſage de celui qui vient du Pérou.

Séve des Tilieuls, Bouleaux, Peupliers. Si l'agréable odeur de la ſéve de nos tilieuls, de nos bouleaux, & de nos peupliers ne nous promet pas une liqueur balſamique, elle ſemble du moins nous,

indiquer quelque utilité trop négligée jusqu'à presént. LES BOIS

Rien de si ordinaire que de voir couler quelque gomme de l'écorce de la plûpart des arbres. Celles dont l'on fait le plus d'usage en médecine, & dans les manusactures, sont la gomme Arabique qui coule de l'acacia d'Egypte & d'Arabie, la gomme gutte qu'on tire d'un arbre du royaume de Camboge, & la gomme qui nous vient du Sénégal. Celle qui coule de nos cerisiers paroît aussi bonne à plusieurs ouvriers que les gommes étrangéres. Descendons aux racines. Gommes.

Les racines se pliant en terre selon la nature des obstacles qu'elles trouvent à leur acroissement, sont plus tortueuses & plus noueuses que le reste de l'arbre. Ces parties dont les fibres ont été courbées en cent façons, tantôt tenues fort séchement, tantôt inondées de différentes liqueurs, fournissent aux ébénistes des piéces veinées & nuancées de tant de couleurs, que les assemblages qu'ils en font paroissent sortir de l'atellier d'un peintre. Racines. Pour la Marqueterie.

Les charpentiers & les charons trouvent dans les racines d'excellentes courbes, c'est-à-dire, des piéces naturellement pliées en arc, & d'autres morceaux d'une dureté qui les rend presque inaltérables, & par- Pour le Charonage.

LES BOIS. faitement propres pour les endroits de leurs ouvrages qui reçoivit le plus d'exercice & de fatigue.

Pour la Teinture. Les teinturiers font auſſi uſage de pluſieurs racines. Il y en a ſans fin qui nous

Pour la Médecine. ſont ſalutaires dans nos maladies. Mais la médecine n'a peut-être rien de plus efficace que la racine de pareira-brava contre la pierre, d'ipecachuana contre la diſſenterie, & de rubarbe contre les déſordres de l'eſtomac.

Quelque grands & variés que ſoient les avantages que nous tirons des moindres parties des arbres, ils ne ſont point comparables à ceux que nous tirons à chaque inſtant du bois même. Dieu ſemble créer tous les jours, & rendre inépuiſable une matiére qui par ſa ſoupleſſe prend toutes les formes que nous voulons lui donner, & qui par ſa ſolidité les conſerve toutes.

Soupleſſe du Bois. La ſoupleſſe du bois conſiſte dans la facilité de le plier, de le fendre, & de le polir. Une jeune branche eſt communément foible & fléxible. Pluſieurs ſe plient juſqu'à ſe courber en cercles ſans ſe

Liens. rompre, & étant tordues elles acquiérent la fléxibilité d'une corde, enſorte qu'on en fait des liens pour fagotter le bois, & des hares pour aſſembler ces énormes

trains de trente-six toises de longueur qui passent d'une riviére à l'autre, traversant presque sans frais des provinces entiéres, & dont chacun, sous la conduite de quatre hommes seulement, vient tout d'un coup décharger cinquante voyes de buches sur le port des grandes villes qui en manquent. LES BOIS. Trains.

Plusieurs espéces de bois, comme le châtaigner, le coudrier, le bouleau, le frêne, le saule, l'osier, ou le saule nain, & plusieurs autres ont quantité de branches tant grandes que petites, si souples, & si obéissantes, que des plus grandes après les avoir tranchées en deux dans toute leur longueur, on fait des cercles capables d'embrasser & de maintenir les tonnes & les cuves; des petites branches fendues de même, on fait des cerceaux pour relier les muids, les cuviers, les seaux, & les vaisseaux de toute grandeur.

L'osier par sa fléxibilité fournit au jardinier des attaches pour paliſſer tous les arbres, & au vanier de quoi faire des paniers, des mannes, des hottes, des corbeilles, des clayes, des bannes d'emballage, & même mille sortes de coffrets, & de supports de desserts, où il régne du goût dans le dessein, de la propreté dans le tissu, de la variété dans les couleurs. Osier.

LES BOIS. Mais le plus grand mérite de l'osier est d'aider à former l'assemblage de nos tonneaux, de les rajeunir de tems en tems, d'y tenir en prison le vin le plus furieux, & de rendre le transport des liqueurs aussi aisé que celui des matiéres les plus solides.

Bois courbes. Ce ne sont pas seulement les jeunes bois qui prennent le pli qu'on veut leur donner. Il n'y en a presque point, quelque dur qu'il soit, qui étant suffisamment diminué de volume, ne se courbe avec docilité sous la main des ouvriers, sur-tout avec le secours du feu. Le tonnelier, par exemple, après avoir dressé & plané ses douves, en les tenant quelque peu plus larges vers le milieu, les assemble debout en forme de tonneaux, à l'aide d'un cerceau qui les maintient. Ensuite il allume dans l'enceinte de ces planches un petit feu clair & vif qui en ouvre les pores, & en ébranle pour un moment toutes les parties : dans ce moment de désunion entre elles, il passe au tour de l'extrémité des douves une corde qu'il tire avec son moulinet, & comme les douves vont en diminuant de largeur depuis le milieu jusqu'à l'extrémité, il les contraint de se plier & de se raprocher en s'abaissant, ce qui forme un renflement vers le milieu du tonneau, & donne la facilité de glisser

Douves.

Raison de la figure des tonneaux.

les cerceaux les uns sur les autres, ensorte qu'on puisse ôter, relier, & remettre en liberté ceux du milieu, sans ôter ceux des bouts. LES BOIS.

C'est ainsi que les boisselliers arrondissent à l'aide du feu ces formes ou écliſſes de chêne ou de hêtre dont ils font des tambours, des seaux, des boisseaux, des minots, des mesures de toute espéce.

C'est par le même moyen qu'on courbe avec propreté les côtés des instrumens de musique, & qu'on leur donne une proportion & une légéreté qui les mettent en état de ressentir & d'entretenir les ébranlemens des cordes qu'on étend dessus. Cette foible lame dont on a revétu le corps d'une viole, après cent ans n'en deviendra que plus sonore. Sous l'archét des Forcrois elle étonnera par une entousiasme inimitable. Sous celui des Marais elle sera réellement éloquente : chacun entendra son langage, parce qu'elle parlera au cœur.

Le bois s'accommode à nos besoins non seulement par la facilité que nous avons à le plier, mais encore par celle que nous avons à le fendre & à le partager en autant de feuilles qu'il nous plaît. FIL du Bois.

Le Chev. D'où vient, je vous prie, cette disposition qu'ont presque tous les bois à se fendre selon leur longueur, & la dif-

LES BOIS. ficulté qu'on éprouve à les couper dans leur épaisseur ?

Le Pr. Cette disposition qu'on appelle le fil du bois, provient de la situation des longs tuiaux, qui étant couchés dans toute la longueur de l'arbre les uns contre les autres pour voiturer la séve au feuillage & aux fruits, se peuvent désunir les uns des autres par l'insertion d'un coin ; mais qui forment ensemble une épaisseur difficile à rompre par le travers.

Le Chev. C'est à peu près comme il arrive à un paquet de chanvre ou de soye. On en sépare aisement une moitié d'avec l'autre. Mais ces fils pris ensemble, selon leur épaisseur, il n'est pas facile de les arracher. Et on les tord pour les unir encore mieux, on en fait des cordes qui tirent & soulévent les plus grands fardeaux.

Le Pr. Mais il y a cette différence entre les fils qui composent une corde & ceux qui composent une piéce de bois, que les fils de chanvre & autres, étant naturellement sans roideur & fort tortueux, ne peuvent roidir & affermir la corde dans sa longueur. Au lieu que les tuiaux qui forment le fil du bois, étant destinés à charier la séve, sont pour l'ordinaire assez droits : & lorsqu'ils sont une fois bien nouris, bien épaissis & fortifiés l'un con-

tre l'autre, ils forment par le concours d'une même direction, une masse si solide & si ferme dans sa longueur, qu'un bâton de chêne d'un pouce en quarré, posé à plomb, peut porter huit milliers pesant, & que deux ou trois étais vont soûtenir l'énorme poids de toute une charpente, lorsqu'on a retiré le mur qui lui servoit d'apui. LES BOIS.

Mais avant que d'examiner les secours que nous tirons de l'extrême force du bois, arrêtons-nous un moment sur les services qu'il nous rend par sa divisibilité, & tout ensemble par le beau poli dont il est susceptible. Divisibilité & poli du bois.

Avec le secours de la coignée, de la scie & du rabot, on débite un tronc ou une branche d'arbre en autant de lames qu'on juge à propos. On creuse ce bois, on l'arrondit, on le polit, on le tourne comme une cire molle, pour en faire des parquets, des chambranles, des lambris, des chassis, des armoires, & tous ces beaux assemblages, par lesquels le menuisier mét à couvert tout ce que nous voulons conserver, & rend nos apartemens aussi beaux & plus sains que s'ils étoient, ou revétus de soye, ou enrichis de belles peintures, ou incrustés des marbres les plus riches. Un vernis répandu sur tout l'ouvrage, y mét l'unité d'un bout à l'autre, & écarte par son Ménuiserie.

LES BOIS. amertume tous les vers qui voudroient; à nos dépens, y chercher un passage ou y établir leur demeure.

Placage. C'est encore la facilité de diviser & de polir toutes sortes de bois, qui a réveillé depuis quelques siécles l'industrie des ébénistes. Ils savant chantourner; c'est-à-dire, couper les extrémités d'une planche ou d'une petite lame, selon le profil de la figure qu'on veut qu'elle prenne. Ils savent assembler & coller sur un fond solide & grossier des compartimens délicats, des païsages, des fleurs, des figures mêmes d'animaux très-réguliéres; le tout composé avec une extrême économie de petites lames de bois domestique ou étranger.

Bois de placage. Ils employent avec succès l'olivier pour ses riches veines; le noyer pour ses nuances; l'ébéne pour sa noirceur admirable; le fustet pour son jaune doré; le sapan ou bois de brésil pour son beau rouge; le mérisier pour l'éclat de son poli; l'érable pour ses mouchetures; le poirier pour la facilité de le teindre en noir, au défaut de l'ébéne; le cédre pour son incorruptibilité; le bois de sainte Lucie, espéce de petit cerisier de Loraine, le calembourg *,

* Bois d'Inde assez commun, & bien différent du calembouc & du calembac, qui l'un & l'autre font partie de l'aloé de la Cochinchine & de Camboge.

le ſantal, & beaucoup d'autres, pour leurs diverſes odeurs. Cette menuiſerie de placage nous fournit des bureaux, des cabinets, des armoires à livres, des commodes, des boêtes, & des ſupports de pendules, des eſcabelons pour porter des vaſes & des figures; tous ouvrages où nos ouvriers mettent beaucoup d'art & de goût; mais qui ne ſont eſtimables & de ſervice qu'autant qu'il ſe trouve de ſimplicité dans le deſſein, de propreté dans l'éxécution, de ſolidité dans le tout. Les Bois.

C'eſt encore la facilité de tailler & de polir le bois, qui a fait imaginer & perfectionner le tour. Le bois le plus dur, & ſur lequel le fer & l'acier trouvent à peine priſe, comme le buis & l'érable, mis dans les mains d'un tourneur, ſe dégroſſit, s'arrondit, s'orne de filets, de gorges, de cannelures, de pommes, & devient ſous ſon ciſeau, colonne, baluſtre, ſupport, boête, couvercle, cuvette; en un mot tout ce qu'il luit plaît. On a vû dans tous les tems l'agréable éxercice du tour, paſſer des artiſans aux perſonnes les plus honorables, déſennuyer les ſolitaires, & amuſer les princes mêmes. Le tour.

La réunion de la ſolidité & de la docilité dans une même matiére, a fait encore choiſir le bois pour repréſenter en entier La ſtatuaire & la ſculpture.

LES BOIS. ou en demi-relief, l'homme, les animaux, les fleurs, les feuillages, & tous les ornemens qu'on a enſuite eſſayé de tirer des marbres & des métaux meme, pour en rendre la jouiſſance plus durable. Mais un goût pervers & trop ami du brillant a ſouvent altéré & abatardi ſous une couche d'or ou d'argent, les plus beaux traits de la ſculpture. Combien de riches figures de Germain Pilon & de nos meilleurs ſculpteurs, ont perdu ſous le bronze & ſous l'or, dont on les a incruſtés, une bonne partie de leur expreſſion & de leur légéreté !

Plin. l. 34. *Le Chev.* J'ai oui raconter une hiſtoire qui a beaucoup de rapport à ce que vous dites. L'Aléxandre encore enfant, étoit une des ſtatues de Lyſippe de Sicyon qui lui fiſſent le plus d'honneur. Néron la fit dorer : parce qu'elle n'étoit que d'airain : il la gâta. Certe parure affoiblit les traits & durcit les graces de l'enfant. On en ôta l'or, & la ſtatue parut plus eſtimable même avec les bleſſures ou les piquûres qu'il y avoit fallu faire pour y appliquer l'or. Mais, Monſieur, j'interroms ce que vous aviez à dire des ſervices du bois.

Le Pr. La ſuite en ſeroit trop longue pour un ſeul entretien. Nous reprendrons demain les avantages que nous trouvons dans la dureté & dans les autres qualités des bois.

LES BOIS.

SEIZIE'ME ENTRETIEN.

LE PRIEUR, LE CHEVALIER.

Le Pr. APrès la multitude de services que je me suis contenté, Monsieur, de vous indiquer, les bois nous en rendent encore de plus importans par leur masse, par leur longueur, mais plus particuliérement par un assemblage & un tissu de parties qui les empêche de se rompre. Il est aisé de trouver dans la nature, des corps très-lourds & très-compactes. Telles sont les pierres & les marbres, dont nous savons faire tant d'usage. Mais ces masses sont difficiles à rapprocher, à assembler, à mettre en œuvre. Elles n'ont point de jeu, elles sont cassantes, & ne nous servent qu'étant assises & dans un parfait repos. Au lieu que les masses de bois les plus énormes se livrent à tout ce que l'homme en veut faire. Des troncs ou des tiges de Pilotage.

LES BOIS. soixante & quatre-vingt piés de longueur s'enfoncent dans les entrailles de la terre, pour y aller chercher le tuf ou le terrain ferme dans les endroits mouvans, & qui s'affaisseroient sous le poids de la maçonnerie. Ces grands bois entassés à grands coups, forment dans la terre ou dans l'eau une forêt de pilotis stables, & souvent incorruptibles, qui vont porter à jamais sur leur tête le poids des plus grands édifices avec une consistance & une égalité que nous ne trouvons pas dans la solidité même de la terre.

Charpenterie. Je vois de longues masses de bois prendre une route toute différente. Elles montent au haut des bâtimens: elles y maintiennent les murs & en empêchent l'écartement: elles soûtiennent tout le fardeau d'une vaste couverture d'ardoises, de tuiles, ou même de plomb.

Faut-il se mettre en mouvement & agir pour être utiles à l'homme? vous voyez les plus lourdes piéces, des poutres en quelque sorte inébranblables, quitter leur place, se mettre en jeu, se hausser, s'abaisser, courir, rouler, & montrer malgré leur masse, autant d'agilité que de force, pour satisfaire l'homme, & pour suppléer à la foiblesse de ses épaules & de ses bras. De-là nous viennent ces beffrois, qui souf-

frent pendant plusieurs siècles le poids & le mouvement d'une cloche de vingt à trente mille. De-là nous viennent les moyeux, les roues, les essieux, les brancards, les pésantes charettes, & tout ce que le charonnage construit pour nous transporter & pour voiturer nos fardeaux où il nous plaît. De-là nous viennent les ponts-levis, les herses, les bascules, les grands bras des moulins, les pressoirs, les foulleries, les fonderies, les grues, les sonnettes à piloter, & toutes ces grandes machines qui expédient en un instant ce que deux & trois cens bras auroient quelque-fois peine à achever en un jour. Les Bois.

C'est enfin de-là que nous viennent les barques, les batteaux, les vaisseaux de mer, bâtimens d'une structure si ingénieuse, qui ressemblent à des villes flotantes que le vent conduit avec leurs habitans d'un bout du monde à l'autre. Navigation.

Le Chev. C'est une entreprise bien hardie de traverser l'océan sur quelques bois liés ensemble. Comment la pensée en a-t-elle pû venir à l'homme?

Le Pr. L'homme voyoit autour de lui des animaux de toute espéce qui naissoient pourvûs de tout ce qui leur étoit nécessaire, & qui avoient sur-tout, une extréme agilité pour se transporter où ils vouloient, Origine des arts.

LES BOIS. tandis qu'il étoit contraint de ramper sur la terre, & d'y chercher avec fatigue une multitude de choses dispersées loin de lui. Il voyoit passer sur sa tête d'autres animaux légers comme le vent, qui fendoient l'air sans obstacle, se transportoient d'une contrée à l'autre, & que la mer même n'arrêtoit pas. L'homme qui vient au monde dépourvû de tous ces avantages, mais à qui la raison tient lieu de tout, parvint peu à peu à faire marcher & travailler à son service les animaux terrestres: il trouva dans la légérete du bois, dans la mobilité des eaux, & dans la force des vents, le moyen de se procurer par terre & par mer des voitures aussi légéres que l'aîle des oiseaux. Depuis cette invention, l'homme n'est plus borné à une petite portion de la terre. Il se transporte par tout. Les provinces éloignées se trouvent en correspondance. Les villes qui sont situées à l'embouchûre des riviéres, & à portée de recevoir par la mer les marchandises des païs étrangers, font remonter ces marchandises par les riviéres, & les distribuent dans un royaume entier. De cette façon, Paris & Nantes se trouvent raprochées. Tous les sujets d'un état semblent devenir par ces communications les habitans d'une même ville. Ils se connois-



P. Yver sculp.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0551



Feuillage du Chêne verd, avec son gland.

Feuillage du Chêne.

Halle

P. Aver. fculp.

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

sent, ils s'entraident, ils se rendent visite réciproquement. On peut dire plus : c'est la terre entiére qui est devenue une ville unique, dont les continens sont les différens quartiers : puisque par l'invention & par la perfection de l'art de naviger, l'homme va d'une extrémité de la terre à l'autre, comme un habitant de Venise passe en gondole d'un quartier de la ville à l'autre. Il peut faire neuf mille lieues en moins de deux ans, & avec le secours de son vaisseau & de la voile, il arrive où les oiseaux n'ont jamais pû parvenir. Quand les aigles & les faucons ont voulu aller aussi loin que l'homme, ils se sont perdus au milieu de leur course par la lassitude & par l'épuisement. LES BOIS.

Après tous ces secours, pouroit-on croire que le bois nous en procure encore un plus important. Le bois est le soûtien de notre vie : puisqu'il contient la principale matiére ou l'aliment le plus naturel du feu, sans lequel nous ne pourions ni apprêter nos nouritures les plus communes, ni fabriquer la plûpart des choses les plus néceſſaires, ni conserver notre santé. Bois à brûler.

Le soleil est l'ame de la nature, puisqu'il donne à tout la vie & l'action. Mais nous ne sommes pas maîtres de détourner à no-

LES BOIS. tre usage une portion de ses feux pour cuire nos viandes, pour fondre & façonner nos métaux, pour amollir, pour sécher, pour purifier. C'est le bois qui supplée au soleil dans la plûpart de ces opérations, & qui par sa quantité plus ou moins grande, donne à l'homme le choix de tous les dégrés de chaleur & de flamme.

En hyver, quand le soleil s'éléve peu sur notre horison, la longueur des nuits, les brouillards & la gelée seroient capables d'affoiblir la chaleur jusqu'au point de nous ôter la vie dont il est le conservateur, si alors nos foyers ne nous rendoient la chaleur & la joye que nous avons perdues avec lui.

Le Chev. Je comprens à présent toute l'étendue du besoin que nous avons du bois. Ces arbres que nous appellons stériles, sont plus de ressource pour nous par leur taille avantageuse, que les arbres fruitiers. Mais le bois qui nous est si nécessaire est-il aussi rare qu'on le dit? C'est une prophétie répandue par tout, que la France périra un jour faute de bois. Ce discours a-t-il quelque fondement?

Le Pr. Vous pouvez juger aisément de la fausseté de cette prophétie, par l'histoire abrégée que je vais vous faire de nos bois.

Cet-

Cette matiére si précieuse & si nécessaire à tous les usages de la vie, étoit autrefois excessivement abondante en France & dans l'Europe entiére. On en étoit embarassé. Il est croyable qu'après le déluge, les graines des herbes, des légumes & des arbres portées & déposées péle méle par le cours des eaux, pullulérent par tout, & couvrirent presque toute la surface des grands continens. A mesure que les nations venues d'orient s'avancérent dans le nord & vers l'occident, elles furent obligées de défricher ce qu'elles voulurent habiter & cultiver. Plus l'Allemagne & la France se peuplérent, plus on y diminua de l'étendue des forêts.

LES BOIS. Histoire des forêts de France.

Elles étoient cependant encore si vastes & d'une si petite utilité dans le douziéme siécle, que les seigneurs en abandonnoient tout communément de très-grandes portions aux premiers religieux qui leur demandoient une retraite. Les disciples de saint Norbert & de saint Bernard s'appliquérent avec une ardeur infatigable à éclaircir le centre des bois qu'ils habitoient. Ces laborieux solitaires convertirent peu à peu en des terres d'un excellent revenu les endroits les plus négligés, & où jamais la coignée du bucheron n'avoit rien abbattu. On peut dire à leur hon-

LES BOIS. neur, que ce qu'ils avoient reçû étoit alors de peu de valeur, & qu'ils furent eux-mêmes les ouvriers de ces grandes fortunes qu'on envie à préſent à leurs ſucceſſeurs.

Les ſeigneurs & les communautés qui avoient beaucoup plus de bois qu'il ne leur étoit néceſſaire, en mirent la meilleure partie en terres novales & labourables. Le nombre des habitans s'acrut à proportion de l'élargiſſement de la place & de l'augmentation du produit. Car c'eſt une régle d'expérience, que plus la terre eſt cultivée, plus elle nourit d'habitans, & que réciproquement plus elle a d'habitans, plus elle eſt cultivée. L'état ſe trouva bien de tous ces défrichemens. Mais on peut excéder dans les meilleures choſes: & quelque eſtimable que ſoit ſur-tout le produit des terres, il pouvoit arriver, à force d'abatre & de défricher des bois, que la France éprouvât un ſort ſemblable à celui de l'Angleterre, qui a laiſſé totalement dépérir ſes forêts. Nous ſerions en ce cas plus à plaindre que les Hollandois, qui ſuppléent au défaut du bois à brûler par la tourbe, qui eſt une terre huileuſe qu'ils tirent du fond de leurs marais. Nous ſerions plus à plaindre que les Anglois qui trouvent à des profondeurs inégales de grands lits de charbons de terre, autre



Frene.

ULB Halle



l'Aune.



le Frene.

P. Yver sculp.

ULB Halle

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0560

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

ULB Halle

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0561

espéce de terre grasse pleine de bitume ou de soufre, & de parties métalliques, dont l'odeur qui n'est pas réjouissante, peut devenir suportable par l'habitude. On apperçut enfin les conséquences funestes que pouvoit avoir la liberté dont chacun jouissoit de disposer de ses bois comme de tout autre bien. Un gouvernement sage sut prévenir pour nous, la nécessité d'aller acheter dans le nord nos provisions de bois. Nos Rois toûjours attentifs à faire valoir les productions naturelles de la France, établirent les maîtrises de eaux & forêts pour empêcher les dégradations & les abatis arbitraires. Ils réglérent l'ordre & le tems des coupes. Il fut défendu d'abatre une tige d'arbre avant que l'officier prépose y eût imprimé la marque du marteau de la maîtrise. Mais on ne se contenta pas de ne plus abandonner les bois de haute futaye au caprice des particuliers. On mit aussi de sages réserves à la coupe des taillis; c'est-à-dire, des menus bois dont on fait des fagots, des chevrons, des lates, & des cerceaux. Comme les bois de charpente pour la fabrique des maisons & des vaisseaux, sont les plus importans de tous, il fut ordonné pour les multiplier, de conserver seize baliveaux, c'est-à-dire, seize tiges de l'âge du bois, dans chaque arpent de taillis

LES BOIS.

Maîtrise des eaux & forêts.

Voyez *les ordon. des eaux & forêts & surtout l'admirable ordonnance de 1669.*

LES BOIS. qu'on coupe, en y laissant toujours tous les anciens baliveaux des coupes précédentes, que la maîtrise permét enfin d'abbattre quand ils sont bons à prendre. Tous ces arbres réservés deviennent futayes au bout d'un tems, & en répandant de bonnes graines dans le taillis, ils empêchent que les mauvais bois ne prennent le dessus.

C'est encore un réglement de la même ordonnance de laisser dix arbres par arpent lorsqu'on abbat les hautes futayes.

Il fut en même tems défendu aux particuliers de disposer de leur baliveaux avant qu'ils eussent quarante ans dans les taillis, & cent vingt dans les futayes, ce qui procure efficacément du bois de corde & du bois de charpente.

On porta la précaution plus loin. Ces tiges étant serrées dans l'épaisseur du bois jettoient auparavant peu de branches: mais elles grossissoient & montoient beaucoup, ne trouvant l'air & la liberté que que vers le haut. On prévit bien que les mêmes tiges devenu baliveaux, ne pouroient plus s'épaissir ni monter si fort, lorsqu'elles jetteroient leurs branches de côté & d'autre dans les vuides que les coupes leur laisseroient. On prévit aussi que ces mêmes baliveaux pouroient être plus aisément pris du froid en plein air

que dans l'épaisseur des bois, & que ce qui échapperoit à l'âpre gelée n'échapperoit pas toûjours à la coignée du bucheron qui ne connoît point de loi supérieure à son besoin. Pour ménager les futayes, & multiplier les bois de charpente par un moyen plus sûr, Louis XIV. ordonna de plus le quart en réserve dans toutes les forêts des gens d'église & des communautés ecclésiastiques, ou, comme on dit, des gens de main-morte. Ce quart est devenu une chose sacrée à laquelle la maîtrise même ne peut permettre de toucher. On ne le peut faire qu'avec une permission expresse du Conseil, après avoir justifié la nécessité de la coupe, & elle ne s'accorde gueres que quand l'âge du quart réservé en fait craindre le dépérissement. LES BOIS.

A ces réglemens si bien entendus, la cour, les seigneurs & les villes ont ajoûté des exemples utiles. Nos grands chemins commencent à être bordés de longues files d'ormes, ou d'autre bois qui poura un jour être une ressource considérable. Le voyageur en traversant des provinces entières, jouit à la fois & de la verdure qui le couvre, & de la beauté du payſage qu'elle ne lui dérobe pas. Des avenues naissantes annoncent de tout côté les châteaux & les villes. La

LES BOIS. France depuis vint ans semble changée en un grand jardin de plaisance.

Le Chev. Vous m'avez rassuré contre la crainte de voir le bois manquer. Mais pour sûreté plus grande il faudroit faire aujourd'hui le contraire de ce qu'on faisoit autrefois. On mettoit les bois inutiles en nature de terre, il faudroit mettre en bois les terres inutiles. J'en connois où l'on ne séme qu'un peu d'avoine ou de sarasin en cinq ou six ans une fois.

Le Pr. Ce que vous dites, Monsieur, bien des particuliers l'ont entrepris avec beaucoup de succès. C'est un des meilleurs moyens qu'on ait choisi depuis plusieurs années pour améliorer les mauvais fonds, & sur-tout les terres vagues & extrémement éloignées.

Le Chev. Mais il faut attendre long-tems pour recueillir quélque chose.

Le Pr. Un pere de famille qui se géne toute sa vie pour assurer un revenu honnête à ses enfans, se privera aisément pendant quelques années du mince produit d'une piéce de terre aride ou intraitable, pour s'assurer, & aux siens, au bout d'un tems, la jouissance d'um meilleur revenu.

Le Chev. Je trouve un autre inconvénient à l'entreprise de planter un bois. On se gardera bien de le planter dans une

To. 2. Entr. 16. p. 436.



P. Yrer sculp.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0567



Le Charme

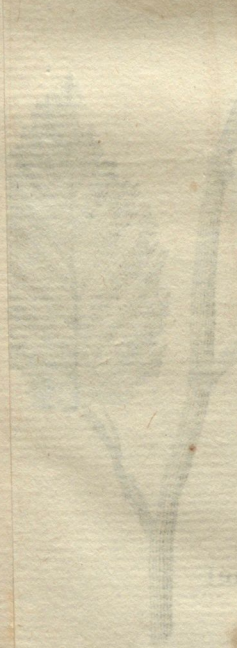


Le petit Orme

P. Yver sculp.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0568

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)





du Tremble.

P. Aver. sculp.

ULB Halle



Feuillage du Peuplier.



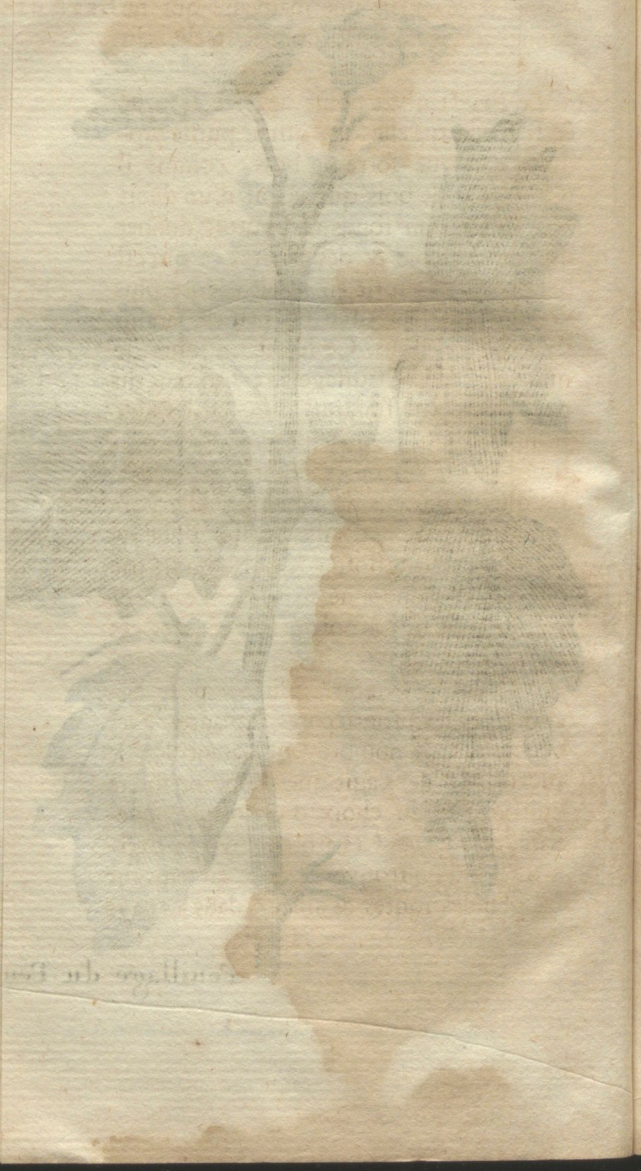
Feuillage du Tremble.

P. Yver sculp.

ULB Halle

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0572

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0573



bonne terre : mais une mauvaise qui ne donne point de blé donnera-t-elle du bois ? LES BOIS.

Le Pr. Il n'y a point de terre si séche & si stérile qu'elle soit, qui ne puisse produire quelque sorte de bois, comme il n'y a point de bois qui ne soit d'un débit sûr. Quand un fonds ne pouroit donner que du tremble & des genêts, ce qui est bien rare, le profit en seroit encore plus grand que d'en tirer un peu de sarasin tous les cinq ans. Ce seroit toûjours de quoi assurer le chauffage aux habitans du pays, & des raffraîchissemens utiles aux troupeaux qui se guérissent de leurs maladies en broutant la pointe du genêt. La disette de bois dans un pays, le voisinage d'une bonne ville, celui d'une riviére pour faire flotter le bois, ou lié par trains, ou abandonné au fil de l'eau, & comme on dit, à bois perdu, toutes ces circonstances qui se trouvent souvent réunies, sont des motifs puissans pour encourager les propriétaires à planter. Des éxemples sans nombre leur garantissent le succés. Il ne s'agit que d'une premiére culture, & du choix d'un plant convenable à la terre. Ces arbres voyers, c'est-à-dire, qu'on trouve de tems en tems sur les grandes routes & ailleurs dans les pays

LES BOIS. les plus arides, sont des échantillons de ce que la terre peut produire : ils semblent reprocher aux habitans la tristesse & la nudité de leur mere.

Le Chev. Comment s'y prend-t-on, je vous prie, pour commencer un bois ?

Manière de planter un bois.

Le Pr. Le premier travail nécessaire pour planter un bois est d'environner tout le terrain qu'on y destine d'un fossé profond, & dont on rejette la terre en dedans du côté du bois. Sans cette premiére précaution les bestiaux ruineront tout votre ouvrage. On peut planter de deux maniéres, ou de graines, ou avec le jeune plant. Le bois viendra plus vîte par le jeune plant : mais la dépense en sera plus grande. Il viendra plus longuement par la graine : mais la dépense sera moindre, & la nature du bois plus vigoureuse & plus durable.

Pour planter un arpent de bois contenant cent perches ou verges de vint-deux piés chacune, il faut environ quatorze mille plantes qui se vendent communément dix à douze sols le mille. On les achette des particuliers qui ont des bois, parce qu'il est défendu d'en arracher dans les forêts du roi & dans celles des communautés ecclésiastiques, où l'état a un intérêt infini de ne point souffrir de dé-

Tom. 2. Entret. 16. pag. 43



A. Feuillage de Cle.

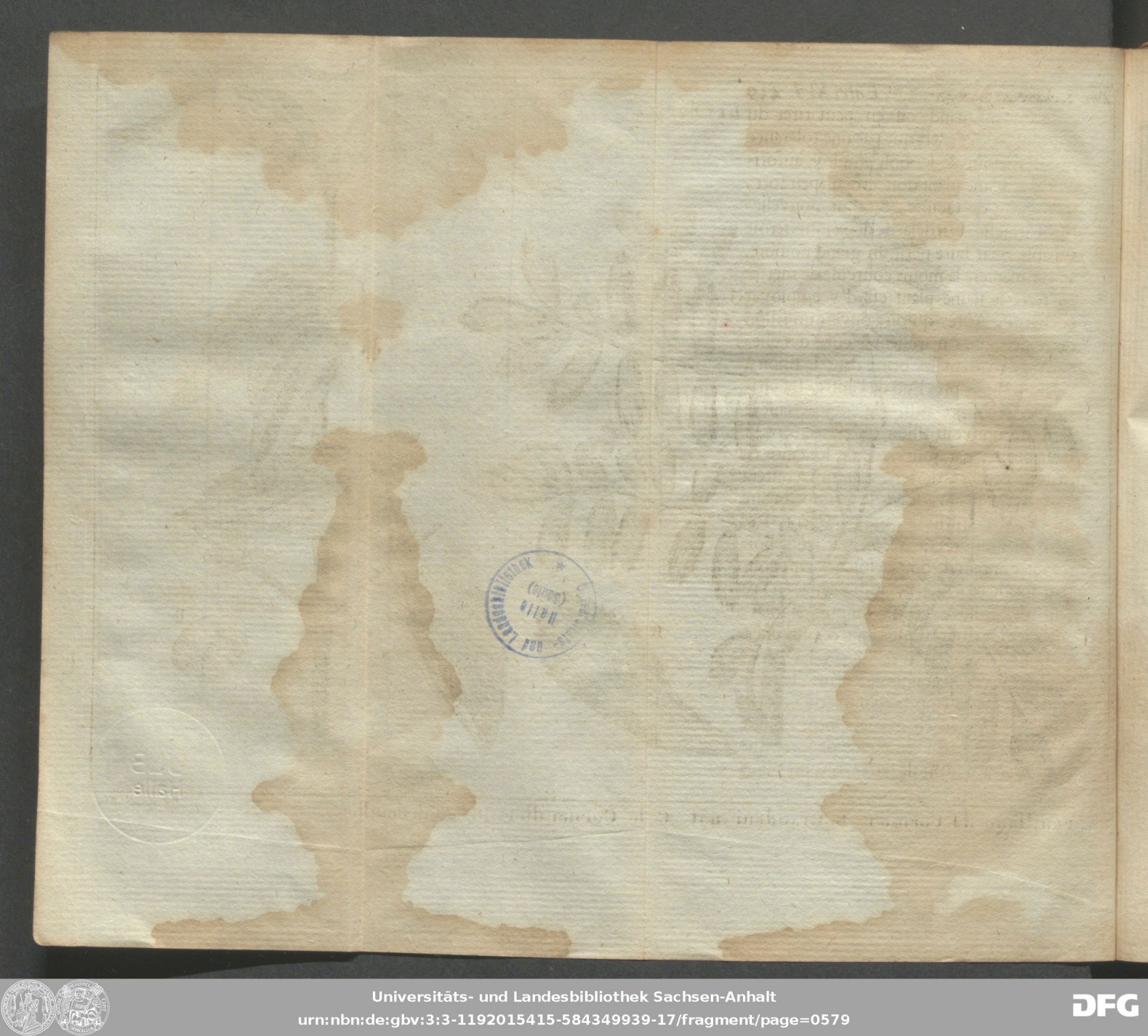
P. Ever sculp. direxx.



A. Feuillage de Cormier. B. Grandeur nat. C. le Cornouiller. D. la Cornouille.

P. Frer sculp. direx.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0578



gradation. Quand on en peut tirer du jeune plant, ce n'eſt que par une tolérance que le beſoin & le bon employ autoriſent. Le jeune plant doit être un peu fort, bien garni de racines, & tout nouvellement arraché. Un délai de deux jours ſeroit capable d'en faire périr un grand nombre. LES BOIS.

La maniére la moins couteuſe de mettre en terre le jeune plant eſt d'y employer la charuë. Après qu'on a ouvert un ſillon deux perſonnes marchent à côté des chevaux & mettent les brins dans le ſillon à quelques piés près l'un de l'autre. La charuë les recouvre auſſi-tôt en y jettant la terre du nouveau ſillon qu'elle trace. On peut planter par jour juſqu'à ſoixante & quinze perches de terre, ce qui coutera trois livres quinze ſols, le prix ordinaire étant de cinq livres pour l'arpent. Les deux manœuvres qui plantent le jeune bois ſeront contens de douze ſols chacun pour leur journée. On peut auſſi planter en faiſant des foſſés, ou de longues rigoles: mais le travail en eſt plus long & plus chèr. Jeune plant.

Pour employer avec ſuccès les feines du hêtre, & les graines de l'orme, la terre ne ſauroit être trop bien pulveriſée, parce que le germe en eſt extrèmement délicat & ne pouſſe pas avec autant de force que le gland qu'il ſuffit de jetter dans un ſillon Graines.

LES BOIS. en ouvrant la terre avec la charuë. La graine d'orme ne coute que la peine de l'amaſſer. La feine ſe vend en bien des endroits dix ſols le boiſſeau, & il en faut ſix boiſſeaux pour un arpent : au lieu qu'il en faut ſeize de glands qui ſe vendent ordinairement quatre à cinq ſols le boiſſeau.

Avant que de mettre vos graines en terre, ſoit dans des ſillons, ſoit dans des trous régulièrement eſpacés, c'eſt une ſage précaution des les faire germer dans le ſable. On eſt sûr par-là de ne mettre en terre que des ſemences éprouvées, & qui léveront.

Les jeunes plantes qui en proviennent demandent quelques attentions durant les premières années. On les avance beaucoup en les arroſant dans les ſéchereſſes, en les éclairciſſant lorqu'elles s'affament mutuellement par le grand nombre, en labourant la terre devenue trop dure, & en les délivrant des herbes qui les étouffent.

Profit. Dix ans après à la première coupe, vous pourez lever ſur un ſeul arpent huit & neuf cens, ou même mille fagots. Après dix autres années il fournira un tiers de plus. Mais ſi vous laiſſez croître le bois ſans y toucher durant vint ou vint-quatre ans, l'arpent vous rapportera alors juſqu'à dix & douze cordes de bois,



Le Bouleau. graine.

P. Prev. sculp. direx.



Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0584

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

avec un milleur de fagots, ſans parler du bois blanc qui donnera des perches, des pannes, & des chevrons pour couvrir en paille. J'omèts les baliveaux réſervés qui dans la ſuite donneront toutes les piéces néceſſaires pour couvrir en tuiles. Il eſt d'expérience qu'une terre miſe en bois rapporte par arpent cinquante, ſoixante, & même ſoixante & dix livres tous les dix ans. Il en pent couter dix écus pour les frais du foſſé & du plant. Si la terre que l'on mèt en bois n'eſt affermée que vint-cinq ſols l'arpent, l'avance qu'il faut faire pour le planter, & la perte du revenu ordinaire durant dix ans ſeront remplacés & payés avec uſure dès la première coupe, mais bien autrement dans les ſuivantes. LES BOIS.

Si au lieu d'un taillis on veut avoir une futaye, on peut gagner une avance de dix ou douze ans en plantant de toiſe en toiſe, ou à plus grande diſtance de beaux brins de ſix ou ſept piés de haut, & de quatre ou cinq pouces de diamêtre, qu'on prend la précaution de bien affermir avec un pieu contre les ſecouſſes des vents, & contre les frotemens des beſtiaux. En ce cas les frais d'un foſſé ne ſont plus néceſſaires.

Le taillis ne ſe coupe que de neuf en neuf ans. Si on laiſſe écouler trois coupes,

LES BOIS. c'eſt-à-dire, vint-ſept ans ſans y toucher, ce taillis devient futaye. C'eſt une haute futaye à ſoixante ans.

La grande mépriſe qu'on peut faire en cette eſpéce d'amélioration, eſt de vouloir tirer de ſa terre l'eſpéce de bois qu'on a le plus d'intérêt de ſe procurer, au lieu de régler le choix du plant ſur ce que la terre eſt capable de produire. Mais cette mépriſe ſi dangereuſe eſt facile à éviter. On connoît aiſément quel bois chaque pays peut produire, & quelle terre chaque eſpéce de bois peut ſouhaiter.

Le Chêne. *Quercus, robur.* Le chêne, qui eſt ſi utile pour la charpente des maiſons, ne vient jamais bien dans une terre ſabloneuſe: mais il ſe plaît dans une terre pierreuſe, & dans l'argile.

Le Frêne. *Fraxinus.* Le frêne, qui s'employe à faire des charuës, des eſſieux, des rames, des perches, des échalas, & bien d'autres inſtrumens, ne réuſſit point dans les terres dures, froides, argileuſes, crayoneuſes: mais il viendra vîte, & s'élevera prodigieuſement en plaine dans une terre légère & peu profonde.

Le Cormier. *Sorbus.* Le cormier, qui eſt extrèmement eſtimé pour la ſolidité de ſon bois, ſe plaît dans les terres froides, mais ſubſtancielles & nouriſſantes. Sa feuille reſſemble à celle du hêtre: mais elle eſt plus blanche par deſſous.



Le Coudrie Erable.

P. Vrer sculp. direx.



Le Coudrier ou Noisettier.



Espece d'Erable.

P. Prev. fculp. direx.

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0591

Le cornouiller, dont le bois eſt preſque auſſi dur que celui du cormier, vient par tout, & même à l'ombre. Les fruits de ces deux arbres ſont agréables étant bien mûrs. LES BOIS. Le Cornouiller. *Cornus.*

Le hêtre & le charme, qui donnent un bois ſi ſain pour le chauffage, & ſi utile pour faire la quille & l'intérieur des vaiſſeaux, viennent à ſouhait dans des terres dures, ſur les montagnes, & dans le crayon même. On tire de la feine du hêtre une huile bonne à manger. Le Hêtre. *Fagus.* Le Charme. *Carpinus.*

L'orme, qui eſt propre à faire des canaux, des pommes, des moulins, les parties des vaiſſeaux qui ſont toûjours dans l'eau, & qui avec cela eſt l'arbre le plus eſtimé pour tous les ouvrages de charonage, ne demande autre choſe qu'une terre meuble & bien préparée. Si l'on veut que l'orme faſſe une belle tête, on mét vint piés de diſtance entre une tige & une autre. L'Orme. *Ulmus.*

Le plane, dont le bois eſt fort & robuſte comme celui du hêtre, aime les plaines & les lieux un peu humides. Le Plane. *Platanus.*

Le châtaigner étoit autrefois une eſpéce fort commune & fort utile en France. Les curieux vont admirer la beauté, la netteté, & la parfaite conſervation de ce bois dans les charpentes de la plûpart Le Châtaigner. *Caſtanea.*

LES BOIS. de nos grandes Egliſes. L'eſpace en a été preſque entièrement épuiſée. Il ſe plaît loin des marécages & des eaux, dans les lieux les plus arides & les plus inutiles, le long des arrière-côtes qui regardent le nord. Pierrailles, crayon, ſable, il s'accommode de tout, & perce juſques dans le tuf. La bonté de ſon fruit, la beauté de ſon feuillage auquel les inſectes ne touchent preſque jamais, l'excellence de ſon bois pour les grande bâtimens, la promtitude avec laquelle il prend ſes acroiſſemens, enfin l'extrême facilité de le multiplier dans toutes ſortes de terres, ont déja engagé bien des particuliers à en faire planter dans les parties les plus inutiles de leurs héritages: & l'on peut eſpérer de voir revivre en France ce bel arbre que nous avions pour ainſi dire perdu. Ce n'eſt que depuis François I. qu'on a multiplié l'orme qui eſt un arbre preſque inconnu dans nos forêts. On l'a riſqué heureuſement en mille endroits où l'on n'en avoit fait aucune épreuve. On peut avec plus de raiſon planter le châtaigner dans nos plus mauvaiſes terres, où il eſt très-certain qu'il a bien réuſſi autrefois. On peut encore s'aſſurer du ſuccès en jettant les yeux ſur les terres du Limoſin qui peuvent à peine produire du ſaraſin, & des lentilles; mais où le châtai-

Mem. de l'Acad. 1721.



P. Myer sculp. direx.



Le Chataigner.

P. Yver sculp. direx.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0596

Landesbibliothek Halle (Saale)

gner reuſſit au point d'être la principale richeſſe du pays. LES BOIS.

Le noyer, dont la graine & le bois ſont d'une utilité connue de tout le monde, aime la terre forte. Il enfonce directement ſes pivots comme le chêne, & toûjours en deſcendant. On le voit quelquefois venir à ſouhait dans le crayon le plus ſtérile. On fait bien de planter les noyers à une grande diſtance l'un de l'autre, comme de trente ou même de quarante piés, & de les mettre hors d'inſulte, en les plantant loin des lieux de paſſage. Le Noyer. *Nux juglans.*

Le coudrier, qui eſt d'un bon revenu en taillis, donnant au bout de neuf ou dix ans des fagots, des cerceaux, des échalas, des perches pour les houbloniéres, & cent autres commodités, viendra ſans peine dans un terrain léger & ſabloneux. Le Coudrier. *Corylus.*

Le tilieul, dont le bois eſt à la vérité peu propre pour les gros ouvrages, mais dont l'écorce eſt de bon débit pour en faire des cordes & des cables, réuſſit preſque par-tout. Il ſe plaît dans la terre graſſe, & je l'ai vû d'une beauté parfaite dans un fable qui avoit ſix piés de fond. Le Tilieul. *Tilia.*

Le bouleau s'accommode auſſi de toute ſorte d'expoſitions. Le Bouleau. *Betula.*

Une terre marécageuſe, ou ſeulement humide, & ſouvent inutile à tout, produira Le Saule. *Salix.*

LES BOIS. abondamment de ces sortes de bois qu'on pouroit nommer amphibies, qui semblent venir partie en terre, partie dans l'eau, comme le saule commun & le saule nain, ou l'osier dont on garnit si utilement les endroits que la riviére abandonne; le peuplier, tant le blanc que le noir, & le tremble qui en est une troisiéme espéce. Ils se plaisent tous, & l'aune encore davantage, dans les endroits humides. Ce dernier est avec l'osier ce qu'on peut tirer de meilleur des marécages: parce que l'aune sert à faire des canaux, & particuliérement à piloter dans les riviéres. Il se conserve admirablement sous l'eau, mais non à l'air, où il périt fort vîte.

Oseraye. *Salictum.*

Le Peuplier. *Populus.*

L'Aune. *Alnus.*

Si un fond de terre ne se trouve propre à aucune de ces sortes de bois dont nous faisons le plus d'usage, ce qui est presqu'impossible dans notre climat, au moins pouroit-on y planter du buis qui se fortifie dans les lieux les plus froids. On en fait des cuilliers, des boêtes, des peignes, des manches de différens outils. On y pouroit planter d'autres arbres toûjours verds & résineux, comme le pin, le cyprès, le mélése, & sur-tout le sapin dont le bois est de grand usage dans la menuiserie.

Le Buis. *Buxus.*

Le Pin. *Pinus.*

Le Cyprès. *Cypressus*, ou *Cyparissus.*

Le Mélése. *Larix.*

Le Sapin. *Abies.*

Comme Dieu a diversifié les plantes selon nos differens besoins, il a de même



Lètre.

P. Yver sculp. direx.

ULB Halle

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0601



le petit Erable.



le Hêtre.

P. Brer sculp. direxe.

ULB Halle

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0602

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0603

varié la nature des terres selon le besoin des plantes. L'homme qui peut aisément se convaincre de cette destination, & de cette convenance si marquée, n'a pas droit de se plaindre de la stérilité du fonds qu'il possède. Si ses héritages ne le nourissent pas, il ne peut s'en prendre qu'à sa paresse, ou qu'à son inattention qui exige de sa terre une production pour laquelle elle n'est point faite. LES BOIS,

Le Chev. Vous venez, Monsieur, de parler de plusieurs sortes d'arbres qui conservent toûjours leur verdure. Cette diversité produit-elle quelque bien?

Le Pr. Tandis que Dieu fait succéder pour la plûpart des plantes, le repos de l'hyver au travail des trois autres saisons, il fait voir en conservant le feuillage du genévrier, du houx, du chêne-verd, & de plusieurs autres, qu'il n'est assujetti à aucune loi, ni à aucune nécessité. Mais il ne se sert pas de sa liberté par caprice: il en régle l'usage sur l'utilité de l'homme. C'est lui qu'il a toûjours en vûe. Sans cette verdure perpétuelle, quelle auroit été la ressource du liévre, du lapin, du cerf, du chevreuil, & de tant d'autres animaux dont l'homme fait usage sans en prendre aucun soin?

Le Genévrier. *Juniperus.*
Le Houx. *Aquifolium.*
Le petit houx. *Ruscus.*
Le Chêne-verd, ou l'Yeuse. *Ilex.*

Cette vérité devient encore plus sen-

LES BOIS. sible si nous jettons les yeux sur les arbres résineux dont le nord est plein, & que leur huile rend impénétrables à l'eau & à la gelée qui y détruit presque tous les autres. Dieu a préparé ces forêts immortelles pour conserver la chaleur & la vie aux habitans de ces froides régions.

Bois, retraite des bêtes féroces. Un autre trait qui prouve également l'indépendance, & en même tems la bonté du Créateur, est d'avoir destiné les forêts à l'entretien d'une multitude d'animaux dont il a déchargé l'homme. C'est dans les bois qu'il leur a préparé à la plûpart une retraite sûre. C'est-là qu'il les pourvoit abondamment de tout. Lui seul les y habille: lui seul y nourit les lions, les tigres, les léopards, les cerfs, les chevreuils, les dains, les sangliers, les loups, & une multitude d'oiseaux. Il les loge, & il les multiplie. Il leur donne aux uns la force, aux autres la ruse, à ceux-ci la légéreté, à ceux-là la fureur, pour tirer l'homme de l'indolence, en le tirant de la sécurité.

Utilité de la chasse. Il lui présente dans tous ces animaux, ou une proye avantageuse, ou des ennemis à craindre, ou du moins des victoires à remporter. Il le fortifie par les exercices de la chasse, & l'accoûtume à pouvoir au besoin faire une guerre plus dangereuse,



P. Ives sculp. direx.

aux Sycomore.



P. Yver sculp. direx.

L'aserolier.

Le grand Erable ou faux Sycomore.

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0608

Universitäts- und Landesbibliothek Halle (Saale)

& à savoir par un apprentissage innocent, se défendre à propos contre un injuste détenteur ou contre un agresseur violent. Ainsi tous les animaux, tant ceux qui nous nourissent, que ceux qui nous nuisent, sont de véritables présens. LES BOIS.

C'est sur-tout par la chasse que nous exerçons le domaine qui nous a été donné sur eux. En vain s'élevent-ils dans l'air, ou s'enfoncent-ils dans les bois, & jusques dans les entrailles de la terre : nous savons les en tirer par adresse, ou par force. L'écorce du houx, & les petits fruits du gui qu'on trouve sur le chêne & sur les vieux pommiers, nous donnent de quoi faire une glû propre à embarrasser les aîles des petits oyseaux. Nous avons cent sortes d'amorces & de ruses pour surprendre les plus gros. Nous amenons sans peine dans nos filéts, les canards & les oyes sauvages, les courlis, les sarcelles, les vaneaux, les pluviers, les ortolans, & tous les autres oyseaux de passage. Nous faisons couler sous terre un furêt pour en déloger le lapin qui s'y sauve. Les bléreaux & les renards n'ont point de retraites où nos bassets ne les aillent assaillir. Nous avons des oyseaux & des chiens de toute taille avec lesquels nous convenons d'un langage qu'ils entendent : & selon les ordres

Glû.

Amorces.

Tenderies.

Furêt.

Fauconnerie

Venerie.

LES BOIS. que nous leur donnons du cor ou de la voix, ils partent, se mettent en quête, suivent fidélement la trace, se détournent à propos, reviennent à nous, corrigent leurs mépriſes, & nous prêtent leur vûe, leur odorat & leur légéreté pour déméler & nous assurer la proye qui est l'objèt de nos désirs.

Armes à feu. Enfin au lieu de l'arc & de la fléche, nous sommes parvenus à nous faire des armes dont le service est promt, & le coup inévitable. On peut dire avec une sorte de vérité que nous manions la foudre: puisque nous faisons voler dans l'air un trait enflammé qui perce les animaux à de grandes distances, & qui les abbat à nos piés avant qu'ils puissent être avertis par le bruit, & par l'éclair qui accompagnent le coup.

Le Chev. Je juge par le plaisir que j'éprouve à la chasse, qu'on fait grand tort aux autres à qui il est interdit. Pourquoi, je vous prie, le droit de chasse est-il communément réservé à la noblesse?

Réserve du droit de chasse. *Le Pr.* L'homme ne peut vivre seul; & la société qui lui est nécessaire, ne pouroit subsister, si tous ceux qui la composent étoient armés. D'ailleurs la chasse ne convient pas au peuple: elle le détourneroit de son commerce, & de la

culture de la terre. La chasse ne convient pas aux ecclésiastiques: ils sont redevables de tout leur tems aux peuples qui ne les ont déchargés des soins pénibles de la vie par des aumônes si abondantes, que pour leur faciliter la prière, l'étude & les fonctions de leur ministère. La chasse a été sagement réservée à ceux qui doivent par état gouverner & défendre les autres. Ils trouvent jusques dans le loisir & dans les plaisirs nobles qui leur sont accordés, un moyen d'acquerir le caractère de force, & de patience qui les doit distinguer. La chasse est pour eux une occasion perpétuelle de devenir agissans, attentifs, prudens, terribles, & incapables de craindre ni la fatigue, ni le danger. LES BOIS.

Fin du second Volume de la deuxiéme Partie.

EXPLICATION
Des Planches du II. Tome.

Le Frontiſpice.

COmme Salomon à la tête d'un ouvrage qui roule tout entier ſur l'hiſtoire naturelle, étoit l'exemple le plus propre à en autoriſer l'étude; rien ne convenoit mieux au commencement de ce ſecond volume qui embraſſe toute l'agriculture, que l'Empereur Probus aux ſoins duquel nous devons les vins de Bourgogne, de Champagne, d'Eſpagne, & de Tocai. On l'a donc repréſenté, ſur le témoignage de Vopiſcus, occupé après ſes victoires, à faire planter par ſes ſoldats les vignes dont nous recueillons encore le fruit. On a ſuppoſé, pour mieux animer le tableau, que les peuples avoient immortaliſé leur reconnoiſſance en lui érigeant une colonne environnée de pampres, & ſurmontée d'une coquille pleine de raiſins, avec cette inſcription où ils le louent, comme Horace loue Bacchus, de nous avoir donné la joye avec la vigne.

PROBO. IMPERATORI.
PATRI. PATRIÆ.
LÆTITIÆ. DATORI.

Les Parterres, pag 26. 29. & 30.

On a ponctué les maſſifs, les enroulemens, & autres piéces de gaſon. Le Parterre par découpés, & le Parterre mélangé ſont accompagnés de leur boſquet.

L'Anemone, page 53.

L'Anemone épanouie montre une touffe de bequillons qui s'arrondiſſent en manière de dôme. C'eſt ce qu'on appelle la pluche.

L'Anemone vûe d'un autre ſens montre ſon manteau, ou ſes cinq grandes petales.

La Tulippe, page 53.

On en a abaiſſé une feuille pour laiſſer voir le piſtile qui s'élève au cœur, & les paillettes, ou étamines rangées alentour, & ſurmontées de leurs ſommets. On a marqué ſur cette feuille ce que les connoiſſeurs y veulent.

A. La couleur dominante. B. Le panache. C. Les rayes noires qui aident à mieux détacher la couleur du panache, & qui le traverſent aſſez ſouvent.

L'Oeillet, page 68.

A. Tige d'œillet piqueté. B. La racine. C. Marcotte. a. Coup de canif dans l'endroit qu'il faut couder en terre, pour y prendre racine. b. Petite fourche de bois pour aſſujetter la marcotte en terre.

D. On a rempli le reſte de la Planche avec une de ces caraffes où l'on fait venir de très-belles fleurs au cœur de l'hyver. Il n'y a que les fleurs bulbeuſes, c'eſt-à-dire, à ognon; comme narciſſes, jacintes, ornitogalons, tulipes, jonquilles, &c. qui réuſſiſſent ainſi dans l'eau avec le ſecours du feu de la cheminée, où on les place dès le mois de Novembre, ou dans les mois ſuivans. On peut en renouvellant l'eau y jetter quelques grains de nitre, ou de ſel commun, ou un peu de ſucre. La fleur repréſentée ici beaucoup plus petite que nature, eſt une eſpéce de narciſſe ſimple de bonne odeur, & qu'on nomme *Totus albus*,

Le Houx, page 90.

A. Le feuillage du houx. B, Le houx panaché. C. Jeune branche de houx avec son fruit. Le houx varie beaucoup ses espèces. D. Le petit houx,

Le Pin, page 94.

A. Branche de pin avec son feuillage & sa pomme. B. Bout de la même branche avec son feuillage & ses chatons, ou étamines, d'où la poussière tombe sur les trompes de la pomme C. pour y porter la fécondité. D. Partie de la pomme brisée. E. Le pignon, ou l'amande du pin tirée de sa niche.

Terrain irrégulier, page 97.

A. La cour, & les bâtimens, B. Pont sur le fossé. C. Tous les endroits ponctués sont des allées garnies de gason. D. Grandes places toutes garnies de fleurs. E. Sales de verdure. F. Palissades. G. Bois. H. Berceau accompagné d'une terrasse pour jouir de la vûe de la campagne R. I. Parterre à l'Angloise pour servir d'objèt à une des deux aîles du bâtiment K. Grande allée placée sous les fenêtres de l'autre aile, & prolongée dans la campagne. M. Reste de terrain mis en jardin coupé. N. Reste de terrain employé en meloniére. O. Grand chemin. P. Palissade abaissée pour unir l'allée K. avec l'avenue. allignée dans la campagne, & marquée Q. R. La campagne. S. Elévation du berceau H. Il est beaucoup mieux de ce caractère simple & champètre, que d'être taillé & pincé plus régulièrement.

Autre terrain irrégulier, page 98.

A. L'entrée. B. La grande cour. C. Amphi-

téâtre

téatre de fleurs avec deux rampes garnies de vaſes pour ſervier d'objêt en entrant. D. Le bâtiment. E. Le parterre en ſimple gaſon, accompagné de deux paliſſades en arcades. F. Boulingrin, &c. ſervant de vûe à une des deux aîles. G, H, K. Bancs, niches, ſales, cabinets, & autres piéces de verdure de différent goût. I. Paliſſade baſſe pour joindre l'allée avec l'avenue qui eſt dans la campagne. R. L. Allées du potager. M. Fauſſe entrée accompagnée de deux paliſſades, & garnie de deux plate-bandes qu'on orne de fleurs, ou de vaſes. N. Large foſſé qui n'empêche point que la vûe ne s'étende du bâtiment D. juſqu'au bout de l'avenue qui commence après N. O. Baſſe cour. P. Ecuries. Q. Maiſons voiſines qui rompent le terrain. R. La campagne. S Elévation des paliſſades qui bordent le parterre, & qui ſont percées en arcades.

Ces exemples peuvent ſuffire pour montrer combien on peut jetter d'agrémens dans les terrains les plus irréguliers.

Le Preſſoir ordinaire, page 363.

A, B. Socles, & autres piéces de ſupport. C. Les jumelles, ce ſont des montans qui s'enfoncent en terre, où ils ſont puiſſamment enracinés, & retenus par des piéces de traverſe chargées de maçonnerie. Ces montans ſont traverſés vers le haut par deux fortes piéces dont l'inférieure eſt l'écroue, ou le receptacle de la vis. D. La vis avec ſa roue. E Le mouton, groſſe piéce de bois ſur laquelle la roue apuye pour abaiſſer les moyaux, ou chantiers qu'on croiſe ſur les planches dont on a couvert le tas de raiſins F. G. La maye, plancher ſur lequel on mêt le tas de raiſins F. qu'il faut fouler. Il y

a dans ce plancher une entaille, ou enfoncement avec un rebord ceintré pour recevoir la liqueur, & pour lui donner sa direction par une pente douce vers le tonneau qui la doit recevoir. La maye est apuyée sur un massif de maçonnerie pour résister à l'effort de la pression, & ce massif est isolé en sorte qu'on puisse tourner en terre tout à l'entour pour visiter au besoin les fondemens, & les racines des jumelles, & pour donner de l'air à tous les bois. H. La roue qui sert à abaisser la vis & le mouton sur les raisins.

Quand on veut faire usage du pressoir on jette sur la maye une quantité de raisins proportionnée. Cet amas de raisins s'appelle *le sac*, ou *le pain*, ou *le tas*. On en forme un monceau plat de forme quarrée On y étend trois perches, une au milieu, deux aux extrémités, moins pour tracer la place où il faudra faire les recoupes avec la pèle tranchante aux différentes serres, que pour présenter une assiéte égale aux planches qu'on étend côte à côte par dessus. Ensuite sur ces planches on étend trois, quatre, ou cinq chantiers, selon la grandeur du pressoir. Sur ce premier rang de chantiers on en place un second, & sur celui-là, un troisième: puis avec la roue de tour, on dévuide la corde de dessus l'autre roue pour abaisser la vis & le mouton sur les chantiers.

I. Boyau de cuir pour transvaser le vin d'une piéce dans une autre. Il est terminé par deux tuyaux de bois, dont l'un s'applique au bas du tonneau qu'il faut emplir, l'autre à une grosse fontaine qu'on mèt au tonneau qu'il faut vuider. K. Grand soufflèt pour chasser le vin lorsqu'il s'est mis de lui-même à niveau dans les deux piéces. L. Le même soufflèt vû

de profil. M. Groſſe fontaine pour donner un promt écoulement. N. La quille, ou le bondon dont on ferme par le haut le tonneau nouvellement empli, afin que l'air extérieur arrête le vin qui s'écouleroit lorſqu'on ôte le tuyau.

Le grand Preſſoir, page 365.

A, B. Les ſocles, & autres piéces de ſuport. CC. Jumelles. Les montans qui ſont à la gauche du Lecteur ſont les vraies jumelles, ou ſimplement les jumelles. Les montans moins élevés qui ſont a ſa droite, ſont les fauſſes jumelles. Au milieu, & au travers des fauſſes jumelles ſont les clefs, petites piéces de bois qu'on y paſſe pour ſervir de repos ou d'apui aux arbres, & pour leur faire faire la bâcule au beſoin. D. Les arbres, groſſes poutres qu'on aſſemble au nombre de deux au moins, ſi elles pouvoient être aſſez fortes; mais pour l'ordinaire de quatre, ou même de ſix. E. La vis, dont l'extrémité inférieure ſe nomme la mamelle. G. La roue, qui, à l'aide de cinq ou ſix hommes, fait aller la vis dans un ſens ou dans un autre, pour faire monter ou deſcendre les arbres. H. La cage qui eſt un aſſemblage quarré de fortes piéces de bois, & garni intérieurement de maçonnerie. Cette cage a dix piés de long ſur quatre & demi de large à chaque face. Elle peut monter & deſcendre dans le puits de maçonnerie, d'où on la voit ſortir. Elle pèſe plus de trois mille livres. Cette cage dans la ſituation où l'on voit le preſſoir, eſt à ſon repos. Elle poſe à terre, & avec les clefs des fauſſes jumelles, elle tient les arbres en équilibre & en repos. Quand on veut faire uſage du preſſoir, on commence

par détourner la roue G. la cage demeure à terre. Mais l'effort de la vis fait monter les arbres vers E. & leur doit faire faire la bâcule de l'autre côté. Lorique les arbres ſont un peu abaiſſés a gauche dans les jumelles, on inſère de gros coins entre le lien des jumelles, & l'extrémité des arbres abaiſſés. Alors on tourne la roue dans un ſens contraire au premier, & on abaiſſe les arbres. Mais comme le tas qui leur réſiſte leur ſert d'apui, le mouvement de la vis qui les abaiſſe avec peine, fait néceſſairement monter la cage. Ce poids de trois mille livres ſuſpendu de la ſorte à l'extremité de ces longs arbres, en fait avec la vis un levier d'une force terrible, qui expécie vint cinq piéces de vin d'une ſeule cuvée, ou d'un ſeul tas de raiſins en moins de quatre heures.

Il y a d'autres preſſoirs où la vis au lieu d'être apuyée ſur une cage, eſt entre deux taiſſons, ou longues piéces de bois fortement enracinées dans terre. Cette vis ne peut monter: mais à force de bras elle contraint les arbres à deſcendre. Nous épargnons au Lecteur le menu détail des autres piéces qui entrent dans la ſtructure des preſſoirs. Il ne s'agit pas ici de régler le travail d'un charpentier.

Nous n'avons point donné la figure du preſſoir à coffre, parce que nous n'avons pû l'avoir juſte. D'ailleurs ce preſſoir avançant peu l'ouvrage, n'eſt guerre en uſage dans les grands vignobles.

TABLE
DES MATIERES
Du II. Tome.

A.

ABricot. page 219
Faux-Acacia. Fig. page 85
Peche Admirable. 225
Ail. 251
Allées. 83
Alleluya. 245
Ambrette. 230
Ananas. Fig. page 211
Anemone. 49
Toutes ſes pieces. 50
Sa culture. 51
Son hiſtoire. 52
Plantes Annuelles. 78
Abriſſeaux à fleurs. 79
Arbres toûjours verds. 88. *&c.*
Choix des Arbres. 130
Arbres de tige. 176
Arec 409
Arroche. 244
Artichaux. 256
Origine des Arts. 427
Aſperges. 253 *&* 255
Aune. 446
La Figuerie. 200
Avoine. 294
Poire Aurate. 219
Auvent pour les fruits. 123
L'Azerolier. 145
Figure. 449

B.

Baumes de Judée, du Pérou, de Copaü, &c. 414
Le Beau, ſource du beau. 16
Beuré. 226
Berceau. 88 *&* planche de la page 97
Bergamotte. 227
Bierre: maniére de la faire. 380
Le Blé. 289 *& ſuiv.* Voyez en les progrès dans la planche qui eſt à la page 477 du Tome III.
Structure du tuyau. 312

Conservation du blé. 315
Différentes Boissons. 388
Bois. 391
Utilité. 397
Soupleſſe du Bois. 416
Fil du Bois. 419
Poli du Bois. 421
Maniére de planter un Bois. 438
Bon-Chrétien d'hyver. 231
Bon-Chrétien d'été. 220
Bordures dans les potager. 126
Bouleau 445 Fig. 441
Bourache. 245
Branches. Connoiſſance des Branches. 179 & 183
Broccolis. 246
Brugnoles. 233
Brugnon. 223
Bugloſe. 245
Buis. 446
Buiſſon. 135
Manière de mettre un arbre en buiſſon. 177
Plantes Bulbeuſes. 250

C.

Cacao. 405
Cachou. 408
Cadillac. 231
Çaffé. Hiſtoire & uſage du Caffé. 401
Calville. 225
Canelle. 410
Cardons d'Eſpagne. 257
Carottes. 241
Caſſollettte. 220
Le Cedre. Fig. 88
Celeri. 248
Cendres. Leur utilité. 280
Ceriſés précoces. 217
Chardons à Bonnetiers. 301
Charme. 443 & la Fig. 436
Charpenterie. 426
Charue. 273
Chaſſe. Utilité de la chaſſe. 448
Pourquoi réſervée à la Nobleſſe. 450
Chaſſelas. 227
Châtaigner. Fig. 443
Bois de chauffage. 429
Chêne. 442
Sa figure avec celle du Chêne-verd. 429
Cheruis. 242
Chevreuſe. 222
Chicons. 247
Chicorée. 248
Choux. 245
Ciboule. 251
Cidre: manière de faire le cidre. 385
Raiſins de la Ciouta. 227

Circulation alternative de la sève. 182
Cocos. 407
Colmart. 231
Concombre. 257
Cormier. 442 Fig. 439
Cornouiller. 443. Fig. 439
Costieres. 125
Côtaux, leur utilité. 322
Coudrier. 465 Fig. 445
Crepi. 122
Histoire de Furius Cresinus. 288
Cresson Alénois, & Cresson d'eau. 249
Cyprès. 88 & 446

D.

Distribution d'un potager. 124

E.

Eau. Choix de l'eau. 129
Echalotte. 251
L'Echasserie, poire. 230
Ecorces. Usage des Ecorces. 409
Engrais des terres. 277 Ce mot d'engrais est sur-tout d'usage quand on parle de bœufs, ou de moutons, ou de volaille. Nous l'avons risqué quelquefois en parlant des terres, au lieu d'employer les termes de fumier, & d'ordures. On en voit bien la raison.
Epinares. 245
Epine d'hyver, poire. 230
L'Erable à feuille de plane. Fig. 422 & 423
Le grand Erable, ou faux sycomore avec sa graine. Fig. 449
Le petit Erable. Fig. 466 & 414
Escourgeon. 294
Espaliers. 121
Disposition & hauteur des Espaliers. 132
Manière de mettre un arbre en Espalier. 178

F.

Fécondité de la terre, ce qui la cause. 272
Feuilles, & leur usage. 181 & 398
Figuerie. Culture du Figuier. 200
Fil d'archal au lieu de treillage. 123
Fleurs. Entretien I.
Destination des Fleurs. 4
Leur multitude. 7
Leur beauté. *Ibid.*
Leur succession. 10

Leur variété. *ibid.*
Leur forme constante. 15
Leur odeur. 18
Autres qualités. 20
La culture des Fleurs. 24
Le théâtre de Fleurs. 31
La pyramide de Fleurs. 32
Fraises hâtives. 218
Le gouvernement des Fraises. *Ibid.*
Framboises. 218
Frêne. 442 Fig. 453
Froment. 293
Histoire des Forêts de France. 431
Eaux & Forêts. 433
Fruiterie. 147
Fruits. Entretien IX. 215
Fruits confits. 232
Fruits secs. 233
Origine de quelques Fruits. 236
Manière de colorer les Fruits. 221
Fruits variés selon les saisons 261
Succession des Fruits. 215
Fruits de terre. 252
Fruits, pourquoi plus parfaits dans les villes. 223
Poire de Fusée. 228
Fumier. Sa métamorphose. 282

G.

Garance. 301
Gaude. *Ibid.*
Gennetin. 227
Vin de Geniévre. 387
Geranion triste. 19
Poire de Saint-Germain. 230
Gommes. 415
Graines. 399
Greffe. 158
Greffe en fente. 159
En couronne. 161
A emporte piéce. *Ibid.*
En flutte. 162
En écusson. 163
A la pousse. 165
A œil dormant. 166
— En approche. *Ibid.*
— Sur racines. 168
Greffe des différentes espéces d'arbres. 170
Guede, ou pastel. 300

H.

Haricot. 252
Herbes odoriférantes. 249
Herse. 276
Le Hêtre. 443 Fig. 466
Le Houblon. Fig. 300
Le Houx. 447. Fig. 90
Huile. 209 & 400
Graines huileuses. 298
Hydromel. 389

I.
L'Art des Jardins. 93
Eloge du Jardinage. 99
Jardin coupé. 143
Le Jardin d'hyver, ou plantes bulbeuſes qu'on fait épanouir dans l'eau durant tout l'hyver. Fig. 68
Voyez l'Explication.
L'If. Fig. 92
Inſectes ennemis de la vigne. 353
Ipreau. Fig. 84
La Julienne. 74
L.
Le Labourage. 265
Les différens Labours. 274
Uſage du Lagetto. 411
Les Laitues. 247
Les Légumes. 235
Vrais Légumes. 252
Culture des Légumes. 238
Serre des Légumes. 151
Le Liége. 412
Dangers des Liqueurs. 390
Louïs XIV. protecteur du Jardinage. 103
M.
Pèche Madelaine. 222
Maïs. La figure. 296
Marne. 284
Marquetterie. 415 & 422
Martin ſec. 231
Melon. Culture. 258
Meſſire-Jean. 229
Millèt. 296
Mirabelle. 219 & 233
Prune de Monſieur, ou de Tours. 221
Moiſſons. Moiſſonneurs. 315
Mottes de tan. 410
Muſcade, & Macis. 401
Petit Muſcat, poire. 219
Muſcat Robert, poire. 220
Raiſins Muſcats. 227
Manière de perfectioner le Muſcat. 228
N.
Navets. 242
Navigation. 427
Noyer. 445
O.
Oeil & bouton. 180
L'Oeillèt. 67
Marcotte d'œillèt. 69
Oeilletons. 71
Oignons. 251
L'Olivier franc, & l'Olivier ſauvage. Fig. page 208
Orangerie. 191
Culture de l'Oranger. *Ibid.*
Punaiſes de l'Oranger. 198
L'Oreille d'ours. 48

Culture, hiſtoire, & qualités de l'oreille d'ours. 46
Orme. 445
L'Orme à grande feuille, ou l'Ipreau. Fig. 84
Le petit Orme. Fig. 436
Oſier. 417

P.

Paliſſades hautes & baſſes. 89
Panais. 241
Panis. 296
Parcs de brebis. 279
Parterre en bois peint. 25
Parterre en broderie. 26
Parterre de gaſon, ou à l'Angloiſe. 27
Parterre mélangé. 29
Parterre par découpés. 30
Accompagnemens des Parterres. 82
Patience. 244
Pavi. 223
Premières Pêches. 219
Autres Pêches. 223
Pépinière. 145
Perſil. Ses eſpéces. 245
Le peuplier. 446. Fig. 457
Pilotage. 425
Pimprenelle. 249
Le Pin. 446. Fig. 94
Planches des Potagers. 127
Planches en ados 128
Le Plane, ou Platane. Fig. 85. & 443
Planter. (manière de) 135
Plantes potagères. 240
Poireaux. 251
Poirée, ou bette. 244
Poires d'hyver. Manière de les colorer. 226
Ponche, boiſſon. 389
Le Potager. 105
Ordonnance du Potager. 113
Potirons. 258
Pourpier. 249
Le Preſſoir à vin, & & les inſtrumens du ſoutirage. Fig. 363
Le grand Preſſoir. Fig. 265
Meule à écraſer les pommes. 386
Preſſoir à verjus. 388
Prunes. 221

Q.

Quinquina. 416
Quintinye. (M. de la) 236

R.

Racines d'arbres. Leur uſage. 415

Racines de légumes. 241
Raisins. 227
Raisins de Corinthe, & autres. *Ibid.*
Manière de conserver le Muscat, & tout autre raisin 228
Rapin. (les Jardins du P.) 99
Raves, ou Raiforts 242
Reine Claude, prune. 221
Renoncule. 63
— Semidouble. *ibid.*
— Son histoire. 66
Résine. 413
Ris. 296
Rocambole. 251
Rosiers; leur gouvernement. 81
Roussellet de Reims. 223
Royale d'hyver, poire. 231

S.

Safran, espéce de crocus. 299
Salades, & fournitures. 246, 249 *& suiv.*
Salsifis. 241
Salviati, poire. 220
Le Sapin, & sa pomme écailleuse. Fig. 92 & 446
Sarrasin, ble. 296
Saule. 45
Scorsonère. 241
Segle. 293
Semailles 289
Semences, leur préparation. 290
Sennevé. 300
Serres. (les différentes) 147
La Serre à feu. 153

T.

Tabac; son histoire. 302
La Taille des arbres. 175
Instrumens pour la taille. 190
Le Tan. 409
Taupinambors. 243
Terrains irréguliers, manière de les employer. 93 Fig. des pages 93, 94, 97, *& suiv.*
Terrasses. 91
Terres, division des terres. 113
Mélange des Terres. 116
Terres écobuées, ou pelées. 280
Variété des Terres relative à celle dss grains. 269
Source de la fécondité des Terres. 272
Le Tilleul. 86, 445 & la Fig. 441

Le Tour. 423
Prune de Tours, ou de Monsieur. 220
Trains. 417
Travail, nécessaire comme le pain. 268
Treillage. 121
Le Tremble. Figure 437
Tremois. 295
Truffes. 243
Tulippe. 53
Culture & connoissance. *ibid.*

V.

La métairie du P. de Vanière. 99
Vanille. 406
Vases. 33
Verdures, ou herbes de cuisine. 243
Verger. 144
Verte-longue, poire. 227
Arbres toûjours verds. 88, 90 *&c.*
Virgouleuse 230
Vûes. 95

Fin de la Table du Second Volume.

Pa 731
S

ULB Halle
008 863 016
3

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0631

LE SPECTACLE
DE
LA NATURE,
OU
ENTRETIENS
SUR LES PARTICULARITÉS
D E

L'HIST

Qui ont pa
Gens

T

Cont



Chez

Universitäts- und Landesbibliothek Sachsen-Anhalt
urn:nbn:de:gbv:3:3-1192015415-584349939-17/fragment/page=0633