



Dejone par Boucher.

grave par J. S. Le Bas

LA VIGNE  
plantée dans les Gaules.

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.

SECONDE PARTIE.

*Contenant ce qui regarde les dehors & l'intérieur  
de la terre.*

TOME SECOND.



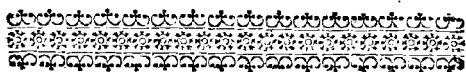
A P A R I S,  
Chez la Veuve ESTIENNE, rue S. Jacques,  
à la Vertu.

---

M. DCC. XXXVII.

*Avec Approbation & Privilège du Roy.*





# PLAN

DE

## LA SECONDE PARTIE.

**D**ANS le dessein d'exercer l'esprit des jeunes-gens sur des matières amusantes, & de faire servir l'attrait du plaisir à les rendre attentifs aux merveilles de la Providence, nous avons employé le premier volume de cet ouvrage à faire la revue de la plûpart des animaux dont elle a peuplé en notre faveur les différentes parties de la nature. Nous avons ensuite entamé la matière des plantes qui sont pour nous une autre source de secours & d'agrémens. Mais nous nous sommes contentés d'en entrevoir la structure générale,

a ij



& d'en effleurer fort légèrement les espèces les plus estimables. Il n'étoit pas tems d'en dire plus sur un si vaste sujet. Laisant donc aux savans le soin de former des 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 toujours sûr , nous nous proposons d'en mettre un autre en œuvre dans cette seconde partie ; 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

*DE LA II. PARTIE. v*  
directement à former le cœur, &  
à faire germer les premiers senti-  
mens 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 décou-  
vre une foule de richesses, dont  
les dehors & les dedans de la  
terre ont été remplis en leur fâ-  
veur, & une souveraineté très-  
réelle qu'ils y exercent conjointe-  
ment. Mais avant que de com-  
mencer la revue de tous ces biens,  
il est à propos de détruire une  
idée fautive 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

a iij

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, c'est toute la nature qui fait notre domaine. Notre héritage ne nous fournit qu'une petite partie des choses dont nous avons besoin, c'est la terre entière 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 assure la jouissance.

Pour nous en convaincre, entrons un moment dans une solitude profonde : rompons avec le genre humain ; essayons de possé-

*DE LA II. PARTIE.* vij  
der notre patrimoine à l'écart, &  
d'y régner fans concurrens. Ré-  
duits à nos feuls bras, deftitués  
d'avis & de supports, de voitures  
& d'instrumens, c'est une nécef-  
fité que nous manquions de tout.  
La terre auffi-tôt se hériffe autour  
de nous de chardons & de ron-  
ces. C'est pour d'autres qu'elle  
prodigue fes fleurs & fes fruits.  
C'est pour d'autres que les rosées  
tombent du ciel, que les cam-  
pagnes fe couvrent de moissons,  
que les rivières coulent, que les  
vents foufflent, que les climats  
varient leurs productions, que  
toute la nature est animée. Avec  
la fociété nous perdons la com-  
munication 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 &

a iiij

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 partout ? 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 propriété par la communauté ; c'est au contraire cette communauté qui nous mèt en possession & dans l'exercice 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 soumis à son pouvoir & à son gouvernement.

DE LA II. PARTIE. ix

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 *Tom. II.* 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 objet que la nature met sous nos yeux. L'homme , le Spectateur de la nature n'arrange rien : il trouve tout arrangé , & il n'a qu'à suivre. Après nos parterres & nos bosquets , nous trouverons nos potagers , & nos jardins fruitiers. Pour n'y être pas embarrassés de nos propres richesses , nous nous bornerons partout à l'excellent, & au nécessaire.

Nous nous garderons bien de vouloir trouver tout dans un potager. Mais par le sage retranchement du médiocre & du superflu, nous parviendrons à faire en sorte qu'il répande ses préïens sur toute l'année, sans laisser aucun vuide. De-là nous pourrons passer dans nos terres labourables, puis visiter nos vignobles, & examiner les productions de ces deux fonds si importans, sans perdre de vûe l'industrie avec laquelle l'homme fait les mettre en œuvre, puisque la façon nous en intéresse autant que la chose même.

*Tome III.*

La vûe de nos bois nous rappelle ensuite à l'esprit une foule de nouveaux avantages. Nous trouvons d'autres 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

*DE LA II. PARTIE.* xi  
par-tout. Nous la trouverons li-  
bérale jusques dans les landes.

De la revûe de tant de plantes  
bienfaisantes dont la terre est cou-  
verte , nous passerons à la consi-  
dération des fontaines & des ri-  
vières dont elle est arrosée. Nous  
suivrons avec quelque soin le  
mouvement de ces eaux qui ont  
reçû ordre de balayer nos deme-  
res , de fertiliser nos plaines , de  
désaltérer les animaux , de don-  
ner l'accroissement aux plantes ,  
de fournir à nos tables des poif-  
sons d'un suc excellent , & de lier  
les différentes régions du monde  
par la facilité des transports ré-  
ciproques. Nous tâcherons ensui-  
te de découvrir l'origine de leur  
cours. En perçant dans les entrail-  
les des montagnes & des plaines ,  
nous pourons entrevoir la structu-  
re merveilleuse des réservoirs qui  
contiennent les eaux. Nous obser-  
verons la destination des monta-

a vj



gnes 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 distillation toujours 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 suc's huileux, des sels féconds en mille effets, & des terres dont les secours se multiplient comme les propriétés. Nous descendrons enfin dans les

*DE LA II. PARTIE.* xij  
carrières & dans les mines, où nous continuerons, comme dans ce qui précède, à remarquer le rapport que Dieu a mis entre son présent & notre besoin. Nous examinerons d'abord les pierres, & les métaux tels que la nature nous les donne, & ensuite les principaux usages que nous en faisons faire.

Voilà nos richesses. La revue 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 bienfaiteur.

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 bienfaiteur aussi affectionné 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 toujours tendre, & toujours agissante. Comme ce langa-

DE LA II. PARTIE. xv

ge est également clair, & touchant, il y auroit de la stupidité à ne le pas 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 engagements 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 lui devons répondre.

On ne trouvera donc pas ici ce qu'on peut appeller l'éloquence de la piété, ou l'effusion de la reconnaissance. Nous nous proposons plus de faire sentir aux jeunes-gens ce qu'ils ont reçu, que de leur apprendre à remercier. Ce seroit avoir beaucoup gagné que de les bien convaincre de la

tendre complaisance de Dieu pour l'homme ; de leur faire voir une foule de libéralités toujours nouvelles & toujours gratuites dans des choses qu'ils se croyoient dûes , ou qu'ils prenoient avec indifférence pour des effets nécessaires ; enfin de les avoir émûs par 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 commu-  
nes.

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 à 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

*DE LA II. PARTIE.* xvij

pas au fait de celles qui sont le plus d'usage , & les favans sont peut-être ceux qui ont le plus de sujet 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 entièrement , 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 soutien. 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 connoitra ni le pin , ni le châtaigner. Celui qui a souvent remarqué le

xviiij. *P L A N*

tréfle dans les 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 fait pas quelle est la forme des galères de la Méditerranée. 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

*DE LA II. PARTIE.* xix  
des arbres toujours verts , & 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 pommes , des olives ; enfin les herbes les plus souhaitées dans nos prairies. A la suite de ces objets qu'on connoît si peu , viennent ceux qui ont rapport aux rivières , à la mer , & à l'intérieur de la terre. On trouvera d'abord la disposition des couches de différentes matières 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 rivières, & 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 espèces 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 maniere de les lancer à l'eau.

Les pierreries, les pierres, & les métaux ne pouvant tirer aucun secours de la gravure, comme on s'en peut convaincre en jettant les yeux sur les magnifiques & inutiles planches du troisième tome de l'histoire du Danube par M. le Comte de Marfilli,

*DE LA II. PARTIE.* xxj  
de toutes les singularités qu'on  
trouve sous terre, nous avons crû  
ne devoir faire graver que les di-  
verses pétrifications, & les pierres  
figurées, parce que repréentant  
des animaux ou des plantes, elles  
deviennent reconnoissables, &  
que d'ailleurs elles donnent lieu  
à diverses questions curieuses. On  
trouvera l'explication des plan-  
ches 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 gran-  
deur naturelle, toujourns plus pro-  
pres à fixer le souvenir de l'objèt  
que toutes les descriptions qu'on  
en pourroit faire. Qu'on parle à un  
jeune lecteur de feuilles grèles,  
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 tilieul 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 reconnoissables. 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'espèce où M. de Tournefort l'a placée. On auroit été effrayé de ces distributions de fleurs simples, & de fleurs composées; de simples stériles, & de

*DE LA II. PARTIE.* xxiiij  
simples fécondes ; de composées  
monopétales , & de composées  
polypétales ; de monopétales ré-  
gulieres , ou ouvertes en cloche,  
en entonnoir, en rosette ; d'irrè-  
gulieres , ou formées en masque,  
en gueule , &c. Ces divisions , &  
subdivisions suivies de beaucoup  
d'autres sont estimables pour for-  
mer un herbier , ou pour régler le  
dictionnaire d'un botaniste : mais  
comme elles auroient été ici ex-  
trêmement déplacées, le reproche  
qu'on pouroit nous faire d'y avoir  
manqué , le feroit encore plus.

La plûpart des matières de ce  
second tome , & une partie du  
troisième étant de pratique plû-  
tôt 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 Versail-  
les , & à M. Bernard de Jussieu ,  
Démonstrateur au Jardin Royal.

xxiv *P. L. A. N., &c.*

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 sincère reconnaissance.

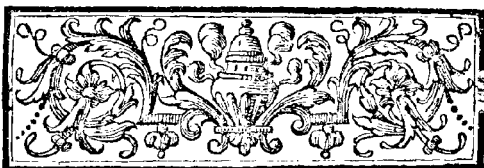
---

*A P P R O B A T I O N.*

J'ai lû par ordre de Monseigneur le Garde des Sceaux *la Seconde Partie du Spectacle de la Nature*, & je juge qu'elle ne sera pas moins agréable au Public que la première. A Paris ce 15. Décembre 1734.

JOSEPH-PRIVAT DE MOÏERES,

LE.



# LE SPECTACLE

DE

## LA NATURE:

*SECONDE PARTIE*

Contenant les dehors & l'intérieur  
de la Terre.

\*\*\*\*\*

## LES FLEURS.

---

*PREMIER ENTRETIEN.*

LA COMTESSE.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

*Le Chev*



E 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.

*Tome II.*

A

LES FLEURS. *La Comt.* Graces au printemps & 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 les 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 flatteuse : mais ne seroit-elle que flatteuse ? & 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 LES  
chaque chose y ait sa fin particulière , ou sa FLEURS,  
correspondance avec quelqu'aurre , 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.

*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 arrê-  
tent 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'entourent ,  
démêle & recherche les fleurs avec une  
complaisance singulière.

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



**LES** cher. Si nous en cueillons quelques-unes,  
**FLEURS.** nous leur reconnoîtrons de nouvelles per-  
 fections à mesure que nous les considère-  
 rons de près. La plupart 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.

Première fin  
 des fleurs.

Si je veux suivre cette fleur dans sa nais-  
 sance, 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 ar-  
 bres des forêts, les arbres fruitiers, les  
 légumes, & les herbes des champs se cou-  
 vrent tous les ans de fleurs plus ou moins  
 éclatantes, pour étaler ensuite un fruit ou  
 une graine, qui communément ne man-  
 que à se former que quand la fleur elle-  
 même n'a pû s'épanouir ou être suffisam-  
 ment conservée. Je cherche le rapport  
 qu'il y a de la fleur à la graine : & en exa-  
 minant de près la structure de chaque  
 fleur, j'y trouve toujours un ou plu-  
 sieurs étuis destinés à loger ces graines.  
 J'y apperçois des étamines qui soutien-

nent, aux environs de cet étui, plusieurs paquets de poussières qui y tombent de route-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 pièces 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 première destination des fleurs. Dieu en accordant à l'homme la verdure de la terre, a perpétué son présent pour tous les siècles par la commission qu'il a donnée aux fleurs de renouveler chaque plante d'année en année, en y rendant la graine féconde.

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

*Le Pr.* Cette importante & première 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 fleurs.

## 6 LE SPECTACLE

**LES FLEURS.** germe reproductif, il ne les auroit pas relevées la plupart 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 plupart de la maniere la plus propre à réjouir la vûe de l'homme & à décorer son séjour.

Tome 1. En-  
premier 24.

*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.

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 font 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 bien-séance & de propreté, qu'il est aisé de voir qu'elles viennent toutes lui faire leur cour.

*Le Pr.* A peine pourroit-on croire jus- LES  
FLEURS.  
qu'ou a été portée l'attention de réjouir Multitude  
des fleurs.  
l'homme par la beauté & par la multitude  
des fleurs. La multitude entient du prodigi-  
ge : 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 plaçant plus qu'ailleurs.

*La Comt.* Ne diroit-on pas que les plus  
belles au moins, séparées du vulgaire des  
fleurs, pour former une ambassade bril-  
lante, 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.  
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  
repâître nos yeux. Aussi la vûe en est-elle

## LE SPECTACLE

**LES** si touchante & le pouvoir si sûr, que la  
**FLEURS.** plupart des arts, qui veulent plaire, ne  
croient jamais mieux réussir qu'en em-  
pruntant leur secours. La sculpture les  
imite dans ses ornemens les plus légers.  
L'architecture embellit souvent de feuil-  
lages & de festons les colonnes & les faces  
trop nues de ses édifices. Les plus riches  
broderies ne sont gueres que des feuilla-  
ges & des fleurs. Les plus magnifiques  
étoffes en sont toutes parsemées: & on  
les trouve belles à proportion qu'elles ap-  
prochent de la vivacité des fleurs natu-  
relles.

Celles-ci ont été de tout tems le sym-  
bole ou la marque de la joie: elles étoient  
autrefois la parure inséparable des festins,  
& elles se montrent encore avec applau-  
dissement sur la fin de nos repas lorsqu'el-  
les viennent avec le fruit ranimer la fête  
qui commence à languir. Elle sont telle-  
ment faites pour les réjouissances, qu'on  
les trouve incompatibles avec le deuil. La  
bien-séance, instruite par la nature, les  
écarte de tous les lieux où régnent la dou-  
leur & les larmes.

*La Comt.* Au contraire les fêtes de la  
campagne ne se passent point sans guir-  
landes. Les fêtes des personnes polies  
commencent par une fleur: si l'hiver la

refuse, l'art fait la contrefaire. Une jeune épouse, magnifiquement parée au jour de ses nœces, croiroit qu'il manque une partie nécessaire à sa parure, si elle n'y ajoutoit 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 théâtral, qui seroit plus propre à dissiper le cœur qu'à l'occuper des saints mystères 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 vite.

*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 vécu ce que vivent les roses,*

*L'espace d'un matin.*

A V

LES  
FLEURS.

Succession  
des fleurs.

Variété des  
fleurs dans  
chaque sai-  
son.

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

*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 jacinthes, les oreilles d'ours, les crocus printaniers, les narcisses, les anémones, nous donnent pour ainsi dire, le premier acte.

Celles-là disparoissent pour la plupart pour faire place aux couronnes impériales, aux fritulaires, aux narcisses à bouquet, au muguet, 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, & relèvent de toutes parts la garniture du parterre.

Vous voyez en même tems monter le feuillage des rosiers, des lys, des cycla-

mens, des juliennes, des giroflées, des boutons d'or, des taspis, 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 soleils, les passevelours, les tubéreuses, les amarantes, les œillets d'Inde, les colchiques, les tricolours, & cent autres espèces. La fête continue sans interruption : celui qui y préside offre toujours du nouveau, & il prévient par d'agréables changemens les dégouts inséparables de l'uniformité.

L'hiver 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'hiver. Nous sauvons les débris de l'automne, & nous parvenons souvent à faire éclore des fleurs printanières sans attendre le retour des zéphirs toujours trop lents à revenir. Les tubéreuses, les immortelles, les géranions,

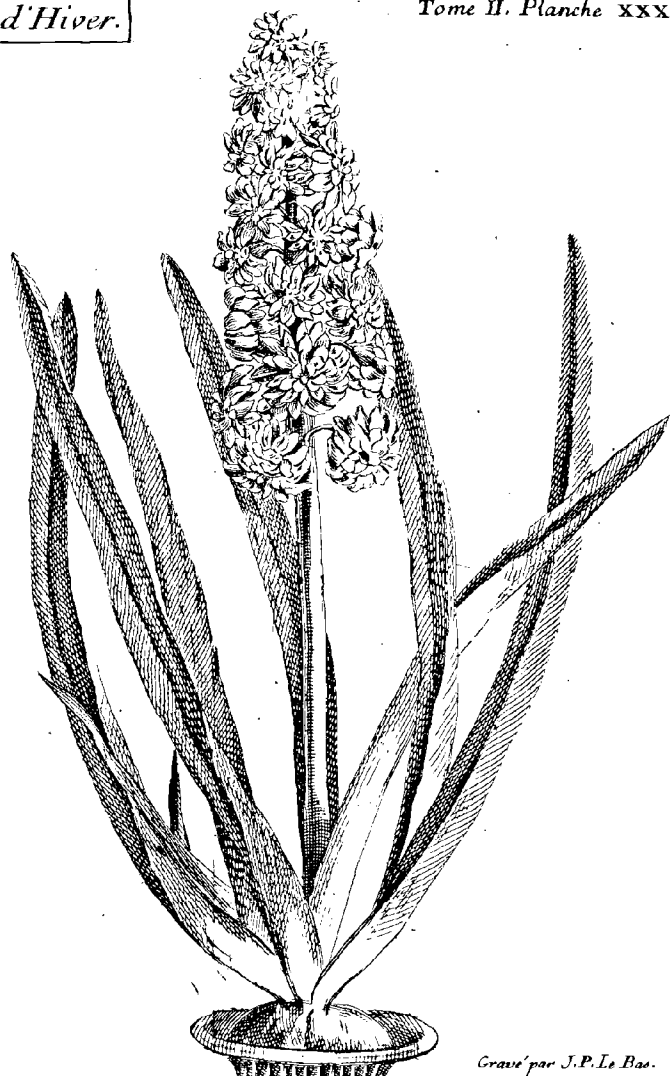
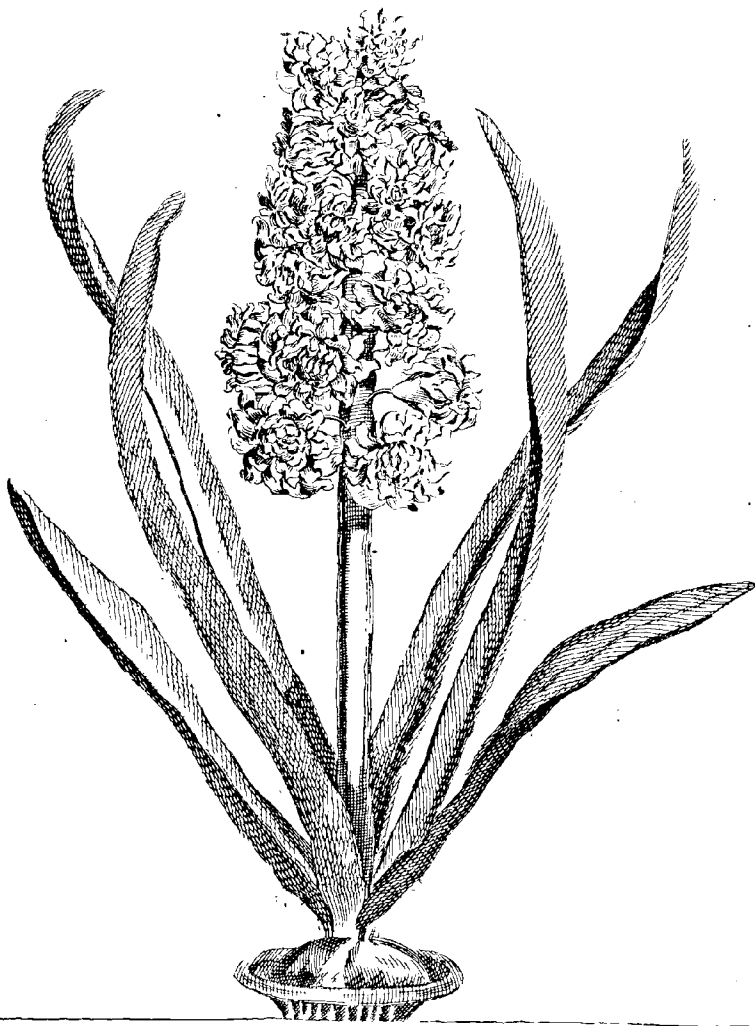
A vj



**LES FLEURS.** & d'autres fleurs bien gouvernées peuvent ne paroître que fort tard : on les fait durer avec le fédon, jusqu'à ce que le laurierin fleurisse dans nos appartemens à l'abri de la bise. Les anémones & les violettes aidées en terre de la moindre chaleur ; les jacintes, les narcisses, & les tulippes 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 eue de multiplier les embeliffemens de notre demeure. Il est impossible de nombrer les différens plans sur lesquels toutes les espèces 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 espèce : elles différencient entr'elles par la découpeure des pétales \*, par la légèreté des dentelles ou des franges qui les bordent ; par la disposition des étamines qui accompagnent le

\* Les feuilles qui composent le vase de la fleur. 1



*Gravé par J. P. Le Bas.*



cœur, par la structure du calice qui réunit LES  
toutes ces pièces, par la taille des tiges FLEURS.  
qui les soutiennent, par la forme de la  
fane, c'est-à-dire, du feuillage verd qui  
les environne, sur-tout enfin par les cou-  
leurs, & par les airs qui leur sont pro-  
pres. Arrêtons-nous un moment à l'im-  
pression que fait sur nous l'assemblage de  
tant de riches couleurs.

Je ne fais à quoi les fleurs gagnent le Les Couleurs.  
plus, ou à être vûes ensemble, ou à être  
considérées séparément. Ensemble, elles  
forment un assortiment où tout est d'ac-  
cord. Rien n'y paroît rude, mal placé,  
ou tranchant\*. Il résulte du concours de  
toutes ces couleurs une forte d'harmonie  
fort variée, dont l'œil est parfaitement  
satisfait. Prises séparément, il n'y en a  
aucune qui ne se fasse valoir par un agré-  
ment qui lui est propre, & qui n'ait, pour  
ainsi dire, son mérite personnel. Cueil-  
lons à l'aventure la première qui nous  
tombera sous la main. C'est une des der-  
nières anémones panachées. Elle m'offre  
seule ce que j'ai admis dans le parterre  
entier. J'y apperçois des couleurs toutes  
différentes, & des nuances de ces mêmes

\* 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** couleurs qui s'affoiblissent par degrés, se  
**FLEURS.** fondent sans rudesse les unes dans les  
 autres, & vont se noyer imperceptible-  
 ment dans les teintes voisines. La tulippe  
 au contraire coupe sa couleur par un  
 panache \* nettement distingué : & l'op-  
 position marquée qu'elle mèt 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 remplis-  
 sent les pièces de ce parterre. Les unes  
 s'élèvent 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 sen-  
 tir dans le maintien de ces tulippes ! Quelle  
 élégance & quelle simétrie dans les pira-  
 mides sur lesquelles paroîtront bien-tôt  
 les lys ! Au pié de ces fleurs majestueuses,  
 j'apperçois une pensée. Celle-ci ne s'an-  
 nonce 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.

\* Grandes rayes qui traversent les feuilles de la tulippe.

*La Comt.* Vous me faites plaisir de l'a- LES  
voir démêlée dans son obscurité. C'est FLEURS.  
ma fleur favorite : non-seulement parce  
qu'elle est de toutes les saisons , & tou-  
jours prête à remplacer les autres fleurs  
qui nous manquent ; mais parce que rien  
n'égale la finesse de son étoffe , ni le ver-  
meil 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.

*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 toujours 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 , mu-  
sique , 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 tour-  
nons & retournons les mêmes choses en  
cent façons. Enfin , après bien des réfor-  
mes , nous nous trouvons aussi incer-  
tains , & aussi peu avancés que le pre-

Uniformité  
des fleurs.

**LES FLEURS.** mier jour. Il en est bien autrement de l'habillement des fleurs : l'étoffe, la couleur, la taille, tout en est toujours le même, à quelques mouchetures près, qui peuvent varier dans un petit nombre, & tout en plaît toujours. On n'est tenté, ni d'y ajouter, ni d'y retrancher : ce seroit tout perdre, & le modèle 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 toujours 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 raillent 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 plutôt se déränge 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 règle du beau. Ce qu'il a fait une fois ne change plus , & plaît toujours. On sent qu'il est le maître de la nature , & qu'il la tourne à son gré. Cette matière souple & prompte 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 caractères les plus marqués , & les plus opposés. Il mèt 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 matière 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 caractères aimables , dont la seule vûe inspire la joie :



**LES FLEURS.** & au lieu qu'il relégué bien loin de l'homme les figures effrayantes, en les chassant 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'amuse sans le corrompre.

*La Comt.* Les fleurs sont indubitablement destinées à parer la terre par leurs brillantes couleurs : & la plûpart même pour rendre la fête plus belle, répandent de toute-part une odeur dont l'air se trouve parfumé. Il semble de plus qu'elles prennent à tâche de conserver particulièrement 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.

Odeur des fleurs.

Les fleurs ont-elles de l'intelligence pour nous servir si obligeamment ?

*Le Pr.* Il se fait de la sève 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 aisément dans un air raréfié par les

chaleurs, & alors ils affectent foiblement l'odorat : au lieu qu'ils ne percent qu'avec 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.

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.

*La Comt.* Il faut que les esprits qui composent ce que vous appelez le tourbillon d'odeur, soient bien fins & bien légers, puisque la seule lumière 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 exquisite durant la nuit.

*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 mécanisme : elle remarque encore le bienfait. On apperçoit aisément la liaison qui se trouve entre le

LES  
FLEURS.

Tourbillons  
autour des  
fleurs.

Le Geranium  
triste.

LES soleil, l'air, & les fleurs : mais y peut-on  
 FLEURS. méconnoître une bonté attentive à 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 par-  
 fumé son chemin de fleurs, pour conten-  
 ter ses yeux : mais on a pris soin d'em-  
 baumer, & en quelque sorte de purifier  
 l'air qu'il respire, en répandant les plus  
 doux parfums sur son passage : on croi-  
 roit 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'el-  
 les se délasser de son travail.

Autres quali-  
 tés des fleurs. *La Comt.* Elles ne bornent pas leurs ser-  
 vices à faire le plaisir de la vûe & de l'o-  
 dorat : 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 violet-  
 tes, les jonquilles, les fleurs de pêchers,  
 les roses, les jasmins, les œillêts, & sur-  
 tout les fleurs d'orange, nous fournissent  
 des conserves, des confitures, des essen-  
 ces, des eaux distillées, 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 toujourns 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'aventure. 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 lumières, quand elles ne sont pas accompagnées de sentimens?

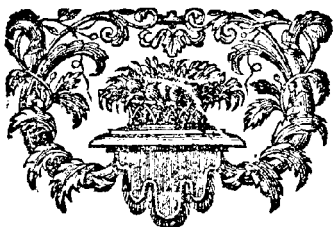
*Le Pr.* Mon cher Chevalier, les fleurs qui nous servent si bien, en immortalisant les plantes, & en embellissant la nature, ont encore une fonction plus utile & plus noble.

*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, auxquelles il ne cesse de communiquer un éclat qui est encore le même que le jour où elles parurent pour la première fois sur la terre? Et s'il veut bien habiller si

LES FLEURS. magnifiquement des créatures si peu durables qui seront séchées demain & foulées aux piés , comme 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

*Ouvrage des six jours. & lorsqu'il embellira les esprits ?*





# LE PARTERRE

OU

## LA PLACE DES FLEURS.

---

### SECOND ENTRETIE N.

LE COMTE.  
LE CHEVALIER.

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

*Le Comte.* 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 toujours : 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 PAR-** *Le Comte.* Vous avez bien raison, mon  
**TERRE.** cher Chevalier : je me ferai un vrai plaisir de vous en donner les premières connoissances.

Utilité de la culture des fleurs.

La culture des fleurs est un exercice qu'on ne peut trop louer, quand il sert de délassément 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 presque 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 Comte.* C'est bien fait. J'éviterai cependant les menus détails : il suffira de vous mettre sur les voies : 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'ajouter

joûter à leur beauté naturelle l'avantage **LE PAR-**  
d'une belle situation : il faut les monter. **TERR E.**

Les fleurs ne paroissent nulle part avec plus de succès que dans les compartimens & dans les plate-bandes d'un parterre **Les Parterres.** 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 pièces ou enceintes de buis diversement figurées dont certains parterres sont composés:

Quand le terrain, qu'on destine aux fleurs, est fort petit, au lieu de faire régner, autour des pièces 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. **Enceintes de planches peintes.** La propreté en est toujours la même, & l'on se trouve déchargé pour vingt ans des soins & des frais de l'entretien.

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 plate-bandes garnies de fleurs com-



LE PAR-  
TERRE. 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.

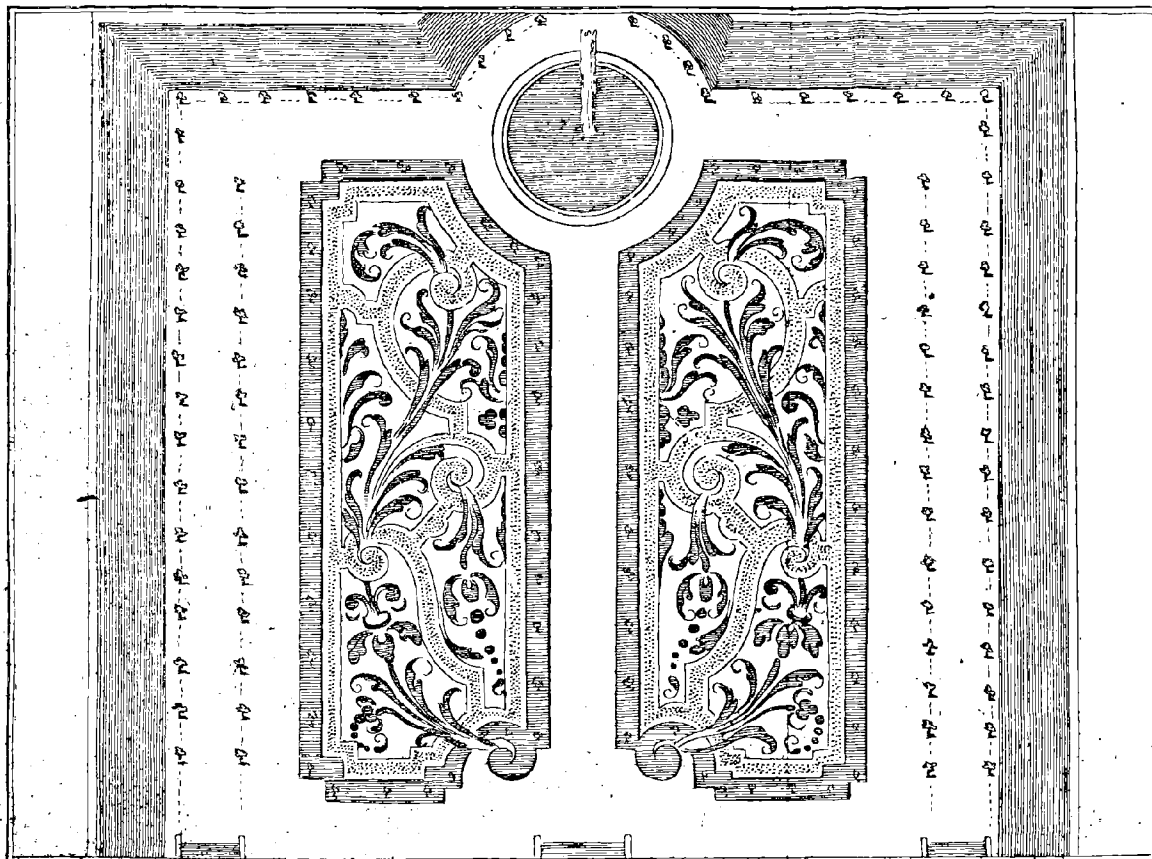
*Le Chev.* J'ai vû quelques Gentilshommes vanter beaucoup leur parterre où ils avoient fait représenter en buis leurs armoiries avec les supports, & . . . .

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 labyrinthes où l'on se perdoit. On a senti peu à peu qu'il n'y a point de vraie beauté où régné la confusion ; & là, comme par-tout ailleurs, on a cru s'éloigner du gothique à proportion qu'on devenoit retenu dans l'usage des ornemens.

Le terrain destiné au parterre se partage, si l'on veut, en plusieurs quarrés longs, ou en différentes pièces 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 rainseau \* simple & dégagé, qui s'élançe d'un bout du quarré à l'autre. Si la place est fort grande, on peut faire régner le massif de gazon tout autour de

\* Espèce de  
rameau.



*Parterre en broderie.*

*J.P. Le Bas Sculp.*



la broderie , en le séparant par un sentier LE PAR-  
 d'avec la plate-bande qui borde le quarré. TERR E.  
 Cette figure nette , facile à saisir en entier ,  
 relevée , si l'on veut , par un fond de sable  
 d'une belle couleur , 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  
 trouverez ce que j'ai dit dans le parterre  
 que vous avez sous les yeux.

*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 Parterre en  
 que soit la simplicité de cette première gazon.  
 méthode , bien des personnes de très-bon  
 goût , ce me semble , & tout particulière-  
 ment 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'inté-  
 rieur 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 aligner un massif

B ij

LE PAR- de gazon séparé des deux bordures de  
TERRE. 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.

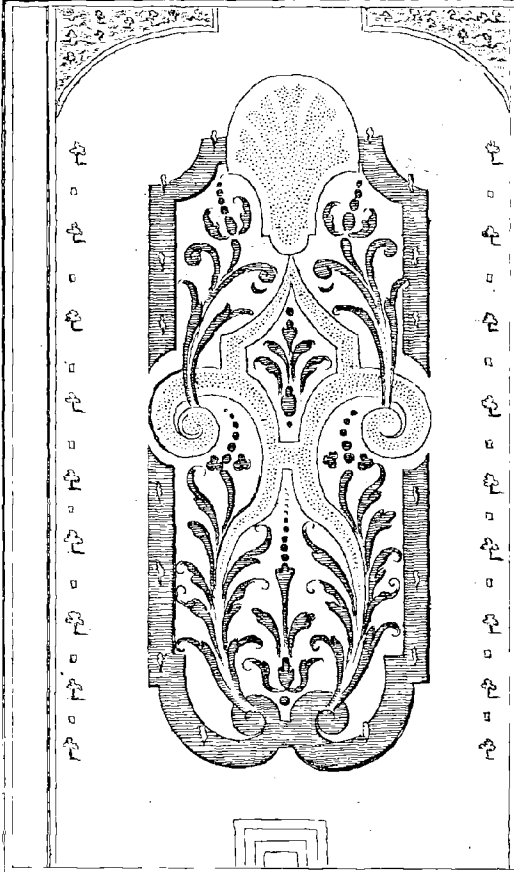
*Le Comte.* Aussi ne s'en tient-on pas-là. Le long de ce massif , à des distances réglées, on élève un nombre de petites pyramides d'ifs, entre lesquelles sur des dez de pierre ou sur de petits quarrés de verdure , on pose des caisses ou de grands vases pour y placer , dans des mannequins ou paniers d'ozier, quelques gros bouquets de juliennes, de giroflées, d'œillets, de géranions, 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.

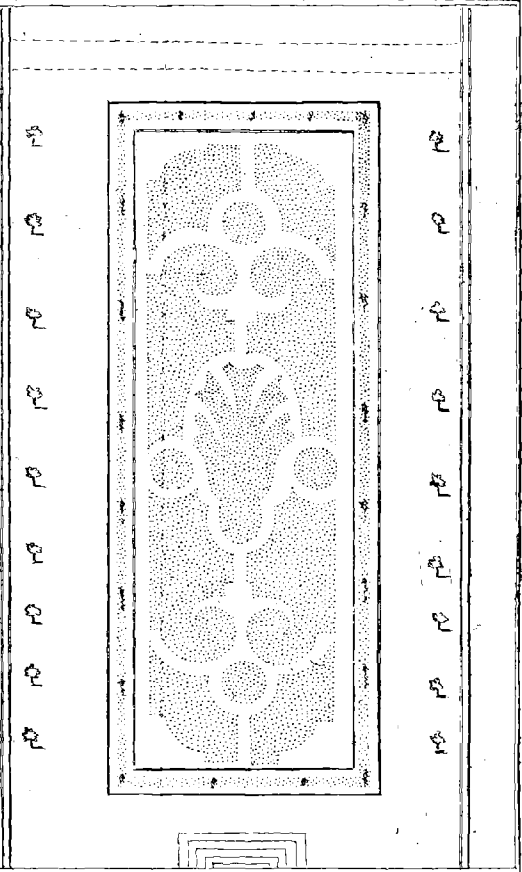
*Le Comte.* Les beautés de ce caractère sont toujours les plus durables, parce qu'elles sont plus que toute autre selon la méthode & dans le goût de la nature. Ce parterre a un autre avantage : comme il demande peu de soins, on s'en accommode mieux à la campagne où l'on n'a pas toujours un jardinier 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



*Parterre mélangé  
de Broderie et de Gazon.*



*Parterre à l'Angloise,  
avec un massif de gazon dans la plate-bande.*



*J.P. Le Bas Sculp.*

épargne le renouvellement perpétuel, & LE PAR-  
la malpropreté presque inévitable des TERRE.  
plate-bandes à fleurs.

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

*Le Comte.* Pour contenter tous les goûts, Parterres  
mélangés, ou  
parterres en  
compartim.  
mens.  
& sur-tout les personnes qui croient qu'où  
il n'y a point de broderie, il n'y a ni des-  
sein, 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 pièce de ga-  
zon figurée par manière de tresse, de  
fleuron, d'écaille, de cartouche, ou de tel  
autre ornement qu'on voudra imaginer.  
Le gazon même n'est pas toujours la four-  
niture de cette pièce: on peut l'emplit de  
marguerites, de mignardises, ou de stati-  
cées, 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 toujours nouveaux.

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

*Le Comte.* C'est celui dont on se dé-  
goûte le moins.

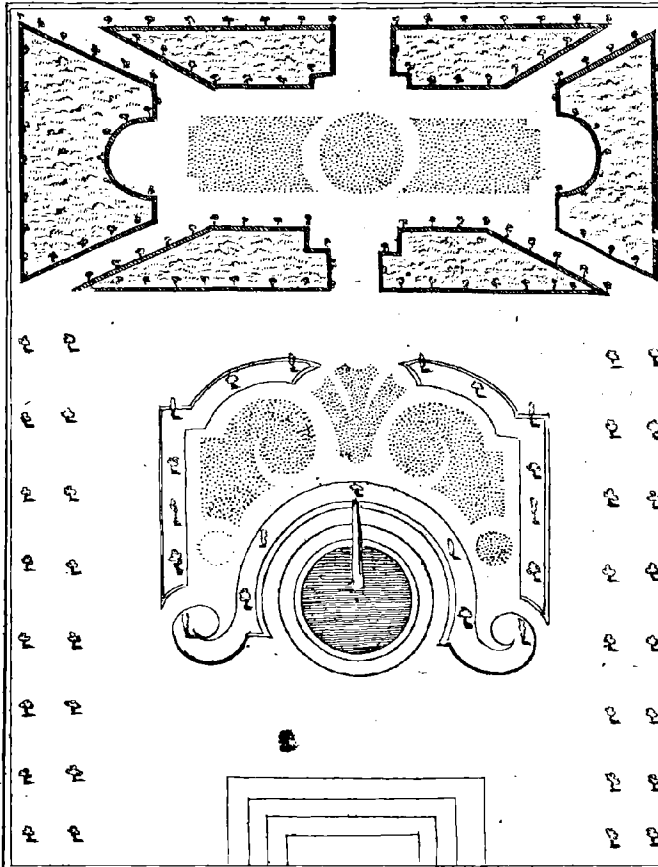


**LE PAR-** Si vous avez un grand nombre de fleurs,  
**T E R R E.** & que vous foyez curieux d'en rendre l'é-  
 mail plus vif en les rapprochant, votre  
 Parterre par mail plus vif en les rapprochant, votre  
 découpés. parterre alors pourra se faire par décou-  
 pés. Autour d'une statue, ou d'un bassin,  
 ou de quelque autre centre commun, vous  
 partagerez votre terrain en plusieurs quar-  
 tiers de figure carrée ou triangulaire.  
 Vous distribuerez dans chaque portion un  
 égal nombre de découpés, c'est-à-dire, de  
 petites enceintes de buis, les unes carrées,  
 les autres rondes; celles-ci ovales, d'au-  
 tres 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 des-  
 sein régulier, & en même tems à faciliter  
 au fleuriste l'accès & la jouissance de ce  
 qu'il possède.

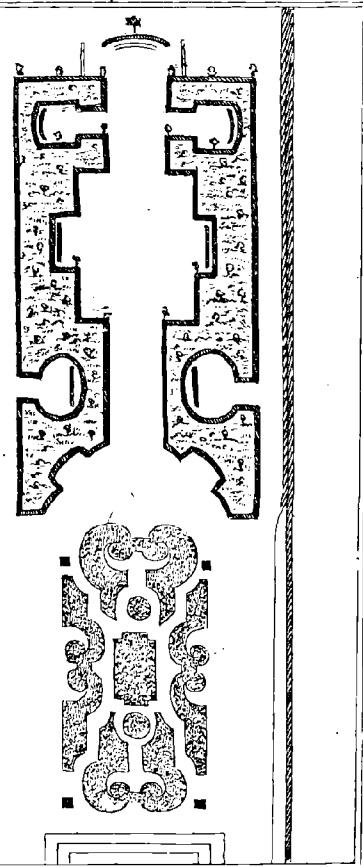
*Le Chev.* Que pensez-vous, Monsieur,  
 de tant de tours & de détours? Je doute  
 que cela soit de votre goût.

*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'amuse plus à compasser toutes ces pe-  
 tites figures, & qu'un jardin partagé tout  
 uniment en plusieurs carrés longs qu'on  
 soutient avec un bord de bois peint, est,  
 selon eux, ce qu'on peut voir de plus pro-  
 pre & de plus beau.

*Parterre mélangé.*



*Parterre par découpés.*



*J.P. Le Bas Sculp.*



*Le Chev.* Pourquoi, s'il vous plaît, tient-  
 on toujours les pièces de terre où l'on mèt LE PAR-  
 les fleurs, plus élevées que l'allée ? TERRE.

*Le Comte.* Soit qu'on dispose les fleurs Glacis.  
 le long des plate-bandes qui enferment  
 une broderie, soit qu'on les plante dans  
 des compartimens, ou dans des décou-  
 pés, soit enfin qu'on se contente de les  
 placer sous les fenêtres sur de longues  
 plate-bandes isolées, & sans mettre en  
 œuvre aucune espèce de parterre ; le ter-  
 rain de ces pièces doit toujours s'élever  
 vers le milieu, & descendre en un double  
 glacis, c'est-à-dire, s'abaisser de part &  
 d'autre en pente. Cette disposition donne  
 l'écoulement aux eaux qui pourroient le  
 pié des plantes par un trop long séjour  
 sur un terrain uni, & elle dégage toutes  
 les fleurs qui s'élèvent ainsi à découvert les  
 unes au-dessus des autres par manière  
 d'amphithéâtre.

*Le Chev.* Monsieur le Prieur fait encore Le théâtre  
de fleurs.  
 autrement. Outre les fleurs de son par-  
 terre il en a une multitude qu'il loge à  
 part sur différens degrés 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 PAR-**librement certaines fleurs favorites. C'est  
**TERRE.** ce qu'on nomme le théâtre de fleurs. Il  
 consiste en un assemblage de planches ou  
 de degrés qui vont toujours 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 particulière-  
 ment pour les oreilles d'ours & pour les  
 œillets: & comme ces fleurs ont plus be-  
 soin que les autres d'être garanties à pro-  
 pos du grand soleil & de la pluie, le théa-  
 tre est toujours accompagné d'un petit  
 toit de planches ou de toile cirée. On ne  
 cole pas le théâtre au mur: on fait en  
 sorte que l'air circule librement à l'entour:  
 & de peur que les perce-oreilles, les lima-  
 çons, & les autres vermines n'y puissent  
 monter, on pose les piés des treteaux qui  
 le soutiennent, dans des vases de plomb  
 qu'on tient toujours pleins d'eau. Ces in-  
 sectes mal-faisans s'en retourneront plutôt  
 que de se mettre à la nage pour aller bu-  
 tiner sur vos fleurs.

Pyramide de  
 fleurs.

*Le Chev.* Il y a des curieux dans le voi-  
 sinage qui ont encore une autre espèce de  
 théâtre 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  
 degrés d'une pyramide qu'ils font con-

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

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

Enfin on employe les vases de terre Les vases.  
cuite, de fonte, de plomb laminé, ou d'autre matière, & de toute grandeur, pour garnir de fleurs les parterres mêmes, les murs d'appui, 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.

*Le Chev.* N'y auroit-il pas un autre avantage dans l'usage de ces pots qu'on transporte où l'on fouhaite ? 1.

*Le Comte.* 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'une 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.

B v

LE PAR- *Le Chev.* Hier il passa ici un Anglois  
 TERRE. qui ayant entendu parler de vos fleurs,  
 demanda à les voir. Nous prîmes plaisir,  
*New improve-* M. le Prieur & moi, à l'entretenir. Il nous  
*ments, &c.* dit qu'il étoit persuadé que les poussières  
*by Rich. Brad-* qui tombent de dessus les étamines étoient  
*ley fellow of* souvent portées plus loin par le mouve-  
*the royal So-* ment de l'air, & qu'agissant sur le pistile  
*ciety. tom. 1.* d'une autre fleur de même espèce, mais  
 de différente couleur, elles y donnoient  
 la fécondité à quelques graines, & cau-  
 soient une nouveauté dans le coloris de la  
 fleur qui provenoit de cette graine.

*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 venues de la semence de  
 celles qu'on avoit mises ensemble, 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, sans attendre leur première ouver-  
 ture, 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 mor-  
 ceau de terre cultivé entre deux sentiers.

dans la planche commune avec leurs compagnes, il leur avoit trouvé à toutes de la graine, LE PAR-  
TERRE, 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 espèce 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 ajouta, 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 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 espèce, mais en nature. Il n'y a au reste que les expériences répétées qui pourront nous apprendre quelles conséquences & quelles pratiques on pou-



LE PAR-roit tirer de la connoissance de la structure  
TERRE. des fleurs , & du transport des poussières.

*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 point 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 flatteuse 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 espèce. Les premiers , auxquels nous nous bornerons aujourd-

d'hui, sont la préparation des terres, la LE PAR-  
multiplication des fleurs par la graine, & T E R R E.  
en dernier lieu l'entretien de la plante.

D'abord on prend soin d'amasser de Préparation  
bonne-heure de la terre franche & vigou- des terres.  
reuse, de la terre légère & sablonneuse, &  
du terreau qui est un fumier de couche  
entièrement pourri & usé, à quoi l'on  
peut utilement ajouter 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 pé-  
nétrer intimement, & se bien lier ensen-  
ble avant que d'être mises en œuvre. Il y  
a beaucoup de fleuristes qui leur don-  
nent 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.

Mais il ne suffit pas d'avoir fait une pre-  
mière fois ce mélange. Comme les plantes  
attirent continuellement les suc de la ter-  
re, elles l'épuiseroient promptement si on  
Renouvellement.

**LE PAR-** ne prenoit soin de la renouveler. Il faut  
**TERRE.** 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 commun à toutes, ou à  
 presque toutes les fleurs, est de les multi-  
 plier de graine, quoiqu'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 bril-  
 ler 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 les Pais-  
 Bas plusieurs curieux qui découvroient fré-  
 quemment de nouvelles espèces en tout  
 genre de fleurs, par l'usage qu'ils avoient  
 de semer. Ils étoient même les seuls qui  
 eussent cet usage; soit qu'on ne s'en avisât  
 point parmi nous; soit que notre impa-  
 tience naturelle s'accommodât peu des  
 épreuves lentes & des succès trop long-  
 tems attendus. Enfin on se laissa d'acheter  
 à grands frais de l'étranger le beau & le

nouveau qu'on pouvoit trouver chez soi. LE PAR-  
TERRE.  
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 Pais-Bas. Nous n'avons plus besoin des étrangers, & ils viennent quelquefois nous faire la cour.

Les graines des fleurs veulent être cueil- Les graines.  
lies & 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.

On sème ou au commencement du prin- Tems de se-  
mer.  
tems pour mettre les jeunes plantes en état de se soutenir pendant la sécheresse de l'été : ou bien on les sème 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

LE PAR- vous ferez dans l'incertitude du tems qu'il  
 TERRE. faut prendre , ou quand il vous viendra  
 des graines étrangères , & dont vous ignorez 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 doigts ; ou dans des caisses plates & portatives, dont le fond ait été percé de plusieurs trous de tarière , & 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 sautoit être trop meuble & trop facile à percer. Les

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

On sème les graines presque à fleur de  
 caisse en les couvrant d'un demi doigt de  
 terre qu'on y laisse tomber au travers d'un  
 crible. Un peu de paille étendue par-  
 dessus, 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 suc dont  
 elles vivent.

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

*Le Comte.* C'est le nombre même qui Entretien de  
la plante.  
 mène en état de trier & de ne choisir que  
 du beau. Après qu'on a replanté les es-  
 pèces estimables & vigoureuses, on s'ap-  
 plique à les servir chacune selon son tem-  
 péramment, ou selon l'exigence des fai-  
 sons. A proportion de leur délicatesse, on  
 les couvre plus ou moins le long de l'hÿ-  
 ver, soit de paillassons soutenus sur des  
 fourches de bois, ou sur des cerceaux ;  
 soit de simple paille ou de fumier sec.  
 Les rafraichissemens sont réglés sur le dé-  
 gré de la sécheresse. Dans les arrosemens

**LE PAR-** on fait moins usage de l'arrosoir à-bec ,  
**T E R R E .** dont l'eau déchauffe la plante par un cours  
 trop violent , que de celui d'où l'eau s'é-  
 chappe par une pomme criblée. Cette eau  
 rompue en cent filets , devient une pluie  
 douce qui humecte à la fois la plante &  
 la place entière. En rendant à toutes les  
 jeunes plantes de fréquentes visites , on  
 les délivre 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 ap-  
 proches 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 trans-  
 planter dans des pots.

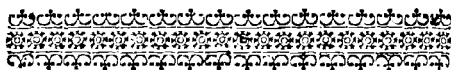
*Le Comte.* On les enfonce quelquefois  
 dans une couche pour les échauffer : quel-  
 quefois en pleine terre , afin qu'ils profi-  
 tent d'un certain esprit qui s'élève de terre ,  
 & qui est très-propre pour la végétation.  
 On les transporte ensuite à l'ombre : on

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

Quant aux soins particuliers qu'il faut  
donner aux plus belles fleurs, vous trou-  
verez 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.

---

### TROISIÈME ENTRETIEN.

LA COMTESSE.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

*La Comt.* **M**onsieur 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 exemple, 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'avisâ jamais d'aller boudier auprès du jasmin & des roses. La

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

*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  
 toujours quelque chose d'aussi estimable  
 qu'une tulippe.

*La Comt.* Commençons par les oreilles. L'Oreille  
 d'ours. Il en reste encore ici quelques piés, d'ours.  
 dont la vûe peut nous aider à nous faire  
 entendre : voions-les. Cette fleur a plu-  
 sieurs qualités qui l'ont mise en honneur.  
 On estime la force de ses couleurs, la  
 douceur de son parfum, la variété de ses  
 espèces, & la durée de ses bouquets. Quo-  
 ique 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

LA CULTURE DES FLEURS. nous racontoit il y a quelques jours, l'histoire de cette fleur. J'ai oublié le país d'où elle vient.

Histoire  
de l'oreille  
d'ours.

*Le Pr.* L'oreille d'ours vient naturellement dans les Alpes. Bien des gens la croient Françoisé, & assurent en avoir trouvé plusieurs piés dans nos prairies. Des marchands Flamands touchés, dit-on, du lustre & de l'odeur de ces bouquets naturels, qu'ils rencontroient sur leur route, en déplanterent quelques piés qu'ils emportèrent à Lille en Flandres. Ils en semèrent 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.

Qualités  
d'une belle  
oreille d'ours.

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

*Le Chev.* Qu'y souhaite-t-on, je vous prie, pour faire une espèce 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'élevant sur cette tige soit grand, & forme un bouquet qui se présente de



Peint d'après Nature par M. Basseporte.

Gravé par J.P. Le Bas.

*L'Oreille d'Ours.*

A. sa racine. B. sa feuille.



bonne 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 soutiennent 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 retirées 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 plutôt 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 soustiennent 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 triple étage : mais c'est un dérangement dans la fleur, plutôt 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 sable ou de terreau de cheval ; pour l'entretenir meuble & légère. 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'OREILLE  
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 espèce de navet, se tranche impunément quand on ne peut détacher autrement la portion de filèts 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 toujours hors de terre le collèt 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 & sablonneuse, 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 toujours. *Le Chev.* Voilà une charmante fleur : mais je voudrois savoir pourquoi elle me charme. L'Anémone.

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



**LA CUL-** la composent. Sa fanne doit être basse,  
**TURE DES** bien garnie & fort frisée, ou finement dé-  
**FLEURS.** coupée ; sa tige forte pour soutenir la fleur  
 sans plier sous le fardeau ; sa tête bien ron-  
 de & bien pommée ; ses couleurs vives &  
 bien lustrées. En général les couleurs ter-  
 nes sont à rejeter. Les grandes feuilles qui  
 enveloppent le 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 feuil-  
 les qui couvrent tout l'intérieur de la fleur.  
 Il faut que cette touffe de béquillons forme  
 le dôme en s'arrondissant & 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 burlèt, & sur-tout  
 ne pas monter plus haut que les béquil-  
 lons. Dès que ce burlèt 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 vider de plus en plus de ses béquillons,

DE LA NATURE, *Entr. III.* 51  
dont le nombre & l'épaisseur faisoient sa  
principale beauté.

L'ANÉ-  
MONE.

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 pié : ce qui procure aux autres une nourriture abondante, & met de l'embon-point par tout.

*Le Pr.* Tous les ans, quand la fanne commence à se sécher, on lève de terre les pattes d'anémones : c'est le nom qu'on donne à la racine de cette fleur. On replante ces pattes en automne 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 toujourns 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.

C ij

**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 automne.

*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 toujours 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'automne, & le cœur même de l'hyver. C'est un plaisir trop facile à acquérir, pour se le refuser.

*Histoire de l'anémone.*

*Fuschii hist. plant.*

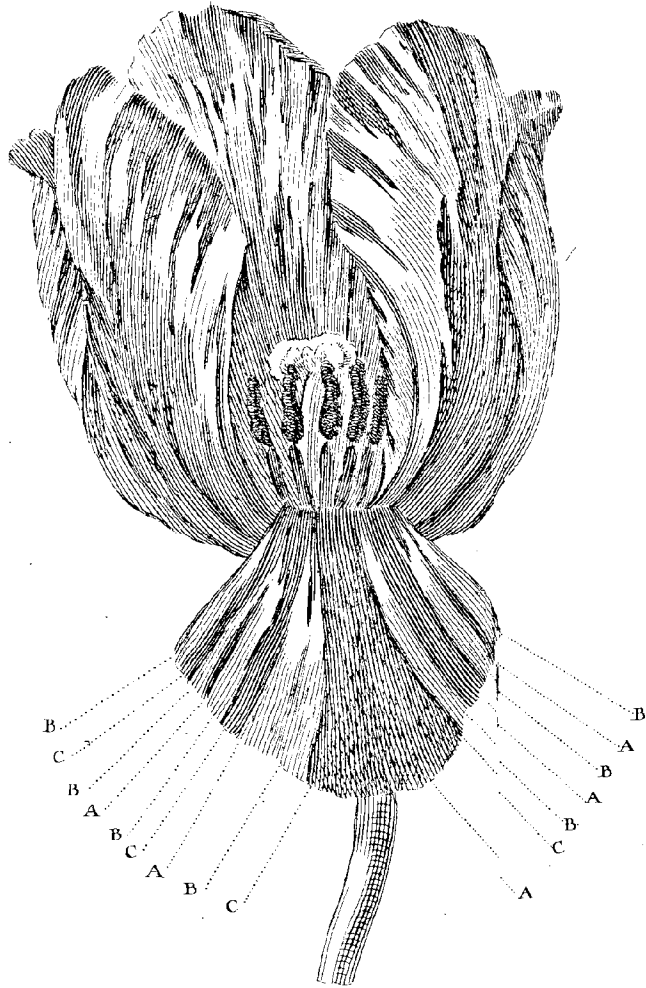
*Il y a aussi de Fiori.*

*Le Chev.* Sait-on d'ou 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 espèces d'anémones ne sont pas si 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 possèdent quelque chose de beau, d'en faire part, & d'en communiquer l'espèce à tout le plus de personnes qu'il leur est possible : c'est le goût le plus





*Peint d'après Nature par Madelaine Bassacorte.*

IRIS - LILLIAD - Université Lille 1 *Tullier*

*Gravé par J.P. Le...*

noble, & ce fera fans doute celui de M. le Chevalier. Il y en a d'autres qui possèdent un fruit & une fleur, avec avarice, comme on possède 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 promptement la robe, & replia par dedans, sans qu'on s'en apperçût, l'endroit où la graine s'étoit arrêtée. Le conseiller, l'année suivante, recela son larcin dans les mains de tous ses amis, & par eux en fit part à l'Europe entière.

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

*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.

Tulippes venues de graines.

*Le Pr.* Voici ce que c'est. La tulippe se multiplie par ses graines & par ses cayeux. 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 *bayettes*, 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 réitérées, contribuent peu à peu à altérer ou à tacher par-ci 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 sève 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 messied point. Souvent même il apporte avec lui des grâces singulières.

Le second moyen 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 coutume de se perpétuer par ces espèces de rejettons, qui sont comme les cadets ou comme les collatéraux de l'oignon principal. Tandis que celui-ci s'épuise & se dessèche 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-



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 dé plante, la tige séchée se trouve couchée sur le dehors de l'oignon. Je vois ce que c'est. L'oignon qu'on lève de terre en été n'est pas celui qu'on y avoit planté en automne.

*Le Pr.* Celui qu'on avoit planté en automne 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 cayeux 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 graine sont plus de ressource pour vous donner des nouveautés. Mais la multiplication par les

cayeux a deux avantages considérables ; LA TU-  
 l'un de ne pas attendre long-tems, l'autre LIPPE.  
 d'en tirer à coup sûr des tulippes de la  
 même espèce, que celles d'où ils sont pro-  
 venus. 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  
 registre, vous pouvez les entremêler avec  
 goût, & en disposer l'ordonnance, com-  
 me si vous en aviez déjà vû les fleurs.

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

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

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

*Le Pr.* Le verd d'une tulippe étoit au- Qualités d'u-  
 trefois l'objèt de bien des règles. Aujour- ne belle tulip-  
 d'hui ce verd est toujourns bien quand la pe.  
 tulippe est belle.

**LA CULTURE DES FLEURS.** *La Court.* C'est tout le plus court.  
*Le Pr.* La tige est une espèce de colonne qui soutient 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.

Un grand vase plaît toujours 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 camusée. 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 échantrés ou séparés vers le bas, on veut qu'elles soient larges, sur-tout celles du dedans ; toujours 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 Court.* 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 LA TU-  
confus que je n'y ai rien compris. Il sem- LIPPE.

ble 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.

*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 traits jaunes Le panache. ou blancs, plus ou moins larges, souvent accompagnés de filets 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 Pais-Bas que chez nous. Le panache jaune est estimé à proportion qu'il est vif & bien doré. Il se soutient

LA CUL-mieux que le blanc en France, & en  
TURE DES Italie.

FLEURS. Dans un tableau, les couleurs ne sont  
Qualités du jamais mieux mélangées que quand le  
panache, passage de l'une à l'autre n'est point ap-  
perçu. 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 pana-  
che tranche nettement la couleur, & qu'il  
la perce des deux côtés de la feuille pour  
jetter un éclat plus vif.

*La Com.* J'entens tout cela.

*Le Pr.* Le panache est beaucoup plus  
beau & mieux marqué quand il est accom-  
pagné de filèts noirs qui le détachent en-  
core plus sensiblement de la couleur.

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

*Le Pr.* C'est toute la tulippe. Il peut y  
avoir une agréable diversité dans l'arran-  
gement de ces pièces. Quelquefois les pa-  
naches sont interrompus vers la moitié de  
la feuille, & ils reparoissent avec leurs filèts  
noirs vers le bord. C'est ce qu'il plaît à

quelques-uns d'appeller les *beaux habits*. LA TU-  
Souvent le panache traverse la feuille en LIPPE.

entier par grandes pièces, 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 Comt.* Voilà des tulippes, où je trouve tout ce que vous dites.

*Le Pr.* Souvent ces hachûres ou ces traits, soit de jaune, soit de blanc, sont par grandes pièces 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 Le fond. nom de fond à ces petites plaques grises ou violettes que vous voyez au bas des feuilles, & qui ensemble forment une espèce 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 inuti-

LA CUL-les, & qui n'ont point de fondement.  
 TURE DES Chacun se faisoit des principes à sa mode,  
 FLEURS. & condamnoit conséquemment les fleurs  
 & le goût des autres. Mais par quel droit  
 les Flamands voudroient-ils réformer no-  
 tre goût ? & quel droit avons-nous de blâ-  
 mer 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 tou-  
 tes ces règles arbitraires, qui ne servent  
 qu'à nous appauvrir, pourroit-on rame-  
 ner toute la connoissance des belles tulip-  
 pes à une méthode courte, simple, & fa-  
 cile à entendre ?

Règle pour  
 la connoissan-  
 ce des tulip-  
 pes.

*Le Pr.* Je n'ai ni méthode ni loi à pres-  
 crire à personne. Mais voici ma façon de  
 penser. Par tout où le goût de la belle na-  
 ture l'emportera sur le jargon des règles,  
 je crois qu'on fera toujours cas d'une tu-  
 lippe, dont la couleur & le panache sont  
 bien lustrés, bien opposés entr'eux, & re-  
 levés de beaux traits noirs : de quelque  
 façon que la nature se joue dans la distri-  
 bution de ses pièces.

*La Comt.* Les tulippes ont toujours été  
 l'affaire de M. le Comte, plutôt 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.







Peint d'après Nature par Mademoiselle Basseporte.

Gravé par J.P.L.

*La Renoncule semi-double.*

*Le Chev.* En voici différentes planches : LA RE-  
mais on ne fait à laquelle s'arrêter , tant NONCULE.  
elles ont d'éclat & de variété.

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

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

*La Comt.* La moindre de route , est la  
rouge , parce qu'elle est fort commune.  
Elle ne laisse pas de produire un beau mé-  
lange avec les autres doubles. Quelque Double.  
gracieuses que soient celles-ci , les sémi-  
doubles l'emportent de beaucoup aujour-  
d'hui , & tiennent par-tout le premier  
rang. Voici mes sémi-doubles. Vous pou- Séri double.  
vez remarquer qu'elles n'ont qu'une mé-  
diocre 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.

*Le Chev.* J'ai peine à comprendre pour-  
quoi 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 une

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 fémi-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 fémi-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 pépétue & fait revivre tous les ans la même espèce 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, & assurément ils ont à choisir. Je connois une compagnie de fleuristes qui avoient con-

LA RE-  
NONCULE.

mencé à donner à chaque nouvelle espèce 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 Berwic ; une autre le maréchal d'Asfeld. Assez ordinairement une certaine conformité entre l'agrément propre à une espèce & le caractère d'une personne connue, les régloit dans le choix des noms. Par exemple la renoncule qui avec l'éclat des roses par dehors, montre en dedans une candeur toute unie, sans fard ni mouche-ture ; 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 les soutient ; 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 renoncèrent 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 plupart de celles-ci couroient risque de demeurer sans nom.

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

LA CUL- décorations de votre parterre ; les renon-  
 TURE DES cules fémi-doubles ont encore une qualité  
 FLEURS. que les doubles n'ont point. Elles sont fé-  
 condes, & se reproduisent de graines, au  
 lieu que les doubles sont stériles.

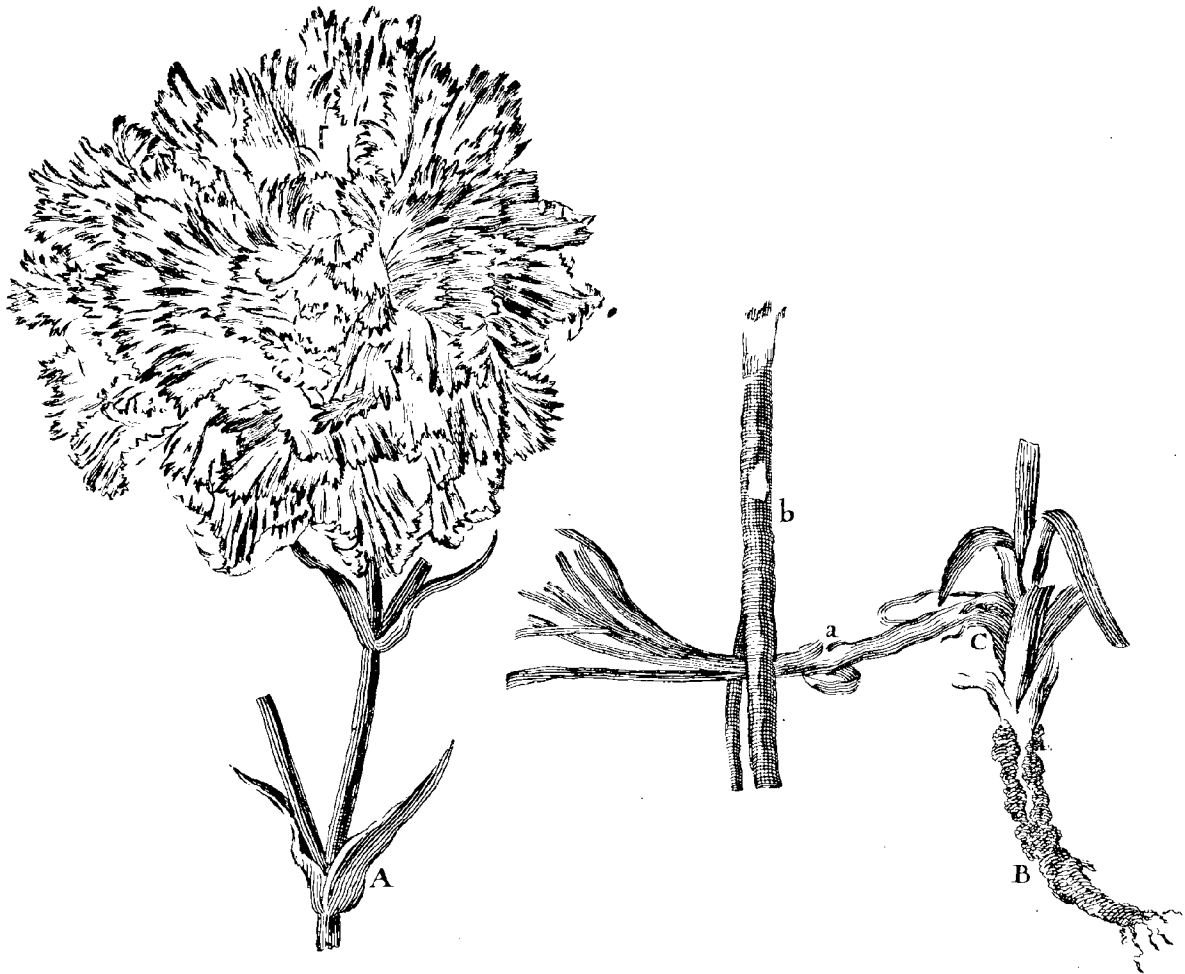
*Le Chev.* Cette stérilité est-elle particu-  
 lière aux renoncules doubles ?

*Le Pr.* C'est presque dans toutes les  
 fleurs, que les doubles ne produisent point  
 de graines. On y voit à la vérité, les ébau-  
 ches d'un pistile, & de quelques étami-  
 nes. Mais la multitude des 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 grai-  
 ne, 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 déjà plusieurs siècles, & peut-  
 être dès le tems des croisades. On n'a cul-  
 tivé que les doubles pendant un très-long-  
 tems. Il n'y a guères qu'une trentaine d'an-  
 nées qu'on nous apporta de Constantino-  
 ple, où les belles renoncules sont com-





Peint d'après nature par Madel. Basseporte.

Gravé par J.P. Le Bar

*L' Oeille .*

munés, de la graine ou des griffes de sémi-  
doubles. C'est le nom qu'on donne à la  
racine de renoncule. M. de Valnèr, contrô-  
leur 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 fau-  
bourg saint Germain, seroit à peine souf-  
fert aujourd'hui dans une planche médio-  
cre & du second ordre, tant la graine des  
sémi-doubles nous a fait faire de décou-  
vertes, & nous a mis en état de choisir.

*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 en-  
core paru dans une seule espèce, 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'hu-  
midité, & des grands froids.

*Le Chev.* Madame nous avoit promis  
de nous entretenir de la culture de l'œillèt :  
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.

*La Comt.* Il y a une façon de les gou-  
verner qui en fait éclore tous les mois de

LA RE-  
NONCULE.

Culture de  
la renoncule.

L'œillèt.



LA CUL- l'année, jusques dans la serre, même en  
TURE DES hyver.

FLEURS. *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 *Le Pr.* Dans l'œillèt, comme dans la tu-  
bel œillèt. lippe, 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 gr̃s panaches, par quart ou par moi-  
tié de feuilles, sont plus beaux que les pe-  
rites pièces. La belle largeur d'un œillèt,  
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 pousse 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 feuil-  
les, au lieu d'être proprement arrondie

DE LA NATURE, *Entr. III.* 69  
s'allonge en pointe, il est affreux. C'est le  
pire de tous les défauts.

L'OEIL-  
LET.

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

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

Marcotte.

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

*Le Chev.* C'est une opération qui m'est entièrement 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 canif qui en pénètre l'épaisseur jusqu'à la moitié. On arrête cette branche en terre, en l'assujettissant avec un petit crochèt de bois. Quand il aura repris racine dans l'endroit où elle est pliée, ce qui ne tardera pas, on la coupera du côté de la mere-planté, 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 CUL- peut abaïſſer les rejettons juſqu'en terre,  
 TURE DES alors on fait paſſer la marcotte par un pe-  
 FLEURS. tit entonnoir de fer blanc, rempli de ter-  
 reau fin, & qu'on appuie ſur une four-  
 chette de bois. Lorſque la branche a pouſſé  
 quelques petites racines dans l'entonnoir,  
 on la coupe au-deſſous pour l'empotter.

*Le Pr.* On peut pouſſer les marcottes  
 en mettant les pots dans une couche mé-  
 diocrement chaude, & leur donner en-  
 ſuite les deux grands mobiles de la végé-  
 tation, le grand ſoleil & l'arroſement  
 fréquent.

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

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

L'ŒIL-  
LÉT.

Une autre manière de multiplier les œillèts, & d'en avoir promptement de beaux, est de détacher les œilletons du pié des espèces 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 œillèt ne partageant plus la sève avec tant de collatéraux, acquiert plus de vigueur & d'agrément. Les œilletons de leur côté se fortifieront plus vite, & donneront bien-tôt des fleurs de la même beauté.

Ouilletons.

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 essayé de multiplier l'œillèt par la greffe en fente, & assûrent 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'œillèt, rien ne seroit plus

**LA CUL-** commode. Sur un pié vigoureux d'œillet  
**TURE DES** fort communs, on pourroit se donner  
**FLEURS.** promptement des œillèts de la plus belle  
 espèce. On pourroit faire mieux : on  
 auroit sur le même pié, si l'on vouloit,  
 trois & quatre sortes d'œillèts 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 particu-  
 lière ?

*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 méridi-  
 onales, 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'hiver on  
 le sème dans la serre, où il ne demeure  
 qu'à regret. On peut l'aérer & l'arroser  
 quan

quand le tems est doux ; & dès le retour des premiers beaux jours , on lui rendra l'air qu'on voit qu'il redemande , en lui en épargnant avec soin toutes les injures.

L'OEIL-  
L'ET.

Quand l'œillèt 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 quelque-fois. Il est sujet à crever le calice qui enveloppe les feuilles , & à les jeter de côté. On peut avec une éguille faire quelques incisions égales de part & d'autre , afin que la fraize s'ouvre & s'abaisse rondement. On la peut soutenir à l'aide d'un petit cercle de carton , ou d'une ligature de fil , ou avec un anneau , soit d'écorce de faule , soit de robe de fève , qu'on place vers le tiers du dard , & qui n'est pas aperçû , cet anneau étant de même couleur. L'œillèt demande alors d'être arrosé tous les jours.

Arrangement  
de l'œillèt.

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 terrain qu'on possède. Les seules hépatiques , par le mélange qu'on fait de l'espèce bleue avec la rouge & la blanche , suffisent pour embellir durant un mois entier le tour d'un

LA CUL-**parterre** ou d'une cour, aussitôt que les  
**TURE DES** néges de février sont fondues. On y peut  
**FLEURS.** joindre les primevères qui viennent dans  
 nos prez, & que la culture diversifie &  
 embellit beaucoup. Les narcisses, les vio-  
 lettes doubles, les jacintes doubles, les  
 jonquilles doubles & simples, les cycla-  
 mens, 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 voie  
 pour les juliennes, que j'appellerois vo-  
 lontiers 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  
 raccourcit les tiges & les branches qui sou-  
 tiennent 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, renouvelée d'année en année, &  
 où le fumier de cheval n'entre point. Sans  
 cet entretien elles dégénèrent prompte-  
 ment, comme il arrive toujourns à Paris  
 où cette fleur n'est presque jamais dans sa  
 beauté.

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

*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 modèle, ou le désespoir 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,  
D ij



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. Pourquoi 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, où cette espèce de fleuron dont on paroît assez ordinairement les couronnes des princes, & qu'on trouve souvent à l'extrémité de leur sceptre dans les monumens de la première & 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 ajouta 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 fleur de lis.

Voyez. les  
Monumens de  
la Monarchie  
Françoise de  
D. Bernard de  
Montfaucon.  
tom. 1. & 2.



## LES ACCOMPAGNEMENS DU PARTERRE.

---

### QUATRIÈME ENTRETEN.

LE COMTE.

LE CHEVALIER.

*Le Comte.* **Q**ue 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.

*Le Comte.* Boutons d'or, iris de Suze, 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.

D iij

**LES AC-** *Le Comte.* Vous allez donc faire un livre  
**COMPAGN.** de tout mon jardin : car je vois que cette  
**DU PART.** 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 accom-  
 pagnemens ; tels que sont les arbrisseaux  
 à fleurs , les allées , les berceaux , les pal-  
 lissades , & les bosquets.

Le premier accompagnement du par-  
 terre sont les grands arbrisseaux à fleurs ,  
 auxquels on joint différentes sortes d'ar-  
 bustes & 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 an-  
 nuelles.

*Le Chev.* Par plantes annuelles, Mon-  
 sieur 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 py-  
 ramides , 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 œillêts d'Inde , les ama-  
 rantes , les géranions , les tricolors , les fé-  
 dons , les taspis , & bien d'autres que vous

connoissez suffisamment. Les Belvédères, quoique sans fleurs, rendent aussi le même service.

LES AR-  
BRISSEAUX  
A 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  
à fleurs.

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

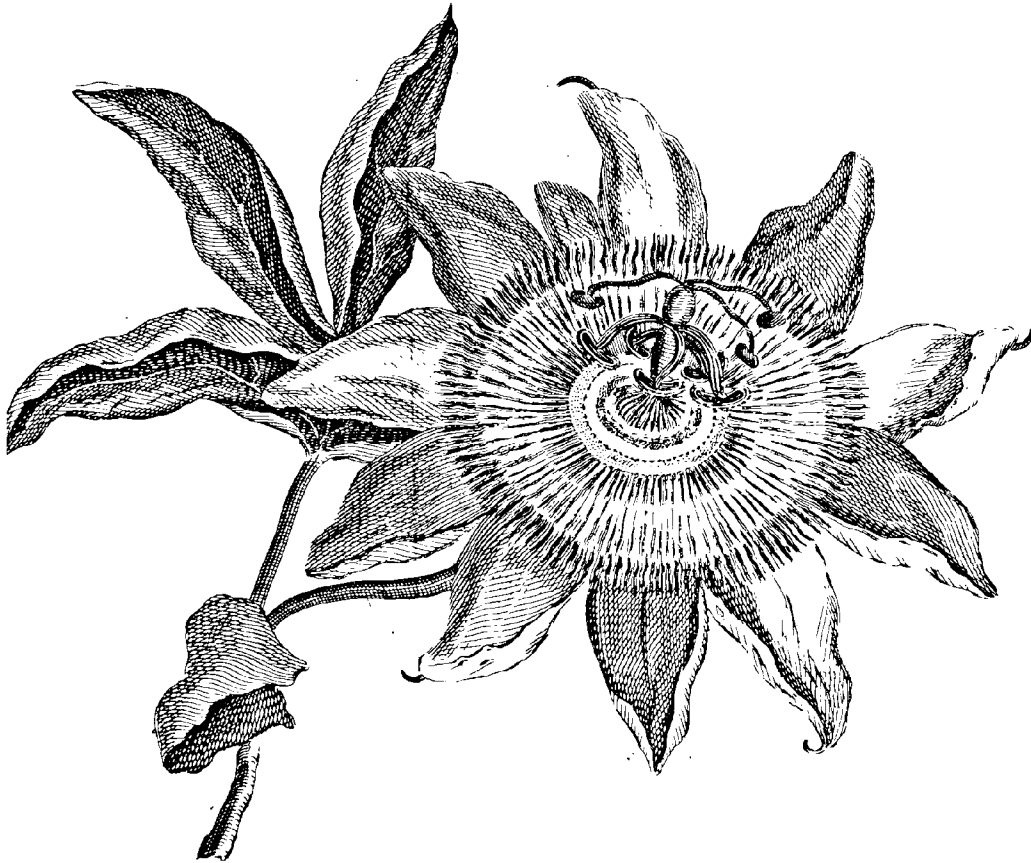
*Le Comte.* Ces magnifiques plantes embellissent encore mieux un jardin que la plupart de celles qui sont l'objet de la curiosité des fleuristes. Celles-ci sont destinées à être vûes de près. Aussi la nature les a-t-elle peintes en miniature. Elle a travaillé les autres à plus grands traits, ou d'une façon plus simple. Elle en a beaucoup multiplié les fleurs sur un même pié, & ne leur a communément donné qu'une seule couleur : ce qui suffit avec la verdure qui les soutient, pour être vûes de loin & pour pater noblement un terrain 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 AC-** autant que l'année, avec d'agréables chan-  
**COMPAGN.** gemens. Après que les lauriers-tins ont  
**DU PART.** fait leur personnage durant les derniers  
 mois de l'hyver, & jusqu'au commence-  
 ment du printemps, ils dispatoisent de  
 dessus la scène, & sont remplacés par les  
 lilacs qu'on entremêle, en posant alterna-  
 tivement une caisse de grappes blanches,  
 & une caisse de grappes bleues. Voyez-en  
 l'effet le long de cette terrasse. Ensuite pa-  
 roîtront les rosiers de Gueldres, les têtes  
 de chèvrefeuille, les jasmins communs  
 montés en tiges, ou disposés en manière  
 de vase autour de quelques cerceaux, les  
 genêts d'Espagne, & les lilacs de Perse,  
 avec les jasmins jaunes, les jasmins d'In-  
 de, 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 jouit ensuite & jus-  
 qu'en automne du mélange des couleurs  
 les plus tendres par la réunion du rouge  
 & du blanc des laurier-roses.

On entremêle les arbrisseaux fleuris de  
 plusieurs arbustes estimables, ou par l'im-  
 mortalité de leur verdure, ou par l'agré-  
 ment de leur odeur, comme myrtes,



Gravé par J.P. Le Bas.

*La Grenadille faussement dite la fleur de la Passion.*

M



romarins , halimes , arbres de sainte LU- LES AR-  
cie \*, génévriers , ifs , cyprès , laurier-BRISSEAU  
cerises , & autres de toute espèce. Le houx A FLEURS.  
même , tout hérissé qu'il est , mérite de  
trouver place dans nos jardins , par une  
verdure qui se conserve toujourns parfaite ,  
& par des grappes d'un rouge admirable  
qui réjouissent la vûe au milieu de l'hyver.

*Le Chev.* Vous ne dites rien des rosiers.  
Ils font cependant une très-belle figure  
dans votre . . . . .

*Le Comte.* Je ne les abandonne pas. Ils  
pourroient seuls tenir lieu des autres ar-  
brisseaux à fleurs. Ce que nous faisons  
venir à grands frais des pais 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 espèces de roses , tant  
simples que doubles , blanches , jaunes ,  
cramoïsies , & panachées. Avec la facilité  
qu'on a d'en varier les couleurs par le mé-  
lange des espèces , on peut encore ména-  
ger 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

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



LES AC- élaguant, & en retranchant tout ce qui  
 COMPAGN. pousse du pié. Le point important dans  
 DU PART. 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 automne, quelques-uns jusqu'en hyver.  
 Rien de plus simple que le moien de pro-  
 longer la jouissance de cette aimable fleur.

*Le Chev.* Je m'apperois 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 au-  
 tres embeliffemens de nos jardins. Lais-  
 sons croître en liberté le tilleul, le cou-  
 drier, 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 arrac-  
 gement à ce que nous avons sous notre  
 main: nos demeures se convertiront en  
 un paradis terrestre.

Le bon sens veut que nous commen- **LES** **Àc-**  
 cions par écarter de dessous nos apparte- **COMPAGN.**  
 mens tout ce qui peut y faire ombre, ou **DU PART.**  
 barrer notre vûe. En y mettant à décou-  
 vert un terrain raisonnablement grand, il  
 est naturel d'y amuser les yeux par quelque  
 objet agréable. De-là l'origine des parter-  
 res : de-là la légèreté & la délicatesse des  
 ornemens qui les composent. Mais après  
 le parterre, qui est une pièce platte & en-  
 tièrement découverte, on doit trouver  
 des objets d'un caractère opposé ; c'est-à-  
 dire, de grandes pièces de relief ; & qui  
 s'élèvent de part & d'autre, soit pour di-  
 versifier la vûe, soit pour la terminer, soit  
 pour nous rendre d'autres services.

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

Les allées sont nues ou garnies. Les pre- **LES Allées.**  
 mières ne consistent qu'en un terrain uni,  
 aligné par quelque bordure de buis, &  
 rempli de sable ou de gazon, pour jouir  
 de la promenade autour des parterres.

Les allées garnies sont bordées ou de

84 LE S P E C T A C L E

LES AC- caiffes ou de grands arbres. Les unes font  
 COMPAGN. couvertes pour y prendre le frais : les au-  
 DU PART. tres font tout à jour. Il y en a qui fervent à  
 ménager la vûe de la campagne , comme  
 doit être , s'il est poffible , l'allée qui fait  
 face au bâtiment , & qui répond au milieu  
 du parterre. Il y en a qui fervent à guider  
 l'œil fur un objet intéreffant : telle est par  
 exemple celle-ci.

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

Contre-  
 allées.

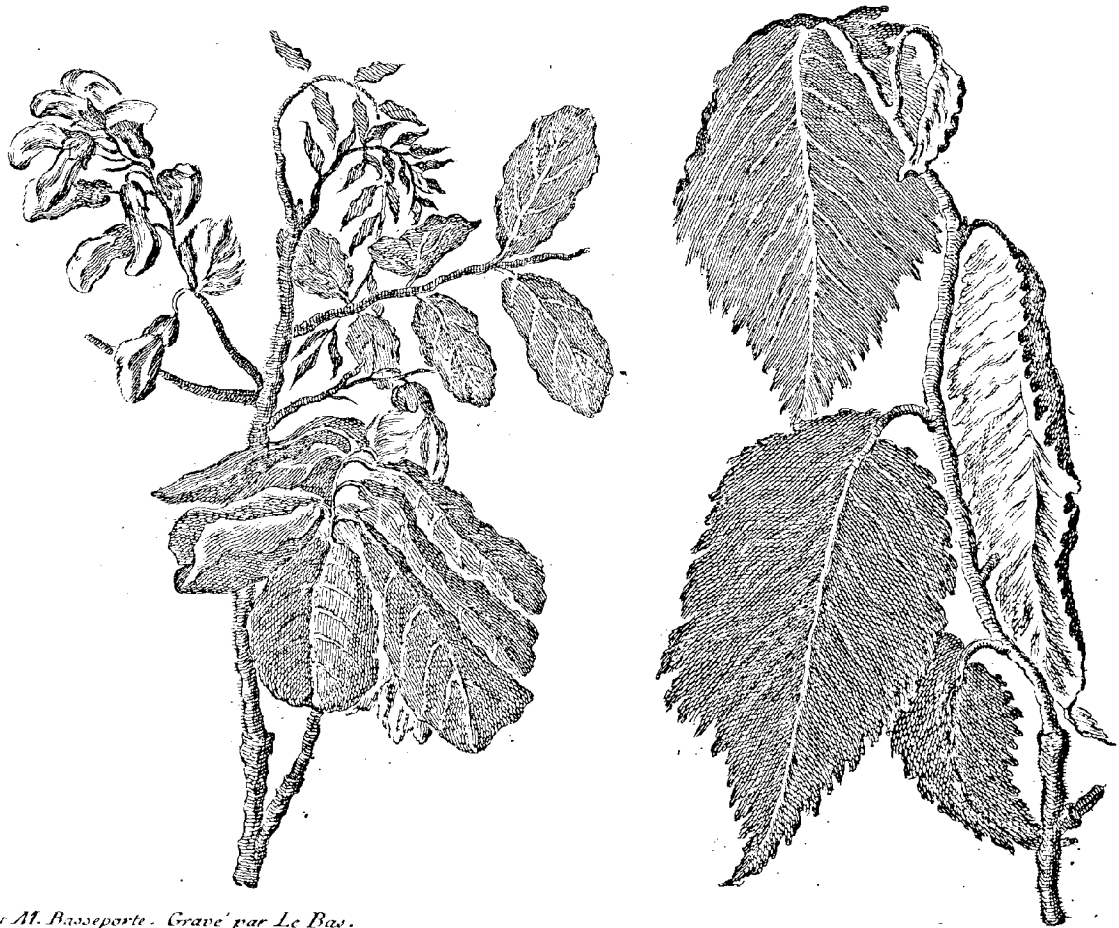
*Le Comte.* La maîtrefle allée , qui vient  
 pour l'ordinaire après le parterre , est quel-  
 quefois accompagnée de deux contre-al-  
 lées moins larges. Alors celle du milieu est  
 toujours compofée de grands arbres éga-  
 lement élagués , & dont les tiges font en  
 plein air. Les deux contre-allées peuvent  
 être enfermés , l'une à droite , l'autre à  
 gauche , de deux grandes paliffades ou  
 murailles de verdure.

Arbres des  
 allées.

*Le Chev.* Dans les deux allées qui ac-  
 compagnent votre parterre , & dans celle  
 qui perce le bois , vis-à-vis le château ; je ne  
 vois que des arbres d'une même efpèce.

L'Ipreau ou  
 orme à large  
 feuille.

*Le Comte.* Ce font tous ormes à l'arge  
 feuille. Ce feuillage uniforme est magni-  
 fique , & c'est le plus parfait de tous les  
 bois.



*Peint par M. Basseporte. Gravé par Le Bas.*

*Le Saux Acacia.*

*L'Orme à la grande feuille.*

*Le Chev.* N'emploie-t-on pas plus communément le maronnier pour faire une belle allée ?

*Le Comte.* Il est vrai que le maronnier d'Inde orne beaucoup une place par son beau verd, par ses grandes grappes de fleurs, & par sa belle tête. Avec cela il vient promptement. 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 automne. Il finit par la chute des feuilles.

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

*Le Comte.* Outre les ormes que nous avons de deux espèces; l'une à petite; l'autre à large feuille, nous pouvons faire nos allées avec le plane, l'érable, & le tilleul. 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.

*Le Comte.* La fortune du plane a bien

**LES AC-**changé. Sa belle ombre l'avoit mis en  
**COMPAGN.** grande vogue parmi les Grecs & parmi  
**DU PART.** les Romains. Ils se plaisoient à en élargir la  
 tête, & à pratiquer au milieu de son feuil-  
 lage une grande salle à manger. Ils le plan-  
 toient 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. Har-  
 duin.*

*Le Chev.* Je me les rappelle. 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 employons 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 tilleul, parce qu'il vient promptement, & qu'il se prête avec souplesse à toute sorte de figures, & à toute sorte de terrains. On peut garnir le bas des tilleuls de gros buissons d'ifs ou de rosiers taillés en forme de vases ou de cloches renversés. Les tiges des tilleuls qui s'en élèvent & qui portent des têtes bien arrondies,

\* Platanusque cælebs evincet ulmos,  
*Carm. l. 2. od. 15.*



*Peint d'après nat. par Madeline Basseporte.*

*Gravé par J.P. le Bas.*

*Le Plane.*





imitent de longues enfilades d'orangers **LES AL-**  
 encaiffés. **L'ÉES.**

*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 dans l'usage d'accompagner les parterres d'arbres de haute tige, si ce n'est dans des jardins extrêmement 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 tilleuls, dont on arrête les tiges, pour les faire pousser du pié. On taille ces buissons en manière de grandes caiffes 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 bordent point la vûe, & donnent à toute la place un grand air de magnificence.

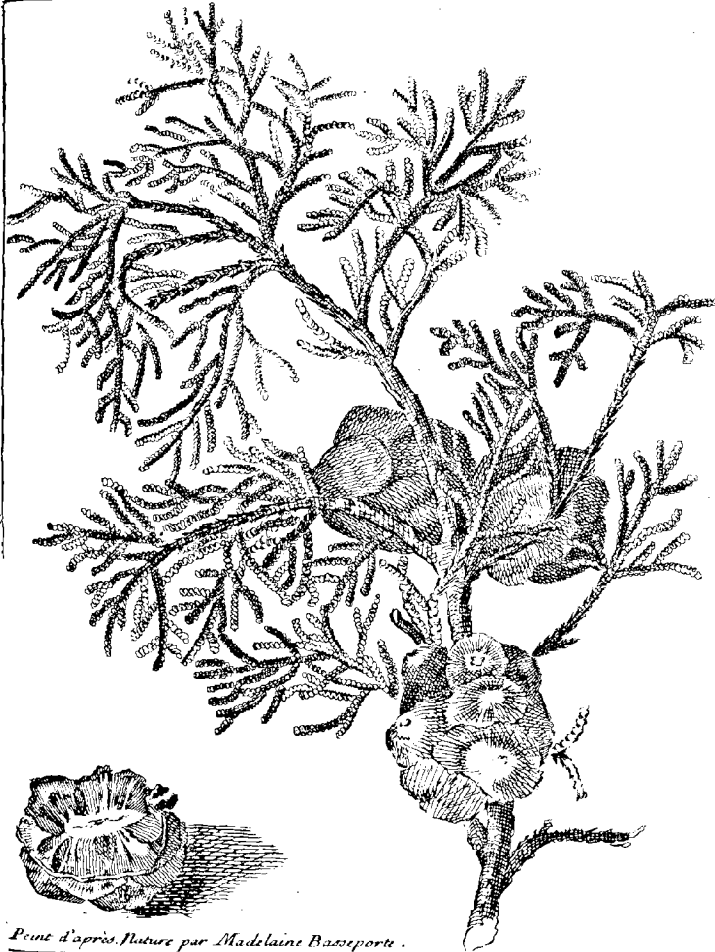
*Le Comte.* Il ne m'a fallu, pour me procurer ce plaisir, ni attendre long-tems, ni dépenser en vases de fonte, ni faire venir de loin des arbuttes timides qu'on n'ose

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

*Le Chev.* J'admire la légèreté que vous  
Les Berceaux. savez donner aux berceaux qui terminent  
si agréablement la vûe de part & d'au-  
tre.

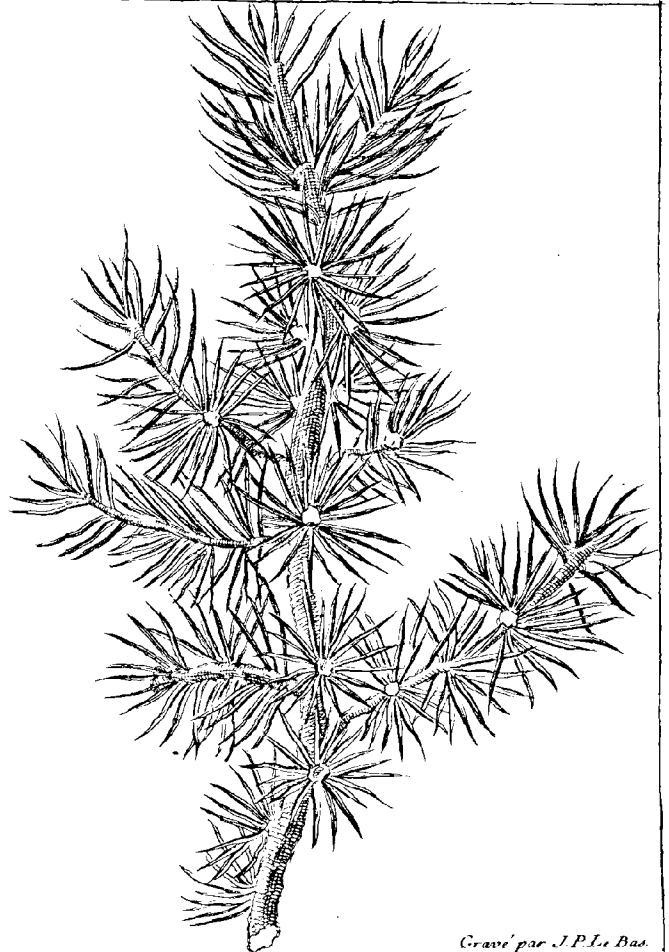
*Le Comte.* Les berceaux, les sales ver-  
tes, les cabinets de verdure se peuvent  
garnir de différentes façons. On y em-  
ploie le chevrefeuille, le jasmin, le char-  
me, le tilleul, ou même des arbres tou-  
jours verts. Mais autrefois ces retraites  
avoient communément un air massif &  
lugubre. Le pié en étoit souvent déchauffé:  
les côtés en paroïssent 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 ap-  
puiées 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



*Peint d'après Nature par Madelaine Bazzeporte.*

*Le Cypres et son fruit.*



*Gravé par J.P. Le Bas.*

*Le Cedre.*



d'ombre & le défaut d'air qui dégarnit si souvent le bas des palissades. LES BER-  
C'É A U X.

*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 le 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 régissent, pour ainsi dire, toute l'architecture. Les Pallissa-  
des.

*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 tilleuls, d'ormes, de hêtres, de coudriers; en observant de n'y employer d'un bout à l'autre, qu'une seule espèce: 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 déjà 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 AC- Les basses pallissades se peuvent faire  
COMPAGN. d'ifs, de lauriers, de myrtes, de troëne,  
EU PART. d'aubépine : ou si l'on veut du magnifi-  
que, on les fait de grenadiers.

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

*Le Comte.* Veut-on cacher des murailles ou des terrains inutiles, irréguliers, peu favorisés du soleil ou d'un aspect peu agréable ? On y emploie en forme de pallissade ou autrement, les arbres qui viennent dans les lieux les plus froids, qui conservent toujours 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 tou-  
jours verts.

On feroit bien aussi d'employer des arbres toujours verts pour former les pallissades & les portiques qui doivent servir à borner la vûe d'un appartement : & on es- sent si bien l'agrément, qu'on les contrefait par une verdure de bois peint.

*Le Chev.* Ceux qui embellissent le tor de leur jardin de cette façon, n'ont pas craindre la chute des feuilles.

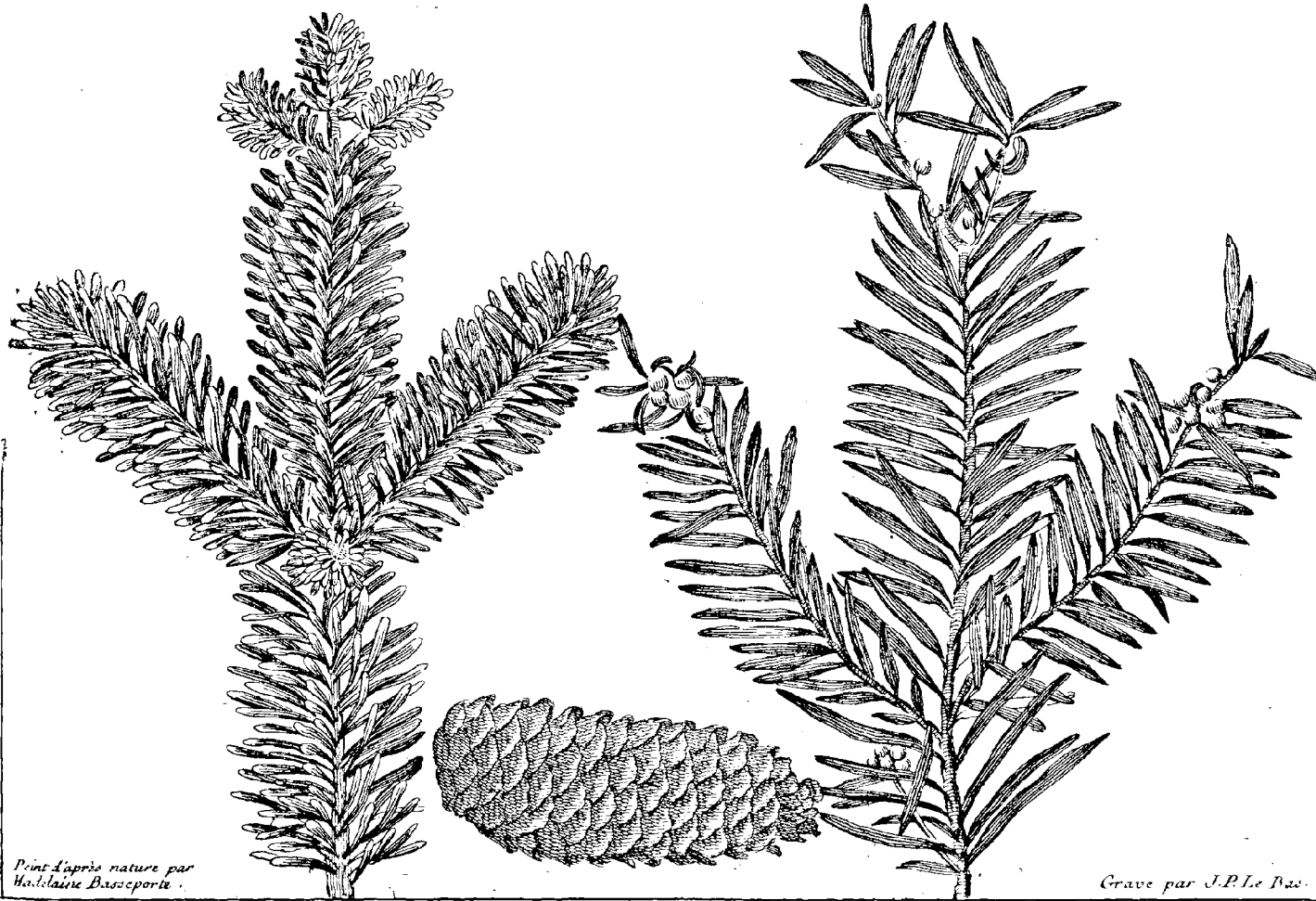
*Le Comte.* Chacun a son goût, & ne doit être plus libre. Mais il me sem- ble



Peint d'après nature par M. Basseporte.

*Le Houx.*

Grave par J.P. Le Bas.



Peint d'après nature par  
Mademoiselle Basseporte.

*Le Sapin.*

*La graine de Sapin.*

*L'If*

Gravé par J.P. Le Bas.





qu'en entrant dans un jardin, on s'attend à trouver une verdure réelle, comme en entrant dans une bibliothèque on s'attend à ne pas trouver des livres en peinture. LES PAL-  
LISSADES.

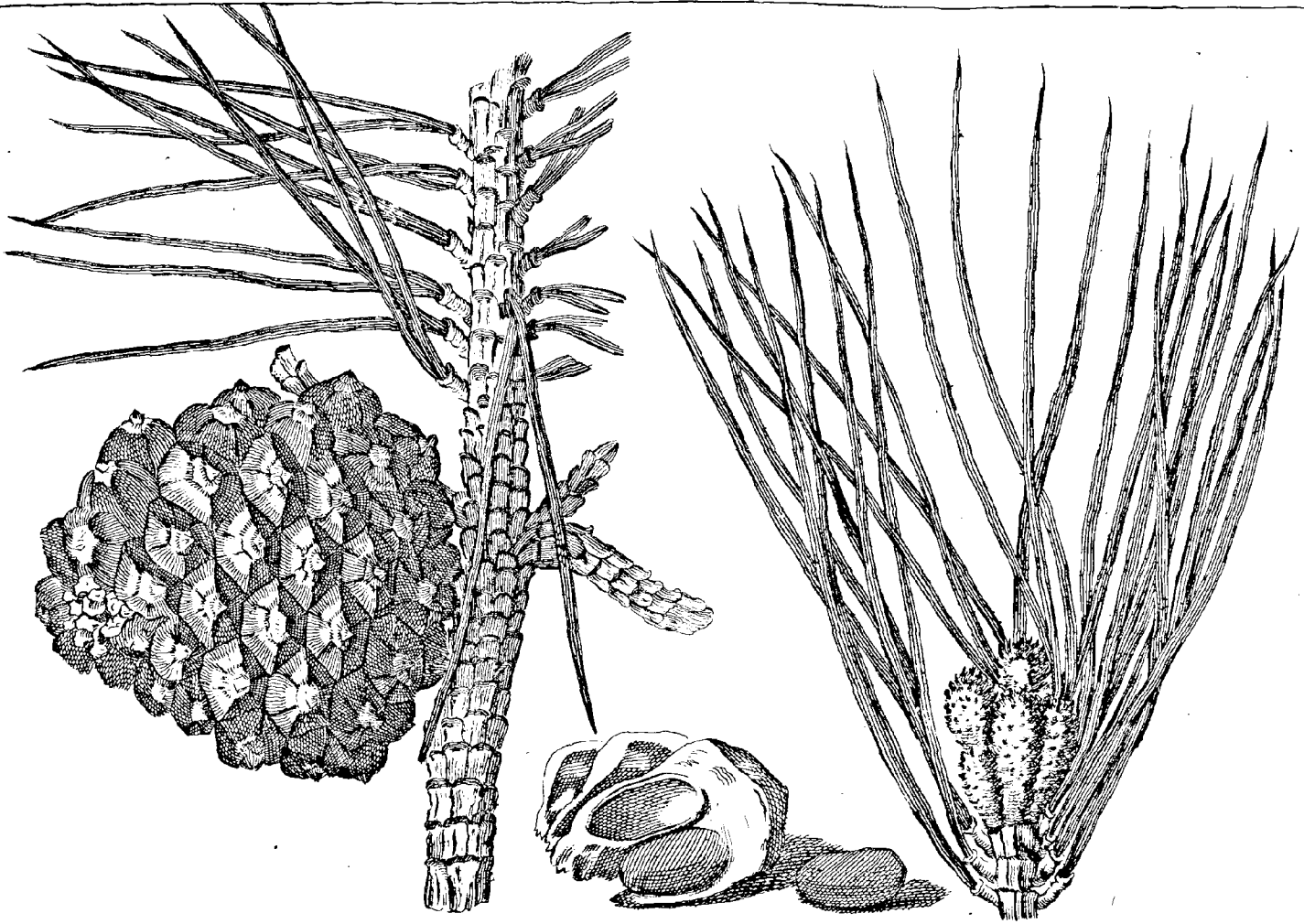
*Le Chev.* Si les portiques de bois peint, & dégarnis de feuillages, vous paroissent déplacés dans un jardin : que direz-vous de ceux qui emplissent leur jardin de marbre & de dorure ?

*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 soutenir. Mais toutes ces pièces 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 sculpture, ni colonnade, 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 & les parterres étoient l'imitation des plaines ; que les terrasses LES-Terrasses.

**LES AC-** étoient l'imitation des montagnes ; en fin  
**COMPAGN.** les fontaines & les rigoles ; une imitation  
**DU PART.** des sources & des rivières. Il est permis  
 d'embellir un peu ce qu'on imite. Une al-  
 lée est plus belle qu'un grand chemin : une  
 terrasse est mieux rangée que la pente d'u-  
 ne montagne : un jèt-d'eau est plus agréa-  
 ble qu'une source qui sort d'un rocher.

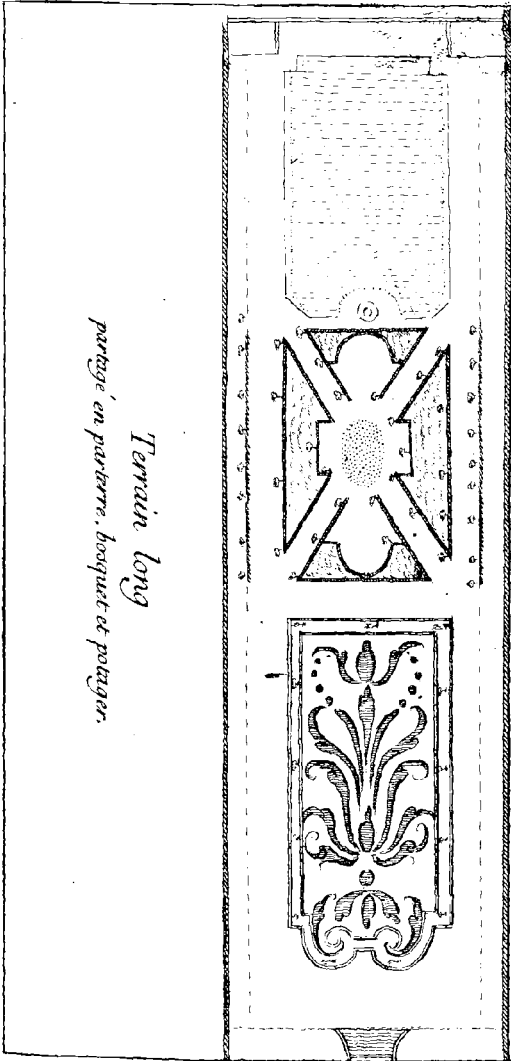
*Le Comte.* Il y a du vrai dans ce que vous  
 dites : mais permettez-moi de vous faire  
 remarquer qu'un-jardin est moins une imi-  
 tation de la nature , que la nature même  
 rapprochée sous nos yeux , & mise en œu-  
 vre avec art. J'ai besoin de prendre l'air :  
 on me le procure par une petite 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'ôtât 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 ajoutant  
 aux pièces précédentes , le couvert d'un  
 beau bois , & le cours d'une eau abon-  
 dante. L'art qui forme les jardins ne con-



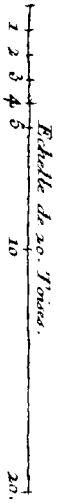
Peint d'après Nature par Madol. Basseporte.

Gravé par J.P. Le Bas.

*Le Pin.*



Terrain long  
partage en parterre, bosquet et potager.



Gravé par J. P. Le Bu

fitte pas à contrefaire ces choses, ni à m'a- LES TER-  
 muser d'une vaine perspective, ou d'une RASSES.  
 suite d'arcades de bois verd, ou de la vûe  
 d'un salon incrusté de marbre, ou de celle  
 de quelque Naiade qui panche avec grace  
 son urne sur un bassin presque toujours  
 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'a donc point ici la nature: mais il  
 s'y mèt en œuvre: c'est d'elle seule qu'il  
 emprunte les plaisirs qu'il nous livre.

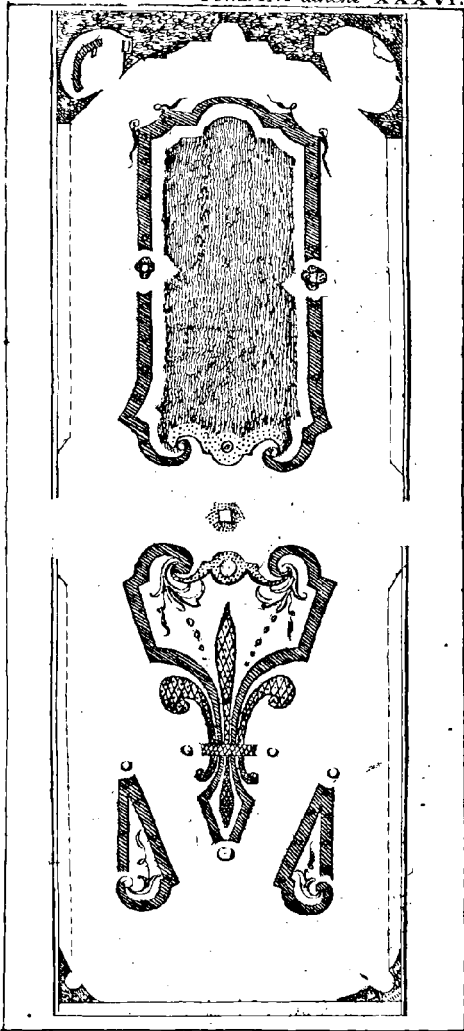
Rendons justice à l'art. Il peut mettre  
 beaucoup de grace & de dextérité dans  
 l'assemblage qu'il fait faire des productions  
 naturelles. Un propriétaire curieux se trou- En quoi con-  
 ve réduit à faire son jardin d'un terrain siste l'art des  
 sans largeur sur une longueur excessive. jardins.  
 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 quar-  
 rez longs. Du premier il fait un joli par-  
 terre; du dernier qui est au fond, un beau  
 potager; de la portion du milieu il fait un  
 bosquêt, qui en s'élevant entre deux,  
 rompt la vûe de cette longueur ridicule. Le  
 bosquêt est traversé d'angle en angle par  
 une croix de S. André; garni par dedans  
 d'une falle verte; & orné par dehors de  
 deux cabinets ou niches de verdure, dont

LES AC- l'une fait face au parterre, & l'autre  
COMPAGN. potager. Tout ce qu'on découvre a un  
DU PART. proportionné: & deux allées traversant  
tout le long des deux murs fournissent  
besoin une longue promenade, & la lib  
communication des trois différens jard

Un autre possède un terrain plus vast  
mais triangulaire, ou d'une figure ento  
plus bizarre. Il y prend différentes piec  
qui plaisent toutes par leur beauté p  
culière, & par leur correspondance gen  
rale. Des deux grandes palissades qui b  
ncront son parterre, l'une fera le comme  
cement d'un bois spacieux, & coupe e  
plusieurs allées; l'autre couronnée de  
bres aussi hauts, semblent annoncer es  
bosquets d'un autre goût, & qu'on a  
de même étendue: tandis qu'elle sert re  
lement à cacher, derrière une verdure s  
épaisseur, le mur qui rompt le terrain e  
cet endroit. L'art aggrandit ainsi la piec  
unit par des liaisons adroites les lieux  
plus mal assortis, & en sauve l'irrégular  
sous une perpétuelle apparence de sim  
trie. Les bouts de terrains qui paroisse  
perdus derrière ces alignemens réglé  
servent à faire, l'un un verger; l'autre u  
pépinière; une figuerie; une melonière

Il y a sans doute une grande dexteri  
pouvoir exécuter en détail toutes les be

Manière d'u  
nir le tout.



*Arrangement d'un Terrain  
de 28 Toises de Longueur sur neuf de large.*





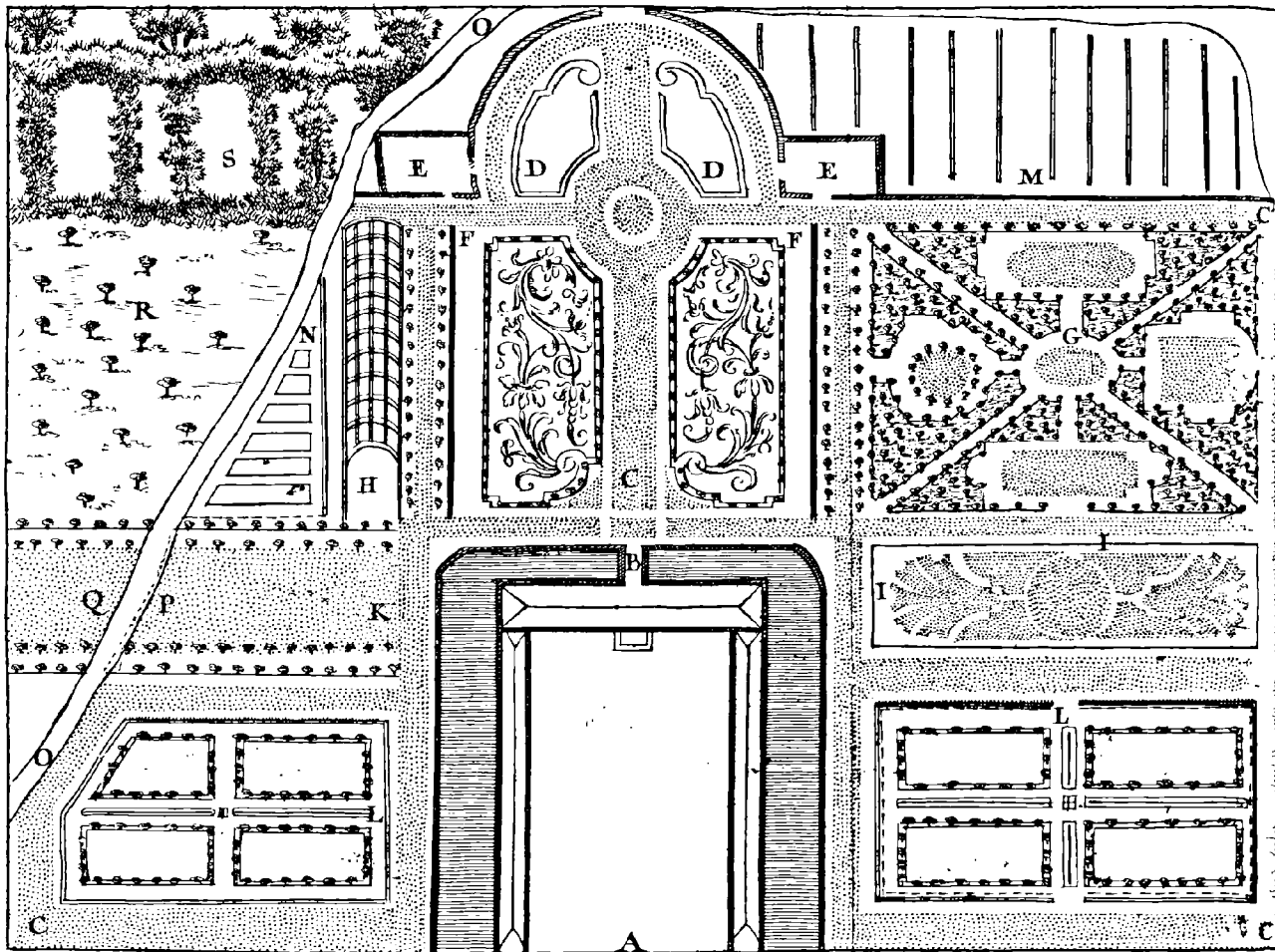
pièces de jardinage ; par exemple , à savoir niveller un terrain ; à en abaisser doucement un autre par une pente insensible , qui donne l'écoulement aux eaux , sans rendre la promenade pénible ; à tracer un parterre ; à bien plaquer le gazon ; à conduire des eaux ; à aligner des allées ; à arrondir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

Dans un petit terrain , tout se réduit à la simplicité du dessein , & à la propreté de l'exécution. 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 ennuyeuse uniformité. Il se garde bien de prodiguer tout d'un coup la vûe de son terrain 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 AC- peu après il est agréablement surpris de  
 COMPAGN. trouver que ce qui terminoit sa vûe, est  
 DU PART. 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 dérobee. Par exemple, vous voiez d'ici la campagne par cette longue enfilade de vûe qui fait face au parterre. Vous la retrouvez plus loin au bout de cette allée de traversée à l'aide d'une palissade à hauteur, d'apui, qui a été abaissée 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'en haut 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 paroïtroient 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'effèt que ce ménagement produit, en  
 passant





*Terrain irrégulier.*

Gravé par J. Rube

passant derrière ce berceau pour nous aller seoir 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.

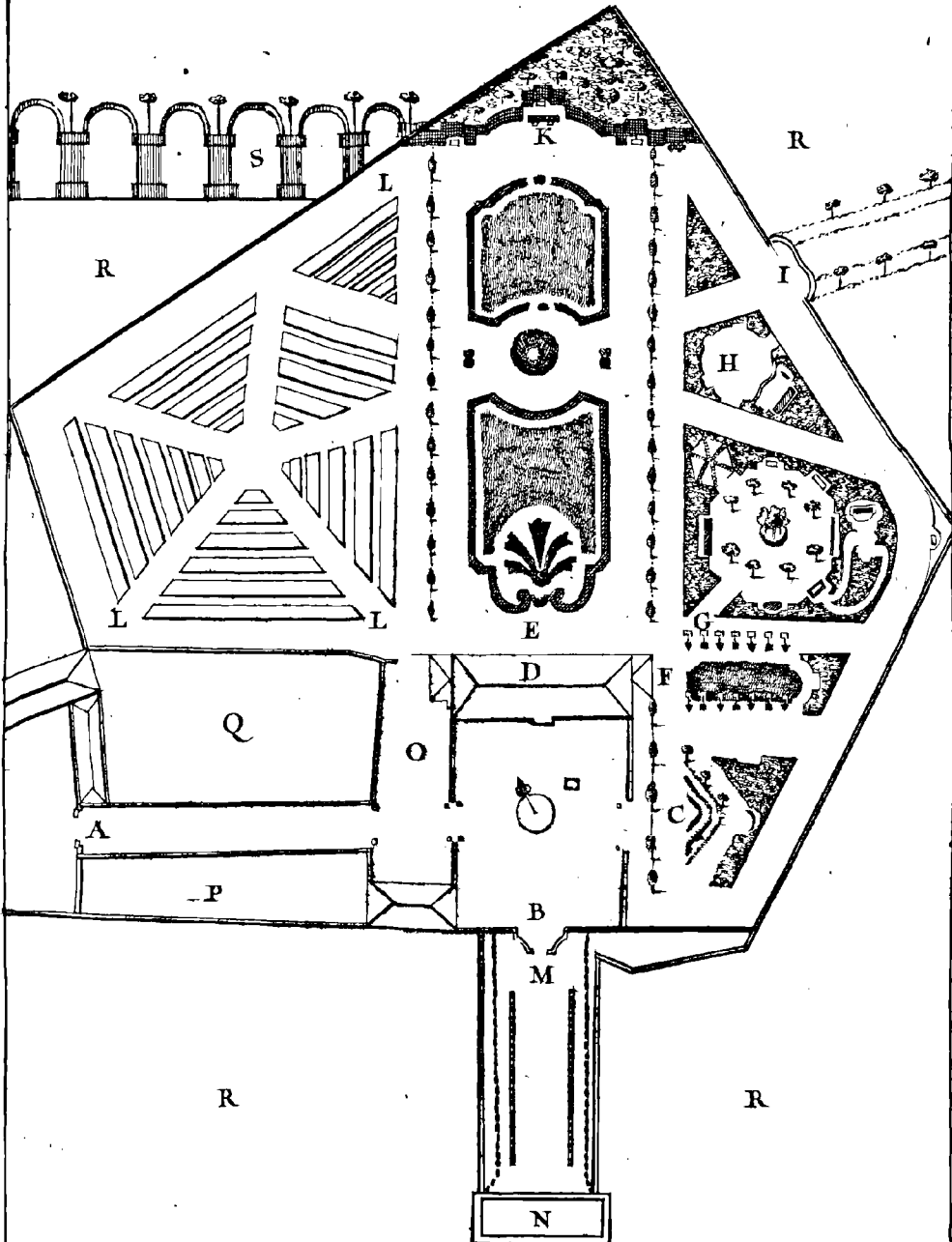
*Le Comte.* On varie ainsi la vûe, tant qu'il est possible, en passant d'une pièce à l'autre. Nouveau goût, nouveau caractère. Une place a un air de grandeur : une autre plaît par un air plus enjôlé. Ici s'offre une patte d'oie ou une étoile qui vous laisse dans l'incertitude de la route que vous prendrez 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 tilleuls 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'égaré 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

*Tome II.* (

E

LES AC- difficile accès se gagne peu à peu par une  
 COMPAGN. rampe tirée de loin , & devient un belve-  
 DU PART. dère que chacun se reprocheroit de n'a-  
 voir point vû. En employant aïnsi avec  
 prudence tous les terrains & toutes les  
 situations ; en achevant enfin de faire de  
 chaque chose ce que la nature avoit com-  
 mencé 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 na-  
 ture a de beau ; & un seul tour de jardin  
 est un voyage dont on revient toujours  
 content & utilement exercé.

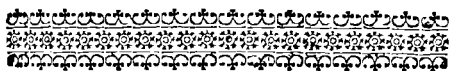




*Emploi d'un Terrain irrégulier.*







# É L O G E DU J A R D I N A G E E T DU P O T A G E R.

---

## CINQUIÈME ENTRETEN.

LE PRIEUR.  
LE CHEVALIER.

*Le Pr.* Comment, je vous prie, vous est venue 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 Vanière. Je l'ai fait, & . . .

*Renati Rapini  
horror. l. IV.  
Jacobi Vanie-  
rii pradium  
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

E ij

E'LOGE des villes. Ces trois poèmes m'ont tellement enchanté que je ne les puis quitter.  
 DU JARDINAGE. 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 *bibliothèque 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 touché par aucune vérité utile ; il y a profit & un agrément perpétuel dans la lecture de ces trois ouvrages. Je sais qu'il n'appartient qu'au public de décider si les *jardins* & la *métairie* méritent exactement de devenir les deux & troisième tome des Géorgiques : mais pour mon usage particulier, j'ai dessein de faire compagnie sous un titre commun. Je ne prendrai point d'autre que celui que vous m'avez suggéré.

*Le Chev.* Mais ne pourrions-nous pas grossir un peu cette bibliothèque ?

*Le Pr.* Rien ne nous empêche d'y joindre les endroits de Caton, de Cicéron, d'Horace<sup>a</sup>, de Columelle, & de Plinius<sup>b</sup> Naturaliste, qui nous présentent les plus belles images de l'agriculture & de la métairie.  
<sup>a</sup> *Cicer. de senect.*  
<sup>b</sup> *II. Sat. 6. & I. Epist. 10. 14. 16.*  
<sup>c</sup> *Hist. nat. l. 18. cap. 2.*

*Le Chev.* N'y oublions pas les deux mai- ÉLOGE  
sons de Pline <sup>a</sup> le Jeune. Il n'y a pas long- U U JAR-  
tems que j'en ai parcouru les appartemens DINAGE.  
& les jardins avec un plaisir extrême: j'a- a Plin. Jun.  
vois pour guide M. Félibien. Laurentinum,

*Le Pr.* Voilà ce que nous avons de l. 2. Ep. 17.  
plus beau & de plus délicat en latin. Thufci, l.

*Le Chev.* Nous pouvons faire un triage 5. Ep. 6.  
semblable en françois. V. Les mai-  
sons de Pline,  
par Félibien.

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

*Le Chev.* J'en suis fort surpris: la na-  
ture est si belle. La poésie y trouveroit un  
beau champ pour s'exercer.

*Le Pr.* C'est assurément la matière des  
plus riches tableaux. Celui de l'agriculture  
en particulier est encore à commencer.  
Nous n'avons aucun poète François qui  
l'ait seulement ébauché. Ce seroit cepen-  
dant pour un génie heureux le moiien 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 com-  
posent votre petit recueil ? Je sai que

E'LOGE leur latinité est pure, & que leurs peintures DU JAR- res sont vraies : mais ces belles qualités DINAGE. leur sont communes avec d'autres auteurs. Pourquoi donc vous plaisent-ils plus que tous 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 toujours 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 secrète

*Genes. 2. 15,*

nous ramène tous au jardinage. Le marchand se croit heureux de pouvoir passer du comtoir à ~~des~~ fleurs. L'artisan qu'une dure nécessité attache toujours 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 plupart 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.

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'entretenoit avec M. de la Quintinie, & se plaisoit

**E'LOGE** souvent à façonner un arbre de sa main.  
**DU JAR-** Je ne vous dirai point que la terre fût sen-  
**DINAGE.** sible à la gloire d'être gouvernée 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 met-  
 tent plus de recherche & de précaution  
 dans tout ce qu'ils conduisent. Nous voici  
 arrivés 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 les fa-  
 milles venues d'une même origine,  
 logent à part dans des cantons distingués,  
 & forment autant de différentes peupla-  
 des. La multitude ne met ici aucune con-  
 fusion. Vous voyez régner par tout la po-  
 lice & la propreté.

De peur que les citoyens 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. Or, si les uns se trouvent quelquefois rapprochés des autres , & sont obligés de vivre ensemble ; on tient les arbres même les plus forts sous des loix si sévères , qu'ils n'appauvrissent jamais le moindre légume , & tous subsistent par les soins d'un bon gouvernement dans la plus parfaite intelligence.

*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 quarés semblent faits au tour.

*Le Pr.* Ce sont autant de vases naturels



**E'LOGE DU POTAGER.** qui embellissent ces allées , & qui 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 a quelque chose de plus vrai , de plus solide , & de moins recherché. Avec des couleurs douces , de la simétrie , & de la grandeur , il possède 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.

*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 prend 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 fera-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 toujours 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.

E vj

**E'LOGE DU POTAGER.** Il jouit à la fois de ce qu'on lui donne, & de ce qu'on lui promet. 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 recolt sur recolt. 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 toujours de ses faveurs, même lorsque l'excès du froid le resserre, & interrompt 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 joint une sage économie à une profusion sans borne. Il ménage les différentes espèces 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 plutôt 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 plutôt de semaine en semaine à nous en donner de nouveaux de toutes qualités & de toutes couleurs, qui ne font pas de garde, parce qu'il les remplacera bientôt 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 espèces, la maturité qui leur avoit été refusée sur l'arbre. Cette précaution bienfaisante procure à l'hiver même une récolte qui lui est propre, & des fruits inconnus à toute autre saison. L'année devient ainsi un cercle perpétuel de fleurs & de fruits. Une partie de ce cercle

Succession  
des fruits &  
des légumes.

**E'LOGE DU POTAGER.** est souvent dégarnie de fleurs. Mais les fruits n'y laissent aucun vuide. Nous pourrions, 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 renouveler 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 aligner & 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 tout le terrain 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. E'LOGE DU

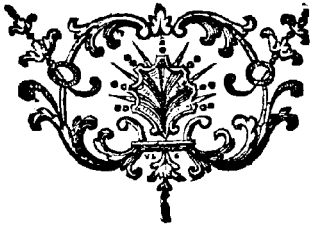
*Le Pr.* Quand il est question de choisir POTAGER.

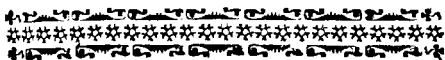
l'emplacement d'un potager, on dit quelquefois que c'est moins l'avis d'un architecte qu'il faut prendre, que celui d'un jardinier; de crainte que quand on s'est déterminé au choix d'un terrain par le seul motif de la symétrie ou de la commodité, vous ne vous trouviez par la suite ou accablé de frais 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 ou vous m'avez rendu maître d'ordonner en toute liberté. Mais voici généralement parlant, ce qui peut faire un bon potager. Il ne fera 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. Achéons 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 poète favori.

*Le Pr.* C'est le livre qui commença,

E'LOGE DU lorsque j'étois encore à votre âge, à me  
POTAGER. donner du goût pour la lecture. Les pre-  
mières idées qui sont entrées avec agré-  
ment dans notre esprit , sont toujours  
celles qui s'effacent le moins , & dont le  
retour fasse le plus de plaisir.





# L'ORDONNANCE DU POTAGER.

---

## SIXIÈME ENTRETEN.

LE PRIEUR.  
LE CHEVALIER.

*Le Chev.* **N**ous 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, piéreuseuses, désunies, approchant de la figure ronde, & presque inaliabes entre elles. A mesure que les parties en sont éloignées de la figure ronde & vont en se grossissant, cette terre devient par

*Le grain de terre. Sable.*



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

**Terre fran-**  
**che.**

La terre franche au contraire est un  
 amas de molécules ou petites masses, extrê-  
 mement fines , probablement cubiques \* ,  
 propres à se rapprocher exactement , & 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 sucs qu'ils reçoivent :  
 mais ils reçoivent difficilement l'im-  
 pression de l'eau , de la chaleur , & de l'air.  
 Les fibres des plantes n'y pénètrent qu'avec  
 peine , & la culture en est ou fort pénible ,  
 ou totalement impossible.

**Limon.**

Le limon ou la terre moyenne , est une  
 poudre qui tient de la mobilité du sable ,  
 & de la consistance de la terre franche , un  
 composé de petites masses souples ou plian-  
 tes , un peu spongieuses , faciles à désunir  
 par le labour , & aussi propres à s'ouvrir  
 aux influences 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 tiennent le milieu entre la terre ferrée & 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 degrés qui la rendent sabloneuse sans être sable ; ou qui la rapprochent 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 amendemens ; 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 léger & sec, dans les terres franches & ténaces. Ils mettent du fumier de vache, qui est gras & lourd, dans les terres sabloneuses. Ils tâchent par-là de Amendemens.

ORDON- lier les unes & de raréfier les autres : ce  
NANCE DU qui est profitable & bien entendu.

POTAGER. Les propriétaires laborieux emploient  
Mélange des un moyen qui est plus efficace & plus du-  
terres. rable , 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 trou-  
ver un lit de terre d'une qualité toute dif-  
férente 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 & des-  
ferrent 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 gra-  
veleuses sous terre. On laisse ces terres  
mêlées se reposer par tas. On donne  
à ces natures différentes le tems de se pé-  
nétrer 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

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

Au reste, soit que vous renouvellez  
 par ces mélanges tout le fonds du potager,  
 soit que vous vouliez les borner à quel-  
 ques 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 qua-  
 tre piés de profondeur; autrement vos  
 arbres, ou même plusieurs de vos légu-  
 mes périront sans ressource lorsque leurs  
 racines viendront à percer dans une au-  
 tre veine de terre qui les blessera par sa  
 dureté, ou qui les affamera par sa sèche-  
 resse.

*Le Chev.* Je comprends que si on mé-  
 langeoit les terres jusqu'à cette profon-  
 deur, la qualité de l'une reformeroit le  
 défaut de l'autre; mais voila une terrible  
 dépense.

*Le Pr.* Si le terrain étoit fort grand l'en-  
 treprise coûteroit trop. Mais il y a quel-  
 ques autres moyens de corriger sans frais  
 une partie des défauts de la terre. Est-elle

ORDON- lourde, difficile à émouvoir, & spon-  
 NANCE DU gieuse ? on peut se bien trouver de tenir  
 POTAGER. les quarrés du potager un peu élevés vers  
 le milieu, & abbaissés vers les extrémités  
 en deux pentes imperceptibles. Les eaux  
 qui la refroidissent 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.

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

De quelque nature que soit le fonds de  
 terre, c'est une pratique excellente de jeter  
 toutes les néges des allés dans les quar-  
 rés. 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  
 feroit 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, **ORDON-**  
 parce qu'il est la principale cause de l'a- **NANCE DU**  
 bondance & de la saveur des productions **POTAGER.**  
 du potager; rien n'est ensuite plus impor- **La situation.**  
 tant que la situation. Elle est bonne à tous  
 égards quand elle délivre le potager des  
 vents fâcheux, & qu'elle le présente à l'as-  
 pect du soleil qui lui convient.

*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'Écriture dit d'un  
 grand conquérant que Dieu fait partir  
 dans sa colère: \* avant qu'il vint, la terre  
 étoit un jardin de délices: après son pas-  
 sage, elle n'est plus qu'un désert affreux.  
 L'haleine du nord-ouest n'est pas si meur-  
 trière que celle de la bise: mais elle ar-  
 rête tout ce qui commençoit à fleurir, &  
 son départ est souvent précédé d'une grêle  
 qui anéantit en quelques minutes toutes  
 les promesses du printems.

\* *Quasi her-  
 tus voluptatis  
 terra coram  
 eo, & post il-  
 lum solitudo  
 deserti. Joël.  
 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

**ORDON-**redouter. On examine d'où viennent les  
**NANCE** DU plus dangereux, & ceux sur-tout qui amé-  
**POTAGER.** nent 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 in-  
 sultes 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 Breta-  
 gne, 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 di-  
 recte au midi est presque toujours à sou-  
 haïter, à moins que votre terre ne soit ex-  
 trêmement légère & maigre. Elle s'épuise-  
 roit 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 rachetée  
 par un excellent fonds de terre.

*Le Chev.* Je doute qu'un terrain tour à  
 découvert

découvert du côté des vents froids puisse ORDON-  
rien produire de bon. NANCE DU

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

*Le Chev.* Ce que vous avez dit, Mon- Exposition  
sieur, de l'exposition du jardin en entier, des espaliers.  
on le peut dire apparemment de l'exposi-  
tion de chaque muraille : ainsi le meilleur  
espaliér sera d'abord celui qui reçoit le  
soleil de midi ; ensuite la muraille qui re-  
garde le soleil levant. Pour quels arbres,  
s'il vous plaît, réserve-t-on ces exposi-  
tions ? J'ai quelquefois vû le fruit se cou-  
ronner ou se cuire à l'exposition du midi  
au lieu de mûrir.

*Le Pr.* Cela peut arriver quand on le  
dégarnit trop tôt de ses feuilles. On réserve  
l'espaliér du midi pour les bons-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, dont l'écorce  
tendre redoute au midi les alternatives de  
la pluie & du grand chaud qui la séchent  
& la crevaissent. L'aspect du couchant a  
encore son mérite. Celui du nord est le  
moins favorable ; à peine le soleil dans



ORDON- les plus grands jours y jette-t-il de côté  
NANCE DU quelques regards indifférens & dénués de  
POTAGER. toute chaleur.

*Le Chev.* Monsieur 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 y 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 baisse, 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 à peu près également garnis de verdure & de fruits.

*Crépi.* Il y a des curieux qui fortifient la réflexion des rayons par un crépi bien blanc & bien uni, dont on remplit exactement tous les trous & les cavités qui pourroient absorber ou détourner la chaleur. Mais l'abri du vent qui est le principal avantage des espaliers peut suffire avec la bonne exposition pour les faire prospérer.

*Le Chev.* Le crépi peut aussi écarter les

rats , les souris , les loires , & tous les animaux mal-faisans. Ils vont chercher leur gîte ailleurs. Quel bois employe-t-on pour le treillage qui soutient l'espalier , & qui embellit toute la place ?

*Le Pr.* Du châtaigner ou du cœur de chêne sans aubier. Le tout doit être bien cousu & défendu contre la pourriture, premièrement par une couche de blanc de céruse , ou de jûne qui coutera moins que la céruse , & ensuite par une ou deux couches de verd de montagne en huile. Ce treillage peut durer trente ou trente-cinq ans.

*Le Chev.* Comment avez-vous pû donner aux espaliers de votre presbytère 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'échelas qui donne souvent retraite à bien des ennemis , on peut se contenter d'un treillage de gros fil d'archal. Les frais en sont modiques , & la durée tout autre. Il faut le mettre en huile de peur que le fil ne se rouille & ne nuise à l'écorce.

*Le Chev.* Au travers de cette porte à claire voye , qui ferme la melonière , j'apperçois tout autout des murailles une

ORDON- espèce de petit toit dont je ne comprends  
NANCE DU pas quel peut être l'usage.

POTAGER. *Le Pr.* Un officier qui a fait fort long-  
tems de la culture des fruits l'amusement  
de sa retraite durant la paix, & qui mérite  
par les rares succès de ses soins d'être pro-  
posé pour modèle, a ajouté au crépi & au  
treillage une espèce d'auvent ou d'avance  
qu'on a mise ici en œuvre pour per-  
fectionner les bonnes expositions. On  
garnit le haut des murs de petites barres  
de fer ou de bois sortant de la maçon-  
nerie, de deux piés ou environ, & posées  
de distance en distance, un peu en pente,  
avec un crochèt au bout, pour soutenir  
une ou deux planches qu'on ôte quand  
on veut procurer aux feuilles le rafraî-  
chissement de la pluie & 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 cou-  
vrir 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 toujours sur les  
mêmes branches les pourrit, ou les cave,  
& les fait 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, mais plus rarement, 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 ou pour d'autres raisons faire usage de la division en sautoir pour trouver tout d'un coup trois allées en entrant, savoir celles qui régneront 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, & qui fait que les arbres en buissons s'y trouvent suffisamment séparés.

*Le Chev.* Je suis assez surpris de voir

ORDON- mettre ici sept ou huit piés de distance  
NANCE DU entre les murailles & la bordure des allées,  
POTAGER.

*Le Pr.* On empêche par-là l'ombre des grands buissons d'arriver au pié de l'espalier. On le fait aussi pour y cultiver à l'abri & sous la réflexion du soleil différentes sortes de légumes hâtifs : & il arrive toujours que le bénéfice des terreaux , des labours , & des arrosemens qu'on leur réitère 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.

Emploi des  
quarrés.

*Le Pr.* Revenons aux quarrés. La plate-bande qui les environne , & où l'on dispose les arbres en buisson , 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 pièces est tout rempli.

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

*Le Pr.* On les mèt au moins à cinq piés de la bordure, afin que quand les branches s'étendent , 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.

ORDON-  
NANCE D'UN

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

POTAGER.  
Bordures.

*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 médicinale ? Ici c'est une route de melisse, là une enfilade de piés de lavande. On bordera une allée avec du persil, une autre avec des chicorées sauvages, ou de l'absinte, ou de la marjolaine. Sur une même ligne on fait quelquefois succéder la sauge à l'hyssope, & le thim à la pimprenelle. On peut faire des bordures de fraisiers. On y employe aussi les violettes de mars, pour en faire du sirop dans la saison. Quelques-uns font sécher à l'ombre les feuilles du violier & en font usage en guise de thé.

On garnit quelquefois les allées les moins nécessaires, ou d'une pièce de gazon, ou d'un tapis de fraisiers. On peut embellir une allée de traverse & peu fré-

ORDON- quantée , en y semant dans le milieu un  
NANCE DU massif de coquelicots doubles. On semera  
POTAGER. des pavots dans une autre. On y peut éle-  
ver des graines d'anémones, de renon-  
cules , d'œillèts , de giroflées. Ces forêts  
de fleurs ornent sans frais le terrain inu-  
tile , & font la pépinière du parterre.

Ordre des  
planches.

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 plan-  
toir jusqu'au milieu de la planche , & cul-  
tiver tout sans effort.

*Le Chev.* Il y a ici près hors de l'en-  
ceinte , un bout de terrain que le jardinier  
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'abaif-  
sant en pente. Que gagne-t-il à cet arran-  
gement ?

Planches en  
ados.

*Le Pr.* C'est ce qu'on appelle des plan-  
ches en ados. Vous avez pû remarquer  
qu'elles s'élevent contre le nord , & qu'el-  
les s'abaissent vers le midi. En voici l'usage.  
Si la terre est trop humide , trop engour-  
die , & 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 carré, 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 rayon tombera presque à la perpendiculaire ; ce qui fortifie la réflexion & 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 & pour réfléchir plus vivement les rayons du soleil sur les plantes, qui sans ce secours ne mûriroient presque jamais dans des climats tempérés.

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 toujours prête à être portée dans tous les quartiers du jardin.

F v



ORDON- *Le Chev.* Qu'il est agréable de pouvoir  
 NANCE DU comme ici, d'un coup de clef, distribuer  
 POTAGER. l'eau d'une claire fontaine au buffèt, à la  
 Eau de fon- cuisine, au bassin du parterre, & aux cu-  
 taine. vettes du potager !

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

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

*Le Pr.* L'eau de citerne, qui n'est qu'une  
 eau de pluie ramassée, est fort légère. Ce  
 peut être une boisson saine quand on fait  
 la conserver pure. Mais soit qu'on man-  
 que d'eau, soit qu'on n'en soit point en-  
 tièrement dépourvû, on se trouve tou-  
 jours bien de pratiquer une citerne 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 ci-  
 terne 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 toujours 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 nître que l'eau balaye de toutes les parties du logis, forment au fond de la citerne un sédiment que le jardinier préfère à tous les terreaux & à tous les amendemens imaginables, soit pour fortifier ce qui se portoit bien, soit pour ranimer ce qui périssoit.

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.

Le choix  
des arbres.

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

*Le Pr.* Il y a bien des espèces, sur tout en fait de pêchers 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 mêmes qui ont

ORDON- le plus de probité, & enfin de cet abus  
 NANCE DU qui régné dans les noms des arbres frui-  
 POTAGER. tiers. 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 fa-  
 voir ce qu'on achette. Mais le mal est-il  
 fans remède ?

*Le Pr.* Ce qu'on peut faire de mieux,  
 est de faire ses achats en lieu sûr, de s'ex-  
 pliquer de manière à lever toute équivo-  
 que, & d'avoir, s'il est possible, des espé-  
 ces connues & éprouvées. Quand on est  
 éloigné des pépinières publiques, on peut  
 tenir en réserve nombre de belles espèces  
 dans des manequins, c'est-à-dire, dans  
 des paniers à claire voie, pour remplacer  
 d'une façon sûre tout ce qui pourroit  
 manquer ou déranger le bel ordre, & la  
 suite qu'on veut mettre dans ses fruits.  
 Remarquez que le jeune pêcher veut être  
 tiré du manequin au bout d'un an.

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

\* Village à une lieue de Paris, où sont les plus belles  
 pépinières du royaume.

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.

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.

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.

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

Muraille  
basse.

Muraille  
haute.

ORDON- n'est-il que médiocre ? on les raproche de  
 NANCE DU trois piés ; en sorte que ceux de la première  
 POTAGER. 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 mèt les hautes & les basses  
 tiges à six piés de distance. Le fonds n'est-il  
 que médiocre ? on les ferrera , & quatre  
 piés de distance suffiront. Voici pourquoi.

Régle pour  
 espacer les ar-  
 bres.

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 une excellente terre , & n'ont  
 qu'un petit espace pour étendre leurs bran-  
 ches , vous serez contraint de tailler celles-  
 ci de court , de peur qu'elles ne se mettent  
 aux prises avec les branches des arbres voi-  
 sins , d'où il arrivera que tout ce qu'elles  
 donneront sera très-vigoureux , & se met-  
 tra à bois ; au lieu qu'en s'étendant à l'aïse ,  
 elles donneront aussi une multitude de  
 menues branches propres à porter du fruit.  
 Vos arbres s'étendant peu dans les fonds  
 maigres ou médiocres , c'est une suite né-  
 cessaire qu'il faille les planter plus serrés.

Quoiqu'on puisse , même dans les bons

fonds, donner un peu moins d'espace aux arbres en buissons, attendu qu'ils peuvent monter plus librement & s'étendre en circonférence, cependant il y faut de la règle: & elle se réduit à procurer prudemment à tous vos arbres la place nécessaire pour s'étendre à l'aïse sans se gourmander les uns les autres.

*Le Chev.* Quand il s'agit de planter, je vois toujours faire des tranchées fort profondes: quelle règle, je vous prie, suit-on à cet égard?

*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 trois ou quatre de profondeur, à moins que cette fouille n'ait été faite d'un bout du jardin à l'autre.

Préparation  
pour planter.

\* Tranchées.

*Le Chev.* Mais pour quoi deux piés de plus pour la tranchée des buissons?

*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.

ORDON- Quant à la terre qu'on a tirée de la  
NANCE DU tranchée, ou bien on la remplace par une  
POTAGER. meilleure, ou bien on la coupe avec une  
autre qui soit d'une qualité propre à la ré-  
former.

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

Traitement  
des branches.

*Le Pr.* Il faut ensuite régler le traitement  
qu'on doit faire aux branches & aux ra-  
cines des arbres qu'on veut planter. L'ar-  
bre vit des sucs qu'il reçoit sous terre  
par ses racines & par ses chevelus, & des  
influences de l'air qu'il respire par ses  
branches & par ses feuilles. Les racines  
& les branches, les chevelus & les feuil-  
les concourent à le faire vivre. Mais la  
principale provision de nourriture est re-  
çûe par les racines. On affoiblit le pre-  
mier principe de la force d'un arbre quand  
on lui taille sa motte pour le transplanter  
sur le champ. On l'affoiblit encore plus  
en mettant ses racines à l'air. Il est donc  
juste d'exiger de lui d'autant moins qu'on  
l'affoiblit davantage. Si vous taillez sa  
motte, raccourcissez les branches. Mais si  
vous découvrez ses racines, il faudra l'é-  
têter : afin qu'au lieu de branches il n'ait  
plus que quelques boutons à nourrir pour  
réparer peu à peu ses pertes par de nou-  
veaux jets. Avec la motte on lui peut

conserver une partie de son feuillage qui ne lui est pas inutile. Mais quand les cines ont été dégarnies de terre, tout ORDONNANCE DU POTAGER. quit davantage, & les feuilles qu'on y voudroit laisser se sécheront.

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

*Le Pr.* La sève, 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, & le principe des branches à fruits, il ne feroit point de tête. Il s'entretiendroit dans une petitesse & une langueur extrême : il faudroit ensu l'arracher. Passons aux racines.

Monsieur de la Quintinie les traitoit Traitement des Racines. presqu'aussi impitoyablement que les Branches. A peine en laissoit-il deux ou trois : encore les racourcissoit-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.* Assurément on lui a de grandes obligations. Mais des curieux du premier



ORDON- ordre, & en particulier Messieurs le Nor-  
 NANCE DU mand pere & fils, successeurs l'un & l'autre  
 POTAGER. de M. de la Quintinie, ont trouvé après  
 des épreuves réitérées avec toute l'exac-  
 tude possible, qu'un arbre planté avec  
 tout ce qu'il a de racines saines, réussissoit  
 beaucoup mieux, & acquéroit promte-  
 ment une toute autre vigueur que son voi-  
 sin qui avoit été planté avec un petit nom-  
 bre de racines taillées de court. Et quand  
 le contraire est arrivé, on a presque tou-  
 jours découvert une cause sensible de cette  
 irrégularité, qui ne provenoit pas du plus  
 ou du moins de racines.

*Mémoire de  
 M. le Nor-  
 mand.*

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

*Le Pr.* M. de la Quintinie lui-même établit ou suppose par-tout dans son livre que les racines à proportion de leur étendue & de leur nombre sont la principale cause efficiente de la vigueur de l'arbre, & que quand on a intérêt à le rendre moins vigoureux il ne faut que retrancher une partie des racines. 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 écorchure, sans meurtrissûre, & sans chancre. On peut de même conserver le chévelu, quand il est frais & plein de vie. Il est de la pru-

dence de ne pas détruire dans un arbre **ORDON-**  
 par des regles difficiles & gênantes les **NANCE DU**  
 racines que nous lui fouhaitons, & de ne **POTAGER.**  
 pas attendre long-tems pour en avoir,  
 tandis que nous les possédons \*.

Lorsque la place de chaque arbre est **Manière de**  
 marquée, & l'ouverture faite pour le re- **planter,**  
 cevoir, on pose chaque pié auprès du trou  
 pour lequel il est destiné.

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

*Le Pr.* Les personnes intelligentes s'en  
 gardent bien. Les sels descendant toujours  
 & se trouvant plus bas que les racines,  
 leur deviennent inutiles. Le marc en se  
 pourissant peut leur communiquer sa pou-  
 riture. D'ailleurs le fumier empêche la  
 terre de se lier exactement autour des ra-  
 cines, & forme des vuides en se diffi-  
 pant; de sorte que le chévelu porte à faux,  
 & languit ou se sèche, ne trouvant rien  
 à saisir. Il n'en est pas de même du fumier,  
 des graines broiées ou consommées, &  
 des autres amandemens qu'on mèt au pié  
 des arbres vers la surface. Les sels & les  
 suc en descendent utilement vers la ra-  
 cine de la jeune plante. C'est d'ailleurs une  
 couverture qui devient souvent nécessaire

\* *Scilicet est amittere radices quas habemus, ut ac-  
 quiramus novas. Theophr.*

ORDON- pour la préserver d'un froid trop péné-  
 NANCE DU rant , ou d'un hâle qui lui seroit mortel  
 POTAGER. dans les premières chaleurs.

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

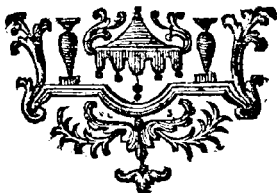
*Le Pr.* On le recouvre de quelques  
 pouces de terre pour en cacher la diffor-  
 mité. Il nous reste à régler le tems de  
 planter.

Tems de  
 planter.

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 toujours  
 quelques chévelus, & gagnent de l'avance  
 pendant le reste de l'automne ; mais en fe-  
 vrier ou en mars seulement, dans les terres  
 fortes, où l'extrême humidité pourroit  
 altérer les jeunes plantes durant l'hiver.  
 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 met-  
 tre à fruit : parce qu'on l'affoiblit ou en  
 taillant la motte , ou en découvrant les

racines : ce qui favorise encore le soupçon ORDON-  
 que j'ai toujours eu, que la diminution NANCE DU  
 de la quantité & de l'impétuosité de la POTAGER.  
 sève la rend propre à travailler dans les  
 branches les plus menues, où sont les  
 boutons à fruits.

Le point le plus essentiel en transplan-  
 tant, & sur-tout en transplantant de grands  
 arbres, est de faire en sorte que la terre  
 soit bien liée & rapprochée avec la main  
 autour des racines dans toute leur lon-  
 gueur. 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 automne on se décharge du  
 soin de l'arrofement sur l'hyver, qui s'en  
 acquittera toujours suffisamment.





## LES ACCOMPAGNEMENS DU POTAGER.

---

SEPTIÈME ENTRETEN.

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 terres ?

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

*Le Comte.* Commençons par le jardin LES AC-  
 coupé. Il arrive souvent que les murs du COMPAGN-  
 potager ne sont pas à beaucoup près suf- DU POTAG.  
 fisans pour tout ce qui a besoin de bonnes Le jardin.  
 expositions. Ce ne sont pas seulement les coupé.  
 fruits difficiles à mûrir qui ont besoin  
 d'être mis en espaliers. La pêche sans ce  
 secours ne prendroit ni la taille, ni le co-  
 loris qu'on lui souhaite. Les plus excellen-  
 tes espèces de poires, comme le beuré,  
 la crasane, la poire saint Germain, la  
 virgouleuse, & autres, sont trop grosses  
 pour être toutes abandonnées au plein  
 vent : elles tomberoient à la moindre se-  
 couffe. Les cerises précoces, les prunes  
 hâtives, & les perdrigons violets, ne réus-  
 sissent qu'en espaliers.

Pour avoir la suite & le nombre des  
 fruits qu'on souhaite, on réserve à côté du  
 potager, comme je l'ai fait ici, quelque  
 reste de terrain où la régularité n'est point  
 nécessaire. On le choisit exposé au levant  
 ou au midi, & un peu en pente s'il est  
 possible. On y élève plusieurs petits murs  
 de sept à huit piés de haut, à quinze piés  
 l'un de l'autre quand ils regardent le le-  
 vant, & à douze s'ils sont tournés au  
 midi dont l'ombre est plus courte. Ainsi  
 on les tient assez rapprochés pour con-  
 centrer beaucoup de chaleur, & suffsam-

LES AG-ment écartés pour ne pas jeter leur om-  
 COMPAGN. bre l'un sur l'autre. Avec le secours de  
 DUPOTAG. l'auvent & des paillassons tout est aisé-  
 ment garanti de la gelée & de la grêle  
 dans le jardin coupé. 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 accompa-  
 gnement du potager. Nous y pouvons en-  
 trer.

*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 empê-  
 choit 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 point de fruits  
 qui ne soient beaucoup plus fins & d'un  
 meilleur suc en venant naturellement sur  
 une haute tige en plein air ; parce que  
 cet air circulant à l'entour en liberté, y  
 travaille avec plus de succès ; & que l'arbre  
 n'étant jamais taillé, la sève s'y partage  
 dans un plus grand nombre de branches,  
 tant fortes que menues. Elle se mêt plus  
 aisément à fruit, & donne des fruits plus  
 délicats. Comme les hautes tiges qu'on a  
 tant d'intérêt de multiplier, font presque  
 toujours

toujours un mauvais effet dans le potager **LES AC-**  
 où leur ombre peut nuire aux espaliers & **COMPAGN.**  
 aux légumes, on les relègue dans le verger. **DU POTAG.**  
 On ne manque pas d'y planter les espèces  
 de poires, qui étant estimables par leur  
 chair fondante, courent risque en espalier  
 d'être cotoneuses & d'avoir trop peu de  
 goût faite du plein air: telles sont le doyen-  
 né, le besl de la motte, & le sucré verd.  
 On y joint quelques amandiers & des  
 abricotiers.

On renvoye encore au verger toutes les  
 poires qui par la médiocrité de leur taille  
 sont moins exposées à être abatuës par les  
 vents. Les pommiers s'y plaisent aussi plus  
 qu'en espaliers. L'azerolier, le néflier, le  
 coudrier franc & quelques mûriers y trou-  
 vent aussi leur place pour donner des va-  
 riétés dans chaque saison.

*Le Chev.* Pourquoi, je vous prie, l'alli-  
 gement des arbres du verger est-il inter-  
 rompu ici vers le fond? Voilà une multi-  
 tude de plantes logées bien à l'étroit.

*Le Comte.* C'est la pépinière: c'est la res- **La Pépinière.**  
 source du verger, du jardin coupé, & du  
 potager. Quand on n'est pas à portée des  
 bonnes pépinières publiques on élève dans  
 la sienne une multitude de jeunes su, ès de-  
 destinés à remplacer tout ce qu'il faut arrach-  
 er. De ces jeunes plantes, les unes sont



LES AC-  
COMPAGN.  
DU POTAG.

des arbrisseaux venus de pépins ou de noyaux, & qui malgré l'excellence du fruit dont ils proviennent, ne laissent pas d'être sauvages, & d'avoir besoin du secours de la greffe. D'autres sont des boutures, c'est-à-dire, des rejettons qu'on a détachés dans les bois sur des sauvageons que vous savez être 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. Quelques-uns 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 met 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 extrêmement grasse & amandée, On s'y contente d'un sol de moyenne qualité, ou qui soit

moins bon de quelques degrés que celui où l'on transplantera par la suite les jeunes arbres, afin que ce passage qui les affoiblit soit promptement réparé par la bonté d'une nouvelle nourriture, & qu'ils ne dégèrèrent pas en passant d'un bon fonds dans un moindre.

LES AC-  
COMPAGN-  
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 faire pousser droit, en ne leur laissant aucune liberté de s'étendre si ce n'est vers le haut. Après la contrainte de cette première éducation 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 Uero. 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 fruit-

Les Serres  
La Fruiterie.

LES AC-terje. On a cherché des moyens pour pro-  
 COMPAGN. longer le plus qu'il est possible la durée des  
 DU POTAG. fruits. Je veux croire qu'il y a des sécrès  
 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 mû-  
 rissent 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 tra-  
 vaille nécessairement sur la sève. Il acheve  
 peu-à-peu d'en rompre & d'en mélanger  
 parfaitement les sels & les huïles. Il enve-  
 loppe la pointe des uns par le sirop des  
 autres, & produit dans un certain tems un  
 degré de saveur qui n'est ni âcre ni fade;

mais un agréable assemblage de doux & Les Ac-  
de picquant qui fait la perfection du fruit. COMPAGN.  
Passé ce tems, tout s'évapore insensiblement : ce n'est plus enfin qu'un marc insi-  
pide qui n'est bon qu'à jeter. Ainsi pour  
ne pas laisser inutile le soin que la nature,  
a pris de ménager pour l'hyver même une  
succession ou différens degrés 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'ex-  
périence nous apprend que c'est cet air  
qui les avance trop, & qui les aigrit ou les  
affadit si promptement.

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

*Le Comt.* Une fruiterie pour être bonne doit avoir des murs épais; n'être ni dans un grenier, 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 châssis, doubles portes, & doubles rideaux partout: sans quoi l'humidité pourira une partie du fruit; le froid flétrira le reste. Pour une sûreté plus grande j'ai fait garnir la mienne de grandes armoires exactement fermées, ce qui m'a parfaitement réussi. On s'en tient pour l'ordinaire à des tablettes garnies d'une tringle qui empêche

**LES AC-** la chute des fruits. On donne aux tablettes  
**COMPAGN.** un peu de pente, afin qu'en y rendant vi-  
**DU POTAG.** site de tems en tems, on y découvre d'un  
 coup d'œil tout ce qui s'altère, & qu'on  
 le mette dehors pour conserver le reste.  
 Une planche nûe est nuisible aux fruits: ils  
 y roulent l'un contre l'autre, & se pour-  
 rissent en se touchant. La plupart pesent  
 assez pour fouler & pour noircir l'endroit  
 par où ils touchent le bois. La paille & la  
 fougère qu'on étend dessous leur a sou-  
 vent communiqué un goût defagréable.  
 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,  
 routes sortes de belles poires en les empa-  
 quetant 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 vi-  
 gouleuse conservée par ce moyen.

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

LES ACCOMPAGN. DU POTAG.

*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'hiver. On y fait croître & blanchir des céleris & des chicorées sauvages. On peut y faire comme à l'air une moisson de champignons sur des couches qui étant mélangées de fumier presque sans paille, & de sable ou de terreau qui ait été long-tems à l'air, contiennent presque toujours les graines imperceptibles des champignons, dispersées çà & là par le vent.

La serre des légumes.

*Le Chev.* Cette serre est proprement le potager d'hiver.

*Le Comte.* On y contre-fait les favours du printems, & on y prolonge tant qu'on peut celles de l'automne.

La troisième serre est celle où l'on ren-

La serre des arbuttes.

**LES AC-** ferme durant l'hyver les orangers, les fi-  
**COMPAGN.** guiers, les grenadiers, les lautiers, & tous  
**DU POTAG.** les arbuttes 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 & fa-  
 vorable.

*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 plan-  
 tes, tandis que d'autres seroient gelées.  
 Les étincelles peuvent mettre le feu aux  
 caisses & à la natte dont on tapisse les mu-  
 railles de ces places pour les tenir plus sé-  
 ches. La fumée presque inévitable est la peste  
 de la verdure, & souvent de la plante mê-  
 me. 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 réjouif-  
 soit, 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 paillaçons sur les fenêtres dans les froids violens.

LES AC-  
COMPAGN.  
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 espèce de serre qui n'est que pour des 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 degré 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 concave 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 vitrages garnis de forts rideaux & presque sans aucuns trumeaux, s'il est possible, pour tenir tout également fermé,

G v



LES AC- & également exposé au soleil sans aucune COMPAGN. ombre.

DU POTAG. 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 élève au dessus du poêle une chambrette ou espèce 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 toujours 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 exécuté ici-près cette serre en petit : & au lieu d'un bâtiment solide & d'un vitrage somptueux posé sur des châssis de

fer, je me suis contenté de faire maçonner **LES AG-**  
 le côté du nord. J'ai garni le dessus & les **COMPAGN.**  
 trois autres côtés de forts chassis de bois **DUPOTAG,**  
 peints en huile, & rompus par manière  
 de mansarde. Voici le poêle qu'on sert par  
 dehors. On peut même sans poêle ni ma-  
 çonnerie 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 con-  
 servent long-tems la chaleur.

*Le Chev.* Je ne puis revenir de ma sur-  
 prise. 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, & Usage de la  
serre à feu.  
 voyons ce qu'elle contient de curieux. Le  
 premier usage de cette place est de conser-  
 ver les plantes étrangères qui ne pour-  
 roient soutenir 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 aloés, un ananas, une tige  
 de café, & quelques baumiers. Je ne vous  
 entretiendrai pas pour le présent de l'hi-  
 stoire de ces plantes.

Le second usage de la serre à feu est de  
 nous procurer des nouveautés, comme de  
 belles fleurs & des fruits bien mûrs long-

**LES AC-** tems avant la saison qui nous les donne.  
**COMPAGN.** On fait , par exemple , passer dans la serre  
**DUPOTAG.** deux ou trois des plus belles branches de  
 cette vigne dont le cep est planté par de-  
 hors : & lorsqu'à la fin de mai , ou en juin  
 la vigne commencera au dehors à fleurir ,  
 ces grappes vertes que vous voyez en de-  
 dans seront déjà noires & bonnes à man-  
 ger. 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 plû-  
 tôt qu'on ne les recueille naturellement :  
 on n'en mange qu'en juillèt.

*Le Comte.* Lorsque je verrai le froid arrê-  
 ter 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'automne.

Les fruits qui viennent ici profitent sou-  
 vent de la vue du soleil & de l'action de  
 l'air : ils ont de l'agrément & du goût. Les  
 fleurs qui viennent de même ont des cou-  
 leurs fort vives. L'industrie qui nous pro-  
 cure 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 rafraîchit 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 ACCOMPAGN. 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.* Voilà 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, mais qui à leur tour m'ont causé bien du dégât.

*Le Chev.* Je connois un gentilhomme qui fait quelque chose de mieux. Il a, m'a-t-il dit, des cigognes domestiques qu'on

LES AC- lui a envoyées d'Allemagne , & qu'on  
COMPAGN. avoit élevées dans un nid placé au milieu  
DUPOTAG. 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 apperçoivent 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.* J'ai vû de ces vases, placés comme vous dites. Mais des cigognes, point de nouvelles.

Voilà , mon cher Chevalier , les premières 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.

#### MÉMOIRE SUR LA GREFFE.

De toutes les opérations du jardinage, il n'y en a 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  
La taille est la plus difficile : mais c'est celle GREFFE.  
qui fait le vrai mérite du jardinier.

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

1<sup>o</sup>. La façon de greffer la plus ancienne  
consiste à étêter un arbre entier, ou seu- *Greffe en*  
lement une maitresse branche, à en fendre *fente.*  
la tige avec un fort couteau qu'on enfonce  
à coup de maillet, à donner ensuite quel-  
que profondeur à la fente par le moyen  
d'un coin, & enfin à insérer 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 fait  
renfermer autant de paquets de feuilles.  
L'extrémité de la bonne branche doit avoir  
été aplanié à deux faces. On fait en sorte,  
en la plaçant dans la fente, que l'écorce  
en soit d'un côté justement opposée à l'é-  
corce du sujet qui la reçoit. •

La nécessité de tenir les entre-deux de *Philosophical*  
l'écorce & du bois tant de la greffe que *transact. a-*  
du sujet, exactement opposés, est fondée *bridg'd by*  
sur ce que c'est l'union de la fine écorce *John. Low-*  
de l'une avec la fine écorce de l'autre, qui *thorp. 10. 2.*  
les incorpore. Cette fine écorce est com- *p. 675.*

LA posée de plusieurs lits très-minces, qui  
 GREFFE. 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'ar-  
 bre acquiert chaque année. Les fibres qui  
 composent la couche intérieure de la fine  
 écorce, tant de la greffe que du sujet,  
 étant rompues ou coupées dans l'endroit  
 où l'on les rapproche, 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 tour  
 de ces deux couches si différentes. Quand  
 la jonction ne se fait pas sous la fine écor-  
 ce, il n'en faut espérer aucune ni dans le  
 bois déjà formé, & qui n'a plus de sou-  
 plesse; ni dans la grosse écorce qui n'est  
 guères 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 en-  
 trer. Sur ces écorces on étend une mixtion  
 de poix & de cire qu'on a fondues ensem-  
 ble sur un réchaud portatif; ou plutôt 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 pluie & la sécheresse. Voilà ce qu'on

appelle greffer en fente. La même greffe LA  
prend aussi le nom de poupée à cause de GREFFE,  
son enveloppe.

On peut croiser ou traverser la première Greffe en  
fente par une seconde pour y loger quatre croix.  
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 appelle greffe en  
croix : mais c'est toujours la même opé-  
ration.

2°. Si ce tronc est trop épais, & qu'on Greffe en  
craigne de le trop ébranler par la fente, couronne.  
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 en-  
foncer tout à l'entour huit ou dix greffes  
qui aient quatre à cinq bon yeux, & qui  
soient outre cela taillées ou 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.

3°. Quelquefois au lieu d'insérer les Greffe à em-  
greffes dans la fente, ou bien entre le bois porte-pièce.  
& l'écorce des gros troncs, on fait avec  
un ciseau de menuisier un cran ou une  
entaille un peu profonde dans l'écorce &  
dans le bois; & après que la pièce en est  
emportée, on y ajuste un rameau dont le  
bout soit coupé de manière à remplir éxa-



**LA** ctement l'entaille. Il arrive par-là que les  
**GREFFE.** écorces se joignent. C'est ce qui s'appelle  
 greffer à emporte-pièce. Ces trois opérations, dont la première est la plus pratiquée, se font au mois de mars & d'avril. Il faut que la sève coule pour la greffe entre bois & écorce.

Grefse 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 exactement 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 suffisamment 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 revêtue comme de sa propre écorce: on peut en couvrir l'extrémité avec de la glaise, ou tailler dans le bout de la branche qui débordé quelques petits copeaux qu'on rabat circulairement comme un burlèt 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 sève ils détachent l'écorce d'une branche pour en faire une flûte. On fait usage de cette méthode, sur-tout pour les châtaigners, & pour les figuiers.

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'assûre en y regardant 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.

On prend le triangle 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 sève. On fait en ce moment une incision en forme de T dans un endroit uni, & qu'on choisit sur le sauvageon,

LA  
GREFFE.

Greffe en  
écusson ou  
inoculation.

**LA** ou sur l'arbre qu'on veut perfectionner,  
**GREFFE.** Puis avec le bout applati du manche du greffoir, levant & écartant proprement par le haut les lèvres 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. Ils appliquent le triangle de bonne nature sur l'écorce du sauvageon : 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 espèce.

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. Voilà 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.

Permettez-moi, Monsieur, d'interrom-

pre un moment ma lecture pour vous de- LA  
mander si ce mémoire est bien d'accord GREFFE.  
avec Virgile. Je trouve ici que pour placer  
l'écusson, 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-ici, 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'expé-  
rience & la raison nous en ont fait voir l'inu-  
tilité. Ce n'est point le nœud du sauva-  
geon, mais celui de la greffe, qui travail-  
lera, & 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.

L'inoculation se fait en été, & lors- Greffe à la  
que la sève est abondante. On coupe la pouffe.  
tête du sauvageon à quatre ou cinq doigts  
au dessus de l'écusson, afin que la sève  
l'inonde & le mette en action. On laisse

\* ... quâ se medio tridunt de cortice gemmæ  
Et tenues rumpunt tunicas, angustus in ipso  
fit nodo sinus-hûc alienâ ex arbore germen  
includunt, udoque docent inolescere libro,

**LA GREFFE.** cependant ce petit reste de sauvageon au dessus, afin que la sève ne vienne pas suffoquer la greffe, mais qu'elle se partage & s'exerce sur quelques autres boutons qu'on fera toujours maître d'arrêter & d'abatre. C'est ce qu'on appelle greffer à la pousse, quand cela se fait avant la St. Jean.

Greffe à œil dormant.

Si l'on attend le mois d'aôût ou l'autonne pour enter en écusson, on ne hâte point cette greffe. On la laisse dormir ou agit foiblement, en conservant la tête de l'arbre pour ne l'abatre qu'au printemps prochain, lorsque la sève s'éveillera & donnera des marques de vie. C'est ce qu'on nomme greffer à œil dormant. Ces deux greffes ne sont toujours que la greffe en écusson. Les faisons en font la différence.

Greffe en ap-proche.

6°. Une sixième manière de greffer, & qui ne peut s'exécute 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 tiens 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-dité qu'on la coupe, & qu'on la prive de la sève qu'elle tiroit de sa tige na-

turelle pour la laisser vivre de celle qu'elle tire du sujet 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 rapprocher les uns des autres à volonté.

LA  
GREFFE.

Il y a des savans qui ont cru que la circulation de la sève 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 sève 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 sève : puisque la sève coule sans obstacle dans cette greffe qui est renversée. Les conduits de la sève sont donc des vaisseaux capillaires, c'est-à-dire extrêmement fins, par lesquels elle monte en quelque sens qu'ils lui soient présentés. Aussi voit-on qu'une branche de saule plantée par sa pointe prend racine, & que la sève y coule en liberté.

**LA GREFFE.** La greffe en approche, se peut encore exécuter de deux ou trois autres façons. Au lieu d'insérer le bout d'une branche dans la fente d'une autre, on peut les unir en rapprochant exactement 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 emboîtées 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 sève gonflant les vaisseaux de l'écorce extérieure, en formera un bourlèt 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 sève 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. Elle consiste à 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 mèt 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 vingt & 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 toujours deux choses séparées par de longs intervalles.

8°. On peut enfin greffer un arbre sur lui-même selon quelques-unes des méthodes rapportées : & après avoir enté sur son tronc une de ses propres branches, on peut encore enter sur cette branche un des jets qu'elle aura poussés. Le fruit, dit-on, en deviendra plus fin & plus délicat. Mais d'habiles jardiniers soutiennent que ce fait est faux.

Il ne suffit pas de savoir greffer, ni de savoir quelle est de toutes ces méthodes celle qui convient à chaque plante. L'ar-

LA  
GREFFE.

*The art of husbandry by J. Mortimer, fellow of the royal society.*

*New improvements.*

*Mém. de M. le Normand.*



LA ticle important dans cet art est de savoir  
GREFFE. sur quel sujet chaque espèce veut être greffée. On peut rappeler le tout à des principes fort simples.

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.

Greffe des  
poiriers.

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 terres fortes, se mèt promptement 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 1°. sur le sauvageon venu de bouture ou de pepin; 2°. sur une espèce de sauvageon qu'on nomme le doucin; 3°. sur une autre espèce qu'on nomme le paradis.

Le sauvageon venu de pepin fait un

\* 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 genre que la greffe, quoiqu'il soit sauvage.

arbre tardif à donner du fruit, mais vigoureux, & qui vit long-tems : on s'en sert pour faire des pommiers de haute tige. LA  
GREFFE.

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

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, bigottiers, & 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. Gresse des  
cerisiers, &c.

Toutes les espèces de prunes se greffent en écusson sur des sauvageons de pruniers venus de bouture ou de noyau. Le succès est douteux en fente pour les fruits à noyau. Gresse des  
pruniers.

Les abricots & les pêches se greffent ordinairement en écusson sur amandier ou sur prunier. Les racines de l'amandier piquent fort avant dans terre, au lieu que celles du prunier s'enfoncent peu & se Gresse des  
abricotiers &  
des pêchers.

LA GREFFE. couchent horizontalement. C'est sur ce fondement qu'on plante les arbres greffés sur amandier, dans les terres sèches & brûlantes, où les racines du prunier ne seroient pas en sûreté 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.

Tels sont les principes de l'art de greffer. Mais la diversité des terrains, & de l'aspect du ciel, 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 exécution aisée & d'un succès presque certain. Mais quelque simple qu'en soit l'opération, rien n'est plus merveilleux que l'effèt qu'elle produit.

Merveille de la greffe.

Par cette merveille je n'entens pas, par exemple, de faire venir \* une tête de pommet sur un plane; ou des faines de hêtre sur un châtaigner; ou des poires sur un orme; ou des raisins sur un buisson. Ce sont-là des monstres plûrôt que des merveilles: ou du moins n'y ayant dans ces

\* *Steriles platani malos gessere valentes,  
Castanea fagos, ornusque incanduit alba  
Florc pyri.*

LA GREFFE.  
 sujets aucun suc convenable aux fruits qu'on en veut tirer, 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 merisier. 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.\*

Une plante tirée du fond des bois corrige son humeur sauvage, & se défait quelquefois de ses épines dans la société d'une plante domestique. Celle-ci se perfectionne par le commerce qu'elle a avec

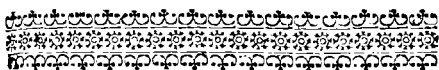
\* Selon l'exacte vérité l'arbre ne change point. La tige du sauvageon demeure toujours sauvage, & tout ce qu'on en laissera sortir sera encore sauvage après l'enture. La branche entée conserve aussi sa nature : mais cependant de l'union de cette bonne branche avec le sauvageon qui la nourrit, il résulte 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** une autre plus douce entée sur elle. **Pent-**  
**GREFFÉ.** être même cette troisième acquiert-elle  
 un nouveau degré 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 cer-  
 taine, des naturels agrestes & revêches,  
 bannir une espèce 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 des 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 entre-  
 prend 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 ren-  
 dre ce service.

*Le Comte.* Retournons à la pépinière :  
 c'est moi qui serai le jardinier.



LA TAILLE  
ET  
LE GOUVERNEMENT  
DES  
ARBRES FRUITIERS.

---

*HUITIÈME ENTRETIEN.*

LE COMTE.  
LE PRIEUR.  
LE CHEVALIER.

*Le Pr.* **A**vant que M. le Chevalier mette mon mémoire sur la taille au nombre de ses collections, je le soumets 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 moyens & mille ressources dont un jar-

H iij

**LA** dinier novice ne s'avisera pas d'abord  
**TAILLE.** 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 cinq piés de hauteur sur un treillage en plein air, & loin de la muraille, ne sont presque plus d'usage. Ils donnent peu de fruits parce qu'on est sans cesse obligé de les arrêter, & qu'on les mèt trop à bois par la taille. On ne les estime que dans les petits jardins , où ils donnent moins d'ombre que de grands buissons qu'on n'y peut pas mettre selon la règle à des vingt & vingt-quatre piés de l'espalier.

Arbres de  
 âge.

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 toujourns une belle forme.

· Quoique le suc des fruits venus sur un arbre de tige & en plein air soit le plus parfait, 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, & LA  
 conserve mieux ce qu'il donne. Des avan- TAILLE.  
 tages si considérables, encore relevés par  
 la belle figure de l'arbre, & par l'air régu-  
 lier de tout le jardin, font aisément ou-  
 blier quelques degrés de finesse qui sou-  
 vent ne sont pas aperçus.

La beauté du buisson consiste à avoir la  
 tige fort basse, à être parfaitement arondi,  
 & bien évuidé par le milieu, à bien for- Manière de  
 former un  
 buisson.  
 mer le vase, à être également épais &  
 garni dans son contour. Il faut qu'il vive  
 en bonne intelligence avec ses voisins,  
 sans les incommoder par son ombre, en  
 montant trop, & sans empiéter sur eux  
 en s'étendant trop.

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

H v



**LA** diminuant par proportion. Cette figure  
**TAILLE.** a un air agréable, & ils prétendent qu'elle  
 ne leur donne pas moins de fruit. On ne  
 met pas les buissons d'une même espèce  
 sur la même ligne. Mais on les mélange  
 afin que celui qui s'étend beaucoup profite  
 du voisinage de celui qui s'étend moins.

Manière de  
 faire un espa-  
 lier.

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 mu-  
 raille, & 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 exactement l'éventail, sans  
 admettre aucun vuide, & sans croiser l'une  
 sur l'autre; enfin qu'il soit arrêté à sa juste  
 place sans s'échapper ni trop haut ni trop  
 loin.

Pour amener l'arbre à cette forme gra-  
 cieuse, on s'applique à ménager le cours  
 de la sève de manière qu'elle travaille éga-  
 lement 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. LA  
TAILLE.

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.

Chaque branche en produit d'autres. Les filles d'une mere branche deviennent meres à leur tour. Chaque branche raccourcie 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 nourrie, 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 toujours 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

Branches de  
faux bois.

**LA** où il ne paroïssoit point d'œil. Les grosses  
**TAILLE.** & fortes branches sont celles qu'on nom-  
 me branches à bois : parce qu'elles sont  
 destinées à former la tête de l'arbre. Les  
 Branches à fruits. foibles se nomment branches à fruit,  
 parce que c'est sur celles-là que les bou-  
 tons se trouvent presque toujours. Il y a  
 cette différence entre œil & bouton, 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 succèdent aux fleurs. Disons  
 mieux. L'œil n'est qu'un bouton moins  
 avancé, ou dont le cœur est moins dé-  
 veloppé.

Si l'on coupoit le bois qui est à côté  
 & au-dessus de la petite branche à fruit,  
 elle se fortifieroit promptement : elle de-  
 viendroît 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 vigou-  
 reuse, & qui ait quelque longueur, la  
 sève s'étend, se partage, & se perfectionne  
 dans une multitude de feuilles, d'où elle  
 revient plus digérée & plus propre à en-  
 trer dans les tuyaux infiniment délicats  
 des boutons à fruits. Ce qui me fait soup-

onner que la sève enfile d'abord directement les branches à bois, & qu'elle ne développe & ne nourrit 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 sève 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 mécanisme que pour une conjecture sur laquelle je n'ose faire aucun fonds.

*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 insinuent l'air, le feu du jour, & la fraîcheur de la nuit dans les fruits & jusqu'au fond des racines. 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

LA  
TAILLE.

Nécessité des  
feuilles.

LA même qu'une sève peu abondante se di-  
 TAILLE. géant mieux, & se mélangeant plus par-  
 faitement avec les volatils de l'air, est  
 plus propre à façonner promptement le  
 fruit, comme on le voit par les fruits  
 mêmes qui sont piqués de vers, & qui  
 mûrissent plus vite. C'est sur quoi est fon-  
 dée la pratique de retrancher plusieurs ra-  
 cines à un arbre qui donne trop de bois  
 & point de fruit. Il est certain qu'une sève  
 fort abondante donne plutôt du bois, &  
 qu'une sève très-moderée donne plus aisé-  
 ment du fruit. Mais je doute beaucoup  
 que toutes ces choses se fassent, comme  
 vous le pensez, par l'effèt d'une circula-  
 tion régulière & perpétuelle. J'ai fait plu-  
 sieurs expériences qui me prouvent que  
 la sève monte. J'en ai fait d'autres qui me  
 prouvent qu'elle descend. Mais ces allées  
 & venues de la sève sont alternatives, si je  
 ne me trompe. De jour la chaleur fait  
 monter la sève directement & latérale-  
 ment. Cette sève transpire par les pores  
 des feuilles, au point de diminuer consi-  
 dérablement le poids de l'arbre. Au retour  
 de la nuit & de la fraîcheur il se fait un  
 mouvement de la sève tout contraire au  
 précédent. Les feuilles qui ont exalé tout  
 le jour, boivent de nuit le serain & la  
 rosée : elles en humectent les branches.

Circulation  
 alternative.

*Vegetables sta-  
 tions by Steph.  
 Hales follow  
 of the R. S.  
 1727.*

La sève acruë & 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 chaleurs, non seulement le pié de leurs espaliers & de leurs arbres de tige, mais même le feuillage entier, pratique qui leur a 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.

*Le Pr.* Pour rendre le travail de la sève 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 réproûve 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 mère branche, tandis qu'il y en a de menues au dessus. Tous

LA  
TAILLE.

Marques pour  
distinguer les  
branches.

LA ces jets sont branches de faux bois ; &  
 TAILLE. 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.

Ce n'est pas assez de distinguer les bran-  
 ches à fruit & à bois d'avec les branches  
 de faux bois qu'on retranche , il faut en-  
 core s'afflurer d'une marque pour distin-  
 guer 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 unes des autres , est une bran-  
 che qu'on appelle *Chiffonne*. La complé-  
 xion en est foible : elle n'est bonne à rien :  
 on la retranche sans miséricorde.

Branche  
chiffonne.

Branche  
gourmande.

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

Ces connoissances supposées, toute l'adresse de la taille se réduit à trois points : **LA** **T A I L L E.**  
 propreté, économie, prévoyance. Propreté, pour donner une belle forme à l'arbre ; économie, pour distribuer par tout la sève ; prévoyance, pour préparer de longue main les branches dont on aura besoin.

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

L'économie consiste à ménager la sève 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. Mais cette mesure étant relative à la force de la branche, on ne peut guère la déterminer par un certain nombre de pouces. Tailler court, c'est ne laisser à la branche que deux ou trois yeux. **Economie.**

On taille long les arbres vigoureux qu'on veut mettre à fruits. Ou si on les taille court, on y laisse une grande quantité de branches, pour mieux diviser & amortir la sève. 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



**LA** que n'ayant encore rien donné de parfait,  
**TAILLE.** on espère en leur laissant peu de bois que les premiers jets qu'ils pousseront ensuite feront d'un naturel plus fort, & fourniront 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 écu au-dessus de celle qui la soutient, il arrive presque toujours que la sève 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: où 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. Nous ne connoissons point de moyen plus sûr & plus simple pour mettre à fruit un arbre ou une portion d'arbre auparavant inutile.

Retranche-  
ment des ra-  
cines.

**Prévoyance.** La prévoyance, qui n'est pas moins

nécessaire que l'économie & que la pro- LA  
 preté, consiste à juger par avancé du sort TAILLE.  
 des branches ; à ménager de loin des res-  
 sources pour remplir promptément 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 vigoureuse &  
 voisine du corps de l'arbre : cette pratique  
 est souvent utile dans le gouvernement  
 des pêchers.

A l'aide de ces principes & de quelques  
 sages exceptions que l'expérience suggère,  
 le curieux soumèt 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 plutôt  
 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 sévè-  
 rement tout ce qu'il a fait : & tout en se  
 promenant la serpette à la main, en été  
 comme en hyver, il trouve toujours de  
 quoi abattre, relever, détourner, arrêter.

*Le Chev.* Quoique j'entende, ce me  
 semble, une bonne partie de ce que M. le

LA Prieur a bien voulu nous lire , je le prierai  
 TAILLE. de vouloir m'en faire l'application sur un  
 arbre. Tout devient plus clair quand on  
 a l'objèt devant les yeux. Mais je suis éton-  
 né 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 *Le Comte.* Il est vrai qu'il y a quelques  
 taille. arbres dont il faut différer la taille jusqu'à  
 ce que la sève y ait mis tout en mouve-  
 ment. Tels sont ceux qui poussent une  
 excessive quantité de bois. En les taillant,  
 lorsque la sève les a déjà avancés, on les  
 affoiblit, & par-là on les dispose à se met-  
 tre 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 frui-  
 tiers, de quelque espèce qu'ils soient, & la  
 vigne même, aussi-tôt la chute des feuil-  
 les, & de continuer à son aise tout le long

de l'hyver. Tout se fait beaucoup mieux, LA  
parce qu'il se fait plus à loisir & avec li- TAILLE.  
berté. Au lieu que si ce travail long & im-  
portant vient à concourir au commence-  
ment du printems avec une multitude  
d'autres travaux, il se fait mal, & fait  
manquer les autres.

*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 toujours attendre le prin-  
tems pour tailler.

*Le Comte.* C'est le discours ordinaire du  
préjugé. Nous avons au contraire l'expé-  
rience 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 quel-  
que chose à craindre en taillant en hyver,  
ce n'est point pour l'arbre: c'est unique-  
ment 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  
Quintinie &  
le Nurmard.*

*Le Chev.* Je veux me pourvoir tout au

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

Instrumens  
pour la taille.

*Le Comte.* Avec une serpette ayez toujours en poche une sie 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 toujours l'attention d'empoigner fortement de la main gauche ce que vous voulez abattre, 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 métho- LA  
des & leurs principes, vous vous mettez TAILLE.  
en état de juger sainement de tout ce qui  
se fera chez vous sans devenir jardinier :  
vous deviendrez l'inspecteur de vos jar-  
dins, & vous acquerrez une justesse qui  
mettra tous vos ouvriers dans la nécessité  
de rechercher votre approbation, & de  
redouter votre censure. S'ils vous estiment,  
ils vous serviront bien.

*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,  
plûtôt que de mettre la main à toute sorte  
d'ouvrages, à la bonne-heure : mais réser-  
vons lui au moins l'oranger & le figuier.

## L'ORANGERIE.

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

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

*Le Chev.* Trente ans, à l'avanture.

*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

Durée des  
Orangers.

L'ORAN- l'histoire vous intéressera davantage que  
 GERIE. ceux dont j'ai hérité. Un oranger paroît  
 encore jeune & se couvre de fleurs, quoi-  
 qu'âgé de deux ou trois cens ans. On en  
 trouve la preuve dans ce magnifique oran-  
 ger 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 approche beau-  
 coup 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 déjà un  
 mérite peu commun. Mais rien n'est plus  
 satisfaisant que de cultiver une plante qui  
 n'interrompt jamais les plaisirs qu'elle nous  
 cause par sa verdure, pour ainsi dire, im-  
 mortelle, & qui porte à la fois des fleurs,  
 des fruits naissans, & des fruits parfaits.  
 Elle réunit, à proprement parler, les agré-  
 mens 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 diffi-  
 cile que vous pensez. Les Génois & les  
 Provençaux nous apportent tous les ans  
 de jeunes orangers & des citronniers 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 empotte 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 promptement.

L'ORAN-  
GERIE.

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

*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'égoûts parfaitement consommés, & d'un tiers de terre grasse de marais, ou de chenevière.

Terre propre  
aux orangers.

Quand il sera tems d'encaïsser vos jeunes tiges, mettez toujours de la proportion

Encaïsse-  
ment.



L'ORAN- entre la tête & la caisse : vos tiges , même  
 G E R I E . devenu-vigoureuses, se contenteront long-  
 tems d'une caisse de douze à quinze pouces  
 de diamètre. On n'attend pas pour les ren-  
 caisser 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 vingt ou  
 vingt-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 pe-  
 tites planches de bois de chêne. Les gran-  
 des 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 pein-  
 ture verte en huile. L'huile est aussi néces-  
 faire par dedans pour préserver le bois de  
 la pourriture des arrosemens, que par dehors  
 pour le défendre du soleil & de la pluie.

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

*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 extrémités de la motte, & à la tirer ensuite sans peine, lorsqu'il faudra faire un nouveau rencaissement.

L'ORAN-  
GERIE.

Pour bien encaïsser les moindres arbuttes, & à plus forte raison les orangers, on commence par garnir le fond de la caisse de grosses pièces de briques & de plâtras, ce qui facilite à l'eau son écoulement par les trous de tarière dont on a percé le fond : sans cette précaution la boue qui s'y amasserait entretiendrait une humidité pourrissante capable de détruire la caisse, & un froid excessif qui ruinerait 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.

Manière  
d'encaïsser.

L'ORAN- N'oubliez pas en encaiffant de tenir tou-  
GERIE. jours le haut de la motte plus élevé que le  
bord de la caiffe, parce que dans la fuite  
le poids de l'arbre, & le travail des ra-  
cines abaiffent peu à peu cette motte,  
de façon qu'elle fe trouvera à fleur de  
caiffe. Sans cette attention, l'arbre avec le  
tems fe trouveroit trop enfoncé.

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

*Le Comte* On la couvre de terre, &  
l'on fôûtient le totit avec des hauffes de  
douvees bien rabottées, & proprement  
rangées sur le bord de la caiffe.

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 for-  
me d'un globe parfait ; ou enfin celle d'un  
demi globe, ce qui ſe fait en arrondiffant  
le deſſus & les côtez, & en élaguant hori-  
fontalement 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'objèt principal de la taille, à moins  
qu'on n'ait intérêt de multiplier les fleurs.

*Le Chev.* La taille des orangers diffère-  
t-elle de celle des autres arbres fruitiers ?

*Le Comte.* En plusieurs points. Dans les L'ORAN-  
 arbres fruitiers on conserve avec soin les G E R I E.  
 menues branches bien nourries, pour en  
 avoir du fruit. Dans l'oranger on les re-  
 tranche la plûpart, pour bien évuidet l'in-  
 térieur 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 foi-  
 ble ou malade. Mais on conserve avec soin  
 toutes les branches vigoureuses qui se trou-  
 vent 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 com-  
 mun, quand par sa vigueur & par sa situa-  
 tion elle vous fait espérer un bon service.

Si la grêle, les grands vents, la mala- Ravalement  
de l'Oranger.  
 die, ou quelque autre accident vient à dé-  
 figurer 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 en-  
 droit: c'est à-dire, qu'on raccourcit &  
 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'ORAN-  
GERIE.  
Maladies.

Ce bel arbre est sujet à devenir malade, à être attaqué des punaises, & à être mal-traité du froid. S'il jaunît, 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 Comt.* 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 nourrit sans piquer la feuille. Le dos de ce petit insecte se convertit, je ne sais 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 : car quoiqu'on trouve quantité d'œufs sous cette couverture on y trouve aussi quantité

de petits déjà éclos & tout formés avant que de sortir de dessous la mere. On soup- L'ORAN-  
 çonne que chaque infecte est mâle & fe- GERIE.  
 melle, puisqu'on trouve par tout des petits.

*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 comme 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 nourrir cette famille.

*Le Comt.* 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 un linge mouillé d'une eau amère ou salée; & quelquefois on extermine tout: souvent la multitude l'emporte sur tous les soins qu'on peut prendre.

Le troisième & le plus grand risque que courent les orangers est le froid. Le remède à ce mal est une bonne serre. On y en-

**L'ORAN- G E R I E .** ferme toutes les caiffes dès la mi-octobre. Si l'on y veut cueillir quelques fleurs en hyver , il faut en feptembre , 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 rofiers.

*Le Chev.* La culture du figuier eft-elle pénible ? Je vous avoue que c'est celui que je cultiverois le plus volontiers : le fruit en eft tout-à-fait de mon goût ?

## L A F I G U E R I E .

**Mérite du Figuier.**

*Le Pr.* La culture du figuier eft facile : les progrès en font très-prompts : le fruit en eft des plus parfaits , & la récolte des figues revient deux fois par an. Ces quatre avantages ne fe trouvent réunis dans aucune autre plante.

**Bonnes espèces.**

Il eft vrai que toutes fortes de figues ne réuffiffent pas dans notre climat : mais les figues blanches , tant la ronde que la longue , qui font les feules à la culture defquelles on fe borne présentement à Paris , y font fi délicates & fi parfaites , que le Languedoc & la Provence n'ont rien qui leur foit fupérieur. Plusieurs perfonnes de ces deux provinces qui étoient amateurs du jardinage , connoiffeurs , & fans préven-

tion 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 automne, & 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.

L A...  
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 promptement une belle figuerie : mais on la peut avoir à moins de frais, & d'une manière plus sûre, en la composant de brins entacinés, 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 picquer ou les replanter au printemps ou en automne.

Boutures.



**LA FIGUERIE.** 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.

**Provins.**

**Marcottes.** La marcotte n'en est pas fort différente. 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 tendtes racines, & on ne retarde point la plante, qui n'a, comme vous voyez, aucun besoin d'être greffée, puisqu'elle est de l'espèce 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 doigt d'écorce entre deux nœuds. On en arrête l'endroit dépouillé à quatre ou cinq doigts au-dessus du fond de la caisse par où elle passe. Cette branche couverte de terre pousse des racines du boutlet supérieur de

la playe , ce qui prouve la rechute de la sève dans l'écorce. On sévre ensuite cette branche en la coupant sous la caisse.

Quand vos jeunes figuiers , tant les boutures , que les provins , marcottes ou plants enracinés , donnent de bonnes espérances par la beauté de leur feuillage , on les tire du pot ou du mannequin sur la fin de l'automne ou avant le printems pour les encaïsser. Lorsque par la suite votre figuier ne jettera plus de gros bois , il faut renouveler la terre par les côtés , ou le rencaïsser plus au large. Au bout de vingt ans vos figuiers trop à l'étroit dans la plus grande caisse , feront 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

LA  
FIGUERIE.

en caisse se sauve dans la serre. Ils ont l'un & l'autre le mérite du plein vent. L'avantage propre du figuier en caisse est d'être plus hâtif. Celui du figuier en buisson est de donner beaucoup plus de fruit & de coûter moins de peines.

*Le Ch.* 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 plutôt rangée que compassée, sied toujours 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'élançe 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. LA  
 Mais comme les fruits du figuier viennent FIGUERIE.  
 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 les éta-  
 mines, ses poussières & ses graines sous  
 une enveloppe commune.

*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 printemps,  
 il naît une figue qui mûrit en automne, si  
 le tems est chaud & l'exposition favorable:  
 sinon, elle se sèche, & ne mûrit pas même  
 l'année suivante, quoiqu'elle paroisse se  
 conserver durant l'hyver.

*Le Comte.* A juger de la taille du figuier  
 par la manière dont les figues y naissent,

LA  
FIGUERIE.

comment croyez-vous qu'il le faille 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 nourrir le bois, & à avoir des figes estimables par leur beauté plutôt 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  
\* Rejettons. les drageons \* qui naissent du pié. On en peut faire des boutures. On coupe tout le bois mort. On raccourcit toutes les grosses branches nouvelles : on ne les tient pas plus longues que d'un pié & demi ou deux.  
Les deux pincemens. Vers la fin de mai ou au commencement de juin on rompt le bout des nouveaux jets les plus vigoureux, pour les obliger à fourcher de côté. En automne on rompt l'œil qui termine la branche où l'on voit les premières tumeurs des figes du printems prochain. De ces deux pincemens, le premier fait venir du bois propre à donner des fruits. Le second fortifie dès l'automne les fruits qui se déclarent pour

l'année suivante. Ces figues ne perceront point, si vous laissez monter la sève.

LA  
FIGUERIE.

Le figuier a un extrême besoin d'eau. Il est dangereux d'en abandonner l'arrosement à un jardinier paresseux qui s'en dispenserait à la moindre pluie, tandis qu'une pluie, 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 jèt-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 que deux ou trois domestiques peuvent 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.

Arrosemens  
des Figuiers.

Manière  
prompte d'ar-  
roser.

*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,

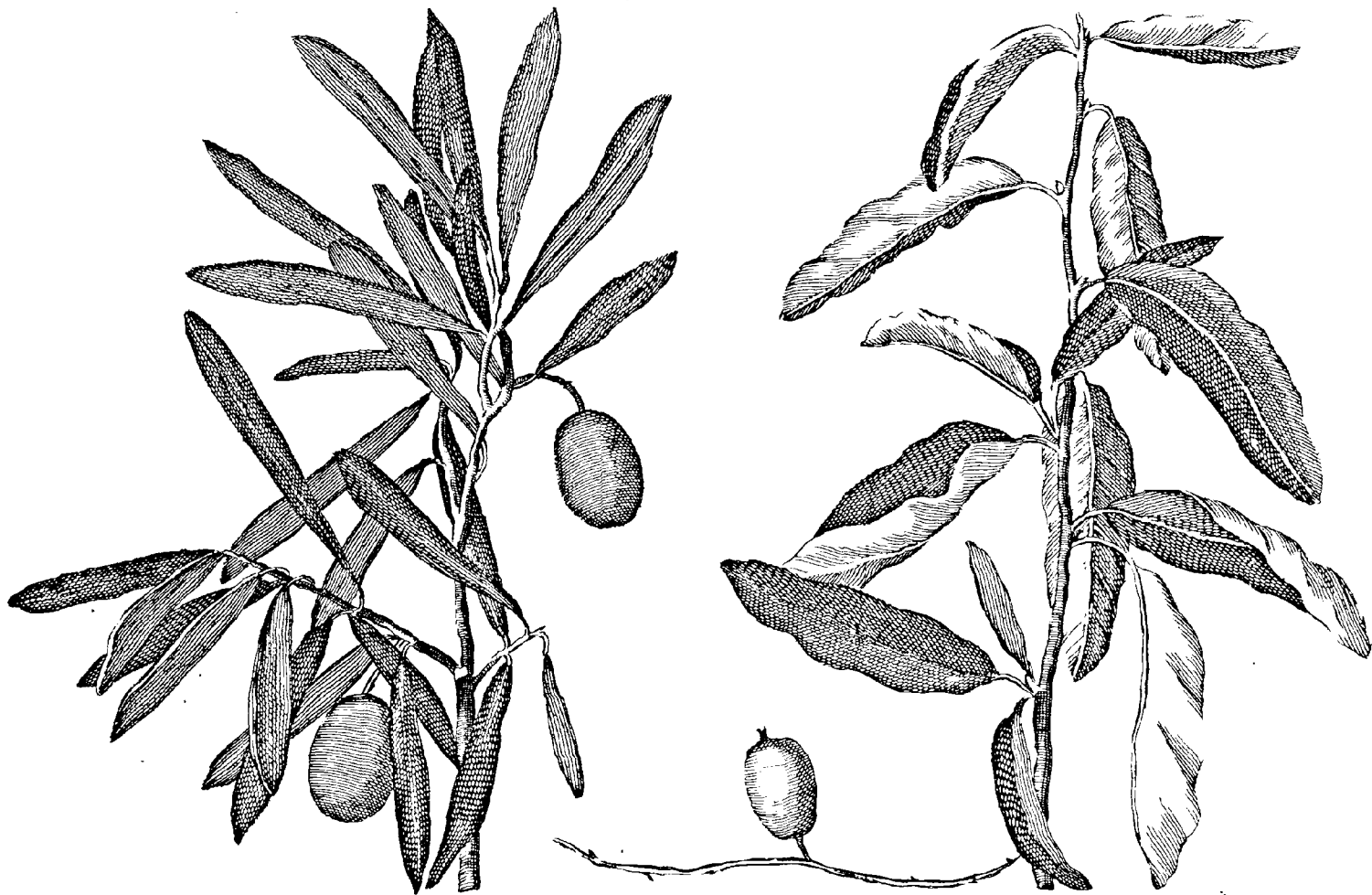
**LA** les tenez vous ainsi attachés au pié du jèt  
**FIGURIÉ.** d'eau avec des lizières ?

*Le Comte.* C'est une épreuve dont vous ferez usage si vous voulez. Du milieu d'un 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 jèt 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 caïsses 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 pèse sur la surface de l'eau. Elle s'échappe le long des fibres de la laine ; & distillant goutte à goutte sur la motte, elle entretient dans toute la caïsse une fraîcheur suffisante, & qu'on peut arrêter ou doubler au besoin.

*Le Chev.* C'est un arrosément de moins pour le jardinier. N'y a-t-il plus d'autres fruits que vous vouliez mettre sous votre gouvernement ?

## L O L I V I E R.

*Le Pr.* L'olivier seroit encore autant & plus digne de nos soins que tous les précédens, si son fruit pouvoit mûrir dans nos provinces.



D'ont d'après Nature par Madeline Basseportes.

L'olivier Franc.

L'olivier Sauvage, et son Fruit.

Gravé par J.L.P.





*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'Onelle & 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 met au troisième rang celles qui viennent de Naples, de Morée, de Candie, & des Iles de l'Archipel. La même différence qu'on met entre les huiles on la trouve entre les olives.

Bonnes huiles

Bonnes Olivées

Celles de Provence, qui sont reconnoissables par leur petiteesse & par leur figure anguleuse & inégale, ont une finesse qui leur fait donner par-tout la préférence.

Le feuillage de l'olivier imite assez celui du faule. Le gouvernement en est aisé, si l'on étoit curieux d'en élever. Il ne demande presque aucuns soins \*. On l'encaisse dans une terre légère & chaude. On le mouille beaucoup en été : on le met à couvert aux aproches du froid.

*Le Chev.* C'est un arbre inconnu pour moi. Je ne connois gueres mieux la manière dont se fait l'huile ?

*Le Pr.* L'olive est employée à deux usa-

\* *Non ulla est oleis cultura.* Georg. 2.

L'OLI-  
VIER.

ges. Quand on la destine à faire de l'huile, 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 le 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 toujours 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 quelque 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 dessèche aisément par la trop prompte évaporation des terres légères & exposées à un soleil brûlant.

*Le Chev.* Nous avons ailleurs qu'en Provence des terres arides & inutiles par



ANANAS

de deux pieds deux pouces  
et demi de hauteur, non com-  
pris le pot.



Print pour le Roy par J.B. Oudry.

Gravé par J.P. le Bas

la grande chaleur qui les épuise. Seroit-il impossible d'y cultiver des oliviers ?

*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 peres passèrent 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 muscars, 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 exquisite , & 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 deux œilletons d'ananas , & lui en recommanda la culture , 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

L'OLIVIER.

*Plin. hist. nat. lib. 12. c. 2.*

L'OLIVIER.

pouriture & risqués de nouveau, donnèrent en 1733. deux fruits d'une beauté qui attira bien des curieux. L'assiduité de la culture & une automne 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 chère douce & extrêmement 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-Torrive a pû mûrir dans le nord de la France; l'olivier qui réussit dans les provinces de delà la Loire, peut bien réussir en deçà. Notre climat se prête presque à tout. Il ne faut que l'essayer & l'aider.

*Le Comte.* Pour moi je croi qu'il en seroit de l'olivier comme du 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

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 ajouter par le secours des châlis, 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 privilège 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.

*Le Comte.* C'est ce cercle qui est le grand objet du jardinage: mais il ne le faut pas remplir, comme font bien des gens, de

L'OLIVIER.



L'OLI-  
VIER.

toutes les espèces imaginables. A quoi bon cultiver avec peine des arbres qui ne nous donnent que des fruits médiocres ? Réservez plutôt 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 espèces 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 toujours par une raisonnable économie. C'est par l'économie seule qu'on peut vivre en repos, faire du bien aux autres, & acquitter toute bien-séance. De quel droit ira-t-on philosopher sur ce qui se passe dans le ciel, & arranger le système du monde, si l'on ne fait pas régler le système de sa propre maison ?





# LES FRUITS.

---

## NEUVIÈME ENTRETIEN.

LE COMTE.  
 LA COMTESSE.  
 LE CHEVALIER.

*Le Chev.* **A**U mois de mai, des figes nouvelles, & des raisins de l'an passé ! Voilà un dessert peu commun.

*La Comt.* Nous savons, comme vous voyez, réunir le vieux & le nouveau.

*Le Chev.* Je crois avoir obligation des figes à la chaleur du poêle, & à l'adresse du jardinier : mais la conservation des fruits de l'automne 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 virgouleuse & la poire de saint-germain jusqu'en avril.

*Le Comte.* On invente tous les jours, & on ne sauroit trop inventer de différens

LES FRUITS. moyens de causer des surprises agréables, en présentant des fruits auxquels on ne s'attend pas encore, ou des fruits auxquels on ne s'attend 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 espèces 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.

Fruits hâtifs  
en mai.

*La Comt.* Commençons donc par les fruits du mois où nous sommes.

*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?

*Le Comte.* 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.

L

*Le Chev.* Est-ce par le moyen du poële qu'on gagne ces nouveautés ?

*Le Comte.* Point du tout. Les jeunes fraisi-  
siers ont été apportés des bois en automne,  
& plantés sur terre fort ferrés. L'automne  
suivante on les a transplantés dans des pots,  
pour les enfoncer dans une couche chau-  
de durant l'hyver, & pour pouvoir les  
en tirer, & les mettre sur le côté quand  
la couche devient brûlante. Les cloches &  
le soleil d'avril ont fait le reste.

*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 M. le Comte vous dira comment  
tout cela se produit.

*Le Comte.* Pour avoir des cerises précoces,  
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 fraisi-  
siers en automne, & de  
les placer au pié d'un mur bien exposé.  
On retranche au printemps les fleurs qui  
paroissent les dernières. On fortifie & on  
avance considérablement les premières  
venues. Elles s'élargissent promptement &  
donnent des fruits beaucoup plus beaux.

LES

FRUITS.

Fraises hâ-  
tives.Cerises pré-  
coces.Gouverne-  
ment des frai-  
siera.

**LES FRUITS.** Lorsqu'il n'y a plus de fruits, on coupe le verd des fraisières 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 trainasses ou de rejettons qui se couchent d'eux-mêmes en terre, & s'entre-affoiblissent par le trop grand nombre. Un plan de fraisières est de bon service trois années de suite. Après quoi tous les ans on en détruit un tiers pour le renouveler de jeunes fraisières tirés des bois. L'année suivante on renouvelle l'autre tiers, & toujours de même successivement. Par cette méthode on est toujours également fourni.

**En juin.** *La Comt.* Avec les fraises & les cerises hâtives viendront en juin les framboises & les groscilles. Vers le milieu du mois on commence à cueillir les guignes tant les noires que les blanches: celles-ci sont plus estimées. Les cerises communes & les belles cerises de Montmorenci suivront de près.

**En juillet.** 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 déjà échapper 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 <sup>a</sup>, les perdri-  
gons hâtifs, les premiers abricots & plusieurs poires excellentes, comme le petit muscat <sup>b</sup>, la poire de <sup>c</sup> madeleine & l'aurate.

LES  
FRUITS.

<sup>a</sup> Ou prunes de Catalogne.

<sup>b</sup> Ou poire de sept en gueule.

<sup>c</sup> Ou citron des Carmes. Paires d'été.

*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'égalé en délicatesse, & qu'elle est sept ou huit fois plus grosse.

*La Comte.* Sur la fin de juillet, si bien me souviens, on me fait ma provision de grosse mirabelle ou mirabelle perlée : c'est une prune pleine d'eau & fort sucrée. Tous ces fruits adroitement mélangés forment des pyramides & 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.

K ij

**LES FRUITS.** *Le Comte.* Les premières sont le muscat Robert<sup>a</sup>, poire cassante, mais presque sans marc & d'un bon suc; la poire de fusée<sup>b</sup> 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 toujours trop vite: elle est très-beurée, & d'une eau parfumée.

<sup>a</sup> Ou poire à la reine  
<sup>b</sup> Ou cuisse madame.

*La Comte.* J'aime assez la castolette & le salviati qui donnent dans le même tems. Elles sont propres à être mises au sucre, parce qu'elles sont musquées & sans marc.

<sup>c</sup> Ou royale musquée, ou muscat d'août ou royale d'été.

*Le Comte.* Les dernières de ce mois sont le bon-chrétien d'été musqué & la robine<sup>c</sup>, toutes deux cassantes, mais parfumées & pleines d'eau.

*La Comte.* C'est ici le mois des belles prunes. Mais je me perds dans toutes ces espèces.

**Prunes.**

*Le Comte.* Les premières sont la prune de Monsieur, qui est la même que le damas de Tours, 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,  
<sup>d</sup> Ou prune royale, la prune d'abricot, le perdigon<sup>d</sup> d'Italie,

le perdrigon violèt , le perdrigon blanc , & LES  
la prune diaprée se distinguent toutes par FRUITS.  
l'excellence de leur chair. La sainte Catharine ne le cède en rien aux précédentes , sur-tout lorsqu'on l'a laissée sur l'espalier acquérir les rides & la maturité de la vicillesse : elle ne pourroit y parvenir en plein vent , où elle est trop sujette à être battue.

*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 Moyen de colorer les fruits. peau toujours 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 être mis en œuvre avec réserve. Il ne faut découvrir le fruit ni trop-tôt , ni tout d'un coup. Attendez qu'il commence à mûrir. Alors ôtez d'abord les feuilles de dessous , en le laissant à couvert du soleil. Vous en pouvez ôter quelques autres successivement & enfin le découvrir en entier.

Le commencement d'août donne les Pêches : pêches de madeleine , l'une surnommée *la blanche* , l'autre *la rouge* , toutes deux excellentes. L'espèce en est reconnoissable



**LES FRUITS.** en ce que les feuilles en sont beaucoup plus dentellées que celles de tous les autres pêchers. On cueille la petite mignonne au commencement du même mois ; & la grosse quinze jours après. 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 hâtive , 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. La belle-garde ou gallande peut aller de pair avec les meilleures.

*Le Chev.* Quelle différence mèn-on entre pêche , brugnon , & pavi ?

**Brugnon.** *Le Comte.* Les pavis ne quittent point le noyau & ont la peau velue , excepté le **Pavi.** brugnon qui est lisse quoiqu'il soit vrai pavi. Toutes les pêches quittent le noyau & sont velues à l'exception de la pêche violette qui est sans duvèt.

**En septem-  
bre.** *La Comt.* Venons aux présens du mois de septembre. Un des plus beaux qu'il nous fasse est la poire de rousselèt , tant **Rousselèt.** la petite que la grosse.

*Le Comte.* Je crois avoir remarqué que ces deux espèces 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 rousselèt a été greffé, ou du terrain où on l'a élevé. C'est sans contredit une des plus exquisés 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 la plus parfaite : & celle qu'on y recueille dans les jardins & dans les cours a une finesse fort supérieure au rousselèt qu'on recueille à la campagne.

LES  
 FRUITS.

*Le Chev.* Un arbre qui étend ses racines sous un pavé immobile, ne jouit point comme les autres de l'avantage des labours & des pluies. Où trouve-t-il des suc? Il ne devrait donner que des fruits insipides? Il n'en devrait point donner du tout?

*Le Comte.* On ne peut presque douter qu'il ne s'éleve continuellement des lieux habités, & 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 soupiriaux des caves & aux murs de tous les souterrains. Ces petits sels, si propres à relever le goût des fruits,

K iiij

**LES 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 le pié des bâtimens d'où la pluye les balaye & les ramene au pié des arbres, tant par les séparations des pavés que par mille canaux que les vers y pratiquent pour venir respirer l'air & la fraîcheur.

Le rousselèt est accompagné ou suivi 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 pourprée 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 pourprée.

*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 la nivette, la blanche d'andilli, l'admirable jaune, la violette<sup>a</sup> tardive, & le pavi de pompone<sup>b</sup>, qui peut

<sup>a</sup> Ou pêche marbrée.

<sup>b</sup> Ou pavi monstrueux.

aller jusqu'en novembre. Le mois de septembre mûrit encore quelques prunes estimables, sur-tout la prune de vacances\*.

*La Comt.* Quand les pêches manquent, on les remplace quelquefois par un panier de pommes de calville d'été.

*Le Comte.* Les bonnes pêches de septembre décréditent presque toutes les poires de cette saison. Cependant l'épine d'été, non plus que le rouffelèt, ne craint point de paroître à côté de la pêche royale ou de l'admirable.

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.* Monsieur 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 fond peu animé de la poire de saint-Germain, de la royale d'hiver, & 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

LES  
FRUITS.

\* Ou prune violette tardive ou damas de septembre.  
Pommes.

\*Ou l'inconnue cheneau.

Artifice pour colorer les poires d'hiver.

**LES FRUITS.** recuit cette eau & la convertit, je ne sai comment, en un vermillon plein de vivacité.

**Octobre.** *Le Comte.* Le mois d'octobre, lorsque l'année est favorable, acheve de cuire les secondes figues, plus petites à la vérité, mais plus fines encore que les premières; & peut-être sont-elles avec les melons, ce que l'année a de plus parfait.

**Poires d'automne.** Parmi les poires dont la recolte est grande en ce mois, je voudrois me berner à la culture de cinq ou six qui sont fondantes & délicieuses. La première est le beuré qu'on distingue en beuré gris, beuré rouge, verd, doré. Ces différences proviennent apparemment de la nature des poussières qui ont fécondé le pepin d'ou l'arbre est provenu. Les autres sont la verte-longue<sup>a</sup>, la verte-longue suisse<sup>b</sup>, la bergamotte d'automne, la bergamotte suisse, le doyenné ou poire de saint-Michel, & le bési de la motte. Celle-ci n'est bonne qu'en plein vent.

<sup>a</sup> Ou mouille le bouche d'automne.

<sup>b</sup> Ou mouille le bouche pa-nachée.

*La Comt.* Tous ces fruits & particulièrement la bergamotte d'automne sont très-bons: mais c'est un malheur pour eux d'être servis auprès du beuré.

**Raisins.** *Le Comte.* On cueille dès la fin d'août des raisins déjà mûrs, comme le chasselas qui est d'une douceur parfaite, le cionat<sup>c</sup>

<sup>c</sup> Ou raisin d'Autriche.

aussi bon que le précédent , & dont la feuille est reconnoissable en ce qu'elle est LES FRUITS.  
 decoupée comme celle du persil ; les raisins de Corinthe tant blanc que violèt , espèces de petits raisins sans pepin , dont les grains sont menus & fort ferrés. On cueille aussi en septembre les muscats de trois espèces , le blanc , le violèt , & le rouge , beaux & excellens raisins quand ils mûrissent suffisamment. 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 des cizeaux , & de supprimer plusieurs grains pour nourrir 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

K vj

LES FRUITS. 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 crois qu'il y a des manières plus simples pour la conservation des raisins.

Manière  
de conserver  
long tems le  
raisin.

*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.

Un autre moyen plus sûr encore, quoiqu'un peu plus embarrassant, 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 nourriture de sa tige, **LES**  
ou ne laisse pas évaporer beaucoup de **FRUITS**  
ses sucs. Mais il se trouve garanti sous  
cette couverture des insultes de la pluie,  
de la grêle, des oiseaux, des rats, & des  
petites gelées. Si le froid devient plus  
fort, on y présente un paillason, & l'on  
est presque sûr d'avoir de très-beaux mus-  
cats ou autres raisins jusqu'après Pâques.  
Dans les grandes gelées il faut se hâter de  
tout cueillir.

*Le Comte.* En novembre tous les fruits En novem-  
bre.  
à noyau sont disparus : mais la serre alors  
regorge d'autres fruits qui se préparent  
& se façonnent peu à peu, les uns plutôt,  
les autres plutôt tard.

*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 prompte à mollir,  
est fondante & d'un goût relevé. La dau-  
phine ou lansac, le sucré vert, la mar-  
quise, la poire de petitoin ou merveille  
d'hiver, sont toutes fondantes & de fort  
bonne eau. Ce qu'est le beuré en octo-  
bre, la crasane l'est en novembre : elle  
tient par tout le premier rang.

La poire de saint-Germain qui de toutes Endécembres.



**LES** les espèces fondantes a seule le privilège  
**FRUITS.** de ne point mollir, prétend faire les hon-  
 Poires d'hy- neurs de la table en décembre.  
 ver.

*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.* La louise-bonne, ne réussit parfaitement qu'en plein vent, sur de vieux arbres & dans des terres sèches. Elle est sans goût dans les lieux froids & humides. Le martin-sec dure plusieurs mois: il est excellent cuit.

**En janvier.** La dernière poire fondante & celle qui fait les délices de janvier & de février est la poire de colmart.

*La Comt.* Le franc-réal, la double fleur, la cadillac, la poire de livre peuvent orner les desserts assez long-tems, & ensuite se manger cuits.

*Le Comte.* Le feu s'y fait jour au travers du grain le plus pierreux, & y développe des sels très-fins & très-savoureux qu'on n'éprouveroit pas dans le fruit crud.

N'oublions pas ici la royale d'hiver LES  
 qui ne mûrit communément qu'en fé- FRUITS.  
 vrier, & qui est excellente quand on la En février.  
 cueille sur un vieil arbre en plein vent.  
 C'est une richesse dans un tems où toutes  
 les espèces parfaites commencent à nous  
 manquer. Mais le bon-chrétien par sa  
 beauté & par l'excellence de son eau su-  
 crée est la ressource de tout l'hiver. Le  
 bon-chrétien d'Ausich & celui de Tou-  
 raine ont une finesse de grain qui appro-  
 che du fondant.

*La Comt.* Quand le bon-chrétien est  
 trop cassant & d'un grain grossier, on en  
 fait des compotes d'un goût parfait.

Les mois de mars & d'avril n'ont point En mars &  
avril.  
 d'autre fonds que cette poire, & les plus  
 belles espèces de pommes qui se mettent  
 en œuvre jusqu'après Pâques, comme le  
 calville blanc & le calville rouge, la rei-  
 nette d'Angleterre ou pomme d'or; le  
 fenouillet gris & le fenouillet rouge \*, & \* Ou pomme  
de bardin.  
 sur-tout la reinette franche & la reinette  
 grise, qui sont les reines des pommes,  
 tant crues que cuites. La petite pomme  
 d'api réjouit au moins les yeux par la vi-  
 vacité de ses couleurs, & quelquefois le  
 goût par un suc très-délicat.

A mesure que nous avançons dans l'hy-  
 ver, le nombre des bons fruits commence

**LES** considérablement à diminuer : les libé-  
**FRUITS.** lités de la nature , & les précautions du  
 jardinier , sont enfin épuisées. Mais lors-  
 que nous vous paroïssons pauvres & dé-  
 nués de tout , on ouvre une nouvelle  
 serre que la mere de famille a prise sous  
 sa direction. Elle fait reparoître sur la ta-  
 ble la plûpart des fruits que nous venons  
 de nommer : elle fait revivre , en quel-  
 que sorte , les faveurs de toutes les sai-  
 sons.

**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 long-  
 tems. 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 sou-  
 vent que la cuisson dégage , je ne sai com-  
 ment , le sucre naturel des fruits , & y  
 fait trouver un parfum que la maturité  
 même n'y avoit point mis.

*Le Chev.* On l'éprouve bien dans les marmelades d'abricots & de mirabelles. LES FRUITS

*La Comt.* Plusieurs beaux fruits, & en particulier l'abricot, la pêche, & la reine-claude, après avoir été fortement cuits à mi-sucré, 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 boîtes. Certains damas noirs se conservent avec la fleur & l'azur dont ils étoient colorés sur l'arbre. Les brugnelles\*, 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 remontent sous des formes différentes, & souvent avec leur saveur simple & naturelle, lors même que l'année ne nous donne plus rien.

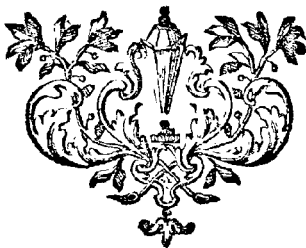
*Le Comte.* Ces fruits admirables qui détachés de l'arbre n'avoient que quelques jours de vie, acquièrent par cette demi-

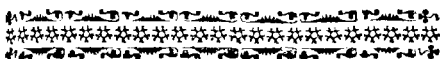
\* *Grosses prunes de Provence.*

LES  
FRUITS.

cuisson une consistance 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.

---

## DIXIÈME ENTRETIEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

*Le Pr.* **V**ous 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 règle, 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 *Le Chev.* N'est-ce pas plutôt à M. de la  
LE'GUMES. *Quintinie ?*

*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 développe, & il lui fait faire d'heureux efforts qui servent ensuite aux autres de modèle & de règles. Les grands succès de M. de la Quintinie 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 chère par le soin qu'ils ont pris en faisant quelques expéditions dans les païs étrangers, de nous en rapporter de nouvelles espèces de fruits.

*Le Chev.* Connoissons-nous beaucoup de fruits qui nous aient été procurés de cette façon ?

*Virg. Georg.* *Le Pr.* Vous avez pû voir dans Virgile  
*2. Plin. hist. nat. l. 12. & seq.* & 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 rapporter de Cérasonie à Rome le cerisier qu'on n'y connoissoit pas. Les princes croisés nous rapportèrent 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 Quintinie, 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.

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 toujours nouvelles & toujours 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'enfourdit.

LES  
LÉGUMES.

*Plin. hist. nat. l. 15. sect. 30. Hard.*



**LES** *Le Chev.* Cette autre partie du jardi-  
**LE'GUMES.** nage est-elle difficile ?

Culture des  
 légumes-  
 façons ordi-  
 naires.

*Le Pr.* La réussite en dépend de plu-  
 sieurs menues opérations qui s'appren-  
 nent très-promptement par l'usage. Ce se-  
 roit perdre du tems que de vous en donner  
 des règles. Vous comprenez assez ce que  
 c'est que labourer, fouiller, bêcher, &  
 ameublir la terre. Il ne vous faut plus de  
 dictionnaire pour entendre ce que c'est  
 qu'alligner des planches de légumes, met-  
 tre 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 arro-  
 semens. 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 couper le verd  
 des légumes, pour empêcher les feuilles  
 d'enbas de blanchir & de pourir la racine;  
 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; em-

pailler les cardons & les artichaux; dresser LES  
des couches hautes; faire des couches LE'S GUMES.  
sourdes ou enfoncées à fleur de terre;  
echauffer une couche, & la réchauffer en  
l'environnant de fumier de cheval tout  
nouveau . . . .

*Le Chev.* J'entens tout ce que ces termes signifient: mais voilà 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.

**LÈS** *Le Chev.* Je vois bien que c'est cette  
**LÉGUMES.** connoissance qui régle 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 cacao du Mexique, 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 acquérir.

Division des  
 plantes pota-  
 gères.

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 odoriferantes, les légumes proprement dits, & les fruits potagers, ou les fruits de terre.

*Le Chev.* Qu'entendez-vous, je vous prie par légumes proprement dits ?

*Le Pr.* On ne devoit régulièrement appeller légumes que les graines qu'on recueille dans des cosles, comme pois, fèves, lentilles, haricots, lupins. Mais l'usage étend ce nom aux racines mêmes, & à la plûpart des plantes potagères.

L

*Le Chev.* Commençons donc, s'il vous plaît, par les racines. Quelles sont celles dont on fait le plus d'usage, & dans quels tems les plante-t-on ?

*Le Pr.* Les racines sont les falsifis, les carottes, les panais, les chéruiis, les raves, les bete-raves, les navets, & quelques autres.

Le falsifi est de deux sortes, le commun & celui d'Espagne, ou scorsonère, qui grossit davantage & est plus estimé que le commun. On sème la scorsonère au printems & au mois d'août. Elle demeure deux ans en terre : mais on en sème une planche chaque année, pour n'en point manquer. Le falsifi commun se sème au printems, & ne dure que jusqu'au carême de l'année suivante. Ces racines, & généralement toutes les racines potagères, se plaisent dans une terre un peu grasse, mais extrêmement douce & ameublée : 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 sèment en avril, ou un peu plutôt, dans une terre légère & sabloneuse, mais un peu humectée. On a soin de les sarcler, de crainte que les autres herbes ne les appauvrissent ;

**LES** & de les éclaircir comme les falfifis pour  
**LE'GUMES.** les fortifier. On peut en racourcir le verd  
 qui épuiferoit la racine, ou l'altéreroit en  
 fe pouriffant faute d'air. On lève ces ra-  
 cines avant l'hyver, & on les conſerve  
 en les enterrant fort près l'une de l'autre.

**Chéruiſ.** Le chérui ſe ſème & 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 ſème 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'hy-  
 ver. Les petits navets de Champagne ſont  
 les plus eſtimés : mais ſémés ailleurs ils  
 n'ont plus le même goût.

**Raves ou** Les raves veulent la terre la plus douce  
**raiforts.** & de fréquens arroſemens. On les ſème &  
 on les élève ſur couche dès le mois de dé-  
 cembre en les couvrant. Elles ne ſont que  
 cinq ou ſix ſemaines en terre, & on en  
 reſème entre les rayons de laitues & de  
 chicorées, pour en avoir tout l'été. Une  
 même terre produit ainſi une double  
 moiſſon.

La bete-rave comme les falfifis, les ca-  
 rottes, les panais, & les raves, ne ſe mul-  
 tiplie que de graine. On la ſème & 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 apportée 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 végète sous terre dans les endroits crevassés & sablonneux. La truffe ne pousse ni tiges ni racines.

Truffes rouges.

*Le Chev.* Par quels moyens peut-elle donc tirer des suc de la terre, & grossir ?

*Le Pr.* Elle se nourrit par ses pores comme les plantes marines. Après avoir grossi plus ou moins, elle se dessèche & 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.

L ij

**LES** Ce que je vous dirai des verdure ne  
**LE'GUMES.** chargera pas vos tablettes plus que ce qui  
**Les verdure.** vient d'être dit des racines. Les verdure  
 ou herbes de cuisine, font l'oseille, la  
 poirée, le persil, & les autres qui vous  
 sont assez connues.

**Oseille.** L'oseille, tant la pointue que la ronde  
 se peut multiplier de touffes éclatées, ou  
 de graines qu'on sème depuis mars jus-  
 qu'en septembre. Une planche d'oseille se  
 coupe durant six ans, pourvû qu'on la  
 nourrisse de tems en tems de quelques  
 pouces de terreau & de terre de sentier.  
 Mais la meilleure pratique est de la semer  
 tous les ans au printems.

**Arroche.** L'arroche ou bonne-dame se sème au  
 printems & passe assez vite. Elle sert à do-  
 rer le potages, & à faire certaines farces  
 fort estimées. On la sème tous les mois.

**Poirée.** La poirée ou bette-blonde se sème en  
 mars. On la coupe pour l'usage journalier,  
 & elle repousse comme l'oseille. Ce  
 qu'on en transplante se conserve aisément  
 malgré la gelée, & donne des cardes sur  
 la fin du printems suivant.

*Le Chev.* Pourquoi, je vous prie, mèn-  
 on ordinairement plusieurs piés de por-  
 rées dans les plants 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.

On fait des bouillons amers, mais salutaires, & souvent préférables aux remèdes étrangers, avec la bourache & la buglose. L'alleluya est plus rafraîchissant; c'est une espèce de tréfle qui se multiplie de brins enracinés. Ces trois plantes potagères se peuvent multiplier de graine en tel tems qu'on veut.

Buglose.  
Alleluia.  
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 sème 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 quatrième espèce de persil.

Persil.

Les épinars se sèment en août & en septembre dans une terre fort amandée. Les premiers sémés donnent sur la fin de l'automne & jusqu'en hyver. Les autres qu'on conserve tout l'hyver sont la manne du carême.

Epinars.

Les choux dont chacun connoît assez les espèces & l'utilité, se sèment au prin-

Choux.



**LES** tems & plusieurs mois de suite, pour en  
**LE** GUMES. avoir en différentes saisons. Ceux qu'on  
 sème en automne se transplantent dès l'au-  
 tonne en pépinière, c'est-à-dire, fort ser-  
 rés, pour ne pas employer inutilement un  
 grand terrain tant que leur feuillage s'é-  
 tend peu. On les transplante une seconde  
 fois quand ils sont forts, & on les espace  
 alors selon la largeur qu'ils doivent pren-  
 dre. On les arrache de terre avant l'hiver,  
 & on les conserve attachés la racine en  
 haut, ou plutôt 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 sèment & se conser-  
 vent comme les choux ordinaires. Mais si  
 au mois d'août ou de septembre on sème  
 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'automne.

**Broccolis.** Les broccolis ou les petites branches qui  
 renaissent sur les tiges des choux qu'on a  
 coupés, sont de service dans bien des ra-  
 goûts sur les meilleures tables. C'est une  
 imitation du chou broccoli si vanté chez  
 les Italiens.

Passons aux salades qui font toujours **LES**  
 partie de la bonne chère. Quoiqu'on fasse **LE GUMES.**  
 à la cuisine cent différens usages des lai- **Les salades.**  
 tues, des chicorées & du céleri, ces her-  
 bes sont le fond principal des salades,  
 dont il est aisé d'être toujours pourvû par  
 la manière de les semer de quinze jours  
 en quinze jours, & par l'inégalité même  
 des accroissémens de chaque espèce. **Les Laitues.**  
 laitues seules se relayent durænt six mois  
 & plus, pour nous rafraîchir tour à tour.  
 Les laitues à coquille, & celles de la pas-  
 sion, résistent à la gelée, sur-tout si on a  
 pris soin en automne de les placer sous un  
 bon aspect & sur un ados : elles commen-  
 ceront à pommer dès le mois de mars.  
 La petite crêpe & la grosse ne tardent pas  
 à pommer sur couche & sous cloche, &  
 peuvent même être de service avant les  
 précédentes. La laitue royale, la saint-Ger-  
 main, la grosse blonde, la blonde de  
 Mets, & sur-tout la laitue George replan-  
 tées en pleine terre pomment à souhait  
 jusqu'aux grandes chaleurs. On sème 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 automne.

L iiii

**LES** L'hyver se félicite d'en recueillir les restes,  
**LE'GUMES.** ou même de moissonner en herbes les  
 nouvelles venues dont il envie la jouissance  
 au printems.

**Chicons.** Les chicons ou laitues romaines qu'on  
 a de même sémées & liées à propos, peu-  
 vent souvent en été prendre la place des  
 laitues, quand la chaleur fait monter  
 celles-ci trop vite.

**Chicorée.** Cette moisson n'est pas finie que celle  
 de la chicorée & du céleri commence &  
 continuera tout l'hyver. On sème la chi-  
 corée dès le mois de mars & jusqu'en  
 juillet. 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 ferrés 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 aérer les  
 rêtes, en écartant le fumier dans les  
 beaux jours pour empêcher la pouriture.

**Céleri.** Le céleri se sème dès le printems. On  
 le transplante dans des rayons un peu pro-  
 fonds; & 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 en terre  
 où il continue à blanchir si la lumière n'y  
 entre point.

La chicorée sauvage qui est utile par ses racines & par son feuillage, se sème de quinze jours en quinze jours depuis la fin de février. Par-là on peut en avoir tous les jours de tendre pour les salades vertes qui sont fort estimées. On la fait blanchir pour l'hiver ; & pourvû que la racine 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 sème tous les quinze jours, depuis février jusqu'en septembre, que le cerfeuil musqué qui demeure en place sans craindre la gelée : les autres varient selon les saisons, comme le pourpier verd, qu'on sème sur couche & sous cloches en février ; le pourpier doré qu'on sème sur planche au mois de mai ; le cresson alénois qu'on sème tous les huit jours pendant l'été ; le cresson d'eau qu'on ne recueille pas dans le potager, mais au bord des ruisseaux & des fontaines ; les mâches & les raiponces qu'on peut semer dans le potager, ou faire cueillir dans les terres à blé où elles se sement tous les ans d'elles-mêmes.

\* Il faut être encore plus retenu dans  
\* Les herbes fines & odoriférantes.

**LES** l'usage des herbes fines & odoriférantes,  
**LE GUMES.** telles que sont l'estragon, le baume ordinaire, le baume citroné, la civette d'Angleterre ou appétit, le cocq, l'anis, le fenouil, la petite mélisse ou citronelle, le basilic & la roquette.

**Bordures.** C'est avec plusieurs de ces herbes fines qu'on forme les bordures des quarrés, & on leur associe pour divers usages le thim, l'hisope, la sauge, la lavande, la marjolaine, l'absinte, la camomille, la rue, les violettes, & la sarriette: on peut ranger celle-ci auprès des pois & des fèves auxquelles elle servira d'affaisonnement 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 Caralogue ou d'autres oignons blancs, de bete-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 des 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 câprier, & qui laissées quelque peu plus long-tems sur l'arbre, seroient devenu fleurs, & enfin fruits. Le câprier se plaît dans les décombres & dans les crevasses des murailles.

La plûpart des légumés étant assez insipides, on les relève par le secours des plantes fortes, qui par leur sel volatil & piquant en font 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 plantes  
bulbeuses.

*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.

*Le Chev.* J'ai interrompu la culture des plantes fortes.

*Le Pr.* Les poireaux se sèment au printemps. On les transplante afin qu'ils grossissent étant mis plus au large. On les ar-

**LES** rache avant l'hiver, & on les conserve  
**LE'GUMES.** 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 sèment & quelquefois se  
 transplantent. On les foule au commence-  
 ment de septembre, pour leur donner  
 plus de ventre, & on les conserve à cou-  
 vert de l'humidité & de la gelée. On peut  
 aussi en semer en septembre, & les trans-  
 planter au printems pour en avoir de  
 bonne-heure.

Les vrais légumes qui sont les fèves, les  
 haricots, & les pois, dont les espèces va-  
 rient beaucoup, réussissent généralement  
 mieux dans la terre légère & sablonneuse  
 que dans la forte. La plûpart demandent  
 le secours des rames & beaucoup d'air  
 entre deux routes, pour pouvoir donner  
 abondamment. On a soin de pincer ou de  
 rogner les fèves, pour fortifier la tige &  
 les coffes en retranchant le montant. On  
 ôte par le même moyen une légion de pa-  
 cerons qui s'attachent vers le haut où le  
 verd est plus tendre. En semant les pois de  
 mois en mois, & même dès l'hiver, on en  
 a de nouveaux presque d'un bout de l'an-  
 née à l'autre, & sans difficulté jusqu'à la fin  
 d'octobre. On sèche le reste pour l'hiver.

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. On peut mettre à leur suite les asperges, quoique ce soit des tiges, les artichaux, quoiqu'ils soient le calice d'une fleur, & les cardes, quoique ce soit des côtes de feuilles. Nous n'ajouâterons pas ici les groseilles de trois ou quatre espèces, ni les framboises, non plus que les fraises, que nous avons rangées ailleurs parmi les véritables fruits.

LES  
LÉGUMES.  
Les fruits  
de terre.

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 vint & vint-cinq 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 abondamment les sucs qui leur conviennent.

Asperges

*Le Chev.* Puisqu'un plant d'asperges est d'un si bon revenu, vous voudrez bien



**LES** m'apprendre comment on le dresse. Je  
**LE GUMES.** prens goût à la philosophie pratique.

Manière de  
 faire un beau  
 plant d'asper-  
 ges.

*Le Pr.* Un nouveau plant se peut faire de graine : mais on avance beaucoup en le faisant plutôt 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 pratique le long des lignes des trous de quinze à seize pouces de diamètre sur quatre de profondeur, & disposés en quinconge. 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 appuyant 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 amoncélée & entassée en dos d'âne sur le sentier, d'où on la rejettera peu-à-peu & d'année en année dans la planche qui reviendra ainsi au niveau du sentier. On terrotte les asperges de deux ans en deux

ans , & on recouvre le terreau de la terre  
 du sentier. Quatre ans après qu'on a plan-  
 té, on pourra cueillir de belles asperges.  
 Alors on retournera le vieux plant pour  
 en faire un tout autre usage.

LES  
 LÉGUMES.

*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 ?

*Le Pr.* On en avance la jouissance par  
 le sacrifice qu'on fait de quelques plan-  
 ches. 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 cou-  
 vrir ces cloches de fumier sec pendant la  
 gelée, & lorsqu'il nége emporter le fu-  
 mier avec la nége qui refroidiroit tout.  
 Le fumier sec qu'on y rapporte doit cou-  
 vrir ou toucher immédiatement les clo-  
 ches & non les asperges, parce qu'au lieu  
 de verdir elles blanchiroient sous la paille.

Asperges  
 hâtives.

**LES** En renouvelant ensuite, ou en toutou en  
**LE GUMES.** 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 jan-  
 vier. La recolte continuera un mois ou six  
 semaines dans chaque planche, & se re-  
 nouvellera si on renouvelle les réchauffe-  
 mens, jusqu'à ce qu'un autre plant four-  
 nisse son fruit sans efforts au retour du  
 printems. Les planches qu'on a poussées  
 par cette chaleur artificielle ont besoin de  
 quatre ans pour se rétablir, & pourront  
 encore alors souffrir une seconde & der-  
 nière opération.

**Artichaux.** La culture des artichaux est plus aisée.  
 Tout s'y réduit à les loger dans un excel-  
 lent fonds qu'on engraisse le plus qu'il est  
 possible; à planter en échiquier les œille-  
 tons 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 ga-  
 rantir 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 ra-  
 cines. On fait une pépinière des médio-  
 cres, pour remplir au besoin ce qui périt.

La tige qui s'est fortifiée, & qu'on a arrêtée en automne, donne du fruit au printemps. Ce qui a été planté au printemps en doit donner en automne. La tige qui commence au printemps à montrer son fruit, étant coupée fort bas, rendra de nouvelles têtes en septembre. On se régle sur ces observations pour s'assurer deux récoltes.

LES  
LÉGUMES.

*Le Chev.* La récolte peut donc être double dans un même plant. Il ne faudra qu'en laisser monter une partie au printemps, & arrêter l'autre qui se réservera pour l'automne.

*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, séchés & enfilés par manière de chapelets, avec une feuille de papier entre-deux, se conservent au sec tout l'hiver, pour être, avec les champignons, la nourriture des tourtes & des ragoûts.

*Le Chev.* Quelle est la durée d'un bon plant ?

*Le Pr.* Elle n'est guères 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

**LES** lie, & on les empaille sans leur donner  
**LE GUMES.** aucun air que par le haut. Ils blanchissent  
 Cardes & car- comme des cardons d'Espagne, dont le  
 dons d'Espa- gouvernement est à-peu-près le même.  
 gne. On conserve tout l'hiver dans le sable de  
 la serre ces grands paquets de feuilles par-  
 faitement blanchies & dépouillées de toute  
 leur amertume.

*Le Comte.* Venons, je vous prie, à la  
 culture du melon.

**Concombres.** *Le Pr.* Vous laissez-là le concombre,  
 la citrouille, & le potiron. Ne les mépri-  
 sons pas. On en fait des potages, des ra-  
 goûts, du pain, & des remèdes. La cul-  
 ture en est entièrement semblable à celle  
 du melon, si ce n'est qu'on ne les taille pas  
 avec tant de précaution.

Citrouilles.  
 Potirons.  
 Melons.

**Culture du** Le melon est une de plus parfaites pro-  
**melon.** ductions du potager, & un des plus deli-  
 cieux rafraîchissemens que la nature, tou-  
 jours attentive à nos besoins, nous ait pré-  
 parés 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 met les cou-  
 ches 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 sépa-  
 re. On étend sur ces couches huit ou neuf  
 pouces d'excellent terreau qu'on peut uti-

lement mêler de sable noir. Mais point de terre franche : elle y seroit nuisible. On sème les melons dès le mois de février, sans en tremper la graine ni dans le vin ni dans le sucre. On ne le feroit qu'à l'imitation de ceux que les jardiniers ont dupés. On sème en mettant les graines quatre à quatre dans des trous alignés & distans de deux doigts. 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 paille-fons 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 jèts pour fortifier le reste. Mais c'est une pratique plutôt pernicieuse qu'utile d'abattre dans les commencemens les deux feuilles séminales, & par la suite les fleurs mâles, qu'on appelle, mal-à-propos, fausses fleurs. Ces pièces n'ont pas été mises

LES

LÉGUMES.

**LES** inutilement dans la plante. Vous savez  
**LE GUMES.** qu'elles lui rendent des services impor-  
 tans, 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.

*Voyez la pre-  
 miere 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'hom-  
 me est maître d'opter ; & s'il aime mieux  
 un 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 aussice  
 qu'on fait fort à propos dans le gouverne-  
 ment des melons. Quand on est sûr d'en  
 avoir deux ou trois bien formés sur une  
 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 gros-  
 seur ? alors on ne l'arrose plus ; l'alté-  
 ration même étant propre à en faire pa-  
 roître le goût plus vineux & plus sucré,

que si la sève en étoit délaïée de beaucoup d'eau.

LES  
LÉGUMES.

*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 toutes ces productions selon les besoins des saisons & des climats. Durant l'hiver, lorsque la terre se repose & cesse de produire pour recouvrer de nouveaux sucs, nous jouissons d'une ample provision, tant de fruits que 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 ondens comme le melon ; mais glacés, acides, & pleins d'une eau propre à

Raison de  
la variété des  
fruits selon  
les saisons &  
selon les cli-  
mats.



**LES** humecter leur sang trop raréfié. Tels sont  
**LE'GUMES.** 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 oc-  
 cupe les endroits où elle peut mûrir suffi-  
 samment , pour fournir aux habitans de la  
 Zone tempérée , & aux peuples septen-  
 trionaux , dont le sang est épaissi par le  
 froid , une liqueur spiritueuse , & propre à  
 résister au poids d'un air trop engourdi.

*Le Chev.* Mais cette libéralité de la na-  
 ture ne seroit-elle pas plus digne de notre  
 reconnoissance , si elle alloit jusqu'à don-  
 ner toutes sortes de fruits à toutes sortes  
 de saisons & de païs ?

*Le Pr.* L'auteur de la nature n'est pas  
 seulement libéral : il est en même tems  
 économe. Si sa libéralité n'avoit ni règles  
 ni bornes , les plus grands désordres en  
 seroient la suite : au lieu que de son éco-  
 nomie 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 seule-  
 ment 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 país 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 rapprochent les países les plus éloignés par le transport & par la communication de leurs productions respectives. L'agriculture & le commerce, qui sont les deux mobiles de la société, donnent lieu aux hommes d'exercer 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 toujours à souhait.

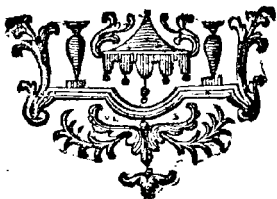
La même vûe paroît dans l'inégalité des saisons. Dans de certains mois de l'année, l'homme fait sur-tout usage de sa force & de ses bras. Il faut labourer, planter, semer, herser, replanter, sarcler, cueillir, vendre. Il a souvent la plûpart de ces choses à faire à la fois. Dans un autre tems il fait usage de sa prévoyance: il sauve, il enleve ce qu'il peut à la malignité des vents, & à la rigueur de la mauvaise saison.

LES

LE GUMES.

**LES** Il renferme , il arrange , il entretient : il  
**LE'GUMES.** fait à loisir les préparatifs nécessaires pour  
 l'année suivante. Par des exercices modé-  
 rés , qui lui tiennent lieu de repos , il se  
 mèt 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'in-  
 téresse puissamment , en le laissant jouir de  
 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 dégéné-  
 rer & périr dès qu'il en néglige la culture.





# LE LABOURAGE.

---

## ONZIÈME ENTRETEN.

LE PRIEUR.  
LE CHEVALIER.

*Le Pr.* **P**Uisque nous nous trouvons seuls ces jours-ci , nous pourrions , sans incommoder personne , allonger notre promenade tant qu'il vous plaira.

*Le Chev.* Voyons aujourd'hui la campagne. Allons tout à l'avanture : nous ne pouvons que bien tomber.

*Le Pr.* Ce chemin nous conduit dans les terres labourées. C'est un autre jardin & d'un goût fort différent de celui que nous quittons.

*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.

*Tomme II.*

M

LE LABOU- *Le Chev.* Voilà des laboureurs qui  
RAGE. avec six chevaux avancent fort lentement.  
Voyez , je vous prie , quelles masses de  
terre ils ont à renverser. Pourront-ils sé-  
mer là-dedans ?

*Le Pr.* On n'y sèmera pas si-tôt : ce ne  
fera 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 sen-  
sible 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 œillèts , à la bonne-heure : en aura  
qui voudra : mais pour avoir du pain , il  
faudroit , ce me semble , qu'il n'en coûtât  
rien.

*Le Pr.* Voilà 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, & LE LABOUR-  
 il l'a réglé comme il a voulu. Entrevoyons RAGE.  
 au moins la sagesse de ses vûes. 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 four-  
 nit son pain. Le premier est libre & com-  
 munément peu pénible. Le second est in-  
 dispensable & fatigant. Pour avoir des  
 fleurs, & même un assez grand nombre  
 de beaux fruits, la Providence n'a pas  
 voulu qu'il en coûtât beaucoup à l'hom-  
 me. Le principal mérite de ce bienfait con-  
 siste 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, & mê-  
 me 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 délasse-  
 ment après son travail : & d'ailleurs l'hom-

LE LABOU- me se trouve , à cet égard , entièrement  
RAGE. 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 soutien. Il n'a pas été laissé sur ce point dans la même indifférence , & ce nécessaire lui coûte 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.

Fécondité de la terre.

*Cic. de senect.*

Mais ce travail, quoiqu'il lui coûte, 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 fidèlement 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 affoiblissimens 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 les pertes.]

*Le Chev.* Je m'étois trompé, & je LE LABOU-  
comprends à présent, que pour faire tra- RAGE.  
vailler l'homme, il n'y avoit point de  
moyen plus sûr que le besoin. Mais ce que  
vous dites, Monsieur, de l'extrême fécon-  
dité de la terre, se trouve-t-il exactement  
vrai? Il y a bien des terres dont il seroit  
impossible de tirer du blé.

*Le Pr.* Toutes sortes de terres ne peu- Variété des  
vent pas produire toutes sortes de grains: terres rélati-  
je l'avoue. Il en est de sabloneuses ou de ve à celle des  
si légères, que tous les sucs que l'air y dé- grains.  
pose s'en évaporent fort vite: & le blé  
qui veut une nourriture forte, n'y trouve  
pas de quoi subsister. Il est au contraire  
des terres fortes & argileuses que pres-  
qu'aucune semence ne peut percer. Il en  
est d'autres enfin qui tiennent un milieu  
plus ou moins juste entre ces deux quali-  
tés, & qui sont propres pour différentes  
productions, selon qu'elles approchent  
ou de la nature du sable, ou de la nature  
de l'argile.

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 soutien de  
la vie des hommes, le Créateur ne les a



**LE LABOU-** pas réduits à un étroit nécessaire. Il en a  
**RAGE.** multiplié les espèces telles que sont le fro-  
 ment, le ségle, le ris, le millèt, l'orge,  
 l'avoine, le maïs, les lentilles, les pois,  
 & beaucoup d'autres. Toutes les sortes de  
 grains ont leur utilité & leur propriété,  
 dont l'homme est toujourns la fin. Les uns  
 sont destinés pour 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 ordi-  
 naire & la plus nourrissante, qui est la  
 biere, imite la force du vin, & entient  
 lieu dans les années où la vigne manque  
 & dans les païs où elle ne peut croître.

*Psal. 103.* Le froment qui est la plus forte nourri-  
 ture, & le soutien 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 con-  
 tente quelquefois de la plus légère. L'orge,  
 l'avoine, le blé sarasin, & le millèt se plai-  
 sent 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 nourriture ordinaire des habitans.

Il y a aussi quelques terres en Europe où l'on le cultive avec succès, comme en Piémont & en Espagne. Le froment & le seigle sont la nourriture 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 nourriture 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.

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 nourriture dans un pays, est employé comme un remède salutaire dans un autre. Quand un accident imprévu nous enlève les blés qu'on avoit sémés avant l'hyver, les autres grains qu'on sème au mois de mars servent à remplacer les premiers, comme il arriva en 1799. & 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 diversité des grains, il ne se trouve point de

**LE LABOU- terre qui ne puisse être de quelque rapport ;**  
**RAGE.** 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 ferrées ,  
 peuvent-elles toujours produire ? Où pren-  
 nent-elles la substance des moissons qu'on  
 en emporte tous les ans ?

*Le Pr.* Les terres pour être mises & te-  
 nues en valeur ont besoin du secours du  
 ciel & de celui de l'homme. Elles reçoivent  
 de l'air , non de ces influences chimé-  
 riques qu'on faisoit autrefois descendre  
 de la lune & des astres ; mais des écoule-  
 mens 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 cul-  
 ture & l'engrais.

Le travail de  
 l'homme.

La culture , en ouvrant fréquemment  
 le 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 épuiserait bien-tôt toute la fécondité ,  
 si l'on n'y jettoit un amendement propre  
 à leur rendre une nouvelle substance & de  
 nouveaux sucs. †

Les terres fortes demandent beaucoup de culture, & se contentent d'un léger engrais. Les terres maigres demandent un fort engrais & un labour plus léger.

LE LABOUR  
RAGE.

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'atmosphère.

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 courre qui tranche la terre, & la dispose à souffrir une plus grande ouverture; en second lieu, d'un large soc ou fer triangulaire

Charue.

**LE LABOUR** terminé en pointe, & aplani à deux faces, pour élargir l'ouverture & défoncer la terre en suivant le coutre ; en troisième lieu d'une large oreille, qui se mettant toujours 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 pesante 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 suffisamment 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 sème une avant l'hiver en froment & en seigle, 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 sème en mars, ou au plûtard en avril. La troisième portion est en jachère, 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'entrichit par les sels qu'elle contient; les rosées & les pluies l'humectent; les vents mêmes lui apportent quelques sels, & de nouveaux sucés. Elle résorise 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 Chev.* Je mange tous les jours du pain: mais je vous avoue, que je ne fais 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 LABOU-  
RAGE.

Ordre des  
labours.

*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 automne 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.

Le second se donne au printemps : en certains cantons à la S. Jean. Il doit être profond dans les fortes terres, aussi-bien que le troisième qui précède les semailles. Il arrive quelquefois que ces trois labours ne suffisent point ; & qu'il faut rompre & ameubler 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 chute & l'écoulement des eaux.

Deux labours suffisent pour les mars, l'un avant l'hyver, l'autre au printemps. Je ne parle pas de l'espèce de labour qui se fait encore aussi-tôt qu'on a semé. C'est

**Herse.**

\* . . . . proficisso quæ suscitât aquore terga  
Rursus in obliquum verso perrumpit aratro. *Georg. 1.*

moins un labour qu'on donne à la terre, LE LABOUR-  
qu'une couverture qu'on procure au grain. RAGE.

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 perdrait bien-tôt tous les suc& la substance dont il a besoin, si on le couvroit foiblement avec les dents de la herse.

L'engrais n'est pas moins important que L'engrais.  
les labours. Il est quelquefois nécessaire aux meilleurs terres; il l'est toujours 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.

*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 écu-



LE LABOU- rieſ, des étables, & des bergeries. Les co-  
RAGE lombiers, les poulaiers, & 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 brâſſeries, des  
tanneries, & des teintures ; ils arroſent le  
tout avec les eaux de ſavonage, quand ils  
ſont à portée de les avoir des blanchiſſeu-  
ſes, qui communément les jettent com-  
me inutiles, quoique le ſavon ſoit plein  
d'huiles & de ſels, qui ſont les principaux  
élémens des plantes.

Balaiures des  
villes.

Rien n'eſt plus animé que les terroirs  
où l'on répand les balaiures 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.

En bien des païs, pour s'épargner les frais du transport des fumiers, on fait paquer les brebis, & quelquefois les vaches sur les terres 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?

*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 toujours deux parcs ou deux enceintes ensemble : l'une est pleine : l'autre demeure vuide : parce que vers les trois heures du matin on fait passer les brebis

\* Ces cloisons sont composées de claies d'osier, longues de dix piés, sur six de haut, & appuyées sur des étaies qui sont accrochées au haut des claies, & affermies en pente contre terre. Quatre claies suffisent pour enfermer quinze brebis. On ajoute 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 LABOU-** d'un parc dans l'autre, pour échauffer suc-  
**RAGE.** cessivement 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 trou-  
 peau 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 país d'une  
 fumée affreuse ?

*Le Pr.* Je vais vous satisfaire. Outre les  
 amendements, 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 &

*The art of* nourri. Les cendres des savonneries sont  
*husbandry by* d'une utilité éprouvée. Celles de toutes  
*J. Mortimer,* sortes d'herbes & de brossailles, sont l'u-  
*tom. 1. p. 121.* nique ressource des habitans des Arden-  
*edir. 1721.* nes & de bien d'autres país, où la mousse,  
 les fougères, & les bruières dénotent un  
 fond naturellement stérile. Ces pauvres  
 gens pélent leurs terres; c'est-à-dire, qu'ils  
 lèvent le gazon, & tout ce qui y tient.

**Terres pélees,**  
**ou écobuées**  
**& brûlées.**

Ils font de petits amas de ces mottes, & **LE LABOU-**  
 en y laissant du vide par dessous, ils y met- **RAGE,**  
 tent le feu. Ils en répandent ensuite les  
 cendres sur la terre, qu'ils mettent en état  
 par ce moyen de leur donner un très-beau  
 fégle. Ils font quelque chose de semblable  
 dans leurs forêts. Après que la coupe est  
 exploitée, & que le bois marchand est en-  
 levé, 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 par-  
 tout, est toujours payé par une riche  
 moisson.

Il y a des fermiers qui réservent les cen-  
 dres, les suies, & tous les amandemens  
 d'un transport aisé, pour leurs terres les  
 plus éloignées. D'autres mélangent les cen-  
 dres 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 toit qui garantisse tout le tas, &  
 qui empêche que la pluie & l'écoulement  
 des eaux ne leur enlève les sels & l'huile  
 qui font le principal mérite de l'engrais.  
 Faut de bien asseoir le pié d'un fumier,

LE LABOU- ou de le mettre quelque peu à couvert, il  
RAGE. 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 nourriture.

*Le Pr.* Dites plutôt, mon cher Chevalier, que c'est pour nous un grand bonheur, & un sujet d'admiration. Il se fait ici une prompte 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'aperçois que je suis toujours dans le faux, quand je me plains des ouvrages de Dieu. Cet amas de balaiures 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 LE LABOU-  
 décharger sur nos terres : mais nous som- RAGE.  
 mes 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 suc-  
 culente & magnifiquement colorée, une  
 figue pleine de sucre, une poire parfumée,  
 un blé nourrissant, une farine ; dont le  
 goût, quoique simple, est toujours atti-  
 rant, & qu'on préfère dans la nécessité du  
 choix à tout ce qu'il y a de plus piquant,  
 de plus délicieux, & de plus relevé.

*Le Chev.* On a tous les jours cette méta-  
 morphose 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  
 même, ou qui la rendent féconde au  
 moins pour des vint & trente années.

**LE LABOU-** La première matière propre à opérer  
**RAGE.** ces changemens durables, est la marne,  
 La marne. espèce d'argile blanche, grasse, & pour-  
 tant friable, qu'on trouve par lits à diffé-  
 rens degrés de profondeur, & qui répan-  
 due sur nos champs, s'y dissout, s'y in-  
 corpore, & y porte la fécondité. Elle  
 échauffe & anime les terres les plus fortes  
 & les plus froides. Mais sa vraie destina-  
 tion est d'évertuer les terres maigres qu'elle  
 remplit de sels, & dont elle empêche l'é-  
 vaporation en les épaisissant.

*Plin. hist.  
 nat. lib. 17.  
 c. 7.*

*Philosophical  
 transact. a-  
 bridg'd to. 2.  
 p. 731.*

*The art of  
 husbandry by  
 J. Morsimer,  
 to. 1.*

Cette matière précieuse a été connue des  
 Grecs, des peuples d'Italie, & des Gaulois  
 nos peres. Mais on pourroit s'être trop  
 arrêté à la marne blanche, qui n'est pas  
 fort commune; & bien des naturalistes  
 pensent que les lits de glaïse, & autres ma-  
 tières ferrées, que nous avons presque par  
 tout sous nos piés à d'inégales profon-  
 deurs, produiroient le même effet. Ils  
 assûrent même en avoir réitéré les épreu-  
 ves en divers endroits avec des succès pres-  
 que toujours 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 mélan-  
 gées de cette façon avec la première argile  
 trouvée dans le voisinage, produisirent de  
 beaux fromens l'espace de quarante-huit  
 ans.

Autant la marne , & peut-être l'argile LE LABOU-  
 éprouvée , peuvent faire de bien dans une RAGE.  
 terre sèche & infructueuse , autant en font Les terres  
 les sables & les terres graveleuses dans les graveleuses.  
 terres fortes , humides , & difficiles à des-  
 ferrer. La castine , espèce de terre sèche , La castine.  
 qui ne se trouve guères qu'auprès des mi-  
 nes de fer , a sur-tout cette propriété,

Ceux qui peuvent faire la dépense d'un La chaux  
 four à chaux dans le voisinage de leur mé-  
 tairie , & trouver aisément des pierres pro-  
 pres à être calcinées ou dissoutes par le feu ,  
 peuvent fortifier les terres les plus légères ,  
 & sur-tout rendre maniables les plus dures.

Les coquillages qu'on trouve quelque- Les coquil-  
 fois par lits ou par grands tas sous terre , lages.  
 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 . . . .

*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  
 terres , comme on les peut trouver , sans  
 chercher bien loin , & de creuser à quel-  
 ques piés de profondeur au coin du champ



**LE LABOU-** pour faire ce mélange. On voit tous les  
**RAGE.** 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 le tems  
 où leurs chevaux sont désœuvrés.

Cette invention de fertiliser les terres  
 par le mélange de la surface , non seule-  
 ment avec l'argile , mais avec la première  
 terre commune qu'on peut trouver en  
*Plin. ib.* creusant , n'est point du tout une chose  
 nouvelle ; elle étoit pratiquée du tems de  
*Ubi.* Pline par les habitans des environs de Co-  
 logne & de Bonne.

Vous voyez , mon cher Chevalier , par  
 toutes ces espèces d'engrais qui se trouvent  
 par tout , ou dans le dehors ou dans les  
 entrailles de la terre , combien de ressour-  
 ces ont été mises à dessein sous la main de  
 l'homme , pour suppléer en tout lieu à ce  
 qui lui manque , & pour corriger au be-  
 soin la stérilité de son fonds. 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.

Tenons-nous-en aujourd'hui aux pré-  
 paratifs de la culture. Nous mettrons une  
 autrefois le blé en terre , & nous tâcherons

d'en suivre les progrès jusqu'à ce que nous LE LABOU-  
le convertissions en pain. RAGE.

*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 reformeroit.

*Le Pr.* Je puis vous rapporter en ce genre un fait assez singulier, dont j'ai été témoin durant quelques années. Un paysan 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 amendement, il essaya de creuser au coin d'une de ses terres, & d'en tirer un sable noir qu'il répandoit à la surface. Il engraisa 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 pays 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 ridicule accusation de sortilège ou de magie.

*Le Chev.* Cette histoire a assez de rapport avec celle de Furius Cresinus, que

LE LABOU- M. le Comte me fit remarquer ces jours-ci  
RAGE. dans Plin 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 paysanne bien nourrie, & bien vêtue. 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 sortilèges 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.



# L E B L É

## ET LES AUTRES SEMENCES.

---

### DOUZIÈME ENTRETEN.

LE P R I E U R.

LE C H E V A L I E R.

*Le Chev.* **L**A terre est préparée : elle Semences.  
n'attend plus que la semence.

*Le Pr.* Cette semence avant que d'être Choix de la  
mise en terre doit avoir été bien choisie & semence.  
bien lessivée. Le choix de la semence con-  
siste à la prendre belle , parfaitement cri- au 2  
blée & 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 quelque lieues  
de celui où elle doit être employée. Le blé  
dégénère enfin étant toujours jetté dans  
la même terre : il y épuise les suc qui lui  
conviennent : au lieu qu'il en trouve de  
nouveaux dans une terre où il n'a pas  
encore travaillé.

*Le Chev.* On prend sans doute le blé le  
plus parfait.

*Tome II.*

N

**LE BLE'.** *Le Pr.* Il est bon que la semence, quoique nette, bien nourrie & d'un bel ceil, provienne cependant d'une terre qui soit inférieure à la vôtre de quelques degrés de chaleur ou de fertilité. Il est facile de passer d'une condition dure à une meilleure : mais quand il faut quitter une nourriture excellente pour en prendre une moindre, la nature souffre, & l'embonpoint court risque de n'être plus le même.

*Préparation.* *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 ?

*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 exprès. Après avoir jeté dans une corbeille cent vingt 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 vingt 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.

Il y en a qui composent cette saumure **LE BLE**.<sup>†</sup> avec des sels qu'ils ont extraits des cendres de toutes sortes de plantes. D'autres croient mieux faire en abreuvant la semence avec de la lie du vin, ou avec du marc d'olives. Certains laboureurs se contentent de mêler leur blé avec de la chaux brisée, & sèment l'un & l'autre à la fois, laissant à la pluie & à l'air le soin d'en disperser 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 toujours conservé l'utilité. Cette saumure fortifie les blés contre diverses maladies auxquelles ils sont sujets. Par l'amertume qu'elle y répand elle dégoute & écarte les vers, les toupes, & les mulots qui les avoient 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 ferentes*

*Emtro prius aut nigrâ perfundete amurcâ. Georg. 1o*

† *Grandior ut ferus silicis fallacibus esset. ibid.*

**LE BLÉ.** pour chaque arpent soixante ou soixante-dix livres de blé, avec de la paille hachée, pour remplir la main du semeur à l'ordinaire.

*Malpighi anatom. plant.*

\* Pline rapporte qu'on avoit envoyé d'Afrique à Auguste un grain qui avoit poussé 400 germes, & que Neron en avoit reçu un sur lequel on comptoit 360 tiges.

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\*.

*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 dans chaque graine, il s'y trouve réellement un paquet de germes; mais que le plus avancé part le premier & affaime 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,

semblent nous inviter à chercher le moyen **LE BLE.**  
de les faire valoir.

*Le Chev.* Les différentes espèces de sels ne nous manquent pas. Peut-être parviendra-t-on un jour à fournir facilement & sans frais à la terre l'espèce & 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 vicille routine. Quel est le tems propre à semer ?

*Le Pr.* Les blés qui se sèment avant l'hy- Fromens.  
ver sont le froment, le ~~ségle~~ , & l'orge  
d'automne. Le froment vous est connu. Il  
y en a quelques espèces moins ordinaires,  
comme le blé rouge qui se sème au prin-  
tems ; le blé blanc qu'on sème en Dau-  
phiné & en Flandres ; la touzelle qui est  
commune en Languedoc ; l'épautre ou le  
froment locar, dont les Allemands font  
plus d'usage que nous.

Le ~~ségle~~ est la nourriture des pauvres ségle.  
gens. Il s'accommode des plus mauvaises  
terres & des années les plus séches. La  
propriété qu'il a de rafraîchir engage sou-  
vent à en mêler un peu avec le froment  
qu'il rend plus tendre, plus frais, & plus  
agréable. Le ~~ségle~~ dégénéré ou altéré,



**LE BLE.** & qu'on nomme blé cornu ou ergot, n'est bon qu'à jeter. Il cause des maladies funestes dans les pays où on en fait usage.

**Efcourgeon.** On sème encore avant l'hiver 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'hiver. 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 sèment 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 nourriture & le soutien des chevaux. On en fait aussi, après l'avoir mondée de la balle qui l'enveloppe, 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

DE LA NATURE, *Entr. XII.* 199  
grande évaporation des terres, en durcis- LE BLE.  
sant un peu la surface.

L'orge, quoique d'un moindre usage Orge.  
que l'avoine, sert à nourrir 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 bière. On en  
fait aussi des prisanes, des gruaux, & des  
crèmes rafraîchissantes.

*Le Chew.* 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'or-  
ge; mais plus ordinairement de semence  
de melon, mêlée avec du sucre & quel-  
que eau de senteur.

La lentille, les féverolles, les lupins ou Trémois ou  
pois sauvages, & plusieurs autres espèces mélange de  
de menus grains, se sèment à part ou se Lentilles,  
mélangent à volonté pour en donner le Vesce, Pois  
fourage aux bêtes de charge, aux vaches sauvages, Fé-  
& aux brebis, & la graine aux chevaux, verolles.  
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.

Le blé noir ou sarrasin qu'on dit que Blé sarrasin

N iiij

**LE BLÉ.** les Sarrasins apportèrent 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.

**Millèt.** Le millèt, 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 espèce de gros millèt, dont la tige s'élève jusqu'à huit & neuf piés.

**Ris.** Le ris, qu'on cultive peu en France, aime l'ombre & les terres plutôt 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.

**Mais.** Le mais, 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 blanc, de rouge, de marbré. La couleur





Peint d'après nat. par Madelaine Basseporte.

Gravé par J.P.I

Tige de Maïs Sizime, partie de sa grandeur nat.

Le Maïs moitié de sa grandeur na

de son écorce varie beaucoup. On en tire **LE BLÉ.** 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 piés, & 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, revêtus 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 enterre.

Cette fécondité qui est prodigieuse, jointe aux qualités bienfaisantes de ce blé,

N v

**LE BLE'**. a déjà 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 recolte 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 toujourns que ce que nous faisons est la règle de ce qu'on doit faire.

Voilà, mon cher Chevalier, les différentes espèces de grains dont on fait des nouritures. 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 sèment vers le printems. Les principales sont le colza, qui produit une espèce 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 plu-

siens autres plantes sont d'usage en médecine. L'huile d'œillette se mange en bien des provinces. LE BLE.

*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. Opium;

Après les graines huileuses viennent les plantes usuelles de plusieurs sortes qui se sèment en pleine campagne, comme le safran, le sénévé, 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 flèches. Ce pistile est la seule partie de la plante dont on fasse usage, & c'est proprement ce qu'on appelle le safran. Il est employé dans la teinture. Safran.



**LE-BLEU.** niers 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 demi-épaissi, 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 bière sa force & son principal agrément. On l'éleve en la soutenant sur des perches fort hautes dans des terres cultivées qu'on appelle houblonnières. L'usage qu'on fait du houblon dans la boisson des pais froids, & la manière dont on le fait monter sur de hauts échelas, l'a fait nommer la vigne du Nord.

**Chanvre, lin.** Je ne vous dirai rien, ni du chanvre, ni du lin : nous nous en sommes entretenus autrefois.  
*Prem. Part.*  
*Entr. XV.*

**Pastel, ou Guede.** Le pastel, la gaude, & la garance sont les plantes qu'on sème 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 sème 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 LE BLE' 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 envoie aux teinturiers.

- La vouède, ou le petit pastel de Normandie, n'en diffère que pour la qualité qui est moindre, & pour la manière de l'appréter. Cette pâte, qui sert à teindre en bleu, est la première base de la plupart des autres teintures. L'indigo, qui donne un bleu plus parfait, n'est pas, comme le pastel, une pâte de feuilles pulvérisées; mais le suc, ou le sédiment d'une plante qu'on a laissé quelque tems dans l'eau. Cette plante se cultive aux Indes, tant Orientales qu'Occidentales.

La garance ne sert que par ses racines, Garance. 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 Zélande, d'où nous vient la plus belle.

La gaude est une autre plante qui se cul- Gaude. tive 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.

La dernière des semences que nous met- Chardons à bonnetiers. tons communément dans nos terres la-

**LE BLE<sup>n</sup>.** 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 duvèt délicat dont ils couvrent toute l'étoffe. Ces plantes réussissent dans les terres légères, & font encore mieux dans les grasses.

*Le Chev.* J'ai vu le tabac, dont on fait tant d'usage, venir à souhait dans de très-mauvaises terres. On devrait 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 Pr.* En 1560. M. Nicot, ambassa- LE BLEU,  
 deur de France en Portugal, en sema la  
 graine dans son jardin. Il l'avoit reçue de  
 quelques curieux qui venoient de l'appor-  
 ter d'un canton du Mexique nommé Ta-  
 baco, où les naturels donnoient à cette  
 plante le nom de petun. L'application heu-  
 reuse qui fut faite de ses feuilles sur quel-  
 ques ulcères, la fit regarder comme un ex-  
 cellent 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'her-  
 be 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 dif-  
 férens usages auxquels on l'employe. Son  
 effet principal, comme celui de notre jus-  
 quiambe de Canada qui lui ressemble, est  
 de picoter, de ronger, & d'exciter dans les  
 nerfs 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 re-  
 mède. Mais y a-t-il apparence que pour  
 être en santé il faille toujours avoir le re-

**LE BLÉ.** méde 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 sèment à la volée, ou plus dru ou plus clair. Le blé se sème à pleine main. Quand le laboureur a mis sa terre en poudre, soit pour le froment ou pour le ségle qui se sèment en septembre & en octobre, soit pour les mars qui se sèment 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 toujours 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 **LE BLE'.**

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 précédente est réglée sur la manière dont le blé s'écarte dans la projection. Le blé n'est pas vingt-quatre heures en terre sans se disposer à germer.

Les semailles faites, le laboureur commence à jouir de quelque loisir. Une de ses grandes satisfactions est de se promener, quelques semaines après, le long de ses terres, de voir son champ, si sec & si nu peu de jours auparavant, tout couvert d'une belle verdure. Ces premières promesses d'une récolte 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 graines nouvellement germées. 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 espèce à découvert & sans le secours de la terre. Voici comment. Il faut mettre vos graines dans une légère couche de laine qu'on sôûtient avec une lame de plomb criblée d'une multitude de trous un peu grands. Cette lame posée sur un grand vase, toujours plein d'une eau pure & souvent renouvelée, 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 met sous terre : c'est à-peu-près le même progrès.

Epruvé avec succès sur l'avis de M. Mortimer Secrétaire de la Soc. de Londres.

Un ou deux jours après qu'on a jeté une graine en terre, les sucs dont elle se gonfle se communiquent au germe & le font sortir. Le germe est toujours 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 plupart LE BLE.  
 des graines est composé de deux pièces  
 qu'on appelle lobes, & qui sont d'abord  
 unies par une enveloppe commune plus  
 ou moins dure. Lorsque la graine est en-  
 flée 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 nourriture délicate dont ils sont  
 pleins, ils végètent eux-mêmes, se forti-  
 fient, & 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 épuisés, &  
 n'a plus besoin de leur secours. Voilà ce  
 que vous remarquerez dans plusieurs fê-  
 ves, dans les pois, dans les graines de  
 citrouilles & de melons. Ces exemples  
 peuvent suffire.

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 nourriture :  
 mais c'est en demeurant en terre, où il se  
 ride, se rétrit & se dessèche à mesure que la  
 plantule fortifiée tire de la terre même des  
 sucs plus nourrissans & plus forts. C'est ce  
 que vous éprouverez dans le froment &  
 dans le millèt que j'ai observés avec quel-  
 que soin dans leurs différens accroissemens.



**LE BLE.** Le germe du blé, qu'on a mis en terre,

**Racines.**

commencé 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 crève. Deux autres racines s'échappent de côté quelques jours après, & sortent chacune de l'étui qui les couvroit. Toutes trois sont hérissées de chévelus qui embrassent étroitement les masses salines & les molécules terrestres qui se rencontrent sur leur route. Ils expriment de quoi nourrir la plantule conjointement avec les suc's 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'élançe 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 trayers d'un petit fourreau

**Fourreau.**

qui la conserve. Ces sortes de fourreaux sont très-communs dans les plantes. On en trouve autour de la plupart des fleurs. On en trouve même autour des boutons

à feuilles dans les arbres. Ces étuis s'al- LE BLE.  
longent quelquefois comme de secondes  
feuilles séminales. Ce qui est bien sensible  
dans le développement des boutons du  
maronnier. Mais ils se séchent quelque tems  
après, quand ce qui avoit été mis sous  
leur garde est en sûreté.

Le cinq ou sixième jour le blé commence *Feuilles.*  
à pousser une petite pointe de verdure hors  
de terre. Cette foible tige n'est qu'un rou-  
leau de feuilles pliées l'une sur l'autre au-  
tour de l'épi qui demeurera encore long-  
tems invisible & logé dans le cœur. La  
première feuille de ce rouleau s'ouvre un  
peu vers la pointe, étant toujours enga-  
gée & roulée vers le bas, dans l'étui assez  
dur d'où elle est sortie. Quelques jours  
après, le sac de la graine, quoique conte-  
nant encore quelque humeur laiteuse,  
commence à se défenfler & à se rider. La  
bourse, qui contenoit les racines, se  
sèche. Toutes ces pièces, qui n'ont qu'un  
usage passager, meurent & disparaissent  
quand elles ont fourni le service auquel  
elles étoient destinées.

Si l'on arrache le sac de la graine, si l'on *Tuyaux.*  
retranche l'étui d'où sont sorties les raci-  
nes, & celui d'où sort le rouleau de lon-  
gues feuilles, il ne reste à la main que ce  
rouleau même qui contient la fanne & la

LE BLEU 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 emboîtés l'un dans l'autre, s'élève l'épi qui est reconnoissable à ses petits grains transparents & ronds comme autant de perles.

Retranche-  
ment du verd.

Lorsqu'au retour du printemps 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 des vaches ou des brebis pour y brouter la pointe du feuillage qui doit périr dans peu, ce qui fortifie le tuyau qui y est enfermé.

\* . . . . Ne gravidis procumbat ciliis aristas  
- Luxuriam segetum resecta depascit in herba. Georg. 4

Enfin le tems devient sûr. L'épi sort **LE BLE'**,  
 des étuis où il se déroboit à un air trop Elpura  
 froid & toujours 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 espèces 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.

Après que les germes ont allongé, &  
 dilaté dans les sacs des graines le corps fa-  
 rineux 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 suc  
 & des esprits proportionnés à la délicatesse  
 de la tige, commencent à se sécher. La  
 tige fortifiée, agit plus puissamment par  
 elle-même: elle dérobe aux feuilles les suc  
 qui les nourrissoient: 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'** fois plus. Comment un 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.

Structure de la tige, & de l'épi.

*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 plupart 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 extrêmement 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 LE BLE.  
lui ôter sa souplesse. Elle est encore assez  
flexible pour se courber sans rompre sous  
l'haleine d'un vent ordinaire, & même  
sous les coups redoublés d'un vent brus-  
que & 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'é-  
pis dans une douce agitation : les ondes  
de l'air qui se succèdent, les abaissent tour  
à tour : ils semblent rouler comme les flots  
de la mer. 1

L'épi n'est pas construit avec moins d'in-  
telligence. 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 rejeter & faire  
écouler la rosée ou la pluie qui les feroient  
germer si elles y étoient admises intérieu-  
rement. Plusieurs de ces couvertures sont  
terminées par autant de pointes plus ou  
moins longues, qui, selon les uns, peu-  
vent bien être des canaux destinés à in-  
troduire dans chaque loge une juste me-  
sure d'air ; & , selon d'autres, forment  
une palissade contre les insultes des petits

LE BLE. oiseaux\*. Je suis fort porté à croire que ces pointes ou barbes de blé, sont destinées à soutenir & à rompre les gouttes de pluie 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 pourroient tout par leur séjour.

L'épi en cet état n'a point de plus grands ennemis que la bruine & la nielle. Le microscope m'a appris la cause de ces deux maladies.

La Nielle. Chacun sait que la nielle se déclare après une pluie extrêmement menue & suivie d'un soleil brûlant. Les gouttelletes de cette pluie, quand elles s'arrêtent sur le tuyau, y deviennent autant de petits verres ardents, qui brûlent, creusent, & noircissent le tuyau en autant de points.

La Bruine. La bruine n'empêche pas les blés de grossir, comme fait la nielle : mais elle les convertit en une poudre noire & puante. En examinant l'an passé plusieurs grains bruinés, je les trouvai sans germe, & j'aperçus presque toujours ou à côté, ou au-dessus de chaque grain les deux fleurs, qui n'ayant pu mûrir ni jeter leurs poussières, étoient demeurées là sans four-

\* *Contra avium minorum morsum munitur vallo aristarum, Cia. de senect.*

nir à la graine le principe qui développe le germe, & perfectionne la farine dont la graine est remplie. Voilà le mal. Mais qui nous donnera le remède ?

Enfin les moissons 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 abattre & 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 automne ces bonnes gens vont revoir leur chère 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.

*Le Chev.* Riches & pauvres nous voilà tous comblés de biens. Mais ce que la nature nous a donné, il faut savoir le conserver. Faites-moi le plaisir de me rappeler ce que vous ne me dites autrefois qu'en passant sur la manière de garder le blé.

O ij



**LE BLE.** *Le Pr.* Il n'en est pas du blé comme 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 robe assez légère, & proportionnée cependant à la nature de la saison qui en doit jouir. Mais le blé, qui est la nourriture de toutes les saisons, au lieu d'un habit mince & de peu de résistance, renferme & conserve la farine qui doit nous nourrir, sous une écorce dure & vigoureuse qui le met 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 loge 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'éventereroit, & inutilement le mettroit-on en terre. On le sème ou on le plante en ce pais-là avec l'épi pour plus grande sûreté, & l'on réussit par là à le faire lever. Mais

cette façon de le conserver auroit parmi LE BLE' nous bien des inconvéniens. Le blé court risque de se pourrir ou de germer à la moindre humidité dans le tas. Des légions de rats s'y viennent établir, & dans la liberté où les mèr la solitude, ils y dévoient 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 traînéaux. 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 air le long levier auquel le fleau est suspendu, porte sur les épis un coup d'autant plus fort qu'il est ramené de plus haut.

Batteurs en  
grange.

La seconde manière de conserver le grain, est de le remuer beaucoup lorsqu'il

**LE BLE.** est hors de l'épi, de le cribler souvent, de le faire passer d'un endroit à l'autre en l'éparpillant avec la pèle, 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'échauffaison, de la poussière, & des charançons. Si on donne le loisir à ces insectes de s'y glisser, où d'y faire quelque séjour, ils s'y multiplient promptement comme des fourmilières, & pulvérisent bien-tôt tout un tas. Il faut leur déclarer une guerre perpétuelle en remuant de nouveau, en frottant 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 charançons tant qu'il en paroîtra.

*Le Chev.* Avant que de leur livrer un tas

de blé, ce ne seroit pas mal fait de leur LE BLE'.  
donner un nombre de grains à compte  
avec quelques charançons mêlés parmi,  
pour s'assurer s'ils en agiront honêtement.

*Le Pr.* J'ai vû un fermier compter sur leur  
bonne foi, & risquer quelques écuelles  
pour sauver le tas.

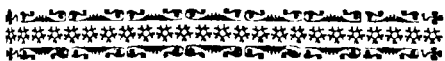
Quand on a conservé le blé bien net  
pendant deux ans, & qu'il a jetté tout son  
feu, on peut le conserver pendant qua-  
rante, cinquante, & même cent ans, ou  
en l'enterrant dans des fosses revêtues de  
fortes planches bien assemblées; ou plus  
sûrement encore en poudrant les dehors  
du tas d'une 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 doigts; & 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 sujet, & les soins qu'il coûte avant  
que de nous nourrir.

*Le Pr.* Nous avons imaginé mille  
moyens pour nous en assurer la jouissan-  
ce, & pour adoucir les travaux qu'il nous  
côte. Nous employons des instrumens  
durs & polis pour rendre le labour plus

**LE BLE'**, aisé & plus profond. Nous nous déchar-  
geons sur les chevaux & sur les bœufs, du  
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 meil-  
leure & 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'accroissement 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 tou-  
jours des libéralités qui ne lui coûteroient  
que le soin de les recueillir.





# LES VIGNES.

---

## TREIZIÈME ENTRETEN.

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 promèt.

*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 amphithéâtres surprénans qui rendent le païsage vif & varié.

O v

**LES** Nos demeures en sont mille fois plus grâ-  
**VIGNES.** cieuses! 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  
 coteaux.

*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 re-  
 connoissance à mesure qu'il est apperçu.  
 Elle ne s'est pas contentée de nous don-  
 ner des terrains unis de toute nature & de  
 toutes qualités pour y faire croître les dif-  
 férentes espèces de grains dont nous ti-  
 rons notre principale subsistance. Elle a

Vignobles.

des expositions favorables à la vigne &  
 aux plantes qui ont besoin d'une forte  
 réflexion de la lumière pour mûrir parfai-  
 tement leurs fruits. Voyez tous ces terrains  
 qu'elle a abbaissés 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 ré-  
 flexion se trouve unie à la bonté du plein  
 air? Cette main n'est donc pas moins bien-

faifante qu'habile. Elle a sû, comme vous LES  
voyez, convertir les terrains qui nous pa- VIGNES.  
roiffent d'abord les plus irréguliers, en  
agrémens & en utilités.

*Le Comte.* Les différentes utilités des montagnes font un des plus beaux fujets dont on puiſſe s'entretenir, & nous pourrions 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 Comte.* 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 ..... *Geogr. 2.*



LES *Le Pr.* Le même sujet d'étonnement  
**VIGNES.** que nous trouvons dans le terrain maigré qui nourrit 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 sèche, 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 persévérer dans sa bonté pendant plusieurs années, jusqu'à supporter les secousses des charoïs & 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 naissance & l'agrément du vin me touchent encore moins que les effets dont il est suivi. Les autres liqueurs, soit naturelles, soit artificielles, comme

la bière, le cidre, le thé, le chocolat, le LES  
 café sont presque toutes des boissons sé- VIGNES.  
 rieuses & 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 privi-  
 lège du vin seul d'apporter par-tout la vi-  
 vacité & la joie. Il délie la langue : il éver-  
 tue l'esprit, & fait éclater la satisfaction  
 du cœur par le chant.

*Le Pr.* C'est parce que le vin est la sour- Ame des  
 ce infailible de la joie, qu'il est aussi l'ame repas.  
 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.

*La Comt.* Il fait un autre bien. En écar-  
 tant la tristesse & les passions sombres, il  
 répand la sérénité sur le front. Il adoucit  
 les cœurs les plus aigris. Il rapproche peu  
 à peu des personnes ennemies qui sont  
 charmées de se revoir avec un air ou-  
 vert & sans embarras ; la colère n'est plus  
 dans leurs yeux : elles se retrouvent aim-  
 ables, & la haine fait place à l'amitié re- Lien de la  
 naissante. Le vin devient ainsi le média- société.

**LES VIGNES.**    **LE S**    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 tra-  
vail.

*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 rappelant 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 nourrir & 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 exécutée sur le champ. C'est moi, qui serai l'échanton.

*Le Pr.* Au lieu des traits de chagrin & de découragement dont son visage paroït soit défiguré, le vin y a répandu un air de

gaité, & des couleurs que les essences, ni le fard ne pourroient 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.

*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 insupportable. Il semble nous avertir obligamment qu'il n'est propre qu'à augmenter chez nous l'altération & le trouble.

\* *Educas panem de terrâ, & vinum lætificet cor hominis : ut exhilaret faciem præ oleo.*

Hebr. *Mishamen*. Melius quàm unguentum. *Mieux que ne seroient les essences, ou le fard.* Ps. 103. 14. & 15.

LES *Le Chev.* Cependant il ne se fait aucun  
VIGNES. 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 voie 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 toujours 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 meilleures nouritures cause des maladies. L'abus du vin n'est pas une raison de le supprimer.

*Le Pr.* On a assez souvent vû de prétendus philosophes, & des législateurs injustes, tels que Penthée<sup>a</sup>, Domitien<sup>b</sup>, & Mahomet<sup>c</sup>, 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 ca

<sup>a</sup> V. *Les mé-  
tam.* d'Ovide.

<sup>b</sup> V. *Cedrene,  
& la chroni-  
que d'Essebe.*

<sup>c</sup> V. *L'Alco-  
ran.*

faire l'adoucissement de nos peines. **LES**  
 aucune nation n'a négligé le vin, lorsqu'elle **VIGNES.**  
 apû 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.

*La Comt.* J'aurois beaucoup de plaisir  
 à entendre l'histoire des progrès de la vi-  
 gne & du vin. Le chevalier voudroit sa-  
 voir planter & cultiver une vigne, vendan-  
 ger & façonner le vin. Asséions-nous, je  
 vous prie : M. le Prieur nous livrera l'hi-  
 stoire 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'a-  
 bord savoir pourquoi M. le Prieur nous a  
 dit que l'usage de cette liqueur remontoit  
 à Noé au moins. Est-il permis de soupçon-  
 ner 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 hu-  
 main ce qu'il avoit connu de meilleur  
 avant le déluge. C'est dans cette vûe qu'il  
 commença par renouveler l'agriculture :  
 & comme un de ses premiers soins fut

**LES** de planter la vigne, & d'exprimer le jus  
**VIGNES.** 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 soutien. On se contentoit souvent de cette offrande, & lorsqu'on faisoit couler le sang des victimes, le sacrifice en étoit toujours 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*.

levés & remarquables. Elles revenoient tous les ans en des tems déterminés. L'offrande étoit toujourns 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 apparemment la première origine des fêtes du vin qui sont si anciennes, & qui de l'Asie ont passé en Europe, & par tout.

*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'Evô qu'on réiteroit si souvent? A quoi servoient les tyrfes, 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 jetoient-ils sur tous les animaux qu'ils rencontroient? Pourquoi après les avoir mis en pièces, se barbouilloient-ils le visage de sang? Le vin ne porte personne à ces folies.

*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 instituées dès le commencement par la piété en l'honneur du

LES

VIGNES.

Origines des  
fêtes du vin.



LES vrai Dieu, mais défigurées par les circon-  
 VIGNES. stances qui s'y sont jointes.

Remarquez, je vous prie, que tous les peuples ont une inclination naturelle à conserver le souvenir des grands évènements par les représentations qu'ils en font tous les ans à certains jours. Pour le faire voir contentons-nous de quelques exemples connus. Rien n'est si commun parmi nous que cette pratique. C'étoit autrefois la coutume en France, & c'est encore la coutume de plusieurs de nos voisins de faire à Noël, à Pâques, & 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'amuse sans conséquence pour ses passions. Les Mahométans, dans le pèlerinage 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 Mahométisme de  
 Reland.

voisiez-là l'histoire du puits où Agar & son fils se désaltérèrent. Ces exemples nous suffiront.

LES  
VIGNES.

Toute l'antiquité est pleine de cétémonies pareilles, instituées pour conserver la mémoire des évènements 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 demeuroid 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 país 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, petit-fils de Cham, se mit à la tête de la jeunesse de son canton : il donna la chasse aux bêtes, délivra le país, & 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 país 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 paroiffoit avec une pique, parce qu'on alloit à une chaffe : mais cette pique étoit environnée de fleurs & de pampres, parce que ce n'étoit qu'une chaffe représentative. On couroit de montagne 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 paroiffoient s'être le mieux distingués dans la chaffe : & comme les courses & les voyages de Nimbrod tendoient quelquefois à donner la chaffe 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 nettoyer le blé, & on distribuoit du vin aux assistans. Rien de plus propre à conserver la mémoire des services de Nimbrod. Voilà au moins un crayon de ce qu'on pourroit dire sur l'origine des fêtes du vin.

*Mystica vanus Jacchi.*

*La Comte.* Il est facile de voir pourquoi ces fêtes ont été universellement bien reçues. Tant que les dévotions sont ambulantes, & animées par la bonne chête, on trouve aisément des dévots. Mais suivons l'histoire de la vigne.

*Le Pr.* La vigne passa d'Asie en Europe. LES  
VIGNES.  
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 Grèce & en Italie,

Pline \* étoit persuadé que les libations de lait instituées par Romulus, & la dé-  
fense 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 siècles suivans, & quelques Gaulois qui en avoient goûté la liqueur, conçurent 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 Chartrains & d'Auvergnacs, renoncèrent au gland de leurs forêts. Les Alpes ne purent les arrêter, & ils allèrent conquérir 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. n. r. 6.*  
*lib. XIV. sc. 24.*  
14.

*Plutarch. in  
Camill.*

**LES VIGNES.** d'avoir pris les armes pour s'affurer la jouissance du vin\*, Plin<sup>e</sup> 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 peaux sujets à se découdre, ou à se moisir.

*Hist. nat.*  
*lib. XIV. sect.*  
*29. Ci. P. 10*  
**Fontcio.**

**En 282.**

*Vopiscus in*  
*Probo. & En-*  
*trop.*

Les habitans de Marseille, & de la Gaule Narbonoise, eurent quelques vignes dès avant la conquête des Gaules par Jules César. 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 pere. La permission de former des vignobles trouva dans la Brétagne, & dans le nord de la Belgique,

\* *Hæc vel bello quæsiyisse venia sūt. 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 faite 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 Tourraine avant la fin du IV. siècle. 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 territoires 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 d'établissimens à espérer, 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. Con-  
fessor.*

\* Voyez dans l'Anthologie une épigramme de l'empereur Julien adressée à la bière.

.....σε Κελτοί

Τῆ πιπὴ βοτρυῶν τ' ὄξιν ἀπ' ἀσχυῶν.

Les Gaulois vous ont tirés des épis faite de raisins,

Tome II,

P

LES changer de demeure : ils perdirent le goût  
VIGNES. des conquères.

*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  
espèces de  
vins.

*Le Pr.* Après l'histoire de la vigne, voici en deux mots celle du vin. Les différentes espèces 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 rappeler tous les vins à deux espèces, savoir, des vins de liqueur, & des vins secs.

*Vinum dulce:  
vinum asste-  
rum, ou se-  
verum*

Vins de li-  
queur.

Les vins de liqueur sont ceux qui ont une faveur 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 mûrissent parfaitement que dans les pays chauds. Les vins de liqueur, muscats & autres, les plus estimés parmi nous sont ceux de la Ciutat & de Saint-Laurent en Provence, de Frontignan en Languedoc, de Condrieux en Lyonnais, d'Arbois en Bourgogne, de Rive-salte en Roussillon, & quelques autres

*Vua apicia,  
ou apiana, ab  
apibus & mel-  
lis sapore*

Muscats,  
parceque les  
mouches s'y  
attachent par  
préférence.

Les vins de liqueur étrangers sont le Tocaï LES  
 qui vient en très-petite quantité sur un VIGNES.  
 côteau de Hongrie ; la Verdée , la Mosca-  
 delle , & le Montéfialconé , 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'incen-  
 die & 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'Océan ; les vins des îles Ca-  
 naries , dont le plus estimé vient de l'île  
 de Palma ; 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 par-  
 ties principales qui sont l'huile , le sel , & le  
 volatil. On ne parvient à donner à la plû-  
 part des vins de liqueur le juste tempéra-  
 ment qui les rend doux & piquants que  
 par une espèce de cuisson. Pour mélanger  
 parfaitement leur huile avec leur sel , en  
 sorte que la douceur de l'une corrige l'âcre-  
 té de l'autre par une union intime, on laisse



LES ces raisins exposés au soleil sur le cep jus-  
 VIGNES. qu'à ce qu'ils commencent à se flétrir :  
*Vua passa* & pour les empêcher de tirer encore de  
*solem.* la terre des sucs qui retarderoient la per-  
 fection de ce mélange, on tord le pédi-  
 cule 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 espèce de cuisson, qui est vio-  
 lente, ou forcée, donne au vin un goût  
 de feu : mais elle le met en état de se con-  
 server. La troisième espèce de cuisson  
 qu'on donne au jus du raisin est celle  
*Defrutum,* qui va jusqu'à le réduire à la moitié, ou  
*sapa.* au tiers, pour en faire un syrop, ou un  
 raisiné fort épais.

Le soin qu'on prend de défléger le vin  
 par les deux premières méthodes, lui ôte  
 la plus grande partie de son volatil, d'où  
 il arrive qu'il demeure toujours dans une  
 espèce d'engourdissement. L'ébullition  
 n'en étant point naturelle, ne peut être

\* *Aut dulcis musti vulcano decoquit humorem  
 Et foliis undam repidi despumat aheni.*

*Georg. 1.*

parfaite. Ces vins ne peuvent être légers, fins, & coulans. Peut-être sont-ils par cette raison plus propres que les nôtres pour les pays chauds, où le sang est plus raréfié, & a besoin d'une liqueur substantielle plutôt que spiritueuse. Ainsi il est peu étonnant que les Italiens & les autres peuples Méridionaux accoutumés à la douceur de ce syrop qui est proportionné à leurs besoins, se trouvent plutôt blessés que réjouis par la vivacité de nos vins. LES VIGNES.

Les vins secs au contraire sont ceux dans lesquels le volatil & le sel dominant 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 étouffé, 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, & dégoûte l'humeur sombre. Vins secs.

Les grands défauts de ces vins sont d'être verts, ou liquoreux, ou terrestres, ou capiteux. La liqueur, c'est-à-dire, la saveur sucrée est un grand défaut, parce

**LES** qu'elle affadit le cœur, & trouble l'esto-  
**VIGNES.** mac, au lieu d'y porter la joie & la bonne  
dispositiōn. Mais ce défaut, comme celui  
d'être capiteux, peut se trouver dans les  
plus excellens vins. L'un & l'autre se cor-  
rigent communément par une juste du-  
rée. 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 ven-  
dangé 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 qua-  
lités.

Les bonnes qualités du vin sont d'être  
ferme, & pourtant aisé; d'avoir du corps,  
& en même tems de la légèreté; de réu-  
nir 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 gouverne-  
ment? 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 pourvue de petits filets, ou d'espèces de  
mains qu'elle tourne autour de ce qu'elle  
rencontre pour s'y attacher, & se main-

tenir contre le vent. Nous l'appuyons en France sur un simple échalas. Ailleurs on la soutient à l'aide d'un roseau, ou avec une haute perche, ou sur des fourches de bois. En Grèce & en Italie il est tout commun de faire monter les vignes sur des ormes, où elles s'étendent en liberté, & s'élancent d'étage en étage jusqu'au sommet\*. Les Asiatiques, qui ont plusieurs espèces de raisins extrêmement 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 nourrir, des vignes pour faire leur boisson, & des mûriers qui servent à la fois à soutenir leur vigne, & à nourrir les vers à soye qui les habillent.

La méthode de chaque pais 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 on s'est assuré par des expériences suffisantes qu'on réussira mieux d'une autre façon.

\* . . . . . Superest . . . . .

Tum læves calamos & raris hastilia virgæ  
Fraxineasque aptare sudes, furcasque bicornes,  
Viribus eniti quarum & contemnere ventos  
Assuescant, summasque sequi tabulata per ulmos.

*Georg. 2.*

P iij

LES Mais j'ai remarqué dans mes différens  
VIGNES. 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 fa-  
çonnoit 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 aupara-  
vant très fin & très-estimé : mais il se sou-  
tenoit peu, & ne se transportoit pas loin.  
Par la manière qu'une longue expérience  
leur a suggérée, ils sont parvenus à le ren-  
dre à volonté couleur de cerise, ceil de  
perdrix, de la dernière blancheur, ou par-  
faitement rouge ; & de l'affermir au point  
que, sans rien perdre de son agrément,  
il se soutient six & sept années, souvent  
beaucoup plus.

Cette méthode exactement observée à  
Cuissi, à Pargnan, & dans d'autres can-  
tons du païs Laonnois, y produit des vins  
que toute la Flandre estime presque autant  
que ceux de Bourgogne & de Champagne.

La même méthode portée en différens  
endroits de Bourgogne, tire de tems en

tems de l'obscurité , & mèt en vogue des LES  
vins qu'on ne connoissoit pas auparavant. VIGNES.

Cette méthode regarde la vigne, le pres- Culture de  
soir, & la cave. la vigne.

La vigne a besoin d'être plantée, pro-  
vignée, taillée, labourée, liée, terrée, &  
fumée.

On se garde bien de la planter dans des Planter.  
terres franches & propres à produire du  
blé. Ces terres ont à la vérité des suc &  
des sels très-abondans : mais comme elles  
se durcissent après la pluie, à la moindre  
chaleur elles sont impénétrables à l'action  
de l'air & du soleil : leurs suc ne se subtili-  
sent point. Ils n'acquièrent ni perfection,  
ni activité, & la vigne jaunit dans ces  
terres, ou n'y donne qu'une liqueur re-  
vêche & grossière. Une terre un peu mai-  
gre, légère, sèche plutôt qu'humide, si-  
tuée en pente, mélangée de petits cail-  
loux, ou de pierres à fusil, est plus pro-  
pre pour la vigne que le fonds le plus ri-  
che & 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-  
gères communiquent plus de finesse & de  
goût à ce qu'elles produisent : parce que

**LES VIGNES.** L'action & les influences de l'air qui y pénètrent sans peine, y répandent, & développent mieux les volatils, & les principes les plus fins de la végétation.

Je ne voudrois pas placer une vigne trop près d'une rivière, moins encore d'un marais. La fraîcheur qui s'en élève, & se répand dans le voisinage, donne plus de prise aux petites gelées du matin sur les feuilles de la vigne, dont la perte est toujours suivie de celle du fruit.

**Boutures.**

On plante la vigne ou de boutures, ou de plants enracinés. Les boutures sont des jets 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, & toujours par le plus gros bout, où l'on a pris la précaution de laisser un pouce ou deux du vieux bois de deux ans.

**Plants de pépinières.**

Les plants enracinés sont de jeunes

LE S  
VIGNES.

ceps qu'on a élevés 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 toujours 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.

On peut encore renouveler une vigne en tout, ou en partie par le moyen des provins & des marcottes.

Provigner, c'est coucher de côté les plus beaux jets 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.

Marcotter la vigne, c'est en faire passer un beau brin au travers d'un petit panier

P vj



**LES** qu'on mèt en terre, en y abaissant la bran-  
**VIGNES.** che. Celle-ci prend racine dans le panier.  
 En novembre on coupe la marcotte sous  
 l'osier : on la lève sans l'ébranler : on la  
 transplante ensuite avec le petit manne-  
 quin dans l'endroit qu'on veut garnir.  
 Voilà 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 nou-  
 rit. Si la terre est extrêmement 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 sève ne tra-  
 vaillant que sur ce petit nombre de bou-  
 tons, 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 sève  
 par ce partage, & pour empêcher qu'elle  
 ne jette trop de nouveau bois.

**Tems de la** C'est un vieux préjugé parmi les vigne-  
**taille.** rons 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.

Quelques diligences qu'ils apportent, il en reste beaucoup à faire bien avant dans le mois d'avril. La sève 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 sève 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 Quintinie. On l'a essayé 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 automne pour labourer à l'aise & à propos au retour du printems, ne sera contredit par aucun inconvénient.

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.

On laboure tous les ans le pié des vignes hautes, & tous les quinze ans on les

LES

VIGNES.

Labour.

Ravivement.

**LES** ravale : c'est-à-dire , qu'on les abaisse &  
**VIGNES.** 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 cou-  
 vert 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 tra-  
 vaillant ainsi dans une nouvelle terre , re-  
 prend une nouvelle vigueur. Cet ouvrage  
 se fait en novembre.

Il n'en est pas de même des basses vi-  
 gnes 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  
 toujours 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'apperçoit 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 se-  
 mer 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 nourriture 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 jets 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 rapporte de nouvelle terre au pié des vignes basses. Il n'en faut qu'une médiocre quantité, & la règle est de mettre toujours un pié de distance entre une hottée & une autre. Une terrure plus forte pourroit dénaturer les vignes, ôter la finesse au vin, & former sur le pié une épaisseur capable

Terrures.

**LES** de le priver de ces influences de l'air qui y  
**VIGNES.** portent le feu & le suc les plus parfaits.

**Fumier.** On mèt une médiocre quantité de fumier dans les vignes, favoir, tous les sept ans quand la terre est extrêmement légère, & tous les douze ans quand la terre est un peu plus ferrée. 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 tems 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

réitérer pour assurer une sève abondante aux fruits qui se sont déclarés. LES VIGNES.

Il n'est pas moins nécessaire de renver-  
 ser, ou d'arracher en deux & trois diffé-  
 rentes fois les herbes qui naissent au pié  
 des vignes, & qui usent la terre, ou la ré-  
 froidissent. Mais, soit pour sarcler avec  
 la houe, soit pour labourer avec le hoyau  
 on se garde bien d'entrer dans la vigne  
 après la pluie, ni après les gelées ou les  
 frimats. En foulant la terre après la pluie,  
 on la rend dure & impénétrable à l'action  
 de l'air, ce qui fait jaunir & mourir plu-  
 sieurs ceps. En la remuant après la grêle,  
 ou après la gelée, on y renferme un froid  
 mortel, ou capable tout au moins d'arrê-  
 ter long-tems la végétation.

La vigne a trois dangereux ennemis, dont on a bien de la peine à la garantir : ce sont le gribouri, la béche, & le li-  
 maçon. Insectes en-  
nemis de la  
vigne.

Le gribouri est un scarabée de la couleur  
 & de la figure du petit hanneton; mais  
 beaucoup plus petit. Il passe l'hiver en  
 terre, attaché au pié des ceps, sur-tout des  
 jeunes vignes, dont il rongé les racines  
 les plus tendres, & les fait souvent pé-  
 rir. Il sort de terre en mai, & se jette sur  
 le feuillage. Il s'en nourit & pique les bou-  
 tons à fruit & les jeunes jêts; ce qui fait Gribouri.

**LES** Souvent mourir tout le nouveau bois. On  
**VIGNES.** donne utilement le change au gribouri en  
 semant des fèves 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'en-  
 geance 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 insérer leurs  
 œufs, d'où sortent des légions de vers qui  
 causent la pouriture des raisins, & détrui-  
 sent tout à la veille de la vendange. Le  
 soleil pompe fort vite tout le suc d'un raisin  
 attaqué, & le réduit en poudre. Les vers  
 repus cherchent une retraite pour se chan-  
 ger en chrysalides, & ensuite en gribouris.  
 S'ils trouvent 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 ani-  
 maux malfaisans. Les cendres sont presque  
 aussi bonnes à être employées que le fu-  
 mier même.

**La Béche.** La béche est une autre espèce de petit  
 scarabée, moins gros qu'une mouche or-

dinaire, revêtu 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 espèce 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 duvèt 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.

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.

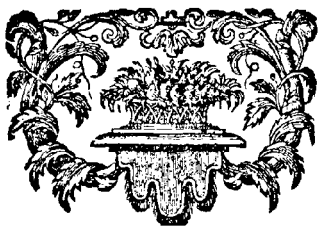
LES

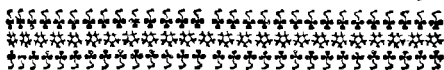
VIGNES.

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 doigt la plûpart des choses dont je vous ai parlé.





# LE VIN.

---

## QUATORZIE' ME ENTRETEN.

LE COMTE.  
 LA COMTESSE.  
 LE PRIEUR.  
 LE CHEVALIER.

*La Comte.* **N**ous avons fait les préparatifs de la vendange. Imaginez-vous 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 tra-<sup>Cueillette.</sup>vail 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, verts, 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.

**LE VIN.** La seconde cueillette fera des gros raisins ferrés & un peu moins mûrs. La troisième fera des raisins verts, pouris, deséchés, 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 extrêmement 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

nage, une petite lie qui ternira toujours LE VIN. la beauté de la couleur, & lui ôtera la perfection du goût, avec ce qu'on appelle le clair fin. Il n'en fera 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 exquisite qui a la fermeté, 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'Ai, & d'Hautvilliers. Aussi faut-il convenir que tous les différens agrémens qui peuvent flatter la langue semblent s'y être réunis.

Le Pere Pérignon, religieux Bénédictin d'Hautvilliers sur Marne, est le premier qui se soit appliqué avec succès à assortir ainsi les raisins de différentes vignes. Avant que sa 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'Ai , de Taissi , de Verzenai , de Saint-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 une mélange qui donne de la réputation à son vin.

*Le Comte.* Ce que je vous'ai dit du choix & de l'assortiment des differens raisins , convient également , soit qu'on  
veuille

veuille faire du vin gris, soit qu'on veuille LE VIN.  
faire du vin rouge.

*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 titer 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 promptement, & 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 cristal, provient des raisins les plus noirs, & sa blancheur ne se soutient 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 toute 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

*Tome II.*

Q

LE VIN. année, souvent dès la seconde, si l'on les faisonnoit avec la même précaution.

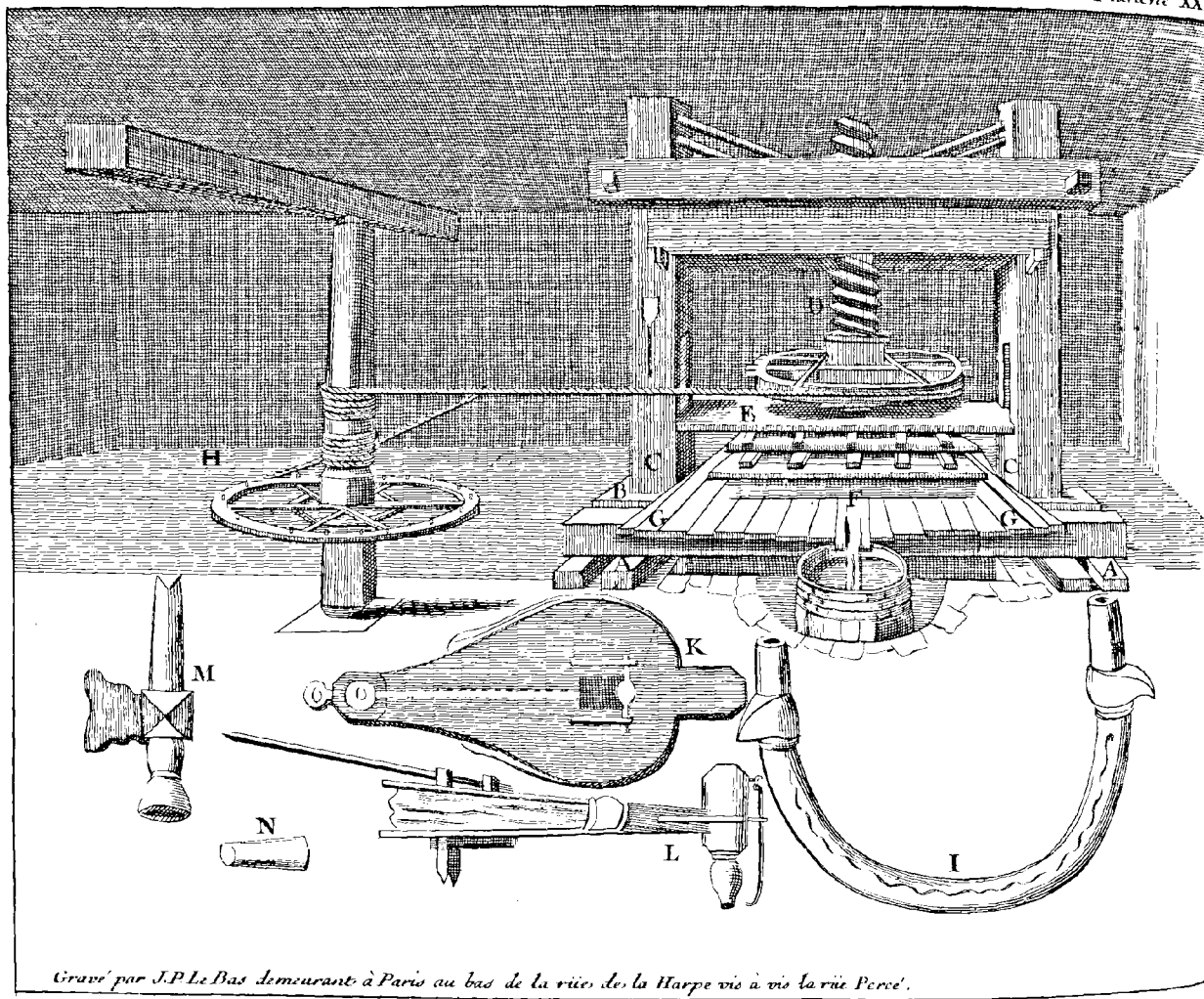
*Le Chev.* Comment se peut-il faire que le raisin noir qui donne du vin rouge en Bourgogne, le donne blanc comme l'eau en Champagne ?

*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







Gravé par J.P. Le Bas demeurant à Paris au bas de la rue de la Harpe vis à vis la rue Percé.

*Le Pressoir ordinaire.*

LE VIN.  
 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'éctase, ni ne s'échauffe dans le trajet; aussi-tôt sans fouler les raisins dans la cuve, on commence par les jeter sur le pressoir dont je vous montrerai au logis la structure & l'usage.

Après qu'on a donné très-promtement la première ferre, on relève les raisins qui se sont écartés de la masse, & on donne la seconde ferre. Ensuite avec une grande pèle 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 troisième ferre qu'on appelle pour cette raison la première taille. On abaisse ainsi les grands arbres du pressoir à diverses reprises qu'on appelle de même seconde, troisième, quatrième, & cinquième taille.

Première  
 Taille.  
 II, III, IV.  
 & cinquième  
 Tailles.

Le vin qui sort de la première ferre se mèt à part, si le raisin est bien mût & l'année fort chaude, parce qu'alors il coule très-abondamment, & qu'on courroit risque de le rougir en le mêlant avec celui de la seconde ferre. Mais ce mélange est utile & quelquefois nécessaire quand l'année

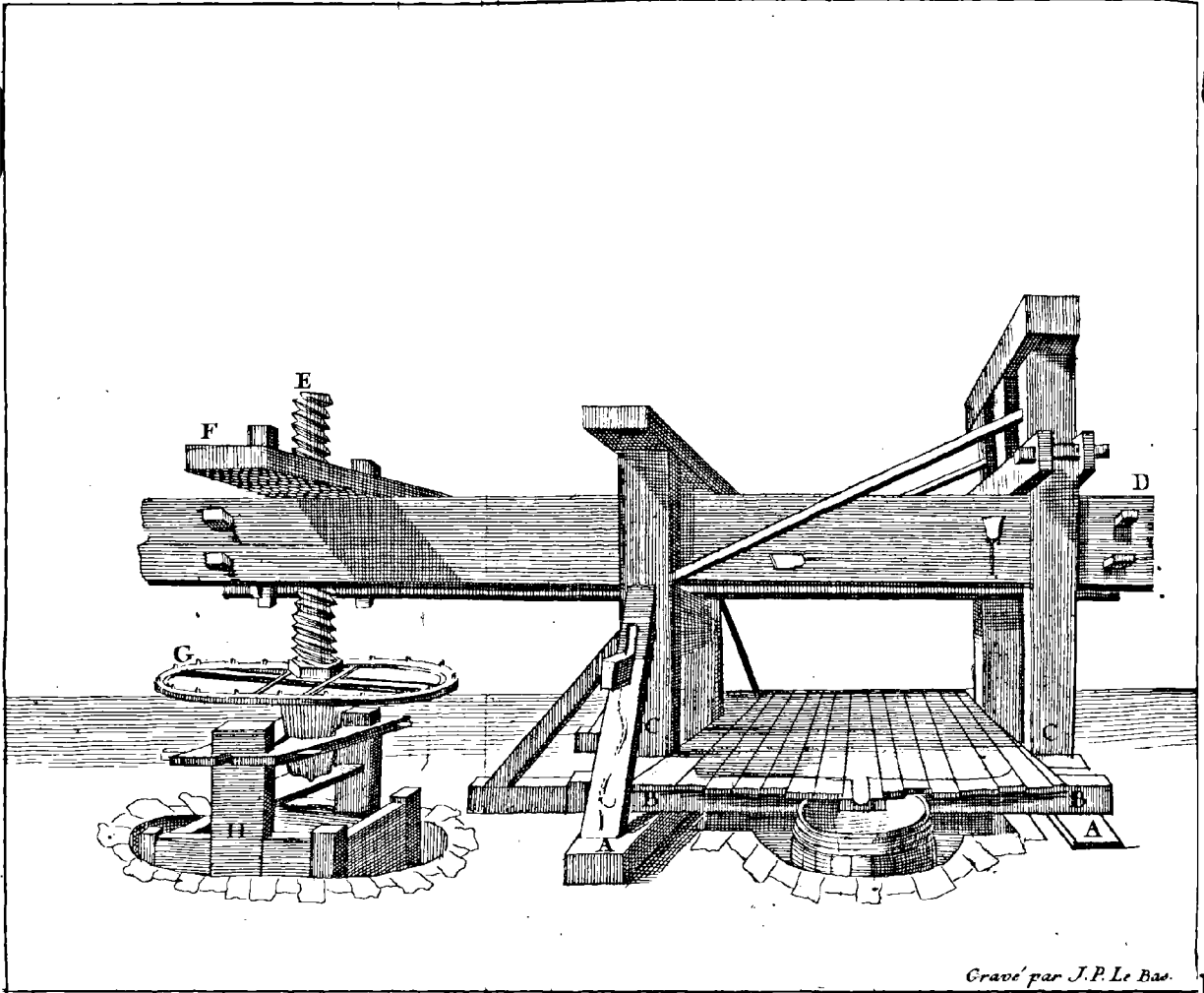
Q ij

LE VIN. n'est pas chaude, & que la première serre n'a pas rendu abondamment. On peut quelquefois mêler le vin de la première taille avec celui des deux premières serres. Mais bien des gens fort entendus évitent d'en courir le risque : le premier vin pourroit 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 taille vont toujours en rougissant par degré, 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 secouffes 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 première 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 sixième serre se joint à celui qu'on tire des rebuts, pour les usages





*Le gros Pressoir.*

les moins importans. Les pressoirs de **LE VIN.** 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 bleffures, & pour bien d'autres usages. Eau de vie d'aines.

Venons présentement au vin rouge. **Vin rouge.** On fait 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 pénètre 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-tems. 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 insupportable, sur-tout dans les années froides.

Qij

LE VIN. Il y a deux moyens de prévenir cet inconvenient. L'un est de vendanger sous le soleil le plus ardent. L'action du soleil sur les dehors du grain y produit plus d'effèt 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 mèt avec le rebut, pour ne pas perdre cette petite goûte 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 plûpart. 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 **LE VIN.** ensuite avec celui qu'on a tiré du pressoir dans les deux & trois premières serres. Le vin des suivantes est de moindre qualité. On fait bien de l'employer séparément.

Voilà le vin fait & distribué dans des tonneaux ; qu'on marque selon l'ordre de la première, de la seconde, & de la troisième 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'hiver, & l'on le descend dans les caves basses au retour des premières chaleurs, pour l'en retirer sur la fin de l'automne.

Le vin de l'année ne se mêt guères que dans des vaisseaux neufs : & lorsqu'on le transvase, il faut toujours que ce soit dans un vaisseau où il y ait eu du vin de la même espèce, ce qui est sur-tout essentiel quand il s'agit du vin blanc, qui pourroit se racher 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-

Q iiij



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 reliev 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 mèche 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 soutenir 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 dégrasser 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.

Manière de  
le tirer à clair.

Tirer à clair, c'est faire passer le vin de dessus sa lie dans un autre vaisseau bien net, à l'aide d'un boyau de cuir & d'un soufflet. Une des extrémités du boyau tient par un tuyau de bois au bas du vaisseau qu'on veut remplir. L'autre tient par un semblable tuyau à la grosse fontaine qui est attachée au bas du vaisseau qu'il faut vider. La fontaine ouverte, le vin coule

d'un vaisseau dans l'autre , jusqu'à ce qu'il LE VIN.  
se trouve à niveau dans tous les deux. On  
insère alors dans l'ouverture supérieure du  
tonneau qu'on vuide, l'extrémité d'un lar-  
ge soufflèt 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 au haut de l'autre  
vaisseau.

Coller le vin , c'est y verser par cha-  
que tonneau une pinte de liqueur , où  
l'on a fait délayer & fondre pendant  
quatre jours un morceau de colle de pois-  
son , 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 péné-  
trante que l'eau de puits ou de fontaine.  
On y ajoute de tems en tems une très-peti-  
te quantité de vin. On manie souvent le  
tout , & on le passe par un linge médio-  
crement 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 insérant un bâton courbé. La

Manière de  
le coller.

Q v

LE VIN. colle se répand à la surface comme un réseau, & à l'aide d'un peu d'air qu'on y admèt à discrétion par l'ouverture d'un faussèt, 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 mouf-  
seux.

En le tirant vers la fin de mars, lorsque la sève commence à monter à la vigne, on parvient communément à rendre le vin mouffeux, 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 mouffeux, en le tirant durant la sève d'août. Ce qui prouve que la mouffe est un effet du travail de l'air & de la sève qui agissent alors fortement dans le bois de la vigne, & dans la liqueur qui en est provenue. Mais cette mouffe, qui est du goût de quelques per-

sonnes, paroît aux connoisseurs une chose **LE VIN.**  
étrangère à la bonté du vin; puisque le  
vin le plus verd peut mousser, & que le  
plus parfait très-ordinairement ne moussé  
point.

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 Sillery, de Verfenai, & autres de la montagne de Reims. Ces vins sont alors en état de se soutenir 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 mèt 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, Vin en bouteilles.  
consiste à laisser un doit de vuide entre le  
bouchon frappé, & la liqueur; à fisseler le

Q vj

**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 pellicule 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 promptement 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 , élèvera du fond un nuage qui ternira le vin , & en émouffera 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

ou altère dès le troisieme, souvent plûtôt: **LE VIN.**  
 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 roulant & 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 soustiendra 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.

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 soutenir le voisinage d'aucune odeur forte ; telles que sont celles du fromage, du cidre, de

Entretien du  
vin.

Propriété des  
caves.

LE VIN. la bierre, & 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 Campagne. 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 plupart 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 soutenir jusqu'à l'année suivante. Les Champenois au contraire par leurs recherches & par l'exactitude 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 vitis,*  
*Italiae.*

\* *Copiz potius quam bonitati 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 pièces 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 pièces. Le vin de Saint-Pourçaint revenoit à douze livres le tonneau, & celui de Beaune à vingt-huit livres la pièce, ou cinquante-six livres la queue. *Mém. 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 Ai,



LE VIN. pour s'affûrer à tems de ce qu'il y avoit de plus parfait.

En 1559. Au sacre de François II. on présenta au  
18. septembre  
tiré du char-  
brier de l'hô-  
tel de ville de  
Reims.

Roi du vin de Bourgogne à vingt 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, eu égard aux frais de voiture.

1551, 15. mai. Au sacre de Charles IX. on présenta du vin de Reims de vingt-huit & trente-quatre livres la queue, & du vin du pais Laonnois plus cher que celui de

1571, 13. fév. Reims. Au sacre de Henri III. on ne présenta que des vins de Reims, depuis cinquante-quatre jusqu'à soixante-quinze li-

1610. vres la queue. 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 par la durée.

Parallele du  
vin de Bour-  
gogne & du  
vin de Cham-  
pagne.

*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. le vin de Champagne, d'être parvenu à se voir au niveau de celui de Bourgogne sans vouloir prendre le dessus. J'ai toujours 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 toujours de service.

*Le Comte.* Permettez-moi de ne pas admettre votre comparaison. Si vous la faîtes entre la mouffe de quelques vins de Champagne, & les faillies du bel esprit, je la trouverois juste. Il y auroit des choses assez plaisantes à dire sur ce pétilllement sans fond & sans solidité. Mais un vin de Champagne tel que celui de Silleri, réunit toute la vigueur du vin de Bourgogne avec un agrément qu'on ne trouve nullepart 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 toujours par cette raison. Sa couleur seule annonce un vin qui a du corps. Je me défie de tout ce qui brille.

LE VIN. *Le Comte.* On se persuade fort à la légère, que cette couleur foncée qu'on estime dans les 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 goutte si ordinaires dans les vignobles, sont des maladies presque 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'examen, en nous faisant juger de l'excellence d'une nourriture par l'impression des sens. Cette règle, qui ne trompe point dans les choses simples & sans mélange, assure 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 gourmets 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.

*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 seroit 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 rapproche souvent sans peine: il arrive

LE VIN. rarement que ceux qui ont tenu bon pour la Bourgogne dans le commencement du repas, ne se réconcilient avec la Champagne dès avant le dessert.

Mais, Messieurs, ne vous laissez pas tellement enchanter par les charmes du vin, que vous ne rendiez aussi 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 bière.

La bière anciennement cervoise.

*Le Pr.* Les matières nécessaires qui entrent dans la composition de la bière, 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 bière doit être germée & ensuite moulue.

Orge germée.

Pour pouvoir germer, elle doit tremper durant vingt-quatre heures, puis être portée au cellier, qu'on appelle le 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

Le germoir.

la fait sécher ensuite dans un bâtiment LA  
 couvert qu'on appelle la touraille, sur un BIERE.  
 plancher à claire voye, & dont les ouver- La touraille.  
 tures sont couvertes de grandes pièces d'é-  
 toffe de crin de cheval. L'orge étendue, &  
 de tems en tems remuée se sèche, à l'aide  
 de la chaleur qui monte d'un fourneau  
 placé dessous, & qui s'élève au travers du  
 plancher & de l'étoffe.

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 grossièrement: de façon  
 cependant que la farine se détache du son.

Les vaisseaux nécessaires pour faire la  
 biere, sont les grandes chaudières de cui- La chaudière  
 vre, & les cuves de bois. Les chaudières  
 sont environnées de maçonnerie, & po-  
 sées sur un fourneau de brique aussi large  
 que la chaudière.

La cuve doit avoir deux fonds, le fond La cuve.  
 véritable, & le fond volant. Le fond véri-  
 table qui est le plus bas, descend un peu  
 en pente, jusques vers le milieu où il est  
 percé & bouché avec un bâton plus haut La tige  
 que la cuve n'est profonde. A deux pouces  
 au-dessus du vrai fond, est le fond volant,  
 composé de planches qu'on lève quand on  
 le veut nettoyer, & percé d'une multitude  
 de très-petits trous. Sur ce fond supérieur

**LA** on étend un peu de houblon , ou l'épais-  
**BIERRE.** seur d'un pouce d'épis de froment sans  
 grains. C'est là-dessus que se mèt la farine  
 d'orge. L'eau chaude qu'on tire de la chau-  
 dière , par le moyen d'une pompe , entre  
 dans le bas de la cuve par un ruiiau qui  
 s'insinue entre les deux fonds. De-là elle  
 monte peu à peu par les petits trous du  
 fond volant : elle soulève & fait nager  
 toutes les matières qu'elle rencontre plus  
 haut. Elle ne doit être ni trop chaude , ni  
 trop froide : mais en enfonçant une pèle  
 de bois dans la chaudière , on reconnoît  
 le juste degré de chaleur que doit avoir  
 l'eau , lorsqu'on la voit frémir autour de  
 la pèle. En ce moment on retire le feu , &  
 l'on introduit l'eau dans la cuve , puis à  
 force de pèles & de bras , on remue for-  
 tement la farine , pour en faire passer toute  
 la substance dans l'eau. C'est de ce tra-  
 vail qu'est venu le mot de brasser & de  
 brasseur :

1 On laisse à la farine une heure de repos,  
 Après quoi on lève la rape ou le bâton qui  
 bouche l'ouverture du fond , & qui s'élève  
 au milieu de la cuve. L'eau chargée de ce  
 qu'il y a de plus fin & de plus nourrissant  
 dans l'orge , s'échape par les petits trous  
 du fond volant , où le son & les parties  
 les plus grossières sont arrêtées , & elle va

DE LA NATURE, *Entr. XIV.* 383  
se rendre par l'ouverture du véritable fond  
dans un réservoir.

LA  
BIÈRE

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 fait ce qu'on met 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 & demi pour le muid d'eau. Pour faire de la bière rouge, on laisse bouillir le tout pendant vingt-quatre heures. Pour faire de la bière 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 met un seau de levûre par muid. La levûre est l'écume que la bière 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



**LA** farine de l'orge , & les esprits du houblon.  
**BIERRE.** On entonne alors la biere , & 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.

**La levûre.**

**Double biere:** biere simple : petite biere.

La biere 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 biere simple. Si l'on n'y mèt que le tiers, on la nomme petite biere. Une légère pointe de coriandre, produit dans la biere un très-bon effèt. 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'yvyroye, du gingembre, & des épices, comme on fait quelquefois à Lille & à Londres.

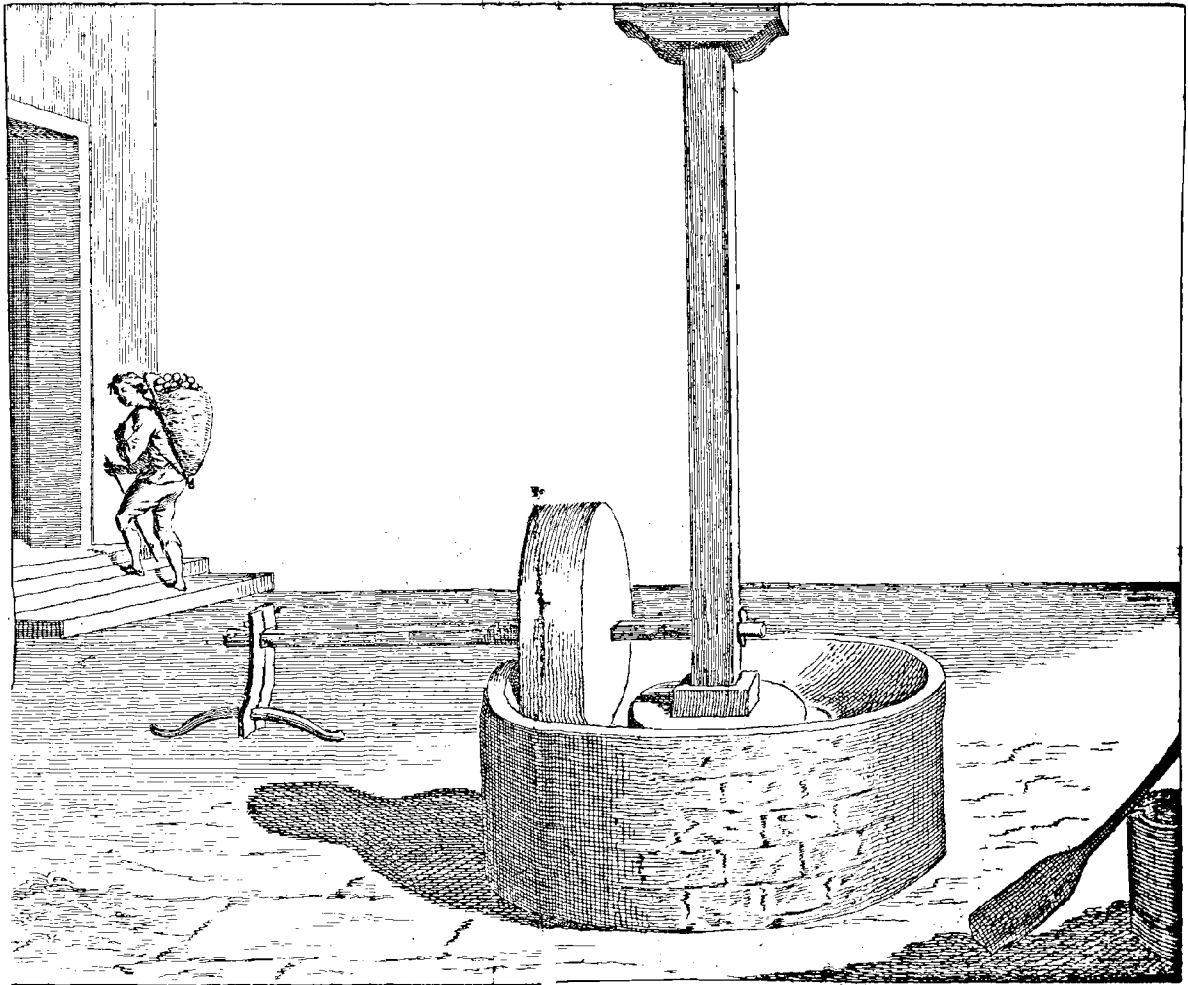
La biere se perfectionne en bouteilles, si elle n'y demeure que quelques mois. Mais après un terme, tantôt plus court, tantôt plus long, & qu'il faut prévenir, elle acquiert dans le verre & dans le grais, une amertume insupportable.

**Histoire de la biere & du cidre.**

L'usage de la biere est de tous les tems & de tous les pais, où il n'y a point de vignes. Le cidre passe pour n'être pas une invention ancienne, ou si l'on trouve

des





*Meule à écraser les Pommes.*

*J.P. Le Bas &*

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 vintaine 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.

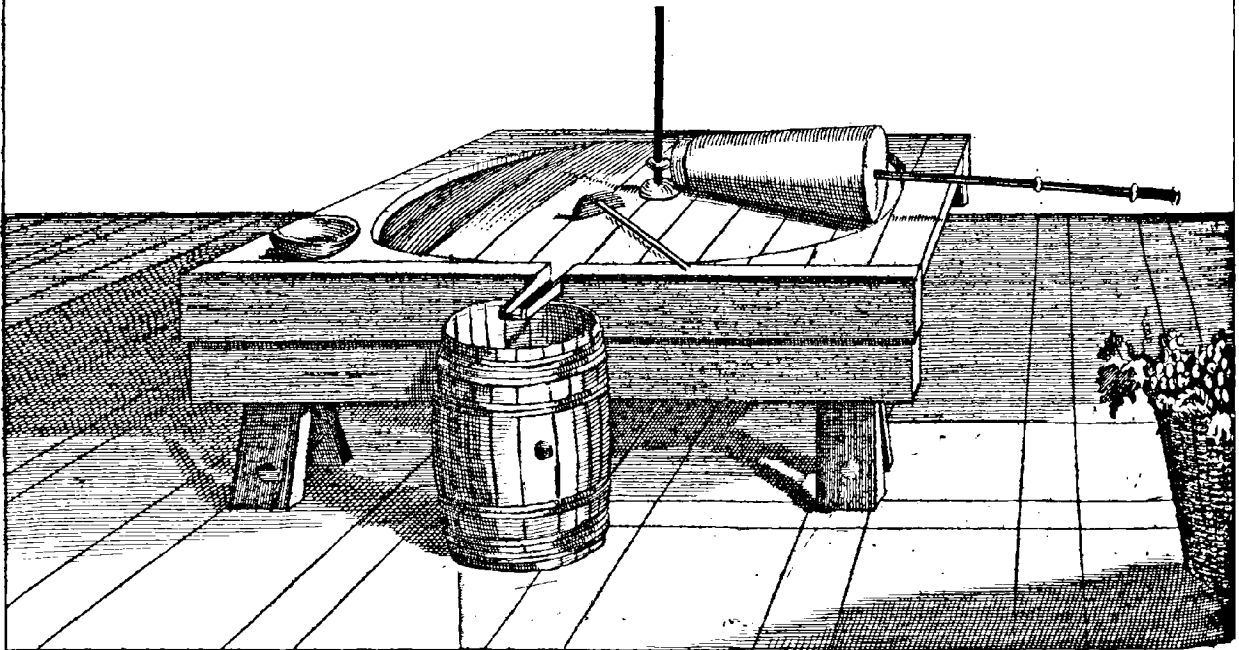
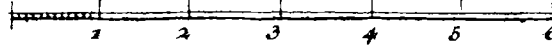
*La Comt.* Le cidre est le jus des pommes, non de celles qu'on estime pour l'usage ordinaire, comme la reinette, le calville, & bien d'autres; mais des pommes les plus rustiques, ou qui ont le moins d'agrément. Parmi ces pommes les unes sont douces, les autres sûres. Celles-ci font un mauvais cidre, & 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 langue ni la tête. On

\* *Sicera Hebræo sermone ( shecar ) omnis potio nominatur quæ inebriare potest, sive illa quæ frumento conficitur, sive pomorum succo. Hieron. ep. ad Nepot.*

LE CIDRE. cueille proprement les pommes : ou, lorsque dans une année abondante cette cueillette coûteroit trop à faire, on abat 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 espèce selon son degré de maturité, pour les pressurer de même à différentes reprises, jusques bien avant dans l'hiver. On brise d'abord les pommes triées & sans pouriture, 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 met en quarré un lit de quatre ou cinq doits d'épaisseur, sur lequel on étend de la paille qui débordé quelque peu. Sur cette paille on met 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 du pressoir avec la



*Echelle de six Pieds.*



*Pressoir à écraser les pommes ou le Verjus.*

*Gravé par J.P. Le...*

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 petite 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 pièce 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 Comte.* Pour boire le cidre dans sa perfection, & pour le rendre moussieux, il faut attendre qu'il soit fait dans le tonneau ; & lorsqu'il flatte agréablement le goût, on le colle comme le vin, & on le met en bouteille : il s'y soutient 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 gen-  
nièvre.  
Vin du comte  
de Mars.



**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 génievre , & 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 Morèt , 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 faintement avec quelques autres solitaires. Il jouit toujours 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 nourrissante. Les Américains font dissoudre

dans l'eau leur pâte de cacao. Les Lithua- DIFFEREN-  
niens, les Polonois & les Moscovites qui TES BOIS-  
ont beaucoup de miel, le délayent dans SONS.  
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 Hydromel.  
de la framboise, de la groseille, de la frai-  
se, & de bien d'autres fruits. Mais leur li- Ponche.  
queur favorite est le ponche, qui est une  
composition de deux tiers d'eau-de-vie,  
& d'un tiers d'eau commune. Ils y joi-  
gnent une dose de sucre, de canelle, de  
girosfle en poudre, de pain rôti, souvent  
des jaunes d'œufs, & du lait pour épais-  
sir le tout.

*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 sus-  
pect dans le ponche, & encore plus dans  
les autres liqueurs fortes, c'est l'usage de  
l'eau-de-vie qui en est toujours la base, &  
que je crois pernicieuse.

*Le Chev.* Mais l'eau-de-vie est un ex- Eau-dè-vie.  
trait de ce qu'il y a de plus fin & de plus

DIFFEREN- fort dans le vin. Quel mal en peut-il ar-  
 TES BOIS- river ?  
 SONS.

*Le Comte.* Ces esprits si vifs & si agif-  
 fans, sont bridés dans le vin, & rectifiés  
 par les autres principes qui les accompa-  
 gnent. Celui qui connoît la structure de  
 notre corps, & la force de ces principes,  
 a pris soin de les distiler & de les mélan-  
 ger dans la juste proportion que nos or-  
 ganes demandoient. Mais l'extrait que  
 vous faites de la partie du vin la plus agif-  
 tante, en la séparant par la violence du  
 feu, d'avec celle qui en modérait la fou-  
 gue, 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 violen-  
 tes, ne peut manquer, ni d'altérer le sang,  
 ni d'affecter les organes mêmes, & ce rai-  
 sonnement n'est que trop justifié par l'ex-  
 périence.

Danger des  
 Liqueurs.





# LES BOIS.

---

## QUINZIÈME ENTRETEN.

LE PRIEUR.  
LE CHEVALIER.

*Le Chev.* **A**vec 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 pourrez 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 régné ici par-tout, toutes ces choses réunies, ont un air de nouveauté, de grandeur, & de majesté qui frappe 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.

R. iij

LES BOIS. Ce n'est d'un bout à l'autre que la répétition de la même chose : toujours des feuilles , toujours 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 país tout entier. Les productions en sont sans nombre , & d'une taille demesurée. Cependant tous ces troncs si bien nourris , sont à peine distans de quelques toises , souvent à quatre ou cinq piés l'un de l'autre. Qui a pû entreprendre & amener à la perfection tout cet ouvrage ? Quel jardinier a pris soin de planter cette prodigieuse multitude d'arbres ? Qui a pû suffire au soin de les élaguer , 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. **LES BOIS.** blé, les légumes, la vigne, & quelques arbres assez peu élevés ont été soumis 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'accroissement 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 plupart de ces graines, pour être plus aisément emportées par l'air & répandues en plus de lieux. Il suffit pour s'en convaincre, de jeter l'œil sur la graine du tilleul, 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 envoie 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 espèce d'immortalité. Nous allons encore aujourd'hui

**LES BOIS.** d'hui dans les forêts où les Druides cueilloient en cérémonie le gui du chêne, il y a plus de deux mille ans. Nous retrouvons encore la forêt d'Ardenne, qui couvrait une grande partie de la Gaule Belgique, long-tems avant Jules César : La Forêt-noire, & la forêt de Bohême, sont les restes de la forêt Hercynienne, qui couvrait autrefois la Germanie entière, & s'étendoit jusqu'en Transylvanie.

*Comment.  
Casi.*

*Le Chev.* Assûrément, ce ne sont pas les hommes qui ont planté ces vastes forêts. Ils ne savent que les abattre. 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 fécondée 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, dishonore la vérité, & affoiblit notre reconnaissance. Nous avons déjà 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 **LES BOIS.** 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 nourriciers 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'accroissement. D'elle-même, c'est une masse lourde, sèche, stérile, qui tire d'ailleurs les sucS & l'aliment qu'elle communique aux animaux, & à tout ce qui trouve sa vie en elle.

La verdure, les fleurs, & les graines dont les arbres se couvrent & se dépouillent tous les ans, la sève 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 furayes, & qui se renouvellent toujours 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 nourrissoit 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.

*Expérience de Vanhelmont.* Il en est de la terre qui nourrit nos forêts sans diminution de hauteur & de volume, comme de la terre d'une caisse qui nourrit 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 exactement du même poids.

*Le Chev.* Cependant cet oranger a pris de l'accroissement : il a porté deux & trois fois de nouvelles feuilles & de nouveaux fruits. Tout cela pèse : où l'a-t-il donc pris ?

*Le Pr.* Puisque la terre se trouve exactement du même poids, la matière des accroissemens vient d'ailleurs. La terre n'est que le lieu qui contient la plante, & le canal des suc qui la nourrissent. C'est donc une puissance toujours agissante & une sagesse toujours bienfaisante qui a pris soin de planter ces grands arbres, qui les

entretient sans notre secours , & qui ne LES BOIS.  
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 espèce a besoin.

*Le Chev.* J'entens à présent en quel sens Destination  
des forêts.  
la terre est féconde. Mais Dieu qui est l'au-  
teur de cette fécondité , nous auroit fait  
beaucoup plus de bien en formant de  
grandes forêts d'arbres fruitiers , au lieu  
de multiplier ainsi les arbres stériles.

*Le Pr.* Les arbres de 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 intârisable  
de richesses & de commodités supérieures  
par bien des endroits , à celles que nous  
tirons des arbres fruitiers.

*Le Chev.* Les forêts peuvent nous don-  
ner de l'ombre pour nous rafraîchir en  
été , & du bois pour nous chauffer en hy-  
ver. Je n'y vois rien de plus.

*Le Pr.* Tout en est utile : examinons d'a-  
bord l'usage des feuilles : nous continue-  
rons par les graines : de là nous descen-  
drons aux écorces , puis aux racines : &  
enfin nous viendrons aux différens usages  
du bois.

LES BOIS.  
Usage des  
feuilles.

Les feuilles sont utiles sur l'arbre, & le sont encore après leur chute. 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 chévelus les liqueurs qu'elle contient, de même il étend ses rameaux dans l'air, pour en recevoir par les soupiraux de ses feuilles, les esprits & la chaleur qui s'y insinuent, & qui vont animer le cours de la sève jusqu'au bout des racines, si même une bonne partie de la sève des arbres n'y est introduite par les feuilles : ce qui peut aisément se justifier par le prompt dépérissement de la plupart des arbres qui manquent d'air, sur-tout par le haut : d'où il arrive que n'y ayant sur eux aucune chute d'air qui leur apporte de nouveaux sucs, ils languissent & meurent faute de la partie de leur nourriture, peut-être la plus nécessaire à leur végétation.

Chute des  
feuilles.

Lorsque l'air, resserré par les froids, n'exerce plus son ressort sur la sève, 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 bien elles jaunissent, s'éventent, & se dissipent à la moindre secoussé des vents auxquels elles servent de jouët. La terre en est bien-tôt couverte : elles se pourrissent au bas des arbres, & sous les piés des animaux. On les croiroit perdues & entièrement inutiles : mais c'est cette pourriture 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 chevélus 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 graines, dont il semble que le vent se joue aussi-bien que des feuilles, n'en font que mieux dispersées, pour étendre

LES BOIS.

Usage des  
Graines.

**LES BOIS.** & multiplier les espèces. Après le service important de perpétuer nos forêts, elles nous servent encore à divers usages.

**Glands.** Les glands de toutes les différentes sortes de chênes, les feines du hêtre, & bien

**Feines.** d'autres graines, sont la nourriture chérie des porcs & des sangliers. Les bayes d'une multitude d'arbres & de buissons, servent de ressource à la plûpart des petits oi-

**Noisettes.** seaux. Quoique nous cultivions dans nos jardins les arbres qui donnent la cornouille, la noix, l'avellane, & la noisette, tant la franche que la commune, c'est par tout qu'on trouve dans les forêts le cornouiller & le coudrier. Le noyer qui aime le grand

**Noix** 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.

**Huile de  
noix.**

Je ne vous dirai rien des chataignes, des amandes douces ou amères, ni de tant d'autres graines dont l'usage nous est fami-

lier. Parcourons seulement les principales **LES BOIS.**  
espèces de noix ou des amandes étrangères  
qu'on estime le plus.

La noix-muscade est de ce nombre: Noix mus-  
on en fait cas pour sa chaleur bienfai- cade.  
fante, & pour son odeur aromatique. C'est  
la graine d'un arbre qui croît dans l'île de  
Banda, & dans quelques autres de l'O-  
céan oriental, dont les Hollandois se sont  
appropriés les récoltes, soit à titre de con-  
quêtes, 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 d'un surtout grossier,  
qui se fend peu à peu de lui-même, &  
ensuite d'une espèce d'enveloppe char-  
nue, qui embrasse toute la noix. Cette en-  
veloppe qu'on nomme macis est fort esti- Macis.  
mée pour son excellente odeur & pour ses  
qualités médicinales. La noix nous est en-  
voyée confite, ou sèche & dépouillée du  
macis. Elle est d'usage dans les assaisonne-  
mens & dans les remèdes.

Le café, qui par ses bons effets, a pris Café.  
faveur par-tout, est la baie ou la graine  
d'un petit arbre qui n'étoit autrefois con-  
nu 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-

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 café 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 sème 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 croient encore, que les Arabes de Mocha marinent ou lessivent les semences du café, avant que de nous les envoyer, pour empêcher qu'on ne puisse les semer, & qu'on ne leur ôte le profit de cette plante en la multipliant ailleurs. Mais depuis qu'on en a porté

quelques plantes dans l'île de Bourbon \*, LES BOIS.  
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 cassiers qu'on y avoit plantés , ont fort bien levé quand on a pris soin de les mettre en terre sans délai.

Le cassier se peut voir au Jardin Royal , où il n'a encore que sept ou huit 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'excede 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 toujourns exactement 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 plupart 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 bave 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 reçu la fécondité dans le tems de la fleur : l'autre en devient plus forte & mieux nourie.

Usage du  
café.

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, toujours plus sain qu'un vaisseau d'airain ou de fer. Le juste degré de la torréfaction, est la couleur du café tirant sur le violet, & l'expression d'une huile très-agréable à l'odorat. Le café nouvellement pulvérisé a toujours plus de vertu : & jeté 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 café jusques sur les bords de la caffetière, on la fait rentrer, & on la précipite en la tournant quelque-tems avec la cuillère. Ce mouvement en empêche la perte & en perfectionne la qualité.

Nos habiles médecins, fondés sur l'ex-  
 périence, attribuent au café les propriétés  
 de faciliter la digestion, 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 nua-  
 ges, & les appesantissemens de l'esprit  
 qu'il rend propre au travail. Personne n'i-  
 gnore ni le danger qu'il y auroit pour le  
 repos de la nuit à réitérer l'usage de cette  
 boisson en un même jour, ni les précau-  
 tions qu'on prend de corriger l'amertume  
 des sels du café 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 altérerait.

LES BOIS.

*M. de Jussieu  
 mém. de l'Ac-  
 cad. 1713.*

*Le Chev.* Y a-t-il, je vous prie, quelque  
 choix à faire dans l'achat du café?

*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. La longueur du trajet &  
 le passage de la ligne peuvent nuire à ce  
 dernier.

Le cacao, qui fait la base du chocolat,  
 est encore une graine. On la trouve rangée  
 par manière de pépins, ou d'amandes dans

*Cacao:  
 Chocolat.*

LES BOIS. une espèce de concombre ou de melon, qui vient sur un petit arbre de 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 plate 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 remet 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 ajoute une poudre composée de la graine de dix-huit gouffes de vanille, d'une dragme \* & demie de canelle & de huit clous de girofle. Quelques-uns y ajoutent deux grains d'ambre gris. D'autres un grain de musc. Quoiqu'on ne puisse guères y en mettre moins, peut-être est-ce toujours 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 promptement mêlé, de crainte qu'il ne s'en évapore trop

Vanille.

\* La dragme est la même chose qu'un gros, qui contient la huitième partie d'une once ou soixante & douze grains.

de volatil, on en fait des tablettes, qu'on LES BOIS.  
tient bien empaquetées, & qui se man-  
gent, ou qu'on mèt en liqueur.

*Le Chev.* Comment cette liqueur se  
prépare-t-elle ?

*Le Pr.* Dans une peinte d'eau qui com-  
mence 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 moulinèt. 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 repo-  
ser, on agite encore le moulinèt 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 cho-  
colat même en petite quantité, peut tenir  
lieu de beaucoup de nourriture, & qu'il  
aide les fonctions de l'estomac.

*Le Chev.* J'ai souvent entendu parler de Cocos.  
la noix de cocos, qu'il faut apparemment  
distinguer du cacao.

*Le Pr.* Ce sont deux choses toutes diffé-  
rentes. L'Inde, l'Amérique, & d'autres  
pays ont des forêts de cocotiers, qui sont

**LES BOIS.** des espèces 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 rérébration, une liqueur agréable comme le vin, qu'on peut conserver par la cuisson, ou convertir en vinaigre. De dessous l'enveloppe de la graine, ou 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 moëlle contient depuis deux jusqu'à quatre livres, d'une eau délicieuse, qui sert de boisson ordinaire aux habitans, & de lait à leurs enfans.

**Cachou.** *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 le

*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 envoie, 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 *Noix d'Arec.* suc ou un sédiment qui s'épaissit, & dont les médecins conseillent l'usage.

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 contienne le plus de sel & d'huile : *Usage des écorces.* apparemment parce que la sève & 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, toujours préférables à celles du bois pelard ou écorcé. C'est cette abondance de sel & d'huile, qui est cause que le tan ou les *Le Tan.* 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'affermir & on la rend souple. Le sel qui la pénètre de toute-part la fortifie, & l'em-

**LES BOIS.** pêche de se corrompre. L'huile qui s'y infinuc 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.

On se trouve très-bien d'enfoncer dans une couche de tan les pots de fleurs ou d'autres plantes qu'on veut avancer, & repir chaudement.

**Mottes.** Le tan, après avoir façonné le cuir à notre usage, n'est pas encore une matière 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.

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

**Cannelle.** de Ceylan. Il y en a de médicinales, comme est l'écorce de l'arbre du Pérou, qu'on

**Quinquina.** nomme Quinquina, qui ne manque presque jamais d'emporter les fièvres intermittentes, pourvû que cette écorce ne soit

**Ecorces à filer.** point vieille & éventée. Il y a des écorces propres à filer: telle est celle du chanvre, du lin, de l'ortie, & celle de certains arbres des Indes, sur lesquels on lève de longs filamens dont on fait des étoffes mêlées de soye ou de coton.

*Le Chev.* Il y a quelques jours qu'on fit LES BOIS.  
présent à madame la Comtesse d'une boîte  
contenant deux grimaces, où pelottes à  
épingles, un mouchoir, & une paire de  
manchettes à dentelle. L'étoffe qui cou-  
vroit les deux pelottes, le linge dont étoit  
fait le mouchoir, & la dentelle des man-  
chettes, provenoient de l'écorce d'un mê-  
me arbre, tout naturellement & sans aucu-  
ne fabrique. Voici ce que portoit la lettre  
qui accompagnoit le présent.

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 sépa-  
rées assez facilement en autant de pièces  
d'étoffe ou de toile. La première de ces  
couches, qui vient après la grosse écorce,  
forme un drap assez épais pour faire des ha-  
bits. Les couches intérieures ressemblent à  
du linge & sont propres à faire des chemi-  
ses. Mais toutes ces couches de l'écorce in-  
térieure dans les plus petites branches,

*Hist. nat. de  
la Jamaïque  
du Chevalier  
Sloane, 10.2.  
p. 22. planche  
168. & 169.*



**LES BOIS.** font autant de toiles de gaze, ou de dentelle très-fine, (qui s'étend & se resserre comme un rézeau de soye). 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.* La même lettre ajoute qu'il y a dans cette 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 Pr.* Il ne faut point de manufactures dans ce pais-là : mais il ne faut pas aller si loin pour trouver des écorces utiles.

*Le liége.* *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 légère, on ne lui attribuerait 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 espèce de grand chêne-

\* M. de Tournefort l'appelle *Sapindus foliis coffea alata innascentibus*, Instit, pag. 659. c

verd qui croît en Gascogne, en Espagne, **LES BOIS.**  
 & en Italie. La glandée en est plus estimée  
 que celle du chêne commun, pour en-  
 graisser les porcs. Son écorce d'elle-même  
 se creve & se détache étant poussée par une  
 autre qui se forme dessous. On prévient le  
 travail de la nature : & pour avoir de  
 grandes pièces bien unies, on fait une in-  
 cision de haut en bas dans l'écorce de ce  
 grand arbre, & deux autres incisions trans-  
 versales, ou coronales, l'une vers la tête,  
 & l'autre au pié. On lève toute l'écorce  
 sans la rompre, puis on l'amollit dans  
 l'eau. On la mèt ensuite sur des charbons  
 ardens, ce qui en noircit les dehors. On  
 la réduit en table en la chargeant de pier-  
 res, après quoi on la sèche, & on l'em-  
 bale pour le transport.

C'est encore en coupant circulairement, **Poix résines.**  
 ou pour l'ordinaire en incisant quelque  
 peu l'écorce de certains arbres, qu'on en  
 tire des liqueurs, des gommes, & des ré-  
 fines 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 mélèse, le  
 cèdre, le cyprès, le thérébinte, le lentif-  
 que, & quelques autres donnent la colo-  
 phone, la thérébentine, le mastic en lar-  
 mes, l'encens, & toutes les différentes

**LES BOIS.** résines dont on compose des vernis , des parfums , & des remèdes.

C'est encore de l'écorce de plusieurs arbrisseaux de différentes espèces que dé-

**Baume.** coule 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 nettoyer & de consolider les playes. Le

**De Judée.** baume qui croissoit autrefois en Judée , en a été arraché entièrement , & transporté au grand Caire , qu'on croit être le seul endroit où il soit cultivé. On en cultive

**De Copahu.** une autre espèce qu'on nomme de Copahu , dans le Brésil , & dans notre colonie de Cayenne. Le baumier qui donne une liqueur gluante d'une odeur semblable à celle de l'ambre , & appelée pour cette raison Liquidambar , est un arbrisseau du Mexique qui a les feuilles assez semblables à celles du petit érable. On croit avoir

**Baume.** trouvé le même dans le Mississipi Le baume de Tolu vient d'auprès de Cartagène au Mexique. On fait encore beaucoup d'usage de celui qui vient du Pérou.

**Sève des Tilieuls Bouleaux , Peupliers.** Si l'agréable odeur de la sève 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 présent.

Rien de si ordinaire que de voir couler **LES BOIS.**  
 quelque gomme de l'écorce de la plûpart **Gommes.**  
 des arbres. Celles dont l'on fait le plus d'u-  
 sage en médecine, & dans les manufactu-  
 res, sont la gomme Arabique qui coule  
 de l'acacia d'Egypte & d'Arabie, la gom-  
 me gutte qu'on tire d'un arbre du royau-  
 me de Camboge, & la gomme qui nous  
 vient du Sénégal. Celle qui coule de nos  
 cerisiers paroît aussi bonne à plusieurs ou-  
 vriers que les gommes étrangères. Descen-  
 dons aux racines.

Les racines se pliant en terre selon la **Racines:**  
 nature des obstacles qu'elles trouvent à  
 leur accroissement, 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, **Pour la mar-**  
 fournissent aux ébénistes des pièces vei- **queterie.**  
 nées & nuancées de tant de couleurs, que  
 les assemblages qu'ils en font paroissent  
 sortir de l'atelier d'un peintre.

Les charpentiers & les charons trouvent **Pour le cha-**  
 dans les racines d'excellentes courbes, c'est- **ronage.**  
 à-dire, des pièces naturellement pliées  
 en arc, & d'autres morceaux d'une dureté  
 qui les rend presque inaltérables, & par-  
 faitement propres pour les endroits de

**LES BOIS.** leurs ouvrages qui reçoivent 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 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'ipécachuana contre la dysenterie, & 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 matière 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 & flexible. Plusieurs se plient jusqu'à se courber en cercles sans se rompre, & étant tordues elles acquièrent la flexibilité d'une corde, en sorte 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

**Liens.**

**Trains.**

d'une rivière à l'autre , traversant presque **LES BOIS.**  
sans frais des provinces entières , & dont  
chacun , sous la conduite de quatre hom-  
mes seulement , vient tout d'un coup dé-  
charger cinquante voyes de buches sur le  
port des grandes villes qui en manquent.

Plusieurs espèces de bois , comme le  
châtaigner , le coudrier , le bouleau , le  
frêne , le saule , l'osier , ou le saule nain ,  
& plusieurs autres ont quantité de bran-  
ches 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 flexibilité fournit au jar- Osier.  
dinier des attaches pour palisser tous les  
arbres , & au vanier de quoi faire des pa-  
niers , des mannes , des hottes , des cor-  
beilles , des clayes , des bannes d'embal-  
lage , & même mille sortes de coffrets ,  
& de supports de desserts , où il régné du  
goût dans le dessin , de la propreté dans  
le tissu , & de la variété dans les couleurs.

Mais le plus grand mérite de l'osier est  
d'aider à former l'assemblage de nos ton-

**LES BOIS.** neaux, 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 matières les plus solides.

**Bois courbés.** 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.** douves, en les tenant quelque peu plus larges vers le milieu, les assemble debout en forme de tonneau, 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 rapprocher en s'abaissant, ce qui forme un renflement vers le milieu du tonneau, & donne la facilité de glisser les cerceaux les uns sur les autres, en sorte qu'on puisse

Raison de la figure des tonneaux.

ôter, relier, & remettre en liberté ceux du **LES BOIS.**  
milieu, sans ôter ceux des bouts.

C'est ainsi que les boisseliers 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 espèce.

C'est par le même moyen qu'on courbe avec propreté les côtés des instrumens de musique, & qu'on leur donne une proportion & une légèreté qui les mettent en état de ressentir & d'entretenir les ébranlemens des cordes qu'on étend dessus. Cette foible lame dont on a revêtu le corps d'une viole, après cent ans n'en deviendra que plus sonore. Sous l'archèt des Forcrois elle étonnera par un 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 **Fil du bois.**  
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.

*Le Chev.* D'où vient, je vous prie, cette disposition qu'ont presque tous les bois à se fendre selon leur longueur, & la difficulté qu'on éprouve à les couper dans leur épaisseur ?

S vj



LES BOIS. *Le Pr.* Cette disposition qu'on appelle le fil du bois, provient de la situation des longs tuyaux, qui étant couchés dans toute la longueur de l'arbre les uns contre les autres pour voiturier la sève 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 aisément une moitié d'avec l'autre. Mais ces fils pris ensemble, selon leur épaisseur, il n'est pas facile de les arracher. Et si on les tord pour les unir encore mieux, on en fait des cordes qui tiennent & soulèvent les plus grands fardeaux.

*Le Pr.* Mais il y a cette différence entre les fils qui composent une corde & ceux qui composent une pièce 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 tuyaux qui forment le fil du bois, étant destinés à charrier la sève, sont pour l'ordinaire assez droits, & lorsqu'ils sont une fois bien nourris, bien épaissis, & fortifiés l'un contre l'autre, ils forment par le concours d'une même direction, une masse si solide

& si ferme dans sa longueur, qu'un bâ- LES BOIS-  
 ton de chêne d'un pouce en quarré, posé  
 à plomb, peut porter huit milliers pe-  
 sant, & que deux ou trois étaies vont sou-  
 tenir l'énorme poids de toute une char-  
 pente, lorsqu'on a retiré le mur qui lui  
 servoit d'appui.

Mais avant que d'examiner les secours Divisibilité  
& poli des  
bois.  
 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.

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'ar-  
 rondit, on le polit, on le tourne comme  
 une cire molle, pour en faire des parquets,  
 des chambranles, des lambris, des chassis, Ménuiserie.  
 des armoires, & tous ces beaux assembla-  
 ges, par lesquels le menuisier met à cou-  
 vert tout ce que nous voulons conserver,  
 & rend nos appartemens aussi beaux & plus  
 sains que s'ils étoient, ou revêtus de soye,  
 ou enrichis de belles peintures, ou incrus-  
 tés des marbres les plus riches. Un vernis  
 répandu sur tout l'ouvrage, y met l'unité  
 d'un bout à l'autre, & écarte par son  
 amertume tous les vers qui voudroient,

**LES BOIS.** 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 siècles l'industrie des ébénistes. Ils savent 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 paysages, des fleurs, des figures mêmes d'animaux très-régulières; 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'ébène 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'ébène; le cèdre pour son incorruptibilité; le bois de Sainte-Lucie, espèce de petit cerisier de Lorraine, le calembourg\*, le santal, & beaucoup d'autres, pour leurs

\* Bois d'Inde assez commun, & bien différent du calembouc & du calembac, qui, l'un & l'autre, sont parties de l'aloé de la Cochinchine & de Camboge.

diverses odeurs. Cette menuiserie de pla- Les Bois.  
 cage nous fournit des bureaux, des cabi-  
 nets, des armoires à livres, des commo-  
 des, des boîtes, & des supports de pen-  
 dules, des escabelons pour porter des va-  
 ses & 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 simpli-  
 cité dans le dessein, de propreté dans l'exé-  
 cution, de solidité dans le tout.

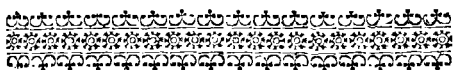
C'est encore la facilité de tailler & de Le tour.  
 polir le bois, qui a fait imaginer & per-  
 fectionner le tour. Le bois le plus dur, &  
 sur lequel le fer & l'acier trouvent à peine  
 prise, comme le buis & l'érable, mis dans  
 les mains d'un tourneur, se dégrossit, s'ar-  
 rondit, s'orne de filets, de gorges, de can-  
 nelures, de pommes, & devient sous son  
 ciseau, colonne, balustre, support, boîte,  
 couvercle, cuvette; en un mot tout ce  
 qu'il lui plaît. On a vû dans tous les tems  
 l'agréable exercice du tour, passer des ar-  
 tifans aux personnes les plus honorables,  
 désennuyer les solitaires, & amuser les  
 princes mêmes.

La réunion de la solidité & de la docilité La statuaire  
& la sculp-  
ture.  
 dans une même matière, a fait encore  
 choisir le bois pour représenter en entier  
 ou en demi-relief, l'homme, les animaux,

LES BOIS. les fleurs, les feuillages, & tous les ornemens qu'on a ensuite essayé de tirer des marbres & des métaux même, 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 incrustées, une bonne partie de leur expression & de leur légèreté ?

*Le Chev.* J'ai oui raconter une histoire qui a beaucoup de rapport à ce que vous dites. L'Alexandre encore enfant, étoit une des statues de Lysippe de Sicyon qui lui firent le plus d'honneur. Néron la fit dorer, parce qu'elle n'étoit que d'airain : il la gâta. Cette 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 piquures, qu'il y avoit fallu faire pour y appliquer l'or. Mais, Monsieur, j'interrois 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.

---

## SEIZIÈME ENTRETEN.

LE PRIEUR.

LE CHEVALIER.

*Le Pr.* **A**près la multitude des 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 particulièrement 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 faisons 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 soustiennent tout le fardeau d'une vaste couverture d'ardoise, de tuiles, ou même de plomb.

Faut-il se mettre en mouvement & agir pour être utiles à l'homme ? vous voyez les plus lourdes pièces, des poutres en quelque sorte inébranlables, 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 souffrent

pendant plusieurs siècles le poids & le mouvement d'une cloche de vint à trente mille. De-là nous viennent les moyeux, les roues, les effieux, les brancards, les pèsantes charrettes, & tout ce que le charonnage construit pour nous transporter & pour voiturer nos fardeaux où il nous plaît. De-là nous viennent les pont-levis, les herfes, les bascules, les grands bras des moulins, les pressoirs, les foulles, les fenderies, les grues, les sonnettes à piloter, & toutes ces grandes machines qui expédient en un instant ce que deux & trois cens bras auroient quelquefois peine à achever en un jour.

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 flottantes que le vent conduit avec leurs habitans d'un bout du monde à l'autre.

*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 espèce qui naissoient pourvûs de tout ce qui leur étoit nécessaire, & qui avoient sur-tout une extrême agilité pour se transporter où ils vouloient,

Navigation.

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 légèreté du bois, dans la mobilité des eaux, & dans la force des vents, le moyen de se procurer par terre & par mer des voitures aussi légères 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 rivières, & à portée de recevoir par la mer les marchandises des pais étrangers, font remonter ces marchandises par les rivières, & les distribuent dans un royaume entier. De cette façon, Paris & Nantes se trouvent rapprochées. Tous les sujets d'un état semblent devenir par ces communications les habitans d'une même ville. Ils se connois-

sent : ils s'entraident : ils se rendent visite LES BOIS.  
 réciproquement. On peut dire plus : c'est  
 la terre entière qui est devenue une ville  
 unique, dont les continens font les diffé-  
 rens 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.

Après tous ces secours, pourroit-on Bois à brûler.  
 croire que le bois nous en procure en-  
 core un plus important. Le bois est le  
 soutien de notre vie : puisqu'il contient  
 la principale matière ou l'aliment le plus  
 naturel du feu, sans lequel nous ne pou-  
 rions ni apprêter nos nourritures les plus  
 communes, ni fabriquer la plûpart des  
 choses les plus nécessaires, ni conserver  
 notre santé.

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

**LES BOIS.** notre 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 degrés de chaleur & de flamme.

En hyver, quand le soleil s'éleve 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 comprends 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.

Cette matière si précieuse & si nécessaire **LES BOIS.**  
à tous les usages de la vie , étoit autrefois Histoire  
des forêts de  
France.  
excessivement abondante en France , &  
dans l'Europe entière. On en étoit embar-  
rassé. Il est croyable qu'après le déluge ,  
les graines des herbes , des légumes , &  
des arbres portées & déposées pèle mèle  
par le cours des eaux pullulèrent par tout ,  
& couvrirent presque toute la surface des  
grands continens. A mesure que les na-  
tions venues d'orient s'avancèrent dans le  
nord & vers l'occident , elles furent obli-  
gées de défricher ce qu'elles voulurent  
habiter & cultiver. Plus l'Allemagne & la  
France se peuplèrent , plus on y diminua  
de l'étendue des forêts.

Elles étoient cependant encore si va-  
stes & d'une si petite utilité dans le dou-  
zième siècle , que les seigneurs en aban-  
donnoient tout communément de très-  
grandes portions aux premiers religieux  
qui leur demandoient une retraite. Les  
disciples de saint Norbert , & de saint Ber-  
nard s'appliquèrent avec une ardeur infa-  
tigable à éclaircir le centre des bois qu'ils  
habitoient. Ces laborieux solitaires conver-  
tèrent peu à peu en des terres d'un excel-  
lent revenu les endroits les plus négligés ,  
& ou jamais la coignée du bucheron n'a-  
voit rien abattu. On peut dire à leur hon-

LES BOIS. neur , que ce qu'ils avoient reçu 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 noyales & labourables. Le nombre des habitans s'accrut à proportion de l'élargissement de la place & de l'augmentation du produit. Car c'est une règle 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'abattre & 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  
espèce

espèce de terre grasse pleine de bitume ou de soufre, & de parties métalliques, dont l'odeur, qui n'est pas réjouissante, peut devenir supportable par l'habitude. On aperçut 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 fut prévenir pour nous la nécessité d'aller acheter dans le nord nos provisions de bois. Nos Rois toujours attentifs à faire valoir les productions naturelles de la France, établirent les maîtrises des eaux & forêts pour empêcher les dégradations & les abatis arbitraires. Ils réglèrent l'ordre & le tems des coupes. Il fut défendu d'abatte une tige d'arbre avant que l'officier préposé 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 importants 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, &  
sur tout l'admirable ordonnance de 1669.

LES BOIS. qu'on coupe, en y laissant toujours tous les anciens baliveaux des coupes précédentes, que la maîtrise permèt enfin d'abatre quand ils sont bons à prendre. Tous ces arbres réservés deviennent futayes au bout d'un tems, & en répandant de bonnes graines dans les taillis, ils empêchent que les mauvais bois ne prennent le dessus.

C'est encore un réglemeut 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 leurs baliveaux avant qu'ils eussent quarante ans dans les taillis, & cent vingt dans les futayes, ce qui procure efficacement du bois de corde & du bois de charpente.

On porta la précaution plus loin. Ces tiges étant ferrées dans l'épaisseur du bois, jettoient auparavant peu de branches: mais elles grossissoient & montoient beaucoup, ne trouvant l'air & la liberté que vers le haut. On prévint bien que les mêmes tiges devenues baliveaux, ne pourroient 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 prévint aussi que ces mêmes baliveaux pourroient être plus aisément pris du froid en plein air

que dans l'épaisseur des bois, & que ce qui LES BOIS.  
échapperoit à l'âpre gelée n'échapperoit pas toujours 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 guères que quand l'âge du quart réservé en fait craindre le dépérissement. Plusieurs propriétaires, peu contents du service des haliveaux épars dans les taillis, sont d'avis à présent de les remplacer par une portion de terrain qu'on laisse venir en futaye.

A ces réglemens si bien entendus, la cour, les seigneurs, & les villes ont ajouté des exemples utiles. Nos grands chemins commencent à être bordés de longues files d'ormes, ou d'autres bois, qui pourront un jour être une ressource considérable. Le voyageur en traversant des provinces entières, jouit à la fois & de la ver-



**LES BOIS.** dure qui le couvre , & de la beauté du païsage qu'elle ne lui dérobe pas. Des avenues naissantes annoncent de tout côté les châteaux & les villes. La France depuis vingt 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 sème qu'un peu d'avoine ou de sarasin en cinq ou six ans une fois.

*Le Pr.* Ce que vous dites , Monsieur , bien de 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 & extrêmement éloignées.

*Le Chev.* Mais il faut attendre longtemps pour recueillir quelque chose.

*Le Pr.* Un pere de famille qui se gêne toute sa vie pour assurer un revenu honnête à ses enfans , se privera aisément pendant quelques années du mince produit d'une pièce de terre aride ou intraitable , pour s'assurer , & aux siens , au bout d'un

tems, la jouissance d'un meilleur revenu. **LES BOIS.**

*Le Chev.* Je trouve un autre inconvénient à l'entreprise de planter un bois. On se gardera bien de le planter dans une bonne terre : mais une mauvaise qui ne donne point de blé, donnera-t-elle du bois ?

*Le Pr.* Il n'y a point de terre si sèche & 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 pourroit 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 saresin tous les cinq ans. Ce seroit toujours de quoi assurer le chauffage aux habitans du païs, & des rafraîchissemens utiles aux troupeaux qui se guérissent de leurs maladies en broutant la pointe du genêt. La disette de bois dans un païs, le voisinage d'une bonne ville, celui d'une rivière 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 exemples sans nombre leur garantissent le succès. Il ne s'agit que d'une première culture, & du choix d'un plant convenable à la terre. Ces arbres voyers,

**LES BOIS,** c'est-à-dire, qu'on trouve de tems en tems sur les grandes routes & ailleurs dans les pais 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 profonde & dont on jette la terre en dedans du côté du bois. Sans cette première précaution les bestiaux ruineront tout votre ouvrage. On peut planter de deux manières, 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 vingt-deux piés chacune, il faut environ quatorze mille plantes qui se vendent communément dix ou douze sous 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- **LES BOIS.**  
 gradation. Quand on en peut tirer du  
 jeune plant, ce n'est que par une tolérance  
 que le besoin & le bon employ autori-  
 sent. Le jeune plant doit être un peu fort,  
 bien garni de racines, & tout nouvelle-  
 ment arraché. Un délai de deux jours seroit  
 capable d'en faire périr une bonne partie.

La manière la plus commode de mettre  
 en terre le jeune plant est d'y employer la **Jeune plant.**  
 charüe. Après qu'on a ouvert un sillon,  
 deux personnes marchent à côté des che-  
 vaux, & mettent les brins dans le sillon à  
 quelques piés près l'un de l'autre. La cha-  
 rüe 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 sous, le prix ordinaire  
 étant de cinq livres pour l'arpent. Les  
 deux manœuvres qui plantent le jeune bois  
 seront contens de douze sous chacun pour  
 leur journée. On peut aussi planter en fai-  
 sant des fossés, ou de longues rigoles: mais  
 le travail en est plus long & plus chër.

Pour employer avec succès les seïnes **Graines.**  
 du hêtre, & les graines de l'orme, la terre  
 ne sauroit être trop bien pulvérisée, parce  
 que le germe en est extrêmement délicat  
 & ne pousse pas avec tant de force que le

**LES BOIS.** gland qu'il suffit de jeter dans un sillon 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 sous 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 de les faire germer dans le sable. On est sûr par-là de ne mettre en terre que des semences éprouvées, & qui leveront.

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 lorsqu'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 pourrez 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 pendant vingt ou vingt-quatre ans, l'arpent vous rapportera alors

LES BOIS.  
 jusqu'à dix & douze cordes de bois, avec un millier de fagots, sans parler du bois blanc qui donnera des perches, des pannes, & des chevrons pour couvrir en paille. J'omèts les baliveaux réservés, ou le canton laissé en futaye qui dans la suite donnera toutes les pièces 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 peut couter dix écus pour les frais du fossé & du plant. Si la terre que l'on mèt en bois n'étoit affermée auparavant que vint-cinq sous l'arpent, l'avance qu'il faut faire pour planter, & la perte du revenu ordinaire durant dix ans seront remplacées & payées avec usure dès la première coupe, mais bien autrement dans les suivantes.

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 diamètre, qu'on prend la précaution de bien affermir avec un pieu contre les secouffes 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

T v

**LES BOIS.** neuf ans. Si on laisse écouler trois coupes, 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 espèce d'amélioration est de vouloir tirer de sa terre l'espèce 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 país peut produire, & quelle terre chaque espèce de bois peut souhaiter.

Le Chêne.  
*Quercus, ro-*  
*bur.*

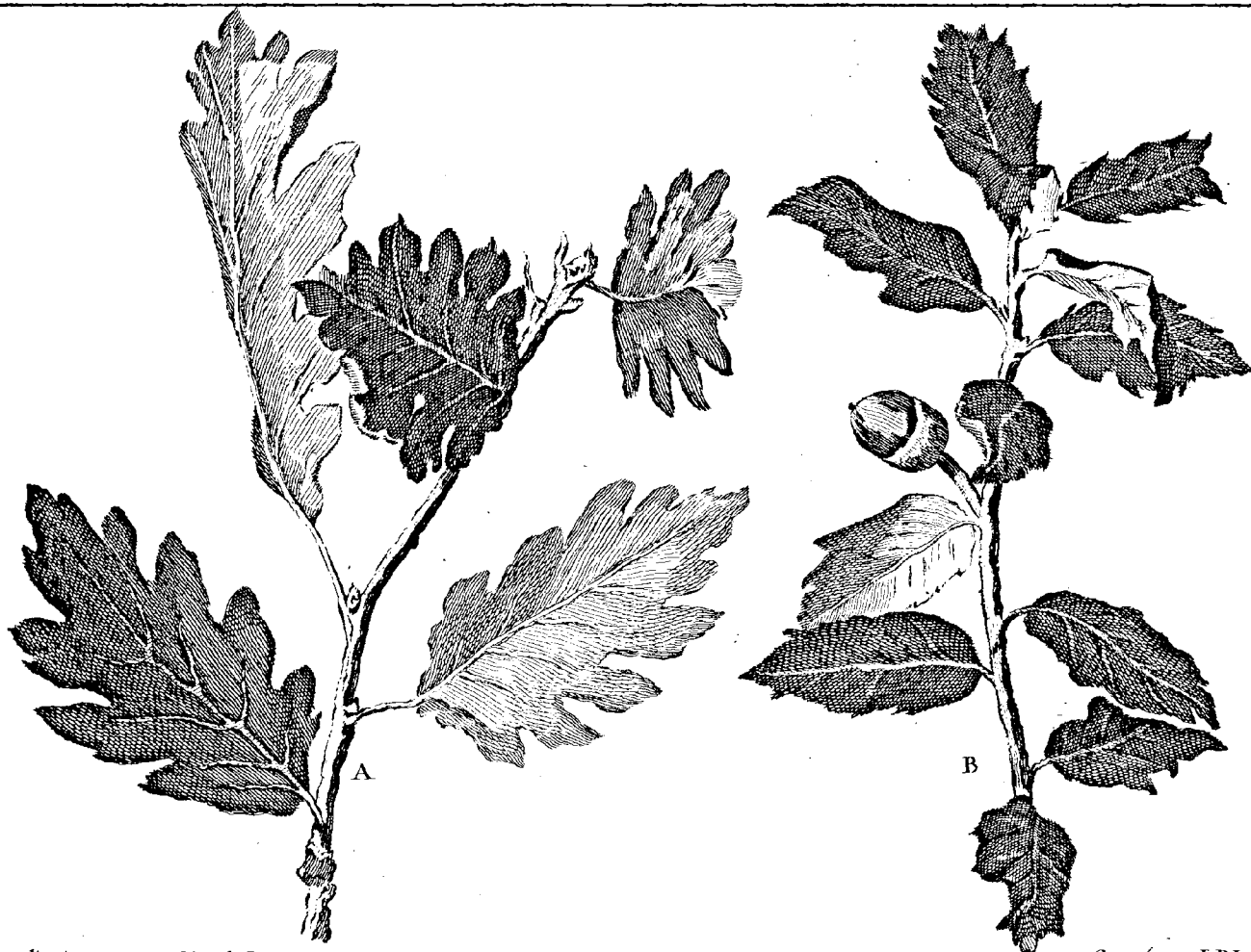
Le chêne, qui est si utile pour la charpente des maisons ne vient jamais bien dans une terre sabloneuse : mais il se plaît dans une terre pierreuse, & dans l'argile.

Le Frêne.  
*Fraxinus.*

Le frêne qui s'employe à faire des charuës, des effieux, des perches, des échelas, & à emmancher bien des outils, parce qu'il est peu cassant, ne réussit point dans les terres dures, froides, argileuses, crayeuses : mais il viendra vite, & s'élevra prodigieusement en plaine dans une terre légère & peu profonde.

Le Cormier.  
*Sorbus.*

Le cormier, qui est extrêmement estimé pour la solidité de son bois, se plaît dans les terres froides, mais substantielles & nourissantes. Sa feuille imite assez celle



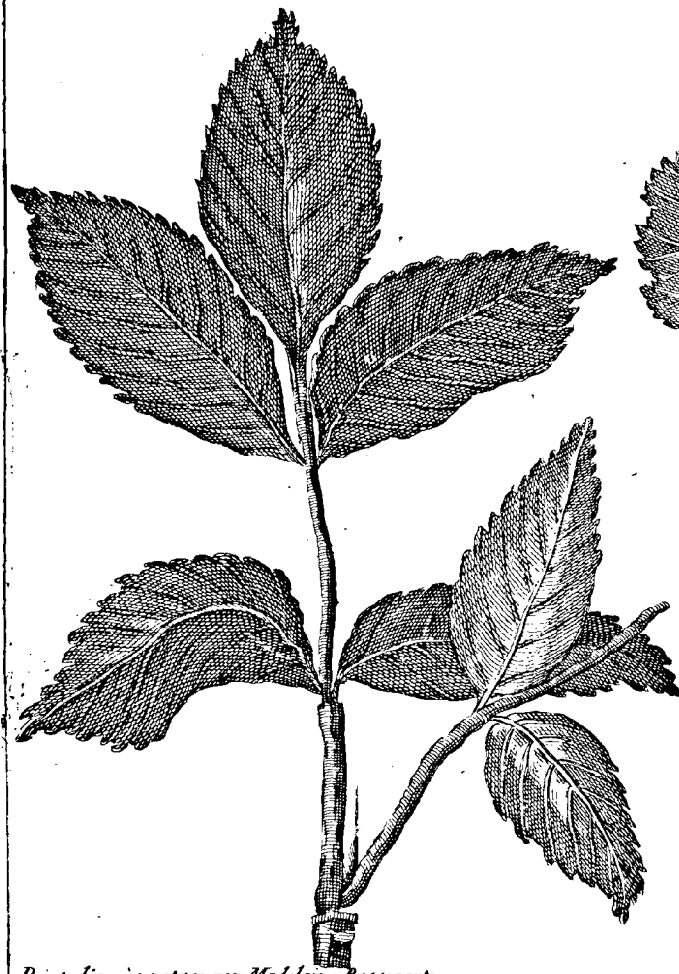
Peint d'après Nat. par Madel. Basseporte.

Gravé par J. P. Le Bas.

A. Feuillage du Chêne.

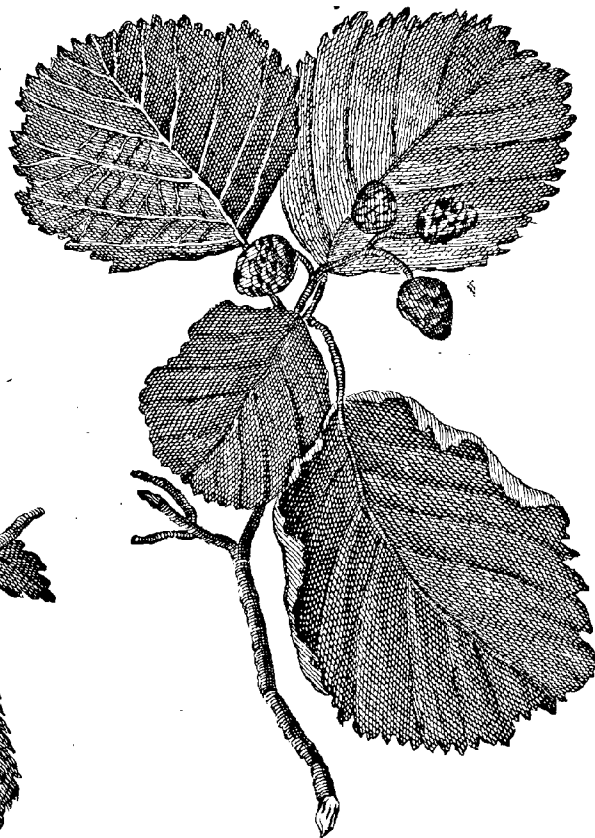
B. Feuillage du Chêne vert, avec son gland.





*Print d'après nature par Madelaine Basseporte.*

*Le Frêne.*



*Gravé par J.P. Le Bas.*

*L'Aune.*

DE LA NATURE, *Entr. XVI.* 445  
du frêne : mais elle est plus blanche par- LES BOIS.  
dessous.

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.

Le Cornouiller.  
*Cornus.*

Le hêtre & le charme, qui donnent un bois si sain pour le chauffage, & si utile pour faire les rames de nos galères, 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, après avoir été enterrée pendant deux ans dans des pots de grais.

Le Hêtre.  
*Fagus.*  
Le Charme.  
*Carpinus.*

L'orme, qui est propre à faire des canaux, des pompes, des moulins, les parties des vaisseaux qui sont toujours 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 met vingt 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.

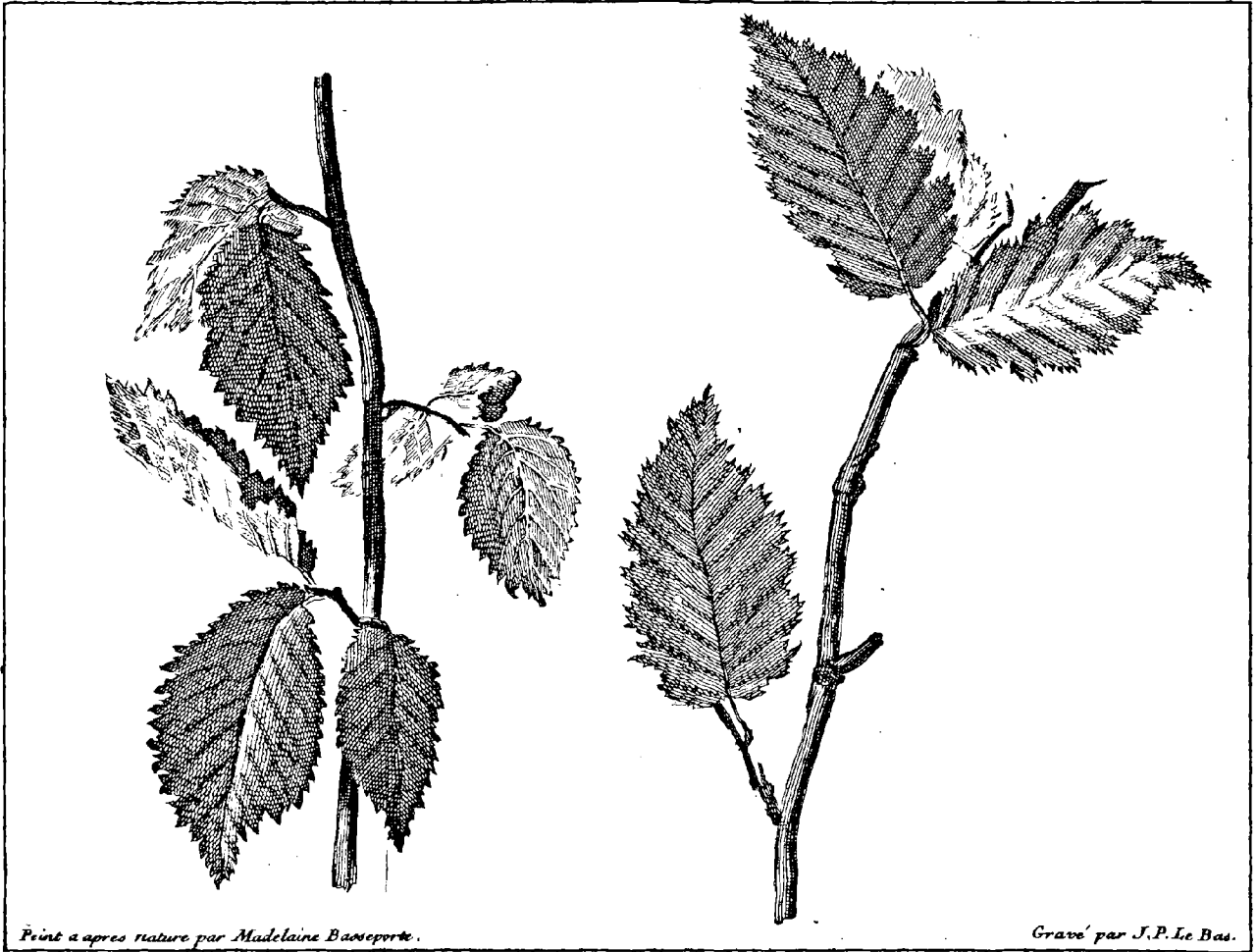
Le Plane.  
*Platanus.*

Le châtaigner étoit autrefois une espèce fort commune & fort utile en France.

Le Châtaigner.  
*Castanea.*

LES BOIS. Les curieux vont admirer la beauté, la netteté, & la parfaite conservation de ce bois dans les charpentes de la plûpart de nos grandes Eglises. L'espèce 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 arrières-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 grands bâtimens, la promptitude avec laquelle il prend ses accroissemens, enfin l'extrême facilité de le multiplier dans toutes sortes de terres, ont déjà 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'assûter du succès

*Mém. de l'Acad. 1721.*



*Peint a apres nature par Madelaine Basseporte.*

*Le petit Orme.*

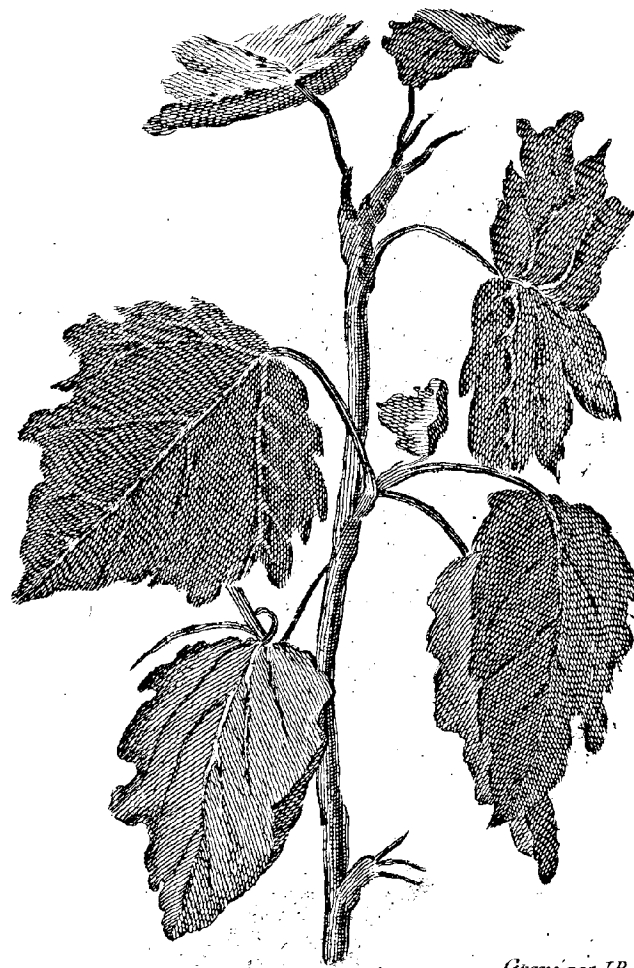
*Gravé par J.P. Le Bas.*

*Le Charme.*



Peint d'après nature par Madelaine Bassoporte.

*Feuillage du Tremble.*



Gravé par J.P. Le Du.

*Feuillage du Peuplier.*

en jettant les yeux sur les terres du Limosin **LES BOIS:**  
 qui peuvent à peine produire du sarasin,  
 & des lentilles ; mais où le châtaigner  
 réussit au point d'être la principale richesse  
 du pais.

Le noyer, dont la graine & le bois sont **Le Noyer.**  
*Nux juglans.*  
 d'une utilité connue de tout le monde,  
 aime la terre forte. Il enfonce directement  
 ses pivots comme le chêne, & toujours 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 coudrier, qui est d'un bon revenu **Le Coudrier.**  
*Corylus.*  
 en taillis, donnant au bout de neuf ou  
 dix ans des fagots, des cerceaux, des écha-  
 las, des perches pour les houblonnières, &  
 cent autres commodités, viendra sans peine  
 dans un terrain léger & sablonneux.

Le tilleul, dont le bois est à la vérité peu **Le Tilleul.**  
*Tilia.*  
 propre pour les gros ouvrages, mais dont  
 l'écorce est de bon débit pour en faire des  
 cordes à puits & d'autres cordages, réussit  
 presque par-tout. Il se plaît dans la terre  
 grasse, & je l'ai vû d'une beauté parfaite  
 dans un sable qui avoit six piés de fond.

Le bouleau s'accommode aussi de toute **Le Bouleau.**  
*Berula.*  
 sorte d'expositions.

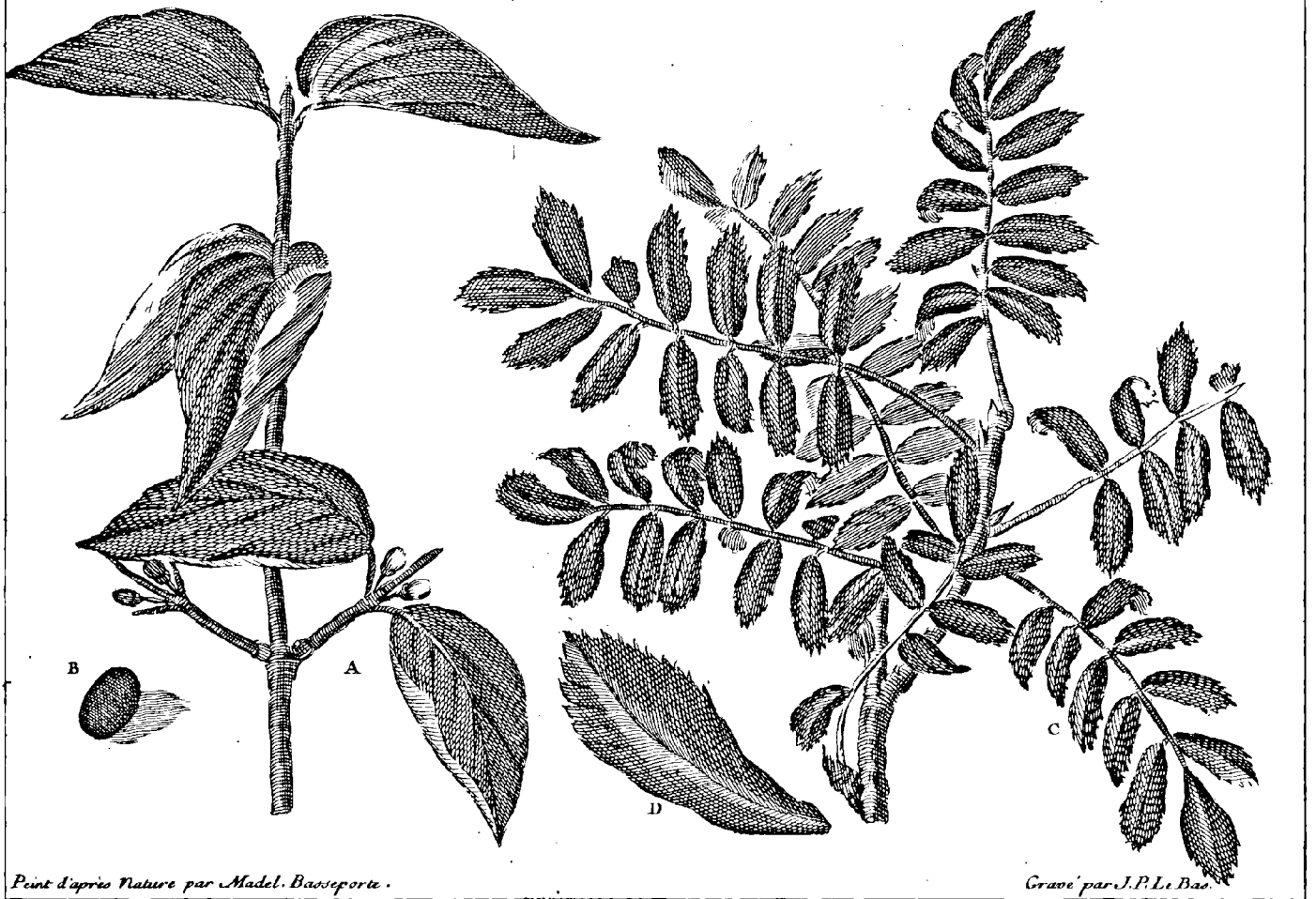
LES BOIS.

Le Saule.  
*Salix.*Oferaye.  
*Salicetum.*Le Peuplier.  
*Populus.*L'Aune.  
*Alnus.*

Une terre marécageuse, ou seulement humide, & souvent inutile à tout, produira abondamment de ces sortes de bois qu'on pourroit 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 rivière abandonne; le peuplier, tant le blanc que le noir, & le tremble qui en est une troisième espèce. 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, & particulièrement à piloter dans les rivières. Il se conserve admirablement sous l'eau, mais non à l'air, où il périt fort vite.

Le Buis.  
*Buxus.*Le Pin.  
*Pinus.*Le Cyprés.  
*Cupressus*, ou  
*Cyparissus.*Le Mélèze,  
*Larix.*Le Sapin.  
*Abies.*

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 presque impossible dans notre climat, au moins pourroit-on y planter du buis qui se fortifie dans les lieux les plus froids. On en fait des culliers, des boîtes, des peignes, des manches de differens outils. On y pourroit planter d'autres arbres toujours verts & résineux, comme le pin, le cyprés, le mélèze, & sur-tout le sapin dont le bois est de grand usage dans la menuiserie.

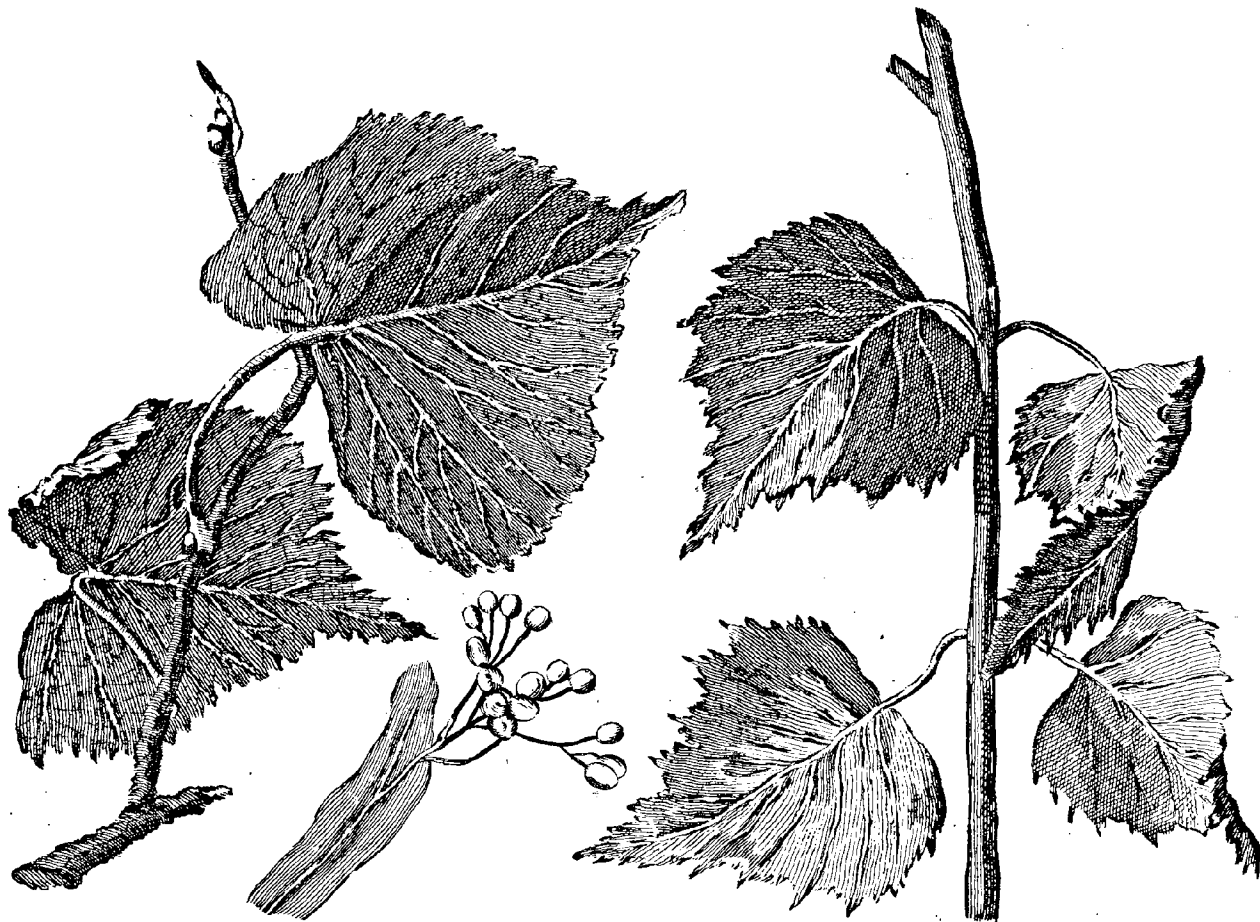


Peint d'après Nature par Madel. Basseporte.

Gravé par J.P. Le Bas.

A. Le Cornouiller. B. La Cornouille. c. Feuillage du Cormier. D. Grandeur naturelle.





Peint d'après Nat. par Madel. Baaseporte.

Gravé par J.P. Le Bas.

*Le Tilleul et sa graine .*

*Le Bouleau .*

Comme Dieu a diversifié les plantes selon nos différens besoins, il a de même 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 nourrissent pas, il ne peut s'en prendre qu'à sa paresse, ou qu'à son inattention lorsqu'il exige de sa terre une production pour laquelle elle n'est point faite.

*Le Chev.* Vous venez, Monsieur, de parler de plusieurs sortes d'arbres qui conservent toujours leur verdure. Cette diversité produit-elle quelque bien ?

*Le Pr.* Tandis que Dieu fait succéder pour la plupart des plantes, le repos de l'hiver au travail des trois autres saisons, il fait voir en conservant le feuillage du genévrier, du houx, du chêne-vert, & de plusieurs autres, qu'il n'est assujéti 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 toujours en vûe. Sans cette verdure perpétuelle, quelle auroit été la ressource du lièvre, 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.  
*Rufus.*  
 Le Chêne-vert, ou  
 l'Yeuze.  
*Ilex.*

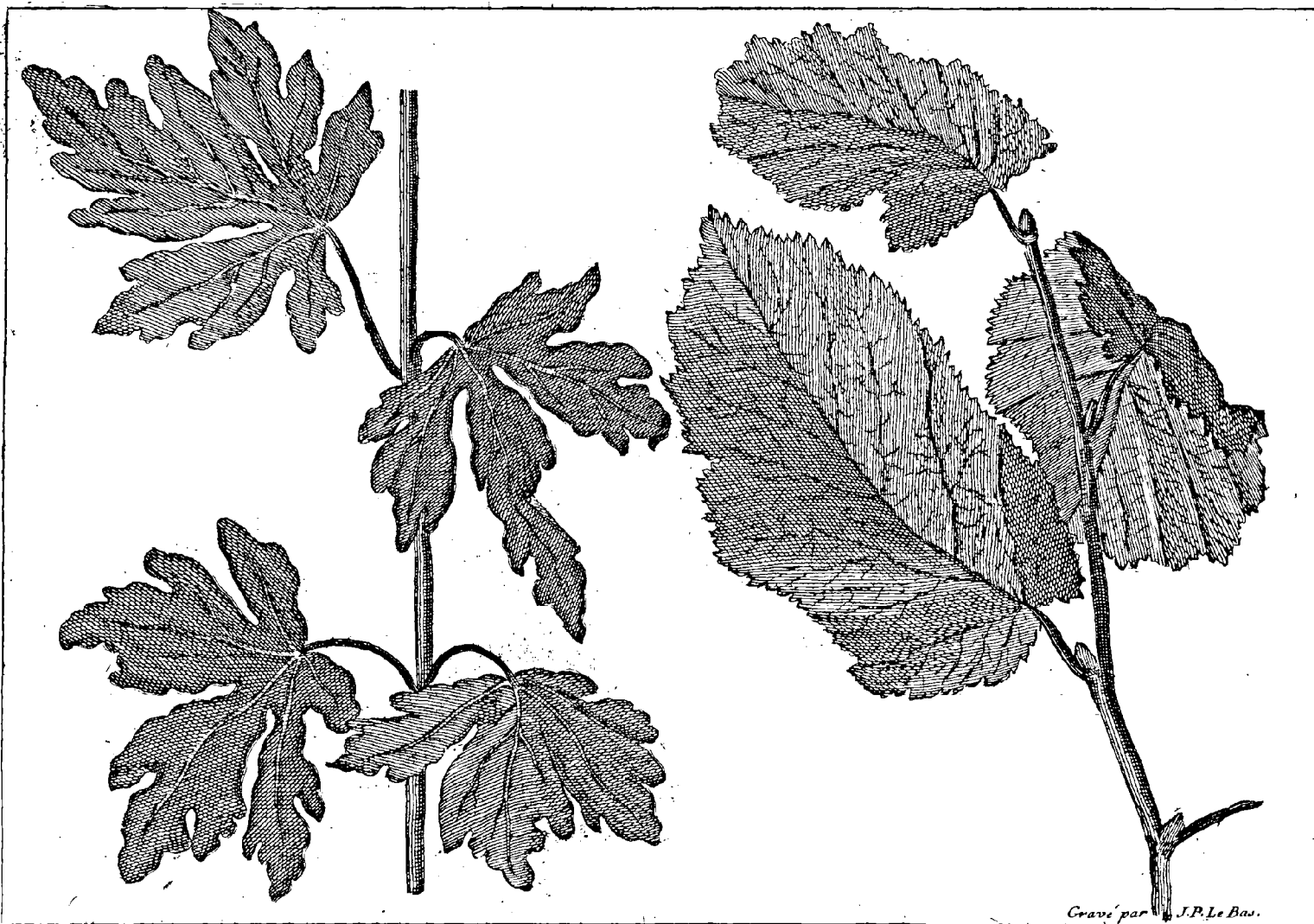
**LES BOIS.** Cette vérité devient encore plus sensible si nous jettons les yeux sur les arbres résineux dont le nord est plein, & que leur huile rend impénétrables à l'eau & à la gelée qui y détruit presque tous les autres. Dieu a préparé ces forêts immortelles pour conserver la chaleur & la vie aux habitans de ces froides régions.

Bois, retraite  
des bêtes fé-  
roces.

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 infinité d'oiseaux. Il les loge, & il les multiplie. Il leur donne aux uns la force, aux autres la ruse, à ceux-ci la légèreté, 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, & des victoires à remporter. Il le fortifie par les exercices de la chasse, & l'accôûtume à pouvoir au besoin faire une guerre plus dangereuse, & à savoir



*Espece d'Erable*

*Le Coudrier ou Noisetier.*



*Peint d'après Nature par Madel. Bassporte .*

*Gravé par J.P. Le Bas.*

*Le Chataigner.*

par un apprentissage innocent se défendre **LES BOIS.**  
à propos contre un injuste détenteur ou  
contre un agresseur violent. Ainsi tous les  
animaux, tant ceux qui nous nourrissent,  
que ceux qui nous nuisent, sont de véri-  
tables présens.

C'est sur-tout par la chasse que nous  
exerçons le domaine qui nous a été don-  
né sur eux. En vain s'élevent-ils dans l'air,  
ou s'enfoncent-ils dans les bois, & jus-  
ques dans les entrailles de la terre : nous  
savons les en tirer par adresse, ou par  
force. L'écorce du houx, & les petits **Glû.**  
fruits du gui qu'on trouve sur les vieux  
pommiers, nous donnent de quoi faire  
une glû propre à embarrasser les ailes des  
petits oyseaux. Nous avons cent sortes d'a- **Amorces.**  
morces & de ruses pour surprendre les  
plus gros. Nous amenons sans peine dans **Tenderies.**  
nos filets les canards & les oyes sauvages,  
les courlis, les sarcelles, les vaneaux, les  
pluviers, les ortolans, & tous les autres  
oyseaux de passage. Nous faisons couler **Furèt.**  
sous terre un furèt 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 **Fauconnerie.**  
des oyseaux & des chiens de toute taille **Venerie.**  
avec lesquels nous convenons d'un lan-  
gage qu'ils entendent : & selon les ordres

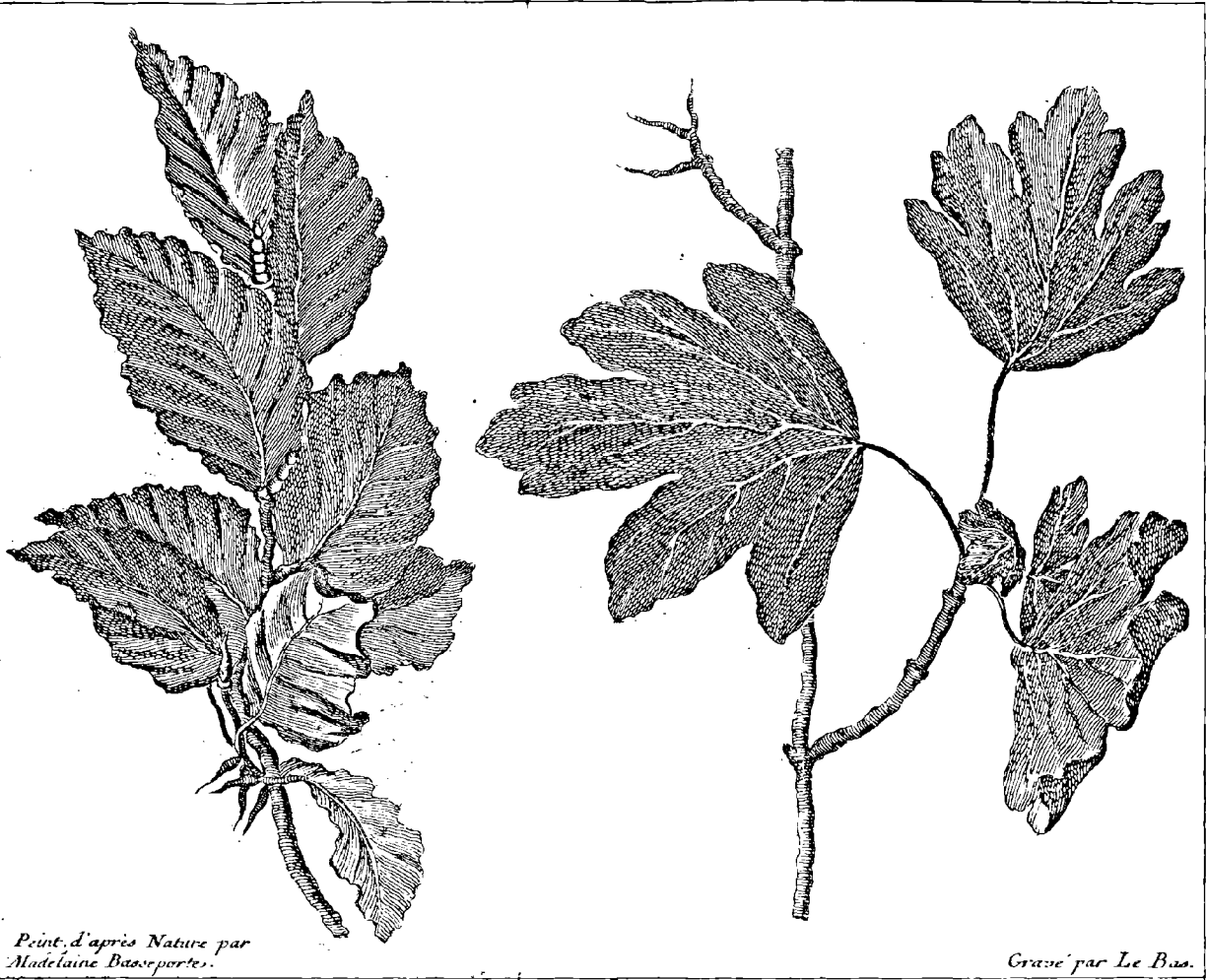
**LES BOIS.** que nous leur donnons du cor ou de la voix, ils partent, se mettent en quête, suivent fidèlement la trace, se détournent à propos, reviennent à nous, corrigent leurs méprises, & nous prêtent leur vûe; leur odorat, & leur légèreté pour démêler & nous assurer la proye qui est l'objet de nos desirs.

**Armes à feu.** Enfin au lieu de l'arc & de la flèche, nous sommes parvenus à nous faire des armes dont le service est prompt, & 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 pourroit 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



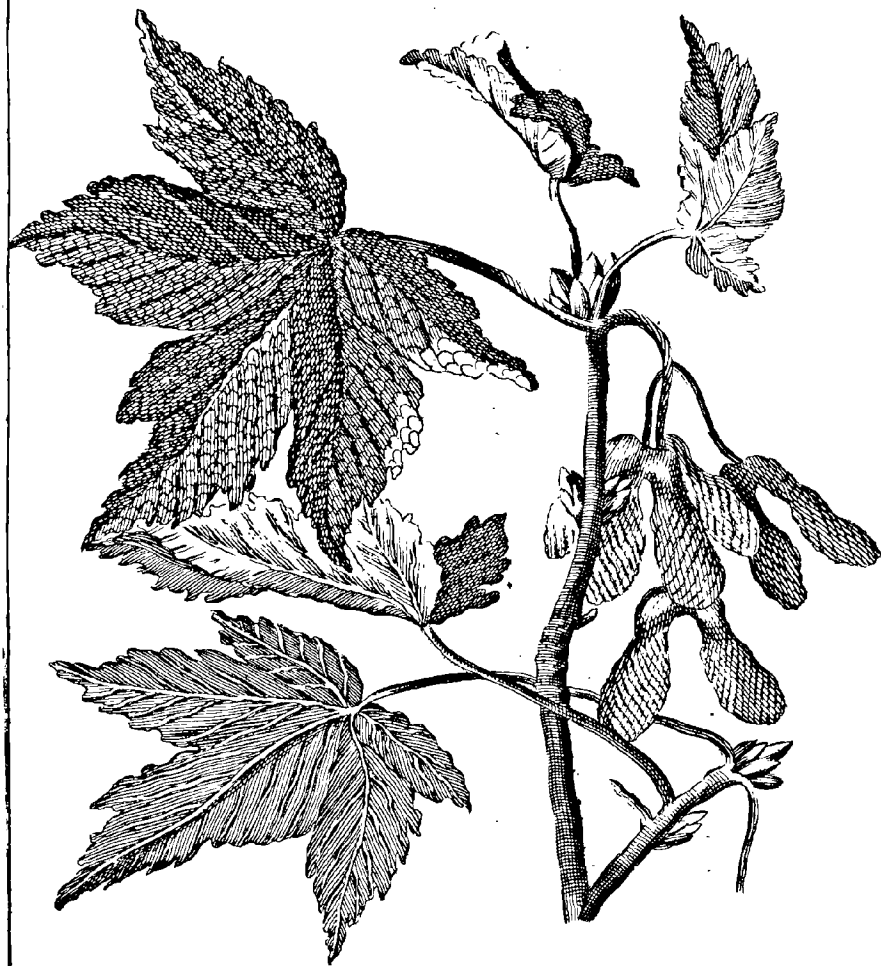
*Peint. d'après Nature par  
Madelaine Basseporte.*

*Gravé par Le Bas.*

*Le Hêtre.*

*Le petit Erable.*

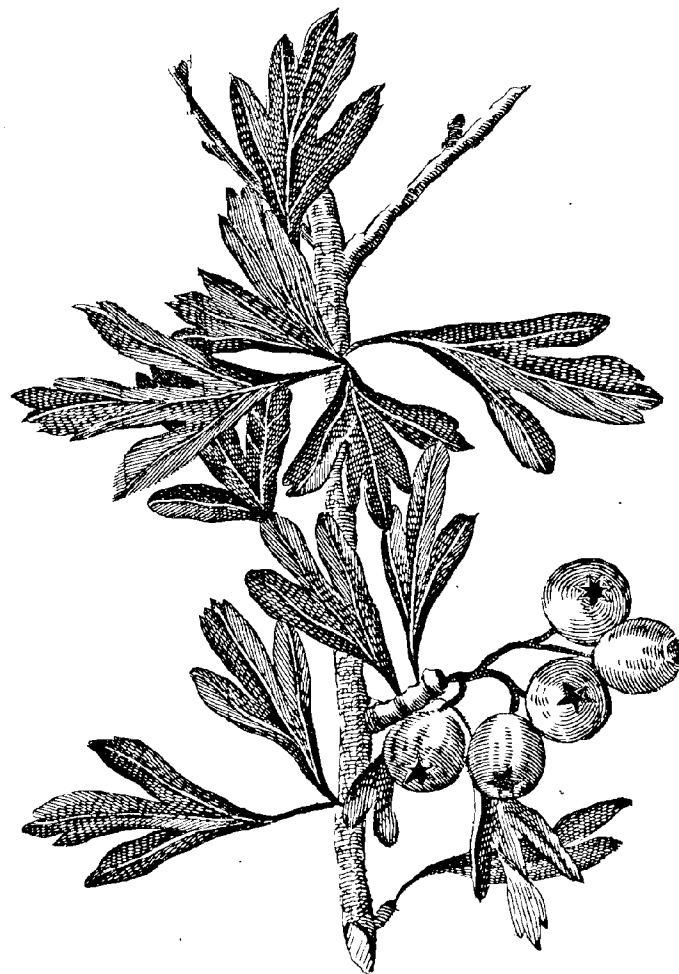




Peint d'après Nature par Madelaine Basseporte.

*Le grand Erable ou faux Sycomore.*

IRIS - LILLIAD - Université Lille 1



Grave par J.P. Le Bas.

*L'Aserolier.*



de la terre. La chasse ne convient pas aux LES BOIS. 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'acquérir 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.

*Fin du second Volume.*



## E X P L I C A T I O N

### Des Planches du II. Tome.

#### *Le Frontispice.*

**C**omme 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 Tocaï. On l'a donc représenté, sur le témoignage de Vopiscus & d'Eutrope, 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 & Virgile louent Bacchus, de nous avoir donné la joye avec la vigne.

P R O B O . I M P E R A T O R I .  
P A T R I . P A T R I Æ .  
L Æ T I T I Æ . D A T O R I .

*Le Jardin d'hiver, page II.*

Les fleurs à oignon comme tulippes, jonquilles, &c. mais sur-tout les narcisses & les jacintes réussissent dans l'eau avec le secours du feu de la cheminée. On les mèt sur la tablette en novembre & elles fleurissent en jan-

vier ou même plutôt. On peut de tems en tems jeter un grain de nitre ou de sel dans la caraffe. Les deux jacintes qu'on voit ici sont d'après celles qui ont été peintes en Hollande pour M. le marquis de Gouvernet. La tige est de plus de quinze pouces & chaque godet ou chaque fleur épanouie est de deux pouces & plus de largeur.

*Les Parterres*, pages 26. 29. & 36.

On a ponctué les massifs, les enroulemens & autres pièces de gazon. Le parterre par découpés, & le parterre mélangé sont accompagnés de leur bosquet.

*L'Anemone*, page 53.

L'Anémone épanouie montre une touffe de béquillons qui s'arrondissent en manière de dôme. C'est ce qu'on appelle la pluche.

L'Anémone vûe d'un autre sens montre son manteau, ou ses cinq grandes pétales.

*La Tulippe*, page 53.

On en a abaissé une feuille pour laisser voir le pistile qui s'élève au cœur, & les paillettès, 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 67.

A Tige d'œillet piqueté. B La racine. C Marcotte. D Coup de canif dans l'endroit qu'il faut couder en terre, pour y prendre racine. E Petite fourche de bois pour assujettir la marcotte en terre.

*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 gazon. **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'objet à une des deux ailes 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 melonière. **O** Grand chemin. **P** Palissade abaissée pour unir l'allée **K**, avec l'avenue alignée dans la campagne, & marquée **Q**. **R** La campagne. **S** Elevation du berceau **H**. Il est beaucoup mieux de ce caractère simple & champêtre, que d'être taillé & pincé plus régulièrement.

*Autre terrain irrégulier*, page 98.

**A** L'entrée. **B** La grande cour. **C** Amphi-

theâtre de fleurs avec deux rampes garnies de vases pour servir d'objèt en entrant. D Le bâtiment. E Le parterre en simple gazon, accompagné de deux pallissades en arcades. F Boulingrin, &c. servant de vûe à une des deux aîles. G, H, K Bancs, niches, sales, cabinets, & autres pièces de verdure de différent goût. I Pallissade basse pour joindre l'allée avec l'avenue qui est dans la campagne R. L Les allées du potager. M Fausse entrée accompagnée de deux pallissades, & 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 pallissades qui bordent le parterre, & qui sont percées en arcades.

Ces exemples peuvent suffire pour montrer combien on peut jeter d'agrémens dans les terrains les plus irréguliers.

*Le Pressoir ordinaire*, page 263.

A, B Soles, & autres pièces de support. C Les jumelles. Ce sont des montans qui s'enfoncent en terre, où ils sont puissamment enracinés, & retenus par des pièces de traverse chargées de maçonnerie. Ces montans sont traversés vers la haut par deux fortes pièces dont l'inférieure est l'écrou, ou le réceptacle de la vis. D La vis avec sa roue. E Le monton, grosse pièce de bois sur laquelle la roue apuyé pour abaisser les moyaux, ou chantiers qu'on croise sur les planches dont on a convert le tas de raisins F. G La maye, plancher sur lequel on met le tas de raisins F qu'il faut fouler, eh

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 appuyée 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 assiette égale aux planches qu'on étend côte 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 en croisant, & sur celui-là, un troisième ; puis avec la roue de tour, on dévide 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 pièce dans une autre. Il est terminé par deux tuyaux de bois, dont l'un s'applique au bas du tonneau qu'il faut remplir, l'autre à une grosse fontaine qu'on mèt au tonneau qu'il faut vider. K Grand soufflèt pour en chasser le vin lorsqu'il s'est mis de lui-même à niveau dans les deux pièces. L Le même soufflèt vû

de



de profil. M Grosse fontaine pour donner un prompt écoulement. N La quille, ou le bondon dont on ferme par le haut le tonneau nouvellement rempli, afin que l'air extérieur arrête le vin qui s'écouleroit lorsqu'on ôte le tuyau.

*Le grand Pressoir, pag. 365.*

A, B. Les socles; & autres pièces de support. CC Jumelles. Les montans qui sont à la droite du Lecteur sont les vraies jumelles, ou simplement les jumelles. Les montans moins élevés qui sont à la gauche, sont les fausses jumelles. Au milieu, & au travers des fausses jumelles sont les clefs, petites pièces de bois qu'on y passe pour servir de repos, ou d'appui aux arbres, & pour leur faire faire la bascule 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, & mêmes 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 pièces 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 l'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

*Tom. II.*

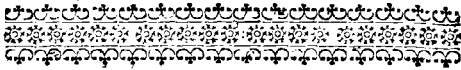
V

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 bascule de l'autre côté. Lorsque les arbres sont un peu abaissés à droite 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 de raisins qui leur résiste leur sert d'appui, 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'extrémité de ces longs arbres, en fait avec la vis un levier d'une force terrible, qui expédie vingt-cinq pièces 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 appuyée sur une cage, est entre deux taillons, ou longues pièces de bois fortement entracinées 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 pièces 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 pu l'avoir juste. D'ailleurs ce pressoir avançant peu l'ouvrage, n'est guères en usage dans les grands vignobles.





# TABLE

## DES MATIERES

### Du Tome. II.

A			
<b>A</b>	Bricot. page 219	La Figure.	453
	Faux-Acacia. Fig. page 84	Avoine.	294
	Pêche Admirable. 224	Poire Aurate.	219
	Ail. 251	Auvent pour les fruits.	123
	Allées. 83	L'Azerolier & son fruit.	
	Alleluya. 245	Figure.	469
	Ambrette. 230	B	
	Ananas. Fig. page 212	Baumes de Judée, du Pérou, de Copaiü, &c.	434
	Ancmone. 49	Le Beau, source du beau.	16
	Toutes les pièces. 59	Beuré.	226
	Sa culture. 51	Berceau. 88 & planche de la page 97	
	Son histoire. 52	Bergamotte.	226
	Plantes Annuelles. 78	Bierre : manière de la faire.	380
	Arbrisseaux à fleurs. 79	Le Blé. 289 & suiv.	
	Arbres toujours verds. 88 &c.	Voyez-en les progrès dans la planche qui est à la page 477 du Tome III.	
	Choix des Arbres. 139	Structure du tuyau.	312
	Arbres de tige. 176		
	Arec. 429		
	Artroche. 254		
	Artichaux. 246		
	Origine des Arts. 447		
	Asperges. 253 & 255		
	Aunc. 446		

460	T A B L E	
Conservation du Blé.	Calville.	225
315	Cannelle.	410
Différentes Boissons.	Cardons d'Espagne.	257
387	Carottes.	241
Bois.	Cassollette.	220
Utilité.	Le Cèdre, Fig.	88
397	Celeri.	248
Souplesse du Bois. 436	Cendres. Leur utilité.	280
Fil du Bois. 439	Cerises précoces.	217
Poli du Bois 1 441	Chardons à Bonne-	301
Manière de planter un	tiers.	
Bois. 458	Charme, 463 & la Fig.	456
Bon - Chrétien d'hy-	Charpenterie.	446
ver. 231	Charue	273
Bon - Chrétien d'été.	Chasse. Utilité de la	
220	chasse,	468
Bordures dans les po-	Pourquoi réservée à la	
rangers. 126	Noblesse.	470
Bouleau 465 Fig. 461	Chasselas.	227
Bourache. 245	Chataignier, Fig. 464	
Branches. Connoissan-	Bois de chauffage. 449	
ce des Branches. 179	Chêne.	442
183	Sa figure avec celle du	
Faux Broccolis. 246	Chêne-verd.	449
Brugnoles. 233	Cheruis.	242
Brugnon. 222	Chevreuse.	224
Buglose, 245	Chicons.	247
Buis. 466	Chicorée.	248
Buisson. 134	Choux.	245
Manière de mettre un	Ciboule.	251
arbre en buisson 177	Cidre : manière de fai-	
Plantes Bulbeuses. 250	re le cidre,	385
Cacao. 405	Raisins de la Cioutat.	227
Cachou. 408		
Cadillac 231		
Caffè. Histoire & usa-		
ge du Caffè. 401		

DES MATIERES. 461

Circulation alternati- ve de la sève. 182	lant des terres, au lieu d'employer les termes de fumier, & d'ordures. On en voit bien la raison.
Cocos. 407	
Colmart. 230	
Concombre. 257	
Cormier. 462 Fig. 459	Epinars. 245
Cornouiller. 463 Fig. 459	Epine d'hiver, poire. 230
Costieres. 125	L'Erable à feuille de plane. Fig. 462
Côteaux, leur utilité. 322	Le grand Erable, ou faux sycomore avec sa graine. Fig. 469.
Coudrier. 465 Fig. 462	Le petit Erable. Fig. 466 & 89
Crepi. 122	Escourgeon. 294
Histoire de Furius Cre- sinus. 288	Espaliers. 121
Cresson Alénois, & Cresson d'eau. 249	Disposition & hauteur des Espaliers. 132
Cyprés. 88 & 466	Manière de mettre un • arbre en Espalier. 178
D	
Distribution d'un po- rager. 124	
E	
Eau. Choix de l'eau. 129	. F
Echalotte. 251	Fécondité de la terre, ce qui la cause. 272
L'Echasserie, poire. 230	Feuilles, & leur usage. 181 & 398
Ecorces. Usage des Ecorces. 429	Figuier. 200
Engrais des terres. 277	Fil d'archal au lieu de treillage. 123
Ce mot d'engrais est sur-tout d'usage quand on parle de bœufs, ou de mou- rons, ou de volaille.	Fleurs. Entretien I. Destination des Fleurs. 4
Nous l'avons risqué quelquefois en par-	Leur multitude. 7
	Leur beauté. <i>ibid.</i>
	Leur succession. 10

Leur variété.	<i>ibid.</i>	Fumier. Sa métamorphose.	282
Leur forme constante.	15		
		G	
Leur odeur.	18	Garance.	301
Autres utilités.	20	Gaude.	<i>ibid.</i>
La culture des Fleurs.	24	Gennetin.	227
		Vin de Genièvre.	388
Le théâtre de Fleurs.	31	Geranion triste.	19
La pyramide de Fleurs.	<i>ibid.</i>	Poire de Saint-Germain.	230
Fraîses hâtives.	217	Gommes.	435
Le gouvernement des Fraîses.	<i>ibid.</i>	Graines.	399
Framboises.	218	Greffe.	158
Frêne.	462 Fig. 453	Greffe en fente.	159
Froment.	293	En couronne.	161
Histoire des Forêts de France.	451	A emporté pièce.	<i>ibid.</i>
Eaux & Forêts.	453	En flutte.	162
Fruiterie.	147	En écusson.	163
Fruits. Entretien IX.	215	A la pousse.	165
		A œil dormant.	166
Fruits confits.	232	— En approche.	<i>ibid.</i>
Fruits secs.	233	— Sur racines.	168
Origine de quelques Fruits.	236	Greffe, des différentes espèces d'arbres.	170
Manière de colorer les Fruits.	221	La Grenadille. Fig. 80.	
Fruits variés selon les saisons.	261	Guede, ou pastel.	300
Succession des Fruits.	215	H	
		Haricot.	252
Fruits de terre.	252	Herbes odoriférantes.	249
Fruits, pourquoi plus parfaits dans les villes.	223		
Poire de Fusée.	220	Herse.	276
		Le Hêtre. 463 Fig. 466	
		Le Houblon. Fig. 300	
		Le Houx. 467 Fig. 90	
		Huile.	209 & 400
		Graines huileuses.	298
		Hydromel.	389

## DES MATIERES. 463

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 <i>Voyez l'Explication.</i> L'If. Fig. 92 Insectes ennemis de la vigne, 353 Ipreau. Fig. 84 La Julienne. 74	Martin sec. 239 Melon. Culture. 258 Messire-Jean. 229 Millèt. 296 Mirabelle. 219 & 233 Prune de Monsieur, ou de Tours. 220 Moissons. Moisson- neurs. 315 Mottes de tan. 430 Muscade, & Macis. 401 Petit Muscat, poire 219 Muscat-Robert, poire 220 Raisins Muscats. 227 Manière de perfection- ner le Muscat. <i>bid.</i>
L	Le Labourage. 265 Les différens Labours. 274 Usage du Lagetto. 431 Les Laitues. 247 Les Légumes. 235 Vrais Légumes. 252 Culture des Légumes. 238 Serre des Légumes. 151 Le Liège. 434 Dangers des Liqueurs. 399 Louis XIV. protecteur du Jardinage. 103	N Navets. 242 Navigation. 447 Noyer. 465
M	Pèche Madelaine. 222 Mais. La figure. 297 Marne. 284 Marquetterie. 435 & 442	O Oeil & bouton. 180 L'Oeillèt. 67 Marcotte d'œillèt. 69 Ocilletons. 71 Oignons. 251 L'Olivier franc, & l'O- livier sauvage. Fig. 208 Orangerie. 191 Culture de l'Oranger. <i>ibid.</i> Punaises de l'Oranger. 198 L'Oreille d'ours. 45

464	T A B L E		
Culture, histoire, & qualités de l'oreille d'ours.	46	Pimprenelle. 249	
Orme.	463	Le Pin. 466. Fig. 94	
L'Orme à grande feuille, ou l'Ipreau. Fig.	84	Planches des Potagers. 127	
Le petit Orme. Fig.	456	Planches en ados. 128	
Osiers.	437	Le Plane, ou Platane. Fig. 85 & 463	
P		Planter. (manière de) 135	
Palissades hautes & basses.	89	Plantes potagères. 340	
Panais.	241	Poireaux. 251	
Panis.	296	Poirée, ou bette. 244	
Parcs de brebis	279	Poires d'hyver. Manière de les colorer. 226	
Parterre en bois peint.	25	Ponche, boisson. 389	
Parterre en broderie.	26	Le Potager. 104	
Parterre de gazon, ou à l'Angloise. Voyez l'avis qui est à la fin de cette table.	27	Ordonnance du Potager. 113	
Parterre mélangé.	29	Potirons. 258	
Parterre par découpés.	30	Pourpier. 249	
Accompagnemens des Parterres.	82	Le Pressoir à vin, & les instrumens du soutirage. Fig. 363	
Pavi.	222	Le grand Pressoir. Fig. 365	
Premières Pêches.	219	Meule à écraser les pommes. 386	
Autres Pêches.	222	Pressoir à verjus. 388	
Pépinière.	145	Prunes. 220	
Persil. Ses espèces.	245	Q	
Le Peuplier. 466 Fig.	457	Quinquina. 430	
Pilotage.	425	Quintinye. (M. de la) 236	
		R	
		Racines d'arbres. Leur usage. 435	



DES MATIÈRES.		465
Racines de légumes.	Scorfonère.	241
241	Segle.	293
Raisins.	Semailles.	289
Raisins de Corinthe, & autres.	<i>ibid.</i>	
Manière de conserver le Muscat, & tout autre raisin.	Semences, leur préparation.	299
228	Sennevé.	300
Rapin. (les Jardins du P.)	Serres. (les différentes)	147
99	La Serre à feu.	153
Raves, ou Raiforts.	T	
241	Tabac ; son histoire.	302
Reine-Claude, prune.	La Taille des arbres.	175
221		
Renoncule.	63	
— Semidouble.	<i>ibid.</i>	
— Son histoire.	66	
Résine.	413	
Ris.	296	
Rocamboles.	251	
Rosiers ; leur gouvernement.	81	
Rouffellèr de Reims.	223	
Royale d'hyver, poire.	231	
. S		
Safran, espèce de crocus.	299	
Salades, & fournitures.	246, 249 & <i>sui.</i>	
Salifis.	241	
Salviati, poire.	220	
Le Sapin, & sa pomme écailleuse. Fig.	92 & 446	
Sarrasin, blé.	296	
Saule.	465	
	Terrasses.	91
	Terres, division des terres.	113
	Mélange des Terres.	116
	Terres écobuées, ou pelées.	280
	Variété des Terres relative à celle des grains.	269
	Source de la fécondité des Terres.	272
	Le Tilicul. 86. 465 & la Fig. 461	

## 466 TABLE DES MATIERES.

Le Tour.	423	Vanière.	99
Prune de Tours, ou de Monsieur.	220	Vanille.	409
Trains.	437	Vases.	33
Travail, nécessaire, comme le pain.	268	Verdures, ou herbes de cuisine.	244
Treillage.	121	Verger.	144
Le Tremble. Figure		Verte-longue, poire.	226
	457	Arbres toujours verts,	
Tremois.	295	88, 90 &c.	
Truffes.	248	La vigne. <i>Entret. XIII.</i>	321
Tulippe.	53	Le vin. <i>Entret. XIV.</i>	317.
Culture & connoissan- ce.	<i>ibid.</i>	Virgouleuse.	230
V			
La métairie du P. de		Vûes.	95

*Fin de la Table du Second Volume.*

### *Avis sur les Parterres à l'Angloise.*

**L**E parterre à l'Angloise dont on peut voir un modèle au Palais Royal, demande de très-grands soins.

1. Il faut lever le gazon sur les rideaux ou autres lieux où les brebis vont paître fréquemment, parce que leurs morsures exterminent la grande herbe, & ne laissent venir que la petite espèce.

2. Il faut rapporter, plaquer, & tailler les pièces, &c.

3. On les foule, non avec le roule à Avoine; qui est trop foible, mais avec un cylindre de pierre, ou avec deux roues de carosse revêtues de fortes membrures, & formant ainsi un gros tambour, dont la pression souvent répétée empêche chaque touffe de pousser par le milieu, & rabbat les petites mottes formées par le travail des vers.

4. Il faut faucher souvent, ôter l'herbe non avec le râteau, mais avec le balai, & rouler aussi-ist.

5. Au printemps & en été, il est nécessaire de faucher une fois en 4. jours; en automne une fois en huit; en hiver tous les 15. jours.

6. On arrose dans les sécheresses, mais rarement.

7. Dans les parcs & dans les jardins très-spacieux, on peut de tems en tems introduire des brebis sur le gazon qu'on veut entretenir fin.

---

*Avis sur les arbrisseaux à fleurs.*

**L**A Grenadille, qui est une fleur d'une beauté si aguliere & de très-bonne odeur nous a paru devoir trouver sa place page 80. vis-à-vis l'article des arbrisseaux à fleurs, parce qu'elle vient en abondance sur un arbrisseau aujourd'hui assez commun, qu'on peut palisser en berceau pour l'été.

Pour le printemps on peut employer ou en berceau, ou par forme d'espalier, ou en demi-pile, l'arbre de Judée dont les fleurs sont de la couleur de celles du pêcher. L'Ebénier fait alors un effet admirable par ses grosses grappes de fleurs jaunes. L'effet en sera incomparablement plus beau si on le mélange avec l'arbre de sainte Lucie qui donne de doubles fleurs blanches. Il y a bon nombre d'autres arbuistes étrangers qui donnent de très-belles fleurs, & qui viennent fort bien en pleine terre. On peut en avoir des graines au Jardin Royal. Nous sommes encore redevables aux soins de nos savans Botanistes de plusieurs arbres étrangers très propres à orner les jardins en automne par les brillantes couleurs de leurs fruits. Tel est en particulier le Buisson ardent.

Je ne dis rien de quantité de plantes rampantes & annuelles, tirées de nos colonies, qui tout aussi-bien que la Capucine simple & la Capucine double qui viennent du Canada, nous donnent à peu de frais de très-jolies décorations.

---

**ORDRE DES PLANCHES DU TOME II.**  
*du Spectacle de la Nature.*

<b>L</b> E Frontispicé, Probus.	
Planche I. L'Orme & l'Acacia,	page 84.
Pl. II. Parterre en broderie,	26.
Pl. III. Parterre mélangé & par découpés,	30.
Pl. IV. Parterre mélangé & à l'Angloise,	29.
Pl. V. Le Hêtre, & le petit Erable,	450.

468	ORDRE DES PLANCHES.	
Pl VI	Meule à écraser les pommes,	385.
Pl VII	L'Oreille d'Ours,	46.
Pl VIII.	Le Houx,	90.
Pl IX.	Le Sapin, & l'If,	<i>ibid.</i>
Pl X.	Le Coudrier & espèce d'Erable,	448.
Pl. XI.	Feuillage du Tremble & du Peuplier,	445.
Pl XII	Le Cyprès & le Cedre,	88.
Pl XIII.	Le Cornouiller & le Cormier,	446.
Pl. XIV	Le Plane,	86.
Pl XV	La Renoncule semidouble,	63.
Pl. XVI.	La Tulippe & l'Anémone,	53.
Pl. XVII.	Emploi d'un terrain irrégulier,	98.
Pl. XVIII.	L'Azerolier & le grand Erable,	450.
Pl. XIX.	Terrain irrégulier,	97.
Pl. XX	L'Olivier,	208.
Pl. XXI.	Le Pin,	92.
Pl XXII.	Le Chêne verd,	442.
Pl. XXIII.	Le Tilieul & le Bouleau,	447.
Pl. XXIV	Le Chataigner,	449.
Pl. XXV.	L'Ananas,	211.
Pl. XXVI.	Pressoir à écraser les pommes ou le verjus,	387.
Pl. XXVII.	Le Charme & le petit Orme,	444.
Pl. XXVIII.	L'Ocillet,	67.
Pl. XXIX.	Le Maïs,	297.
Pl. XXX.	Le Pressoir ordinaire,	363.
Pl. XXXI.	Le gros Pressoir,	365.
Pl. XXXII.	L'Aune & le Frêne,	443.
Pl. XXXIII.	Le Jardin d'hiver,	12.
Pl. XXXIV.	La Grenadille,	80.
Pl. XXXV.	Terrain long, &c.	93.
Pl. XXXVI.	Arrangement d'un Terrain, &c.	94.

---

De l'Imprimerie de JACQUES VINCENT.